Oecon. 1935-2

<36613623370014

<36613623370014

Bayer. Staatsbibliothek

N: 6352.

Oeconomia. Lexica. 8:
Oec: gem: N: 12.

8° Oec 1935.

R

Conventus Schongavienſis
Carmelitarum diſcalceatorum
ex dono ven. definitorij

Des Oeconomiſchen LEXICI Zweyter Theil.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

Maaß, heiſſet diejenige Gröſſe, wodurch man eine andere Gröſſe eines Cörpers, theils in Anſehung ſeiner Ausdehnung in einem Raum, theils in Anſehung ſeiner Schwere, welch s alsdenn die Gröſſe des Gewichts heiſſet, und wovon dieſer Artickel nachzuſehen, auszumeſſen, und derſelben Innhalt darnach auszuſprechen pfleget. Hier wird nur von dem Maaß der Gröſſe in Anſehung ſeiner Ausdehnung, und ſo viel man am allergemeineſten in der Hauswirtſchaft davon zu wiſſen nöthig hat, gehandelt. Denn in der Mathematic gehet man noch viel weiter, die doch aber hier einem Hauswirt überhaupt groſſe Dienſte thut, wenn er etwas darinne gethan hat. Das Maaß iſt nach dem Unterſchied der Gröſſe der Ausdehnung eines Cörpers in einem Raum, welche auszumeſſen vorkommt, eingerichtet, und folglich auch, wie dieſe dreyerley Art, nemlich Längen- Flächen- und Cörperlich Maaß; welches andere auch in Längen- und Mengen-Maaß, abtheilen. Das kleineſte Längen-Maaß iſt die Breite eines Gerſten-Korns, deren zwölff einen Zoll oder Daumen machen, welcher beyläufftig ſo lang als ein gemeiner Manns-Daumen breit iſt. Zwölff Zoll oder Daumen machen einen Fuß oder Werck-Schuh. Zwey Werck-Schuh machen zu Leipzig und Nürnberg eine Elle, doch trifft es anderer Orten nicht alſo zu. Funffzehen Schuh und zwey Zoll Leipziger Maaß, machen eine Ruthe daſelbſt. Zu Mömpelgard und Bern in der Schweitz, hat die Ruthe zehen Fuß, zu Straßburg, Zürch, Schaafhauſen, im Marckgrafthum Anſpach, und anderer Orten mehr, hat die Ruthe zwölff Schuh; zu Colmar und ſonſt an mehrern Orten in Elſas funffzehen Fuß; zu Baſel, Durlach, Nürnberg ꝛc. ſechzehen Fuß. Die Rheinländiſche Ruthe hält zwölff derſelbigen Schuhe. Andere unterſchiedene Maaſſen von Ellen, Ruthen, ingleichen von denen Flächen, als Aeckern, Morgen und Tagwercken, ſuche unter denen Wörtern Elle und Feld-Maaß, ingleichen Schuh. Nur dieſes einzige gedencken wir hier noch. Die Beſtimmung des Feld-Maaſſes, wie alles andern Maaſſes gegen einander, iſt in der Wirtſchafft noch ſehr ungewiß und unrichtig. Man hat noch kein zulängliches Mittel ausgefunden, dieſer Unrichtigkeit abzuhelfen. Unter dem Artickel Kanne kan man mehr von dieſer Erinnerung finden. Indeſſen muß man ſich doch bemühen, daß die Unrichtigkeit nicht viel austrage. Und wenn dieſes geſchiehet, ſo bekümmert ſich endlich der Hauswirt ſonderlich in Dingen, wo er die Menge hat, nicht viel um ein kleines Ein- oder Auf-Maaß. Dieſes nun ſonderlich bey dem Feld-Maaſſe, womit das Mengen-Maaß um eines durch das andere deſto deutlicher zu beſtimmen, oft verknüpffet wird, zu verhüten, hat man von verſchiedenen Haupt-Geſämig anzugeben geſuchet, wie viel man z. E. von Weitzen auf eine Elle, wenn man iedem Korn ſeinen gehörigen Raum, nemlich $2\frac{3}{4}$ Zoll giebet, Körner, und in eine Art von Scheffeln e. g. dem Weimariſchen, eben von dieſer Sorte Körnern rechnen könne. Da man denn von Weitzen auf die Qvadrat-Elle 224 Körner incirca, auf die Ruthe 14372 Körner, und in den Scheffel 1 Million 840000 Körner. Gemang auf die Elle 258, auf die Ruthe 16562, auf den Scheffel 2 Millionen 120000 Körner, zu 1 Korn Platz, $2\frac{1}{4}$ Zoll gerechnet. Roggen auf eine Elle 292, eine Ruthe 18742, den Scheffel 2 Millionen 400000 Körner zu 1 Korn Platz $1\frac{31}{32}$ Zoll gerechnet. Gerſten auf 1 Elle 146, 1 Ruthe 9375, 1 Scheffel 1 Million 200000 Körner, aufs Korn den Platz zu $3\frac{15}{18}$ Zoll gerechnet. Hafer auf den Scheffel 1 Million 4600000 Körner ꝛc. annimmt. Allein, man ſiehet leicht, daß auch dieſes keine vollkommene Richtigkeit habe. Indeſſen dienet doch dieſe Angabe in Pauſch und Bogen, das Verhältniß des gröſſern und kleinern Maaſſes der Körner in der Ausſaat zu erkennen. Die Weite, welche auch zum Längen-Maaß gehöret, wird durch gantze, halbe und Viertel-Meilen gemeſſen; eine gantze deutſche Meile von der kleinſten Art, iſt zwantzig tauſend Rheinländiſcher Fuß lang; von der mittlern, zwey und zwantzig tauſend fünff hundert, und von der gröſten, fünff und zwantzig tauſend dergleichen Schuh lang. Das Cörperliche oder auch ſo genannte Mengen-Maaß, iſt zweyerley, und wird entweder bey trockenen oder bey flüßigen Dingen gebraucht. Zu jenen gehöret vornemlich der Scheffel, welcher, nachdem in dem gantzen Churfürſtenthum Sachſen eingeführten Dreßdner Maaß in vier Viertel, und ein Viertel wieder in vier Metzen getheilet wird, alſo daß ein Scheffel ſechzehen Metzen hält. Zwölff dieſer Scheffel machen ein Malter, und zwey Malter ein Wiſpel, daß ſolcher Geſtalt ein Wiſpel vier und zwantzig Scheffel hält. Drey Wiſpel oder ſechs Malter, oder zwey und ſiebenzig Scheffel, machen im Sächſiſchen und Brandenburgiſchen eine Laſt Getraides. Nach dem ſogenannten alten oder Leipziger Maaß, hält ein Scheffel vier Sip-Maaß oder Viertel, ein Sip-Maaß vier Metzen, und eine Metze zwey Kuchen-Maaß. Ein Heimbzen iſt ein halber Scheffel. Zu Nürnberg wird das gröſte Maaß zu trockenen Dingen, ein Sümmer genennet, welches von zweyerley Gröſſe iſt. Das, ſo man zum harten Korn braucht, hält ſechzehen Metzen, das zum rauhen Getraide hingegen, zwey und dreyßig Metzen, der Metzen hat acht Dietläuſlein, und dieſes zwey Maaß. Ein Sümmer Hirſen hält daſelbſt ſechs und zwantzig Metzen. Gotha gebraucht zu trockenen Dingen Malter, Scheffel, Viertel, Metzen und Mäßlein, und hat ein Malter zwey Scheffel oder vier

vier Viertel; ein Scheffel hält acht Metzen oder zwey Viertel, ein Viertel vier Metzen, und eine Metze vier Mäßlein. Erffurt gebraucht Malter, Viertel, Scheffel, Metzen und kleine Mäßlein, und hat ein Malter vier Viertel, ein Viertel drey Scheffel, ein Scheffel vier Metzen, und eine Metze vier kleine Mäßlein. Altenburg gebraucht Scheffel, Sip-Maaß und kleine Maaß, und iſt ein Scheffel vier Sip-Maaß, oder vierzehen kleine Maaß; ein Sip-Maaß, vierthalb kleine Maaß ꝛc. Auſſer dieſen pflegen einiger Orten die Getraide-Maaß in folgender Abtheilung gebrauchet zu werden, als:

In Weitzen, Roggen und Erbſen ꝛc.

1 Laſt thut 3 Wiſpel, oder 30 Scheffel.
1 Wiſpel = 10 Scheffel, oder 20 Faß.
1 Scheffel = 2 Faß, oder 4 Himpt.
1 Faß = 2 Himpt, oder 8 Spint.
1 Himpt = 4 Spint, ſo
daß in allen thut eine Laſt 480 Spint.

In Gerſten, Haber, Hopffen ꝛc.

1 Laſt thut 2 Wiſpel = = = = } 80 Spint.
1 Wiſpel = 10 Scheffel = = } 240
1 Scheffel = 3 Faß = = } 24
1 Faß = = 2 Himpt } 8
1 Himpt = 4 Spint

Wenn man übrigens ein Gemäß gegen das andere ahmen und vergleichen will, ſo ſchicket ſich am beſten das kleinſte Geſämig, als Toback-Saamen oder Rübe-Saamen dazu. Das gemeinſte Maaß zu flüßigen Dingen, iſt die Kanne, ſo an andern Orten auch Maaß oder Qvart genennet, und ferner in zwey Nöſſel, welche man anderer Orten Seidlein oder Schoppen heiſſet, dieſes aber wieder in halbe Nöſſel und Qvartiergen getheilet wird. Die Kannen ſind nach dem Unterſchied der Länder und Orte auch unterſchiedlicher Gröſſe. Vier und funffzig Kannen Viſier-Maaß, oder drey und ſechzig Kannen Schenck-Maaß, machen in Leipzig einen Eymer; hundert und ſechs und zwanzig Kannen oder zwey Eymer Leipziger Maaß, machen eine Ohme, und ſechs Ohmen oder zwölff Eymer ein Fuder Weins. Drey Schock Kannen betragen in Sachſen ein Viertel Bier oder anders Geträncke. Sechs Schock oder dreyhundert und ſechzig Kannen, ein Faß; neunzig Kannen eine Tonne; ſechzig einen Dreyling, und fünff und viertzig eine halbe Tonne. In Schleſien hält ein Fuder Wein zwey Faß; ein Faß zehen Eymer; ein Eymer zwanzig Topff; ein Topff vier Qvart und ein Qoart vier Qvartier. In Nürnberg hält der Eymer, deren zwölff auf ein Fuder gehen, nach dem Viſier-Maaß zwey und dreyſſig Viertel oder vier und ſechzig Kannen; nach dem Schenck-Maaß aber vier und dreyßig Viertel, oder acht und ſechzig Kannen. Es iſt demnach das Maaß eines derer nothwendigſten Stücken, die demjenigen bekannt ſeyn müſſen, der einer Haushaltung klüglich vorzuſtehen gedencket. Inſonderheit hat man ſich um den Unterſcheid einerley Maaſſes wohl zu bekümmern, und eine Vergleichung zwiſchen ſelbigen um ſo viel mehr anzuſtellen, da es bis dato noch an dergleichen richtigen Aufzeichnung in der That fehlet.

Maaſche, ſiehe Schmaaſe.

Maboujas iſt eine Art von Eidexen in denen Americaniſchen Inſeln, ſo ſchwartz und dicke einer Hand lang und greulich anzuſehen, ſonſt aber unſchädlich iſt.

Macaroni, iſt ein ſonderliches Eſſen, in einer Art Nudeln beſtehend, welches aus einem Teig bereitet, in Waſſer geſotten, und mit brauner Butter begoſſen, oder auch mit einer Brühe zugerichtet wird. Man giebt dieſem Gerichte ſonſten auch von ſeiner Form und Geſtalt, den Nahmen Mehl-Flecke, und bereitet ſie folgender maſſen: Man machet einen Nudel-Teig, treibet ſolchen ſo dünne als es möglich iſt, und ſchneidet hernach aus ſelbigem mit einem Back-Rädgen viereckigte Stücken. Hierauf ſetzet man einen Keſſel mit Waſſer aufs Feuer, und wirfft, wenn es kochet, ein wenig Saltz, ingleichen die Macaroni oder Mehl-Flecke hinein, und läſſet ſie einen Sud thun, rühret es aber um, damit ſie nicht zuſammen kleben. Hernach thut man den Keſſel vom Feuer, fänget die Macaroni mit einem Durchſchlag heraus, leget ſie auf eine Schüſſel, beſtreuet ſie mit geriebener Semmel, und brennet endlich Butter, die man im Vorrath machen muß, darüber. Sollte aber die Butter nicht geſaltzen ſeyn, ſo muß man die Flecke erſt ein wenig ſaltzen, alsdenn das Schmaltz oder die Butter darüber brennen, und ſie hingeben. Oder: Wenn die Mehl-Flecke völlig, wie die vorige gemacht, und abgekochet, ſo hacket man drey hart geſottene Eyer gantz klein, und beſtreuet die Schüſſel damit, auf welche man alsdenn eine Lage Macaroni oder Flecke legen, darnach wieder eine Lage Eyer ſtreuen, und damit abwechſeln ſoll, bis ſie alle ſind. Zuletzt ſtreuet man das übrige mit etwas Semmel vermiſcht, oben drüber, gieſſet ein paar Löffel voll von der Brühe, darinnen die Flecke gekocht haben, darzu, ſetzet es auf eine Kohl-Pfanne und brennet braune Butter darüber. Will man aber dieſelben mit einer ſauren Brüh haben, ſo nimmt man ein halbes Nöſſel Milch, und halb ſo viel Eßig, ſchüttet ein wenig Mehl, etwan einer Meſſer-Spitze voll, drein, und qvirlet es wohl durch einander, ſchläget ſodenn vier oder fünff Eyer-Dottern daran, und qvirlet es klar. Hierauf ſetzt man es zum Feuer, leget ein Stücke Butter darein, und rühret es ſehr fleißig um, ſonſt läufft es zuſammen. Wenn es nun anfängt dicke zu werden, rücket man es vom Feuer hinweg, richtet die abgekochten Flecke auf eine Schüſſel an, und gieſſet die Brüh darüber, ſo ſind ſie fertig. Mit dieſen Macaroni ſind nicht zu confundiren, die ſo genannten Macronen, davon weiter unten gehandelt wird.

Machao, iſt ein Braſilianiſcher Vogel, deſſen Federn mit ſchwartz und grün vermenget, und welcher gelbe Füſſe, röthlichte Augen und einen ſolchen Schwantz hat.

Machi-

Machine, dieſes Wort pflegt man insgemein einem jeden, auch dem einfältigſten Werckzeuge beyzulegen, wenn man nur etwas ſonderliches dadurch zuwege bringet; dergleichen ſind die ſo genannten Tabacks-Machinen, wo man den Rauch zuvörderſt durch ein reines Waſſer ziehet, ehe man ihn in den Mund bekommt, wodurch er lieblicher gemacht, und nicht ſo gar warm in den Mund gebracht wird; die Coffee-Machinen; die mancherley Arten der Aufſätze und Rauch-Fänge, um den Rauch und Dampff bequem abzuführen u. a. m. Inſonderheit aber und im eigentlichen Verſtande, begreifft man darunter dasjenige Rüſtzeug, wodurch eine vortheilhaffte Bewegung bald mit Heben, Tragen oder Werffen, bald mit Ziehen, Schieben oder Stoſſen und dergleichen zu wege gebracht wird, und in dieſer Meinung iſt des Schneiders Scheere, und eines Holtzhauers Art eben ſowohl eine Machine, als die koſtbareſte und vortreflichſte Uhr. Alle ſolche Machinen von der letzten Art, wie ſie nur Nahmen haben mögen, und im gemeinen Leben vorkommen können, gründen ſich entweder auf den Hebel, oder auf das Rad und Getriebe, oder auf Seil und Kloben, oder auf die Schraube, oder auf den Keil, welches die einfachen Machinen oder Rüſtzeuge genennet werden; da im Gegentheil die übrige, welche theils aus zwey und mehr gleich-artigen, theils aus unterſchiedlichen ſolchen einfachen Rüſtzeugen beſtehen, zuſammengeſetzte heiſſen. Wie nun der Nutze, ſo durch die Machinen erhalten wird, einen ungemeinen groſſen Einfluß in der Haushaltung hat; alſo iſt man auch bey gegenwärtigem Buche darauf bedacht geweſen, um die gewöhnlichſten und unentbehrlichſten Machinen richtig zu beſchreiben, davon aber etwas weitläufftiger und ausführlicher Erwehnung zu thun, dürffte die folgende Zeit vielleicht mehrere Gelegenheit an die Hand geben.

Macoco, iſt ein Thier in Africa, im Königreich Congo, an Gröſſe einem Pferde gleich, grau von Haaren und einen langen Schweiff, wie auch mit zwey ſpitzigen Hörnern auf dem Kopff verſehen. Sein Miſt ſiehet aus wie Schaaf-Kotteln und reucht wie Muſcus. Man macht aus ſeinen Klauen Ringe vor den Krampf.

Macrene oder Macreele, iſt ein Meer-Fiſch, ſo in der Nord-See am meiſten, in und nach dem Monat May gefangen wird. Er iſt ohngefehr Ellen lang und rund, hat keine Schuppen, graue Qver-Streiffen, über den Rücken, und einen ſpitzigen Kopff. Sein Fleiſch iſt zart und von gutem Geſchmack; wird aus Saltz geſotten, mit einer ſauren Brüh und Butter zubereitet, oder in grünen Fenchel gewickelt auf dem Roſte gebraten.

Macronen, ſind eine Art Zucker-Gebackens, ſo aus Mandeln, Zucker und Eyern beſtehen, und auf folgende Weiſe verfertiget werden: Man nimmt nemlich ein Pfund geſtoſſene Mandeln, ein halb Pfund geſtoſſenen Zucker und von vier Eyern das Weiſſe, vermenget und qvirlet alles wohl unter einander; alsdenn nimmt man eine Oblate, ſtreichet von dieſer Maſſa Häuflein darauf, ſo groß als man die Macronen haben will, und bäcket ſie in einer jähen Hitze ſchön gelblich ab. Wer will, kan auch klein geſtoſſenes Gewürtze, als Zimmet, Cardamomen, Muſcaten-Nüſſe und klein geſchnittene Citronen-Schalen, darunter rühren. Man nennet auch die groſſen Caſtanien von gepflantzten und gepfropften Caſtanien-Bäumen Macronen; allein irrig: denn ſie heiſſen eigentlich Maronen. Siehe Caſtanien.

Made, heiſſet ein Wurm, der in der Fäulniß und üblen Diſpoſition einer und der andern Sache, aus dem Geſchmeiß andern oder gleiches Ungeziefers, vermittelſt der darzu kommenden Wärme erzeuget wird, dergleichen ſich ſowohl an lebendigen, als auch und zwar meiſtens an todten Thieren, wie nicht weniger am Käſe und dergleichen Materie einfinden; Sie werden alſo gleich wie bey anderen Thieren, aus ihrem eigenen Saamen oder aus Saamen gezeuget, und die faulen Cörper ſind ihnen nur hierzu beförderlich. Wie dieſelben ſonderlich in dem Käſe zu vertreiben, oder dieſe davor zu verwahren, daß keine darinnen wachſen können, iſt bey dem Wort Käſe zu finden.

Madratzen, ſind ausgefüllte und durchnehete Polſter, die man ſtat der Feder-Betten zu gebrauchen, und darauf zu liegen pfleget. Sie haben ſonderlich des Sommers und bey groſſer Hitze ihren Nutzen, und werden dahero zu Faul-Betten und in den Garten-Häuſern zu den Ruhe-Stäten vielfältig gebraucht. Man hat aber auch von Wolle gewirckte Madraſten oder Madratzen, ingleichen von Seide.

Mägde-Bein, ſiehe Hechſe.

Mägde-Blumen, ſuche Camillen.

Mägde-Cammer, heiſſet das Behältniß oder Gemach, darinnen die Mägde zur Nacht-Zeit ihre Ruhe haben. Der Vieh-Mägde Schlaf Kammer ſoll hart an den Kuh-Stall angebauet ſeyn, auch aus ſolcher ein Fenſter in gedachten Kuh-Stall gehen, damit die Mägde des Nachts dasjenige, was im Kuh-Stalle bey dem Vieh und ſonſten paßiret, balde hören und darnach ſehen mögen. Siehe Kuh-Stall. Die andern Mägde-Cammern ſollen nicht zu entfernet von der Herrſchafft und über dem nicht ſo angeleget ſeyn, daß männliches Geſinde nahe dabey liege.

Mägde-Griff, ſiehe Hechſe.

Mägde-Holtz, iſt ein Oſt-Indianiſches Holtz, welches mehr als eine Rinde, auswendig grau, und innewendig braun ausſiehet, einen herben Geſchmack und anziehende Krafft hat. Es wird in Oſt-Indien von denen Weibsbildern, die ſich defloriren laſſen,

zur Verheelung dieſes Fehlers gebrauchet, daher es auch den Nahmen bekommen haben ſoll.

Mähder, heiſſet derjenige, der das Gras von denen Wieſen, und den Haber oder andere Früchte von dem Acker mit der Senſe, gegen ein gewiſſes Lohn abhauet. Solches iſt nach dem Unterſchied der Länder und Orte ſehr unterſchiedlich. Insgemein wird es denen Mähdern Ackerweiſe verdinget, da ſie denn in denen um Leipzig herum gelegenen Orten, vor den Acker (der dreyhundert Leipziger gevierte Ruthen hält) Gras zu mähen, oder Gerſte, auch Haber zu hauen, acht gute Groſchen, von denen adlichen oder Ritter-Guts-Wieſen und Feldern aber, ſonderlich wo die Mähderey Herkommens iſt, nur viertehalb gute Groſchen bekommen. An manchen Orten kriegen die Mähder des Tages zweymahl zu eſſen und ein geringes Tage-Lohn, von etwan zweyen oder drittehalben guten Groſchen, oder es wird ihnen das Tage-Lohn ſtärcker gemacht, hingegen fällt das Eſſen hinweg, und die Mähder müſſen ſich ſelber verköſtigen.

Mähderey, an einigen Orten iſt es Herkommens, oder durch gewiſſe Vergleiche ausgemacht, daß alle diejenigen, ſo in einem Dorffe wohnen und ums Tage-Lohn arbeiten, dem Edelmanne oder der Herrſchafft eines Gutes, alles Gras, Haber und ander Sommer-Getraide, gegen ein gewiſſes geringes Lohn, ſo ſich gemeiniglich von dem Acker auf vierthalb Groſchen beläufft, mähen und abhauen müſſen; dahingegen ihnen wieder zu guten verordnet iſt, daß die Bauren oder andere, ſo in dieſes Dorffs Fluhr ihre Wieſen und Felder haben, keine fremden Mähder darauf bringen dürffen, ſondern ſich obgedachter Mähder bedienen, und gemeiniglich vor den Acker ſieben oder acht Groſchen zu hauen geben müſſen. Und dieſe Mähder insgeſammt machen die Mähderey aus, und darff derjenige, ſo nicht mit unter der Mähderey iſt, auch keines andern Acker, und wenn es gleich ſein leiblicher Bruder wäre, hauen. Dergleichen Mähderey hat ihren Vormähder, deſſen Amt iſt, die andern Mähder zu beſtellen, beym Mähen und Hauen vorwegzugehen, und allezeit der erſte mit ſeiner Senſe zu ſeyn; diejenigen, ſo zu ſpät auf die Arbeit kommen, oder gar ausſetzen, zu notiren und aufzuzeichnen, damit ſie die unter ſich gemachte Straffe oder Einlage, wie ſie es nennen, von denen ſaumſeligen und auſſenbleibenden richtig einbringen mögen; und endlich in allen und jeden die Mähderey betreffenden Angelegenheiten das Wort zu führen, und vor die andern zu reden.

Mähdig, ſagt man von denen Wieſen, wenn ſie gut Gras zum Heumachen geben, und zwar heiſſen ſelbige ein- zwey- oder gar dreymähdig, wenn nemlich das Gras davon des Jahres ſo vielmahl abgehauen werden kan, wiewohl die von der letzten Art nicht ſo häuffig anzutreffen.

Mähen, heiſſet das Gras, Gerſten, Haber und andere Feld-Früchte mit der Senſe abhauen. Das Gras ſoll ein Haus-Vater, ſo viel es ſeyn kan, in der Frühe, weil der Thau noch daran hafftet, mähen laſſen, weil es ſodenn ſich leichter umleget, als wenn es, von der Trockene des Wetters zähe, der Senſen nachgiebet, und alſo nicht ſo leichte lang, noch fein glatt von der Erden abgemähet werden kan. Gerſte und Haber müſſen zu rechter Zeit, ehe ſie überſtändig werden und einzubrechen beginnen, abgemähet werden.

Mähne, heiſſen die langen Haare, welche oben auf dem Hals eines Pferdes ſitzen, und demſelben zur Zierde dienen. Die Mähne an einem Pferde ſoll weder zu dicke noch zu dünne, auch nicht zu kurtz ſeyn; wenn ſie bis auf das Schulterblat reichet, ſo iſt ſie lang genug, iſt ſie aber länger, ſo iſt es deſto ſchöner. An edlen und koſtbaren Haupt-Pferden ſollen die Haare an der Mähne nicht hart und kraus, ſondern lang und zart ſeyn, weil grobe Haare ein gleiches Temperament anzeigen, dahingegen ſtarcke, krauſe und ſpitzige Haare an Kleppern und arbeitſamen Roſſen wohl paßiren mögen, weil ſie eine Anzeigung ihrer ſtarcken und dauerhafften Natur ſind. Etliche Pferde haben in der Mähne Jüdgens-Zöpffe, (Schrättel-Zöpffe oder Pülverts-Zoten) dergleichen ſonderlich bey denen Pohlniſchen und Ungariſchen gefunden werden; denen ſoll man rohes, friſches oder dürres Igels-Fleiſch zu freſſen geben, und die Haare mit Igels-Fette ſchmieren. Die Stall-Knechte müſſen angewieſen werden, allezeit, ehe ſie anfangen die Mähnen derer ihnen zur Wartung anbefohlenen Pferde auszukämmen, vorhero die verwirrten Haare mit denen Fingern aus einander zu richten, hernach die Mähnen im Kämmen von einer Seiten auf die andere zu werffen, das Kämmen ſelbſten aber mit einem trockenen Kamm zu verrichten, denn obwohl einige in denen Gedancken ſtehen, daß, wenn der Kamm vorhero genetzet würde, die Haare deſto hefftiger wachſen müſten, ſo irren doch dieſelben hierinnen gar ſehr, denn das Waſſer macht nicht nur die Haare hart und ungeſchlacht, ſondern es legt ſich auch der Staub nur deſto feſter in die Haare. Die Engelländer pflegen ihren Pferden die Mähnen zu ſcheren und die Schweiffe abzuſtutzen, welches ihnen iedoch andere Nationen nicht nachmachen wollen.

Mältzer oder Multzer, heißt bey dem Brau-Hauſe derjenige, der die Maltze zum Bierbrauen zu machen beſtellet, und folglich alles das wohl in Acht zu nehmen geſchickt iſt, was bey dem Worte **Maltz** unten erwehnet worden. Ob nun wohl auf denen Dörffern die Brauer zugleich Mältzer ſind, ſo iſt es doch mehrentheils in denen Städten bey dem Brau-Weſen anderſt, und zwar dergeſtalt beſtellt, daß man beſondere Mältzer hat, die pur allein mit dem Maltzmachen zu thun, und gemeiniglich vor etliche Brauſtäten das Maltz zu arbeiten haben, auch dahero an vielen

Orten

Orten dahin eidlich verpflichtet ſind, daß ſie einem ieden, der ſie gedungen, ſein Maltz recht und gut mältzen, ein iedes Maltz, wie es die Gelegenheit und Nothdurfft deſſelben erfordert, treulich und mit Fleiß arbeiten, dazu einem ieden ſein Gut an Maltz und andern treulich ausantworten und wiedergeben, und deſſen weder durch ſich, ihre Weiber, Kinder oder Geſind, noch iemand anders von ihrentwegen, ihnen zum Nutz aus dem Maltz-Haus abtragen oder entwenden, ſondern ſich an ihrer accordirten Belohnung erſättigen laſſen ſollen: Eingedenck, daß, wo ſie vielleicht etwas aus Unvorſichtigkeit oder Nachläßigkeit verſehen und verwahrloſen, oder auch dieblichen entwenden, ſie nicht allein, nebſt ihren Erben zur Erſetzung des Schadens angehalten, ſondern auch, nach geſtalten Sachen, als Diebe geſtrafft werden können.

Männichen machen, ſagen die Jäger vom Haſen, wenn er ſich auf die Hinter-Läuffte ſetzet, und die Vorder-Läuffte in die Höhe hält; item vom Bären, wenn er ſich in die Höhe bäumet.

Mäſchen, ſiehe **Donen**.

Mäus-Dorn, Myrten-Dorn, iſt ein niedriger Strauch, ein oder bisweilen zwey Ellen hoch. Seine Zweige ſind zähe geſtreiffte Ruthen, die inwendig weiſſes Marck haben, mit harten aderichten Blättern, welche denen Myrthen-Blättern ſehr gleichen, und vornen einen harten Stachel haben, dichte beſetzet; ſie wachſen aus denen Zweigen gleichſam ohne Stiel, und fallen weder im Sommer noch Winter ab. Auf der auswendigen Seiten in der Mitten, kommt anfänglich die Blüte ſo klein, als ein Nadel-Knopff, welche ſich nachmahls aufſchlieſſet, und gegen den Herbſt eine rothe Corallenformige Beere, dem Spargel gleich bringet, darinnen liegen zwey Steinharte Saamen-Körner; die Wurtzel iſt dick und krumm, wirfft unter ſich viel Zaſern; über ſich treibet ſie alle Frühlinge eine neue Brut oder Schößlinge, eben wie an den rechten Spargel, welche auch zu ſolcher Zeit abgebrüht, und mit Oel und Eßig, als ein Salat genoſſen werden können, wie der ordentliche Spargel, wiewohl ſie am Geſchmacke etwas bitter ſind, und dahero mehr als eine Artzney zu Beförderung des Urins gebrauchet werden. Dieſer Strauch wächſet in Welſchland wild, bey uns aber wird er in den Gärten gezogen, und muß, weil ihn eine ſtrenge Kälte leichtlich verderbet, vor Winters in das Gewächs-Haus beygeſetzet werden. Seine Vermehrung geſchiehet durch den Saamen, aber viel beſſer durch die Zertheilung der Wurtzel, oder Abſonderung der neuen Brut oder Beyſchoſſe. Aus denen Zweigen werden Beſen oder Büſchel zuſammen gebunden, und zu Beſchirmung des geräucherten Fleiſches wider die Fleder-Mäuſe aufgehangen, oder auch in die Käſe-Korbe geleget, die Mäuſe und ander Ungezieffer dadurch abzuhalten. Die Wurtzel iſt am Geſchmack herb und etwas bitter, eröffnet die Verſtopffung der Nieren, ſie zertheilt und treibt den Harn und Grieß, vertreibt die Harn-Winde, Gelb- und Waſſerſucht, wenn ſie im Wein abgeſotten und getruncken, oder gepülvert in Wein eingenommen wird.

Mäuſe-Dreck, ſind die Kötelgen, ſo die gemeinen Haus-Mäuſe verlieren, und iſt ihr Koth, der allhier deswegen zu mercken, weil armer Leute Weiber ihre Kinder damit laxiren, indem ſie ihnen ein bis drey Kötelgen in dem Brey eingeben, oder aber ein Stück oder 6 in Mutter-Milch zerrieben, den Safft durch ein Läpgen drucken, und es ihnen geben, wenn ſie verſtopffet ſind.

Mäuſe-Falle, iſt ein Inſtrument die Mäuſe damit zu fangen, davon man vielerley Gattungen hat, ſich ihrer entweder todt oder lebendig zu bemächtigen. Man hat ſie gantz von Drat, da ſie oben gleichſam durch einen dräternen Trichter hinein kriechen, aber wegen der unten enge zuſammen gehenden Stacheln nicht wieder zurück heraus kommen können. Oder von zweyen Brettlein, davon das obere vermittelſt eines Stell-Höltzleins in die Höhe gerichtet, und mit einem Steine beſchweret wird, welches, wenn die Maus an dem in der Falle angebundenen Speck anbeiſſet, nieder- und die Maus zu tode ſchläget. Man hat auch Klötzgen von Holtz, welche vornen mit Löchern, darein man Mehl ſtreuet, nebſt dräternen mit Bindfaden geſpannten runden Bügeln verſehen, die, wenn die Maus in ein Loch kriechet und anbeiſſet, los ſchlagen, und die Mäuſe gefangen halten; oder ſie beſtehen aus einem höltzernen Gerüſte von dreyen viereckigten Löchern, in welche drey viereckigte ſchwere höltzerne Stöcklein accurat paſſen, dieſe werden mit einem Bindfaden in die Höhe gezogen, und mit einem an beyden Enden geſchärfften Höltzlein an denen zur Falle heraus gehenden Zungen der inwendig auf dem Boden liegenden Bretlein gantz leiſe aufgeſtellet; wenn nun die Maus in die Falle nach dem unten liegenden Geäſe kriechet, und das Bretlein berühret, ſo ſchnellt das Stell-Höltzlein los, und das viereckigte Stöcklein ſchlägt die Maus todt. Weil aber die Mäuſe, wenn ſie gefangen, öffters den Ort unreine machen, und dadurch verurſachen, daß wenn die Falle wieder gebraucht werden ſoll, die andern Mäuſe ſolches riechen und nicht gerne eingehen, ſo iſt unſtreitig folgende vor denen anderen eine gute Art von Mäuſe-Fallen: Wo nemlich die Mäuſe in den Kammern, Gewölbern, Kellern und andern Gemächern ſind, kan man anfangs einen Teller auf zwey Meſſer, die zu äuſſerſt an eine Banck eingeſtoſſen, feſte legen, daß er nicht weiche, und ihnen Hanff, Weitzen, Haber, oder was ſie ſonſt gerne freſſen, darauf ſtreuen, daß ſie alſo des Orts gewohnen, hernach nimmt man den Teller, ſchlägt gegen einander über zween höltzerne Nägel ein, daß ſie recht mitten das Æquilibrium oder Gleich-Gewichte des Tellers halten, ſteckt alsdenn die zwey Meſſer in die Banck ſo weit, daß die zween Nägel die im Teller ſind, eingelegt werden können, und der Teller mit

dem

dem einen Ort ein wenig auf der Banck aufzuliegen komme, hernach nimmt man ein Speck-Schwärtlein, oder ſonſten etwas dergleichen, brennet es, daß es einen ſtarcken Geruch bekomme, nagelt es auswärts an den Teller, und ſetzet einen tieffen Keſſel halb voll Waſſers darunter. Wenn nun die Mäuſe wieder zu ihrer Mahlzeit kommen wollen, und ſich dem Speck nähern, ſo ſchlägt der Teller unter ſich, und wirfft ſie ins Waſſer, die Speck-Schwarte aber bleibt am Teller angenagelt. Alſo kan man in kurtzer Zeit alle Mäuſe fangen, die im Zimmer ſind. Oder man ſchläget einem ledigen Bier- oder Wein-Faß einen Boden aus, und überzieht an ſelbigem Ort das Faß mit einem Pergament oder ſolchen Haut, wie man über Paucken und Trommeln zu ziehen pfleget, doch ſoll man, ehe und bevor man ſolches thut, inwendig in der Mitte an dem unterſten Boden einen Ziegelſtein auf die hohe Seite legen, und Waſſer ins Faß gieſſen, ſo hoch der Ziegelſtein iſt, darnach ſoll man ein Bret an das Faß lehnen, und auf das Bret ſowohl als das Pergament Weitzen-Mehl, Hanff und dergleichen ſtreuen: Wenn ſie nun etliche Tage nach einander dahin gewehnet ſind, ſchneidet man mitten in das Pergament ein Creutz, daß ſie dadurch hinein in das Waſſer fallen; welche nun zum erſten hinein kommt, die ſchwimmet zum Stein und ſetzet ſich darauf, daß ſie aufs trockene komme; darnach, wenn ihrer mehr hinab fallen, und alſo auch zum Stein ſchwimmen, und darauf ſitzen wollen, ſo wollen ſie die andern nicht hinauf laſſen, und beiſſen ſich mit einander um den Sitz; die andern, ſo es von auſſen hören, in Abſicht, ſie beiſſen ſich etwan ihrem Brauch nach, um das Freſſen, lauffen zu, ebenfalls was davon zu erhaſchen, fahren aber durch das Creutz ins Waſſer, und fangen ſich alſo ſelbſten. Dieſe Invention läſſet ſich auch ſehr wohl bey und unter denen Bienen-Stöcken anbringen, und ſind dadurch nicht nur die Mäuſe, ſondern auch andere Bienen-Feinde, Maulwürffe, Kröten, Fröſche, Eidexen und dergleichen leichtlich wegzufangen. In denen Gärten bedienet man ſich auch folgender Mäuſe-Falle: Man gräbet nemlich einen Waſſer-Keſſel der Erden gleich ein, füllet ſolchen bis auf ein paar Spannen mit Waſſer, und richtet darüber, zu Verhütung des Regens, ein Stroh-Dächlein auf vier niedrigen Pfählen auf, ſtreuet anbey auf das Waſſer viel Spreuer, daß es über und über bedecket werde. Vom obern Theil des Dachs hänget eine Speiſe, oder eine Hand voll Haber-Aehren herab, doch alſo, daß ſie das Waſſer nicht berühren. Wenn die Maus nach ſolchen läufft, ſo fällt ſie darüber ins Waſſer, und kan nicht wieder heraus. Am beſten iſt, wenn man dieſe und alle andere Künſte im Februario gebraucht, ehe ſie noch Junge haben, weil ſie alsdenn zum beſten auszurotten ſind.

Mäuſe-Gerſte oder Korn, ingleichen auch Jungfer-Haar und Taub-Korn genennet, iſt ein Unkraut, das Blätter hat, die etwas kürtzer und ſchmäler als Gerſte, die Aehren kommen dem Dort-Kraut gleich, ſind ohne Körner. Es wächſet ſowohl auf ſehr dürren Aeckern, als auch auf den Wänden.

Mäuſe-Geyer, ſiehe Geyer.

Mäuſe-Pfeffer, ſuche Läuſe-Kraut.

Mäuſe-Zwiebel, ſiehe Meer-Zwiebel.

Magd, iſt ein Dienſtbote oder eine Bediente weiblichen Geſchlechtes, welche bey einer Herrſchafft in Lohn und Brot tritt, mit dem Geding, daß ſie dagegen derſelben aufzuwarten, und allerhand bey der Haushaltung vorkommende und ihr anbefohlne Haus- und Dienſt-Arbeit zu verrichten ſchuldig iſt. Nach ſolchen Verrichtungen nun, ſo denenſelben anvertrauet ſind, können ſie anfänglich unterſchieden werden in Hoff-Stat- und Land-Wirtſchaffts-Mägde, Mägdgens und weibliche Bedienten, die denn bald höher bald geringer ſind, auch in Anſehung des Gehalts und Tractaments ſolchemnach verſchieden ſind. Alſo hat man an Höfen verſchiedene weibliche Bediente, welche Jungfern heiſſen: als Cammer-Jungfern, Fräuleins-Jungfern, ingleichen Mädgen, Aufwarte-Jungfern, Lauff- Bett- Cammer- Nähe- Kehr- Waſch-Mägdgens. Und in denen Städten hält man ebenfalls Aufwärterinnen, die ſich von Mägdgen und Mägden, wie jene von dieſen in der Achtung und dem Gehalt unterſcheiden. Man hat ſolchergeſtalt an Höfen und in Städten Mademoiſelles, die nebſt dem Unterricht und der Kinder-Zucht auch bey dem Putz u. der feinen Wäſche aufwarten und arbeiten müſſen, der Cammer-Mädgens, Lauf-Mädgens und dergleichen zu geſchweigen. Ja bey Höfen und vornehmen Stadt-Haushaltungen ſind auch über dieſe Bedienten, allerhand andere zur Aufſicht geſetzet, dahin z. E. Cammer-Frauen, Gouvernantinnen, Bettmeiſterinnen gehören. Und aus dieſen allen erhellet, daß die Wörter: Frauen, Jungfern, Mägden und Magd, verſchiedene Stufen der Achtbarkeit und des Tractements derer Bedienten weibliches Geſchlechts anzeigen, welche die alte Welt allerſeits Mägde nennete, die neue Welt aber gar ſehr unterſcheidet. Wir erinnern aber ſolches, damit man zugleich die mannigfaltigen Dienſte, wozu allerhand Perſonen des weiblichen Geſchlechts von höhern und geringern bürgerlichen Stande, und zwar von Jugend auf angehalten und erzogen werden können und ſollen, und wozu mancherley Schul-Anſtalten nach dieſen unſern veränderten Umſtänden in der ietzigen Welt vor das weibliche Geſchlecht ſolten gemachet, ja das Frauenzimmer von einem guten Stande überhaupt beſſer und ſicherer, als es bey manchen durch das Dienen oder bey denen Eltern geſchehen kan, angeführet werden könte. Indeſſen, wenn man hier nun von Mägden redet, ſo verſtehet man die geringere Sorte weiblicher Bedienten, die von Jungfern und Mägdgen, ja auch noch von Frauen unterſchieden, und die erſten und letzten öffters als Vorgeſetzte

erkennen müſſen, dergleichen Mägde nun können füglich in Haus-Mägde und Vieh-Mägde eingetheilet werden. Zu jenen rechnet man ſonderlich in denen Städten diejenigen, ſo unmittelbar der Herrſchafft im Hauſe, in der Küche, und bey den Kindern Dienſte thun, und ſind ſolche die Ausgeberin oder Beſchlieſſerin, ſo auch an einigen Orten den Titel einer Haus-Jungfer führet, welche aber alsdenn nicht in die Claſſe der eigentlichen Mägde gehöret. Dieſe iſt beſtellet, an vornehmen Orten, ſtat der Frauen die Haushaltung zu führen und zu verſehen, allerley Victualien einzukauffen, und in Beſchluß zu nehmen, dasjenige, was ſowohl vor den Herrſchafftlichen Tiſch, als vors Geſinde an Speis und Tranck gehörig iſt, aus der Speiſe-Kammer und dem Keller heraus zu geben, und der Herrſchafft von allen und jeden geziemenden Bericht und Rechenſchafft zu erſtatten. Dergleichen Perſonen haben auch zugleich eine aufgetragene Vollmacht, denen andern Mägden zu befehlen. Ja bey Adelichen Höfen pflegt oft ein ſogenanntes Haus-Fräulein adeliches Standes dieſe Dienſte zu verſehen, und bey Gräflichen und Fürſtlichen Perſonen verſehen adeliche Fräulein auch allerhand Aufwartungs-Dienſte auſſer denenjenigen Hof-Dienſten, da ſie den Staat zugleich formiren helfen. Nach der Ausgeberin folgt eine Jungfern-Magd oder auch die Junge-Magd, ſo zu allerhand Haus-Arbeiten, auſſer der Küche, zum Waſchen, Kehren, Bohnen, Ausſchicken, und dergleichen gebrauchet wird. Die Köchin, ſo die Speiſen zurichten, und die Küchen-Magd, ſo dem Koch an die Hände gehen, und das Küchen-Geräthe aufſcheuren, Holtz und Waſſer in die Küche ſchaffen, und die eingekauffte Victualien nach Hauſe tragen muß. Die Kinder-Magd oder Muhme, welche auf die Kinder im Hauſe gantz allein beſtellet iſt, ſelbige täglich zu warten, zu reinigen und zu waſchen, an- und auszuziehen, auch ſie in guter Zucht zu halten, und Acht zu geben, damit ſie nicht zu Schaden kommen. Auf dem Lande hat die Haus-Magd das Feder-Vieh zu beſorgen, und zu füttern, vor das Geſinde zu kochen, das Milch-Gefäſſe und die Küchen-Geſchirre reine zu halten und aufzuwaſchen, auszukehren, und auf die Reinigkeit im Hauſe und überhaupt zu ſehen, zu betten, ja wenn Zeit dazu vorhanden, mit den Vieh-Mägden graſen zu gehen, und denenſelben melken zu helffen ꝛc. Die Vieh-Mägde ſind über Rind- Ziegen- und Schwein-Vieh, geſetzet, ſolches zu beſchicken, zu warten und zu füttern. Bey groſſen Gütern, wo eine ſtarcke Vieh-Zucht iſt, hat man eine Groſſe-Magd, Mittel-Magd und Kleine-Magd, welche die Kühe und Ziegen nebſt dem Gälte-Vieh füttern, melcken, austreiben und wieder einbinden, ſie fleißig mit friſcher Streu verſehen, und ihnen behörig ausmiſten, Gras und Kraut holen, Weitzen ſchräpffen, ihnen die Siede einbrennen, und andere dergleichen Arbeiten verrichten müſſen. Unter dieſen hat inſonderheit die Groſſe-Magd das Amt auf ſich, das Brot zu backen, auſſer dieſem aber in allen Verrichtungen die munterſte und erſte zu ſeyn. Wo viele Schweine vorhanden, iſt man einer beſondern Magd darzu benöthiget, ſo die Schweine-Magd genennet wird, und ein ſtarckes fleißiges und arbeitſames Menſch ſeyn muß, damit ſie mit dieſem unbändigen Vieh gut zu rechte kommen möge. An manchen Orten, wo eine groſſe Stadt in der Nähe, wird die Haus-Magd, oder auch eine von denen Vieh-Mägden zur Milch-Magd gebraucht, welche Milch, Sahne, Butter-Milch, Butter ꝛc. zu Marckte tragen und verkauffen muß. Uiber alle dieſe iſt eine Käſe-Mutter, Meyerin oder Hofmeiſterin geſetzet. Die Gebühr und Schuldigkeit der Mägde betreffend, (ſie mögen nun Ausgeberinnen oder Beſchlieſſerinnen, Köchinnen, Kinder-Mägde, Haus- oder Vieh-Mägde ſeyn) ſollen dieſelben zuvörderſt GOtt fürchten, fleißig beten, ſich eines ſtillen, erbarn und züchtigen Lebens und Wandels befleißigen, gegen ihre Herrſchafft und Vorgeſetzte demüthig, ehrerbietig, willig und gehorſam, auch getreu, emſig, hurtig, arbeitſam und unverdroſſen ſeyn, der Hoffart nicht nachhängen, noch ſich über ihren Stand und Herkommen kleiden, putzen und ſchmücken, und, wie es heut zu Tage gar gemein, ihr verdientes Lohn nur an die Lumpen hängen; ſie ſollen des Spatzieren-gehens mit verdächtiger Geſellſchafft oder an verdächtige Oerter, nicht weniger des Schencken- und Kirmeß-Lauffens ſich enthalten, mit denen Knechten oder andern Kerlen ſich nicht zu gemeine machen, in der Küche, Ställen und Winckeln nicht bey denenſelben ſtehen, und daſelbſt heimliche Geſpräche und Fantaſey mit ihnen treiben, als welches ſie nicht nur in böſen Verdacht, ſondern auch in Unglück und um ihre zeitliche Wohlfahrt bringet. Inſonderheit ſollen die Vieh-Mägde des groſſen und kleinen Viehes mit Fleiß warten, und daſſelbe getreulich verpflegen, auch mit dem Futterfürlegen und Träncken ihre gewiſſe Zeit und Stunde ordentlich halten, die Melck-Kühe jedesmahls völlig ausmelcken, und ihnen nicht, nach Art liederlicher und verſchlaffener Mägde, die Helffte Milch laſſen, als wovon ſie nothwendig verſeigen müſſen. Sie ſollen auch die Stallung und Kuh-Tröge oder Krippen, ingleichen die Freß-Tröge des andern Viehes ſauber und reine halten, ihnen alle Tage ausmiſten und friſch wieder unterſtreuen, auch zuweilen denen Melck-Kühen mit einer Striegel den Unflat abkratzen, als welches ihnen ſehr wohl bekommt. Auch des Nachts ſollen ſie wache ſeyn und fleißig nach dem Vieh hören, ob nicht irgend einem etwas mangele, oder daß es kranck ſey, und da ſie etwas ſpüren, ungeſäumt aufſtehen und zuſehen, auch befindenden Umſtänden nach der Hof-Meiſterin, Meyerin oder Käſe-Mutter, oder auch der Herrſchafft, ſo dieſelbe zugegen, unverzüglich davon Nachricht geben, damit zeitlich Rath geſchaffet werde. Sie ſollen gute Achtung auf das Feuer haben, daſſelbige zu Nachts wohl verwahren, mit dem Lichte in den Ställen behutſam umgehen, auch das Feuer-Zeug und Zunder wohl in Acht nehmen,

ſolches allezeit wohl bereit und fertig an ſeinem gewiſſen Ort haben, damit, ſo des Nachts ungefähr etwas vorfället, man daſſelbe bey der Hand habe, und geſchwind ein Licht anſchlagen könne. Sie ſollen nicht nur ſich ſelbſten fein ſauber und reine halten, ſonderlich wenn ſie mit der Speiſe und dem Milchweſen umgehen, ſondern auch die Melck-Gelten, Milch-Kannen, Milch-Aeſche, Milch-Faſſe, Seih-Tücher, Rahm-Töpffe, Butter-Fäſſer, Quarck-Säcke, Käſe-Näpffe ꝛc. ingleichen die Schüſſeln, Töpffe, und anderes Küchen-Geſchirr ſauber waſchen und ſcheuren, auch alles und iedes in ſeiner richtigen Ordnung halten ꝛc. Endlich ſollen auch die Kinder-Mägde und Kinder-Wärterinnen fleiſſig und ſorgfältig mit denen Kindern umgehen, dieſelben lieben, unverdroſſen reinigen und ſäubern, nicht anfahren, anſchnautzen, ihnen fluchen, ſie ſchlagen, ſtoſſen oder werffen, ſondern vernünfftig und beſcheidentlich anweiſen und ſtraffen, ſo, daß in allem mehr Liebe, als Feindſelig- oder Widerwärtigkeit gegen die Kinder an ihnen zu verſpüren ſey. Sonſten iſt noch der Vieh-Mägde halber zu mercken, daß eine Magd, wenn ſie nur auf die Kühe allein beſtellet, derſelben füglich acht, ſchwerlich aber bis zehen Stücken abwarten könne; wenn ſie aber zu andern Haushaltungs-Verrichtungen gebrauchet wird, und ſonderlich das Gras weit holen muß, hat ſie mit fünff Stücken genug zu ſchaffen. Eine **Hof-Meiſterin**, **Meyerin** oder **Käſe-Mutter** bekommt auf denen um Leipzig herum gelegenen groſſen Land-Gütern und Vorwercken gemeiniglich, nebſt der Koſt, jährlich zwölff Gülden, eine **Groſſe-Magd** eben ſo viel, eine **Haus-Magd** zehen bis zwölff Gülden, eine **Mittel-Magd** neun bis zehen Gülden, eine **Kleine Magd** acht, neun, auch wohl zehen Gülden, eine **Schweine-Magd**, nachdem ſie viel oder wenig Schweine hat, oder auch gut bey dergleichen Vieh befunden wird, zehen, eilff, zwölff bis dreyzehen Meißniſche Gülden zu Lohne, nebſt einem beliebigen heiligen Chriſt-Geſchencke. Auf eine **Vieh-Magd** wird jährlich gerechnet vier Scheffel Leipzigiſch Maaß Korn; ein dergleichen Scheffel Gerſte; ein Viertel Weitzen; ein Viertel Erbſen; ein halb Viertel Linſen; eine Metze Saltz; und drey an manchen Orten auch nur zwey Gülden Fleiſch-Geld.

Magen, iſt ein Stück des Eingeweides, und ein Theil eines belebten Cörpers. Er iſt wie ein Säckgen geſtaltet, und dienet darzu, daß er aus den Speiſen und Geträncke, ſo er durch den Schlund und lincken Magen-Mund zu ſich genommen, einen Nahrungs-Safft bereite, das aber, was davon als unnütze übrig bleibet, und aus dem Magen kommen muß, zur hinteren Pforte hinaus ſchaffet, und vermittelſt ſeiner Gefäſſer und Drüſen, den Verdauungs-Safft vom Geblüt abſondert, wozu noch dieſe Eigenſchafft kommet, daß er den Menſchen und Vieh, durch eine Empfindlichkeit die Erinnerung thut, daß er leer ſey und neue Nahrung nöthig habe. Was des Magens Subſtantz anlanget, findet man ſolche bey den Phyſicis und Anatomicis beſchrieben, woſelbſt auch viele Exempel von ſehr ſeltſam beſchaffen geweſenē Mägen anzutreffen. Die Mägen von den Thieren pfleget man auch zur Speiſe zu gebrauchen, und werden die von den vierfüßigen Thieren, gleichwie die Kaldaunen von harter und kalter Natur gehalten, dahero ſie zur Verdauung einen guten Magen erfordern, ja in der Verdauung ſelbſt geben ſie wenig Nahrung, und gar kein gut Geblüt, deshalber viel Gewürtz zu ſelbigen erfordert wird. Die Schweine-Mägen pfleget man auch mit einer Fülle wie die Blut-Würſte einzuſtoſſen und zu räuchern: die Kalbs-Mägen dienen zu dem ſo genannten **Laab**, davon dieſes Wort nachzuſchlagen. Die Mägen der Vögel ſind ebenfalls meiſt hart und derb, weshalben ſie eine ſtarcke Dauung vonnöthen. Den eintzigen Hüner-Magen ausgenommen, dem man die beſondere Eigenſchafft beyleget, daß er die Dauung befördere, und des Menſchen Magen ſtärcke; welchen beyzufügen der Gänſe-Magen, der unter allen der zärteſte und verdaulichſte, die Hahnen-Mägen gedörret und gepülvert in Wein getruncken, geben eine treffliche Magen-Stärckung, und ſind gut vor den Stein.

Magen-Schwachheit der Pferde, rühret entweder von natürlicher Abnehmung der Kräffte, und dadurch verurſachter böſer Dauung, oder aber daher, wenn durch zu viel Einnehmung des Futters und Trancks, oder aber durch überflüßige Feuchtigkeit, die Dauung verhindert wird, daß die Speiſe nicht recht kan gekocht, und zu Stärckung und Ernährung der leiblichen Kräffte behörig ausgetheilet werden, ſondern nur rohe durchgehet, wie ſie eingefreſſen worden, davon denn der Leib keine Krafft noch Nahrung haben kan. Oder ſie kommet auch daher, wenn ſich die verderbten Feuchtigkeiten in die Haut des Magens, gleich wie in einen Schwamm einziehen, und ſeine Krafft ſchwächen. Die Zeichen aber dieſer Schwächung ſind, wenn die Pferde viel freſſen und doch nicht erſättiget werden, welches dabey abzunehmen, daß ſie alles benagen, und immer noch mehr freſſen wollen, gleichwohl aber abnehmen und ſchmal werden, daß man ihnen die Rippen vor Magerkeit ſehen kan. Dieſem Uibel zeitlich zu begegnen, nimm Meerrettich, ſchneid ihn Scheibenweiſe, dörr ihn wohl und gut in einem Ofen, doch bey gelinder Wärme, ſtoſſe ihn zu Pulver, und gib ihn dem Pferde im Futter; du ſollt ihm aber vorhero Fœnum græcum, welches vier Tage im Wein gebeitzet worden, füttern, hernach den Meerrettich und geſtoſſenen Knoblauch zum dritten Theil unter das Futter mengen und alſo freſſen laſſen. Man kan ihm auch am Halſe an beyden Seiten, ingleichen die beyden Spor-Adern ſchlagen, und ihme das Blut nebſt gedachtem Pulver und Knoblauch geben. Ein anderes gutes Mittel die Magen-Schwachheit der Pferde zu vertreiben, und dieſelben wieder zu Kräfften zu bringen, iſt: Recip. ein Pfund Wachs, ein Pfund Terpentin, ein Pfund Hirſch-Marck, zwey Pfund Baum-Oel, laſſet

laſſet dieſe Stücke mit einander über dem Feuer mählich zergehen, thut gepülverten Majoran, blaue Lilien (Iris) und Kreide, iedes ein halb Pfund oder ſechs Untzen, und rühret es, bis es kalt wird; mit dieſer Salbe ſchmieret das Pferd bey einer warmen Glut über den gantzen Leib mit beyden Händen, bis daß es wohl ſchwitze, und dieſes thut allezeit über den dritten Tag, neun Tage nach einander, bedecket und haltet das Pferd wohl warm, darnach brauchet folgenden Tranck, welcher zur Stärckung des Magens ſehr dienlich iſt. Nehmet Stabwurtz-Kraut, Wurm-Saamen-Kraut, Gamanderlein, Je länger ie lieber, iedes vier Untzen, Entzian zwey Untzen, Myrrhen zwey Untzen, die Wurtzel von dem Kraut, Panax Heracleum genannt, woraus der Panax-Gummi, (Opopanax) gezogen wird, ein Loth Zucker, und ein Loth Rauten; ſtoſſet dieſe Stücke alle zuſammen, und reitert ſie durch ein dünnes Sieb, davon nehmet denn zwey Löffel voll, thut es in guten Wein, laſſet es aufſieden, und wenn es wieder laulicht worden, ſo gieſſets dem Pferde in den Hals, welches hievon bald wieder zu Kräfften kommen wird. Wenn ein Pferd viel friſſet, und nicht dauet, ſoll man von einem Fiſch (etliche wollen von einem Hechte) das Eingeweide rein machen, klein hacken, und dem Pferd in dem Futter zu freſſen geben. Oder: Man gebe ihm Lorbeer, Entzian und Zittwer mit Saltz vermenget zu freſſen, das erwärmet ihm den Magen, und befördert die Däuung. Oder man lege ihm gut Heu und gedörrte Gerſte vor, und laſſe einen groſſen Keſſel voll Heu-Blumen ſieden, ſeihe das Waſſer durch ein Tuch davon, laſſe das Pferd drey Tage damit träncken, und ſonſt mit keinem andern Waſſer, davon wird es wieder eine gute Dauung bekommen.

Magen-Wurm, iſt ein rother Wurm, dergleichen bisweilen denen Pferden im Magen wachſen, und in demſelben ſowohl als in denen Gedärmern ſich hart anhängen und einbeiſſen, auch gleich denen Egeln im Waſſer, das Blut in ſich ſaugen, bis ſie deſſen ſatt und genug haben, oder durch Artzney-Mittel getödtet, und mit dem Koth ausgeführet werden; die noch leben, bleiben gemeiniglich in dem Hintern des Pferdes hängen, und ſehen röthlicht oder braun, nachdem ſie in den Därmern im Durchgange Nahrung finden, haben wie die groſſen Holtz-Würme harte ſchwartze Mäuler, und ſehen aus, als wenn ſie hörnern wären. Etliche nennen ſie ihrer Geſtalt und Eigenſchafft nach, Engerlinge, dieweil ſie denen Engerlingen, welche zur Winterszeit denen Hirſchen in der Haut ſtecken, der im Frühling in groſſer Menge über dem Schlund im Kopff gefunden werden, ziemlich gleichartig ſind. Ein Pferd, ſo mit dieſen Magen-Würmern geplagt iſt, wird gemeiniglich mager, ſchlägt mit den hintern Füſſen an den Bauch, als wenn es die Fliegen biſſen, reibet und wältzet ſich, krümmet ſich und ſiehet in die Seite, da es den Schmertzen empfindet. Weilen auch einem ſolchen Roß die Zunge hart und runtzlicht wird, ſo reibe ihm ſolche wohl mit Eßig und Saltz; wollen die Runtzeln nicht vergehen, noch die Zunge weich werden, ſo hats die Würme; vergehen aber die Runtzeln, und die Zunge wird weich, ſo hat ſichs verfangen, wornach man ſich alſobald richten kan. Dieſe Würmer nun auszutreiben, ſiedet einen guten Theil Roggen-Korn und Saltz oder geſtoſſenen Schwefel in Waſſer, und gebets ihm zu trincken. Oder: Nehmet guten Eßig, geſtoſſenen Knoblauch und Menſchen-Koth, rühret es wohl unter einander und gieſſet es dem Pferde ein. Oder: Nehmet ein Gläslein voll Schuſter-Schwärtze, und ſo viel ſauren Eßig, geſtoſſen oder gepülverten Knoblauch, Wermuth und Sadebaum, ſo groß als eine Haſel-Nuß, miſchet alles durch einander, und ſchlaget ihm die Spor-Ader am Bauch, fanget das Blut auf, thuts unter die obgemeldten Stücke, bindet das Pferd auf, und gieſſets ihm mit einander ein, laſſets warm zudecken, und bey zwey oder drey Stunden umher führen, nach dieſem bringet es in den Stall, gebt ihm eine Hand voll gut Heu, und ein wenig Futter. Oder: Nehmet Teuffels-Dreck einer Haſel-Nuß groß, Ofen-Rus, Saltz, klein geſtoſſene Kreide, iedes ſo viel als ein Hüner-Ey, und ſo viel Weißwurtzel klein geſchnitten und geſtoſſen, thut es zuſammen in ein Nöſel oder halbes Maaß guten Wein-Eßig, laſſet dem Pferd auf den Abend kein Futter geben, und gieſſet ihm des Morgens dieſen Tranck ein, doch gebet ihme denſelben Tag nicht mehr zu trincken. Oder nehmet alten rothen Wein eine Kanne, gepülvert Hirſch-Horn zwey Loth, des beſten Theriacks und Wurm-Saamen iedes ein Loth, ein Qvintlein Nieß-Wurtz und zwantzig Stücke Lorbeern; thut dieſe Stücken zuſammen in den Wein, laſſet es einmahl aufkochen, und gieſſets ſodenn dem Pferd im warmen Bier ein, ſo treibet es die Würme von dem Roß, daß keiner mehr bey ihm bleibet. Dieſen Würmern kan man bey Zeiten vorkommen, wenn man die Pferde fleißig wartet, mit gutem Haber, Heu und Stroh füttert, und mit reinem friſchen Waſſer träncket; ingleichen, wenn man ihnen alle Monat einmahl Saltz mit gepülverten langen Pfeffer und Entian vermenget, zu eſſen giebet. Denn dieſes läſſet die Würmer nicht wachſen, und wenn ſie ſchon gewachſen ſind, ſo vertreibet es ſie doch bald wieder.

Magen-Wurtzel, heißt auch Zehr-Wurtz, ſiehe Aron.

Mager, iſt eine Baum-Kranckheit, welcher unter allen Bäumen keiner ſo ſehr als der Apffel-Baum unterworffen iſt; denn wenn derſelbe zu viel Nahrung hat, ſo bekommt er alsdenn überflüßig Safft, und wenn dieſer etwan an einem Ort erſtickt, ſo wachſen Würme daraus, daher es einige den Wurm nennen, wiewohl der Wurm, der ſich vornemlich an den Birn-Bäumen äuſſert, bey weitem nicht ſo ſehr um ſich frißt, als der Mager an den Aepffel-Bäumen. Denſelben nun zu verhüten, ſoll man auf keinen Stamm pfropffen, der ſchwartz um das Marck iſt, oder, falls dergleichen ſchon wohl eingewurtzelt, und man ſolchen nicht gerne auf die Seite ſchaffen wollte, wenigſtens nach ſolcher Gattung Pfropff-Reiſern trachten, die dem Mager nicht

unterworffen ſind, durch dieſes Mittel demſelben hernach deſto beſſer zu begegnen und abzuhelffen. Hernach verurſachet auch der allzu geile Boden mit ſeiner überflüßigen Nahrung ſolchen Zufall; denſelben zu verhüten, ſollen in dergleichen Grund keine Aepffel-Bäume geſetzet werden; wofern man aber die ſchon allda gepflantzte ſtehen laſſen, und aber dem Mager nichts deſto weniger ſo weit möglich abwehren wollte, ſoll man das Schrepffen fleißig brauchen, denn dadurch bekommt der überflüßige Safft Lufft, daß er nicht erſtickt, und alſo keine Würmer darinnen wachſen können. Iſt aber der Mager ſchon ausbrüchig worden, muß derſelbe ſäuberlich bis auf das geſunde, ausgehauen, verſtrichen, und hiernächſt mit dem Schrepffen zu rechter Zeit fortgefahren werden; als welches unter allen Mitteln das beſte iſt, wordurch manchem Baum, der ſonſt endlich verderben müſte, geholffen werden kan.

Magnet, iſt ein harter und darbey nicht ſonderlich ſchwerer Stein, der an verſchiedenen Orten, aber auch von unterſchiedener Güte, und zwar gemeiniglich in oder unter und neben den Eiſen-Steinen gebrochen wird. Er wird ſowohl in unſern Ertzt-Gebirgen als im Böhmiſchen angetroffen. Ein guter Magnet-Stein ſoll grau und darbey röthlicht, der feinſte aber ſchwartz ausſehen, welcher letzte von vielen hoch geſchätzet wird; im übrigen aber kommt es nicht auf ſeine Gröſſe an, ſondern ſeine Kräffte liegen in gewiſſen Adern, um welcher willen, damit ſie etwas zu zehren haben, und bey ihren Kräfften bleiben mögen, er ſtets im Feilen-Staube von Eiſen liegen, oder armiret und Eiſen daran gehangen werden ſoll. Sein unſchätzbarer Nutzen iſt in der Eigenſchafft enthalten, daß er den wahren Nord-Pol anzeiget, davon die damit beſtrichene Nadel bekannt, von welcher bey einer anderen Gelegenheit ausführlich gehandelt werden ſoll. In der Artzney-Kunſt, wird ihm wie dem Blut-Steine eine austrocknende Krafft zugeſchrieben.

Mag-Saamen, ſiehe **Mahn**.

Mahl, dieſes Wort pfleget man von dem lateiniſchen Mallus herzuleiten, welches ſo viel als ein abgeſtecktes und geſetztes gewiſſes Ziel bedeutet; iſt aber hernach darum nicht nur der gewöhnlichen Eſſens-Zeit beygeleget worden, weil man in der gantzen Welt hierzu einen gewiſſen Termin des Tages ſetzet, darinnen man zu ſpeiſen pfleget, ſondern man hat auch endlich dadurch vielmehr die Speiſen oder Sache ſelbſt verſtanden, woraus zum Uiberfluß das Wort **Mahl-Zeit** erwachſen. Dieſe wird nun unterſchieden theils nach der Zeit, wenn man ordentlich zu ſpeiſen in Gewohnheit hat, und da iſt bekannt das **Mittag-Mahl** und **Abend-Mahl**; theils nach der Beſchaffenheit der Umſtände, warum ein ſolcher Termin anberaumet, und mit gewiſſen Ceremonien beſonders angeſetzet worden, als da ſind die **Freuden-** und **Trauer-Mahle**, zu welchen erſten zu rechnen alle **Gaſt-Mahle**, Banquets, **Hochzeit**, **Kindes-Tauff-** und bey anderen frölichen Begebenheiten angeſtellte **Eſſen**, wobey gute Freunde zuſammen kommen, und dieſelben mit einander in Freuden verzehren; das letzte aber begreiffet nicht nur die an dem Begräbniß-Tage von den Hinterbliebenen des Verſtorbenen auszurichtende Trauer- und **Leid-Eſſen**, oder wie ſie ſonſt Nahmen haben mögen, ſondern auch mit Recht die ſo genante **Henckers-Mahlzeiten**, da einem Maleficanten kurtz vor ſeinem Ende nach ſeinem Wunſche Speis und Tranck gereichet wird.

Mahl, Marcke, heiſſet ein Zeichen, wodurch die Grentzen eines Feldes oder Landes unterſchieden werden. Dergleichen geſchiehet gemeiniglich durch Steine, Bäume, Säulen, Gruben, oder Hauffen ꝛc.

Mahl-Baum oder **Marck- und Grentz-Baum**, iſt ein ſtarcker Baum, welcher vornemlich in denen Wäldern und Wieſen zum Mahl oder Marckung dienet. Hierzu werden inſonderheit die Eichen und Linden genommen, weil ſie nicht allein in denen Winden und Wettern, ſondern auch ſonſten vor der Fäule ſehr dauerhafftig ſind. Ein mehrers hievon ſiehe unter dem Wort **Loch-Baum**.

Mahlen, iſt zwar ein eigentliches Handwercks-Geſchäffte der Müller, ſo auf Mühlen verrichtet wird. Man hat aber in der Wirtſchaft verſchiedenes dabey in Acht zu nehmen, und nöthig, dieſes Geſchäffte einiger maſſen zu verſtehen, oder doch verſtändige Leute auf die Mühle zu mahlen mitzuſchicken. Anfänglich gehöret darzu: 1. die Wahl eines feinen friſchen und reinen wohlgeſiebten Korns (ſiehe Art. **Mehl**); 2. das alte und trockene Korn muß angefeuchtet, der Weitzen geſiebet und gewaſchen werden; 3. es wird entweder in die Mühle gefahren, oder durch Treibe-Vieh geholet, dafür Treibe-Geld gegeben werden muß; 4. muß man bey der Ankunft ſich den Gang und Rumpf anweiſen laſſen, worauf man aufſchütten ſoll: Und dabey hat man zuzuſehen, ob die Mühle entweder allzuſcharf, in welchem Fall der Müller erſt etwas anders darauf mahlen muß; oder ob die Läuffte recht ꝛc. (ſiehe Art. **Mehl** und **Mühlen-Ordnung**). Man muß 5. den Staub-Boden viſitiren, ob er lichte, it. ob Windlöcher auf den Stein ſtoſſen. 6. Siebet man hinten und unten nach dem Mehl-Kaſten; 7. pfleget man hernach aufzuſchütten, und meiſtentheils in dreyen Gängen das Getraide abzumahlen, wenn der Müller erſt in Beyſeyn des Mahl-Gaſtes ſeine Metze genommen. Den Unterſchied des Mehls ſiehe unter dieſem Worte. Bey dem Weitzen heißt der erſte Gang des Abmahlens der Schrot- oder Weitzen-Gang, hernach folget der Grütz-Gang, der dritte iſt der Schalen-Gang. Man muß ſich endlich 8. das Mehl und Kleyen wieder zumeſſen laſſen.

Mahler-Nahd, nennen die Nähderinnen diejenige Kunſt, da man allerhand Muſter, Blumen und Gänge in Neſſel-Tuch, Caton, zarte Leinwand u. d. gl. mit etwas weiten Stichen ſauber nehet oder ſticket, und dieſes entweder weiß und mit Zwirn oder bunt nach der Schattirung mit Seide oder Garn.

Mahl-

Mahl-Gräben und **Mahl-Gruben**, ſind lange oder runde ausgegrabene Tieffen, welche an Feldern, Wieſen oder Höltzern zur Grentz- oder Marck-Scheidung dienen. Dergleichen Gräben ſind entweder gemeinſchafftlich, und alsdenn muß der Aufwurff oder die aus dem Graben geworffene Erde auf beyden Seiten liegen, oder ſie ſind nur einem Theile zuſtändig, und alsdenn muß der Aufwurff auf desjenigen Seite liegen, dem der Graben gehöret. Hieher können auch die ſogenannten Land-Wehren oder Land-Gräben gezehlet werden. Siehe Land-Wehr.

Mahl-Hauffen, ſind groſſe zuſammen geworffene Erd-Hauffen, welche gleichfalls zu Unterſcheidung der Grentzen dienen.

Mahl-Mühle, heiſſet man eine gewöhnliche Korn- oder Getraide-Mühle, davon bey dem Wort **Mühle** ausführlich gehandelt worden.

Mahl-Pfahl, iſt ein eichener Pfahl, dergleichen an etlichen Orten, abſonderlich wo man die Steine nicht füglich haben kan, zu einem Mahle geſchlagen, und entweder mit eingebrannten Wappen, Nahmen, oder andern Zeichen bemercket, oder, gleichwie bey denen Loch-Bäumen, beyderſeits ein Creutz daran gehauen, und in der Mitte ein Loch durchgebohret wird. Solche Pfähle haben gleiche Krafft, wie die Mahl- und Marck-Steine.

Mahl-Pfahl, Währ- oder **Eich-Pfahl** oder **Sicher-Pfahl**, iſt bey dem Mühlen-Bau ein langer ſtarcker eichener Pfahl, welcher die Eiche oder eigentliche Höhe des Waſſers anzeiget, und das Maaß giebt, wie hoch der Fach-Baum oder das Währ ſoll geleget werden, dahero er an ſeiner obern Fläche gantz gleich und Waage-recht abgerichtet ſeyn muß, damit ſolchergeſtalt durch Verfälſchung des Währes dem benachbarten Müller kein Schade zugezogen, und z. E. das Waſſer geſtauchet werde. Er wird etliche Schritte vom Währe neben dem Ufer in die Erde geſetzet, und ſtehet insgemein auf einem höltzernen Poſtement, z. E. einem Horizontal-liegenden Creutze, wird auch meiſtentheils, nachdem er gegen die Höhe des Währes mit der Waſſer-Waage abgemeſſen worden, allenthalben mit Erde bedecket, vorher aber mit einer ſtarcken eiſernen Spitze, ſo der Schuh heiſſet, verſehen, oben aber, wenn er, nach der Churfürſtl. Sächſiſchen Mühlen-Ordnung, mit dem groſſen Rammel dergeſtalt eingeſtoſſen worden, daß er, nach etlichen Ruhen, nicht das mindeſte gewichen oder ſich geſencket, von denen geſchwornen Amts- und Waſſer-Bau-verſtändigen Müllern, in Beyſeyn der Ober- und Unter-Mühlen-Nachbarn, juſtificiret und abgerichtet, mit einer kupffernen Platte, darauf die Jahr-Zahl, auch wohl der Tag, wenn der Pfahl ins Waſſer gekommen, befindlich, bedeckt, und dieſe mit einem ſtarcken kupffernen Haupt- und dergleichen kleinern Seiten-Nageln darauf befeſtiget. Einem neuen Fach-Baum darff über dem Mahl-Pfahl mehr nicht denn ein einiger Zoll zugeleget werden. Dieſe Mahl-Pfähle pfleget man ſowohl zu denen Mühl- als Währ-Fach-Bäumen zu ſtoſſen; wiewohl viele Mühlen und Währe gefunden werden, bey welchen keine Mahl-Pfähle geſtoſſen worden.

Mahl-Säule, iſt eine entweder von Stein, oder von Holtz aufgerichtete Säule, welche man zu Vermahl- oder Vermarckung gebraucht. Die ſteinernen werden gemeiniglich an denen Grentzen eines Landes oder Gerichtbarkeit, (Jurisdiction) geſetzet, und des Landes-Herrn oder der Obrigkeit Wappen daran gehauen. Die höltzernen Säulen braucht man zu Vermarckung der Höltzer, ingleichen derer Jagd-Haſen- und Phaſan-Gehäge, welche letztere inſonderheit Jagd- oder Häge-Säulen genennet, und durch der Forſt-Herren Amt-Leute geſetzet werden.

Mahl-Schatz, heiſſet man insgemein den Ring oder andere pretioſe Sachen, ſo ein Bräutigam ſeiner Braut bey der Verlöbniß als ein Pfand ſeiner Liebe und Treue einhändiget, und ſich dadurch dieſelbe verbindlich machet.

Mahl-Stein, Marck-Stein, Grentz-Stein, iſt ein Stein, welcher zu einem gewiſſen Zeichen im Felde geſetzet, und nach deſſen verſchiedener Bedeutung zubenahmet wird. Insgemein werden die **Mahl-Steine** zu Ausmarckung der Güter, Flüſſe und Weiten gebraucht, und an manchen Orten auch **Marck-Steine** und **Weich-Bild** benahmſet; inſonderheit aber hat man der Mahl-Steine zwölfferley Gattungen, als 1) **Bann-Steine**, welche Zwing und Bann, oder die hohe Obrigkeit ſcheiden, dahero man ſie auch **Obrigkeit-Steine** nennet: Etlicher Orten heiſſet man ſie auch **Land-Steine, Land-Grentzen** und **Land-Marcken**, dahero ſie denn gemeiniglich das Wappen ihrer Herrſchafft mit ſich führen; und wo man an denen Grentzen keine Steine ſetzet, ſondern Gräben aufwirfft, und dicke ſtarcke Haage ziehet, werden ſolche **Land-Gräben** und **Land-Wehren** genennet. 2) **Geleit-Steine**, welche das Geleite und die geleitliche Obrigkeit bemercken, angeſehen auch in einem fremden Gebiete die Geleitungs-Gerechtigkeit exerciret werden kan. 3) **Freyungs-Steine**, welche ſonderbare Freyheiten, deren man ſich in einem gewiſſen Bezirck gebrauchen kan, bedeuten. 4) **Forſt-Steine**, ſo die forſtliche Obrigkeit und das Jagen unterſcheiden, heiſſen auch 5) **Jagd-Steine**; wiewohl die Forſt-Steine etwas mehreres auf ſich haben. 6) **Marckungs-Steine**, ſo einer Stadt oder Dorffs Zwing und Bann, die man Marckung nennet, abſondern. 7) **Zehend-Steine**, die den Zehenden und das Zehend-Recht ausweiſen. 8) **Weid-Steine**, welche den Vieh-Trieb und Weid-Gerechtſame bedeuten, ſo auch **Tratt-Steine** genennet werden.

den. 9) Güter-Steine, ſo Gärten, Aecker, Felder, Wieſen, Weinberge, Wälder und andere liegende Güter von einander abſondern, ſo auch Scheide-Steine heiſſen. 10) Weg-Steine, ſo die Weite der Straſſen und Wege verzielen. 11) Waſſer-Steine, welche die Flüſſe, Bäche und Fiſch-Waſſer untermarcken. 12) Loch-Steine, die in denen Berg-Wercken die Fund- und Ertzt-Gruben mit ihren Maaſſen und Wehr-Zielen unterſcheiden, ſo auch Schnur-Steine genennet werden, weil man die Gruben und Gänge mit angeſchlagenen Schnüren marckſcheidet und verſteinet. Davon zu leſen Löhneiſen vom Bergwerck, P. 1 tit. Von den Marck- und Loch-Steinen fol. 33. Unter denen Marck-Steinen giebt es zuweilen zwey- drey- und viereckigte Steine, die man daher auch Zwie- Drie- und Vier-Marck nennet, dadurch eben ſo viel Herrſchafften abgetheilet werden können; denn wenn z. E. dreyerley Herrſchafften zuſammen grentzen, kan man zwar drey beſondere Marck-Steine ſetzen, allein es iſt viel förmlicher, daß man einen dreyeckigten Stein darzu nimmt, und denſelben alſo richtet, daß ein iedes Eck auf ein gewiſſes Unterwerck weiſe; und eben alſo iſt es auch mit dem Vier-Marck beſchaffen. Es kommen aber bey einem ieglichen nach einer ordentlichen Form gearbeiteten Grentz- oder Mahl-Steine folgende Stücke zu bemercken vor, als der Kopff, dieſes iſt der oberſte Theil; die Seiten, ſo neben zu von dieſem abgehen; der Fuß iſt das dickere Theil, ſo in den Boden zu ſtehen kommt; das Geſäß, das gantz untere Theil, darauf der Stein ruhet und ſitzet, und denn endlich das Lager oder die Grube, darein er gelaſſen wird. Hiernächſt ſind auch die gedachten Mahl-Steine mit einem Zeichen, als zum Exempel mit einem Creutz-Schnitt, oder Runſen (ſo man eine Schlaiffen nennet) Buchſtaben, oder etwas anders bemercket, damit ſolcher Geſtalt die rechten von den unrechten unterſchieden werden können. Es iſt aber ſolche Bezeichnung, ſo mit einer Runſen geſchiehet, entweder gerade oder krumm, oder auch eckigt, wie nemlich die Marck-Scheidung gehet, darauf zu hauen, damit man ſehen möge, wo die Marck-Steine hinweiſen, welches der richtigſte Weg iſt, die Mahl-Steine zu bezeichnen. Diejenigen Steine, welche man zu Anfang des Ackers oder Waldes ꝛc. oder auch zu Ende deſſelben, oder in ein Eck, oder an den Ort der Marckung ſetzet, werden Haupt-Steine, Eck- und Ort-Steine; dieſe aber, ſo mit anlauffen, und darzwiſchen ſtehen, Läuffer genennet, die etwas kleiner und nicht gezeichnet ſind. Denen alſo bezeichneten Mahl-Steinen werden etliche kleine Steinlein als Zeugen mit untergeleget, welche gewiſſe Kundſchafft und Zeugniß geben, daß ſie rechtmäßig geſetzet und bekräfftiget ſind, weßwegen ſie denn auch Zeugen genennet werden, und wenn in Erhebung der Mahl-Steine keine Zeugen bey denenſelben anzutreffen, das iſt, wenn ſie ohne Eyer ſind, (wie die Untergänger zu reden, und dahero auch dieſe Zeugen Stein-Eyer zu nennen pflegen) ſo ſind ſie unkräfftig und nicht gültig, ſie wären denn vor bekanntliche Mahle oder Marcken von alters her iederzeit gehalten worden; und zu dieſen Zeugen nehmen etliche zwey, etliche aber drey Steinlein, abſonderlich zu denen Ort- oder Eck-Steinen, die ſie aus einem breiten Stein oder Platte von einander ſchlagen, dergeſtalt, daß ſich, wenn man dieſelbe ſuchet, die Stücke recht wieder zuſammen fügen; und ſelbige leget man im Eingraben alſo bey und neben die Mahl-Steine, daß man wohl ſehen und urtheilen kan, wo ſie hinzeigen. An einigen Orten werden an ſtat dieſer Steinlein, oder zu denenſelben Ziegel-Steine, Gläſer, Kohlen, zerknirſchte Eyer-Schalen oder Kalch geleget, und dieſes wegen der ewigen Währung, welches auch vor alters alſo geweſen; dahero, wenn man in vielen Jahren zu den Mahl-Steinen räumet, und Kohlen ꝛc. antrifft, pfleget dieſes als ein unverwerffliches Mahl oder Marck-Zeichen gehalten zu werden. Die vorſetzliche und boshafftige Verrückung der Mahl- und Grentz-Steine iſt ein ſo groſſes Laſter, daß nicht nur in Heil. Schrifft, und zwar fünfften Buch Moſis, 27 Cap. 17 v. derjenige verfluchet wird, der ſeines Nächſten Grentzen engert, ſondern auch vor dieſem in denen Cent-Ordnungen eine Lebens-Straffe von abſcheulicher Art auf dieſes Verbrechen geſetzet worden, welche *Andr. Knich.* de Sublim. Jur. Territ. cap. 4 num. 258 mit nachfolgenden Worten beſchreibet: Wo einer wiſſentlich Marck-Steine ausgräbet, den ſoll man in die Erde graben bis an den Hals, und ſoll denn nehmen vier Pferde, die des Ackerns nicht gewohnet ſind, und einen Pflug, der neu iſt, und ſollen die Pferde nicht mehr gezogen, und der Euck nicht mehr geahrn, noch der Pflughalter nicht mehr den Pflug gehalten haben, und ihm nach dem Hals ähren, bis ſo lang er ihm den Hals abgeähret hat. Welche Straffe aber heut zu Tage nicht mehr gebräuchlich, ſondern an ſtat derſelben in der peinlichen Hals-Gerichts-Ordnung Art. 114 eine peinliche Leibes-Straffe, nach Gefährlichkeit, Gröſſe, Geſtalt und Gelegenheit der Sachen, von Kayſer Carl dem Fünfften geſetzet worden iſt.

Mahn, Mahen, Mohn, Mag-Saamen, iſt zweyerley: Der Feld- oder Korn-Mahn, ſo auch Klapper- Korn- oder Flitſch-Roſen genennet wird. Von dieſem iſt bereits unter dem Wort Klapper-Roſen Erwehnung geſchehen. Der Garten-Mahn treibet anderthalb bis zwey Ellen hohe Stengel mit langen, breiten, zerkerbten, krauſen und weißlicht grünen Blättern. Oben auf dieſen Stengeln wachſen groſſe einfache oder gefüllte Roſen-förmige Blumen, deren Blätter an einigen rund, und an andern zerkerbt ſind, und ſehr artig mit mancherley Farben ſpielen. Etliche ſind

ſind gantz weiß, andere weiß mit zerkerbten rothen Spitzlein, oder Purpur-roth mit weiſſen Enden, noch andere Mennig-Farb, Leib-Farb, hoch und bleich Purpur-roth, Feuer-roth oder Zinnober-Farb, Columbin ꝛc. Dieſe Blumen machen, wenn ſie in der Blüthe ſtehen, denen Gärten ein fürtreffliches Anſehen, es iſt aber nur zu bedauren, daß ihre Schönheit ſo bald vergehet, und ihre Pracht ſo ſchnell dahin fällt, denn wenn ſie des Morgens aufgehen, ſind ſie gegen Abend ſchon nicht mehr da. Wenn ſie verblühet, folget darauf ein länglicht-runder Kopff, in der Gröſſe eines Hüner-Eyes, welcher inwendig gantz hohl und in etliche Fächer abgetheilet iſt, darinnen ſehr viele weiſſe oder ſchwartze runde Saamen-Körnlein ſtecken, und wovon die weiſſen inſonderheit ſtarck zur Artzney gebraucht werden. Der weiſſe Saamen kömmt von denen weiſſen und lichten, der ſchwartze aber von denen rothen und danckeln Blumen. Von dieſen Arten des gemeinen Garten-Mahns iſt um ein ziemliches unterſchieden der gehörnte Mahn, wovon man wieder dreyerley Sorten hat, nemlich den gelben, den rothen, und den Veil-braunen. Der gantze Unterſcheid beſtehet nur in der Farbe der Blumen. Die Wurtzel iſt ſtarck, lang, ſchwärtzlicht, und ſowohl als die gantze Pflantze mit einem gelben, bittern und übelriechenden Safft angefüllet. Aus derſelben kommen lange, breite, dicke, rauhe, Aſchen-farbige Blätter, ſchier wie am Wull-Kraut oder Königs-Kerzen hervor, ſo aber rings herum zerſpalten, und am Rande zerkerbt ſind, dieſe liegen an der Erde. Der Stengel, welcher erſt im andern Jahr in die Höhe treibet, iſt mit vielen Blättern beſetzet, welche weit kleiner, und nicht ſo ſehr als die untern zerſpalten ſind. Seine Blumen ſind groß, von gelber, rother oder Veiel-brauner Farbe. Die Saamen-Körnlein aber beynahe rund, gantz ſchwartz, und ſtecken in einer ſchmalen, eines kleinen Fingers-langen rauhen Schote. Der Stachel-Mahn hat kleine gelblichte Blumen, daraus ſtachlichte Saamen-Häupter erwachſen. Die Vermehrung geſchiehet durch den Saamen, welcher im Vollmond, und zwar von einer ieden Sorte abſonderlich geſammlet werden ſoll, weil der weiſſe Saame ſich nicht, wie bey etlichen andern Blumen-Arten, verändert; wenn der Saame von ſolchen Blumen geſammlet wird, welche im Vollmond geblühet haben, iſt er um ſo viel deſto beſſer. Dieſer wird im Frühling, oder auch im Herbſte, iederzeit im Vollmond gantz dünne ausgeſäet, und wegen ſeiner mancherley Farben in die Gärten unter andere Blumen hin und wieder geſprenget. Wenn dieſe Ausſäung in dem Frühling und erſten Sommer-Monaten wiederholet wird, hat man deſto langwieriger dieſer Blüthe zu genieſſen; und obwohl die Blumen nicht dauerhafft ſind, und bald abfallen, treiben ſie doch aus einem Stengel nach und nach viel Blumen, die nicht zu einer Zeit abzeitigen. Sie beſaamen ſich zwar ſelbſt, weil es aber offt zur Unzeit geſchiehet, iſt es beſſer, man reute die ſelbſt gewachſenen aus, und ziehe ſie vom Saamen. Wenn dieſer gar zu dicke aufgehet, muß man ihn überziehen, wie man denn auch, wenn man ſchöne und groſſe Blumen haben will, die allzu vielen Knöpffe gleichfalls ausbrechen muß. Dieſe Blumen lieben ein gutes fettes Erdreich, und ob ſie ſchon, wenn ſie im Herbſt geſäet werden, vor Winters-Zeit aufgehen, dauren ſie doch die Kälte unter dem Schnee gar wohl; der gehörnte Mahn aber iſt etwas zärter, und dahero anderſt nicht, als nur im Frühling auszuſäen. Der Saamen, wovon, wie obgedacht, der weiſſe lieber als der ſchwartze in der Artzney gebraucht wird, obgleich zwiſchen beyden in der Tugend kein ſonderlicher Unterſchied iſt, hat eine kühlende, Schmertzen-ſtillende und einſchläfernde Krafft, wird innerlich in Emulſionen, abgekochten Träncken und Syrupen vor ſcharffe Flüſſe, Heiſerkeit und Huſten gebraucht, iſt gut wider die Schwindſucht, und dämpffet die Hitze in Fiebern, will aber mit Vorſichtigkeit gebraucht ſeyn. Aeuſſerlich wird er auf die Schläfe oder Fuß-Sohlen mit Roſen-Waſſer oder Eyerweiß zerſtoſſen gelegt, den Schlaf zu befördern. Der ſchlechte dienet zur Speiſe einiger Vögel, ſo man in den Bauern aufbehält. Sonſt aber wird aus den groſſen weiſſen Mahn-Köpffen in hitzigen Ländern das ſogenannte Opium gemacht; denn ſie werden geritzet, und alsdenn läufft ein weiſſer Milch-Safft heraus, welcher gerinnet, und endlich gelb oder braun wird. Dieſe geronnene Tropffen werden geſammlet, und in Kuchen gedrucket, in ein Blat gewickelt, und ſo verkaufft. In Aſien gegen Morgen zu wird er ſehr häuffig geſammlet, und nach Perſien und Indien verhandelt, wo ihn die Menſchen als ein ſtärckendes und Muth machendes Mittel brauchen. Er macht aber, wenn zu viel davon genoſſen wird, gantz raſend und toll. Er hat eine wärmende, Schmertz-ſtillende und Schlaf-machende Krafft. Daher er auch gar leicht den ewigen Schlaf befördern kan, ſonderlich wenn er unzubereitet genommen wird. Die Türcken nennen ſolches Maslach. Er iſt aber nicht mit dem Meconio zu verwirren, als welches kein ausſchwitzender oder lauffender, ſondern aus Mohn-Köpffen und Blättern gepreßter Safft iſt. Das

Mahn-Oel, **Mohn-** oder **Mag-Saamen-Oel**, wird auf dreyerley Art zubereitet: Erſtlich wird es von dem gröſſeſten weiſſen Saamen ausgepreſſet, und dieſes iſt an Krafft das geringſte. Das andere, ſo viel ſtärcker iſt, wird von den Blumen auf folgende Weiſe bereitet: Man nimmt friſche Blumen vom Mahn ſechs Loth, zerſtoſſet ſie wohl zu einem Mus, thut ſie in ein Glas, gieſſet zwantzig Loth Baum-Oel darüber, ſtellet es an die Sonne, läſſet es alſo etliche Tage baitzen, denn ſetzt man es in einem doppelten Geſchirre mit Waſſer über, läſſet es gemächlich

 ſieden,

ſieden, und druckt es durch ein Tuch; hernach nimmt man wieder andere friſche Mahn-Saamen-Blumen, verfähret damit wie vorher, und das wiederholet man drey oder viermahl. Das dritte iſt am gebräuchlichſten: Man nimmt grüne unzeitige Mag-Saamen-Köpffe mit dem Saamen zwey Loth, der Blätter und Blumen vom Mahn iedes ebenfalls zwey Loth, zerſtoſſet es wohl, gieſſet darüber zehen Loth friſches Baum-Oel, ſtellt es an die Sonne, und ſiedets in einem doppelten Geſchirre in Waſſer, wie vorgedacht, verändert auch zum dritten oder viertenmahl die Knöpffe, Saamen, Kraut und Blumen. Dieſes Oel bringet den Schlaf wieder, löſchet alle Entzündungen in hitzigen Fiebern, mildert das hefftige Haupt-Wehe, und ſchlägt die böſen von dem Magen ins Haupt ſteigenden Dämpffe nieder. Es müſſen aber das Haupt und die Schläfe, Stirn und Naſen-Löcher wohl damit beſtrichen werden.

Mai, ſuche **May**.

Majen, Majen-Blümlein, Majen-Butter ꝛc. ſiehe **Mayen, Mayen-Blümlein, Mayen-Butter** ꝛc.

Majer, ſuche **Mayer**.

Majer, ſiehe **Hof-Meiſter**.

Majerin, ſuche **Hof-Meiſterin**.

Maj-Käfer, ſiehe **Käfer**.

Mailing, ſiehe **Aeſche**.

Majoran, iſt ein Garten-Gewächſe, welches vornemlich in den einheimiſchen und fremden eingetheilet wird. Der einheimiſche **Majoran** wird ohngefehr einer halben Elle hoch, treibt viele holtzigte, mehrentheils viereckigte, ein wenig rauhe und röthlichte Zweige; ſeine Blätter, deren ie zwey und zwey gegen einander über ſtehen, gleichen denen Blättern des Wohlgemuths, ſind aber viel kleiner, weich, hell-grün, eines ſtarcken würtzhafften Geruchs, und eines ſcharffen und ein wenig bittern Geſchmacks; er blühet mit grünen ſchuppichten Knopffen, darauf weiſſe kleine ſubtile Blümlein ſtehen, und ſo dieſelben abfallen, kommt gar kleiner, rundlichter, wohlriechender und bitterer braun-rother Saamen hernach. Dieſes einheimiſchen **Majorans** findet man in unſern Gärten zweyerley Gattungen, nemlich den **Sommer-Majoran** und den **Winter-Majoran**. Der **Sommer-Majoran** iſt gar zart und wohlriechend, und muß alle Jahr von dem aus Italien kommenden Saamen, als welcher bey uns nicht leichtlich reiff wird, im zunehmenden Monden in ein fettes Erdreich, an einen ſchattigten Ort geſäet werden. Der **Winter-Majoran** iſt etwas gröber, und kan wohl an ſtat des Buchs-Baumes, die Blumen-Beete damit einzufaſſen, gebrauchet werden, weil er ſich wohl unter die Garten-Scheere giebt, auch deſto ſchöner und dicker wird, ie öffter man ihn gar bis auf den Boden abſchneidet. Im Winter wird er ein wenig mit Stroh eingemacht, ſo ſchlägt er im Frühling wieder ſchön aus, zu welcher Jahrs-Zeit die Vermehrung deſſelben durch Zerreiſſung der Stöcke und Zertheilung der Wurtzeln geſchiehet. Man pflantzet ihn in ein gutes, luckeres und mürbes Erdreich, im wachſenden Monden, und begieſſet ihn fleißig. Die Pflantzen des Sommer-Majorans, wenn ſolche in etwas erwachſen ſind, muß man ordentlich nach der Schnur Reihen-weiſe, allemahl einen halben Fuß weit von einander, auf lange ſchmale Beete ſtecken, ſolche fleißig begieſſen, und vom Unkraut reinigen, ſo werden ſie wohl wachſen. Wenn der Saamen ungleich aufgehet, muß das Dicke überzogen, und das Leere damit erſetzet und ausgebüſſet werden. Er ſtehet nicht gern in anderer fremder Kräuter Geſellſchafft. Dieſes kleine Kräutlein wird ſowohl in der Küche an ſtat eines Gewürtzes an Fleiſch, Fiſche, Würſte und andern Speiſen, als auch in der Artzney vielfältig gebraucht. Seine Tugend iſt zu trocknen, zu erwärmen, und zu ſtärcken, und dienet dahero ſonderlich zu Stärckung des Haupts, wider den Schnuppen, Schwindel und Sauſen der Ohren, auch wider die fallende Sucht. Dieſes Kraut geſotten iſt denen gut, die anfangen waſſerſüchtig zu werden; in einem Säcklein über den Magen gelegt, vertreibet deſſen Schmertzen; das daraus gebrannte Waſſer ſtärcket die Lebens-Geiſter und das Gedächtniß, machet weit um die Bruſt, und zertheilet die zähen Feuchtigkeiten; das daraus gezogene Saltz ſtärcket den Magen, ſtillet das Bauch-Grimmen, und iſt eine gute Blut-Reinigung. Die Conſerve, Oel und Balſam, ſo daraus in Apothecken bereitet werden, ſind wider das Haupt-Wehe, Schnuppen, Schwindel und andere Beſchwerungen nützlich zu gebrauchen. Des fremden **Majorans** hat man in denen Luſt-Gärten dreyerley Sorten, nemlich 1) den vergüldeten mit gelben Flecken; 2) den **Löffel-Majoran**, deſſen Blätlein an Geſtalt dem Löffel-Kraut ſehr gleich kommen, und 3) den kleinen **Winter-Majoran** mit ſchmalen Blättern, welche den Winter über in das Gewächs-Haus gebracht werden müſſen.

Mais, ſiehe **Türckiſche Weitze**.

Mais, ſuche **Gebau**.

Maiſch, ſiehe **Möſch**.

Maiſch-Bottich, ſuche **Möſch**.

Maiſch-Faß, iſt dasjenige Faß, welches man in Weinbergen gebrauchet, darinne die zerſtampfften Beere, ſo man Gemäſche nennet, nach der Kelter zu führen. Man nennet auch offte das Faß ein **Maiſch-Faß**, worinne bey dem Brantwein-Brauen das Gut in Gährung gebracht wird, ehe man ſolches in die Blaſe thut.

Maiſch-Krücke oder Stange, ſiehe **Möſch**.

Maiſe, ſuche **Meiſe**.

Majus, ſiehe **May**.

Makreele,

Makreele, iſt ein Meer-Fiſch in der Nord-See. ſ. Macrene.

Malandres, ſind eine Art von Raude, Krätze oder Geſchwür, ſo die Pferde an den Gelencken der Knie bekommen, werden wie die Raude curiret. Siehe dieſen Artickel.

Malter, iſt ein Getraide-Maaß, welches nach dem durch gantz Chur-Sachſen eingeführten Dreßdner Maaß die Helffte eines Wiſpels iſt, und zwölff Scheffel hält. Ein Gothiſches Malter hat zween Scheffel oder vier Viertel. Ein Erfurtiſches Malter hält vier Viertel oder zwölff Scheffel. In Nürnberg hat ein Malter acht Metzen; zwey Malter machen daſelbſt ein Sümmer im harten Getraide, und vier Malter ein Sümmer im rauhen Getraide.

Malter, iſt auch ein an vielen Orten übliches Holtz-Maaß, darnach man die Scheite zu ſetzen pfleget. Die Höhe und Weite deſſelben iſt unterſchiedlich: an manchen Orten hat das Malter eine Elle zur Höhe und drey Ellen zur Weite; an andern iſt ein Malter anderthalb Ellen hoch und drey Ellen weit, folglich ſo groß als eine halbe Claffter, wieder anderer Orten machen fünff Malter ſo viel als drey Claffter aus. Die geſchlagenen Scheite in Malter zum Verkauff ſetzen zu laſſen, iſt einem Hausvater oder einer Herrſchafft nicht verträglich, denn weil ein iedes Malter friſcher Scheite einen Zuſatz in der Höhe bekommen muß, ſo wird damit mehr Holtz verwendet, als in Claffter, da man bey ieder Claffter nur einen Zuſatz brauchet; und ſo iſts auch mit denen Unterlagen, daß ſolchemnach am ſchicklichſten iſt, wenn man die geſchlagenen Scheite in Claffter ſetzen läſſet.

Maltz, wird das vorhero eingeweichte, und nach beſchehener Auskeimung wieder gedörrte Getraide genennet, woraus man Bier zu brauen und Brantwein zu brennen, auch Eßig zu machen pfleget. Zu dem erſten wird Weitzen- und Gerſten-Maltz, oder auch nach Gelegenheit der Oerter, Dinckel, zuweilen mit etwas Haber vermiſcht, zu dem andern Weitzen- und Roggen-Maltz, und zum dritten Gerſten- und Weitzen-Maltz gebraucht. Zum Brau-Maltze wird die zwey-zeiligte Gerſte denen andern mehrzeiligten vorgezogen; ingleichen hält man auch die weiſſe Gerſte für beſſer und tauglicher, als die braune und gelb-rothe, dieweil ſie dünne Bälglein hat, und dahero zum Sieden und Brauen gar wohl tauget. Eben dieſer Unterſchied iſt auch bey dem Weitzen zu mercken, denn einer iſt roth und der andere weiß. Dieſer giebt viel Mehl, und tauget dannenhero für die Becker; jener aber iſt zum Maltze gut, weil er dem Bier eine ſchöne Farbe und lieblichen Geſchmack giebet. Der Haber iſt zwar von Natur grob, ſtarck und ſcharff, allein, wo man wenig Gerſten und Weitzen hat, achtet man dieſe Eigenſchafft nicht, wiewohl man ihn auch mit Untermiſchung der Gerſte oder des Weitzens etwas geſchlachter und gelinder machen kan. So iſts auch mit dem Dinckel beſchaffen, der nur an denenjenigen Orten zum Brauen genommen wird, wo er häufig, hingegen Gerſten und Weitzen ſchlecht gebauet und aufgebracht werden. Von Rechtswegen ſoll das Getraide, das man verbrauen will, über ein Jahr nicht alt ſeyn, ſo wächſet es deſto beſſer und geſchwinder; man ſoll auch Getraide von ungleichem Alter, oder unterſchiedener Härtigkeit nicht unter einander mengen, weil es nicht zugleich wachſen kan, und eines davon entweder zurücke bleiben oder aber allzuſtarck wachſen, und alſo verderben muß. Wenn man Gerſten und Weitzen zuſammen mältzen will, muß man dieſen zwey Tage ſpäter, als jene, und alſo nicht eher, als bis die Gerſte ſchon zwey Tage und zwey Nächte geweichet, nachſchütten und einweichen: Denn der Weitzen wird in vier und zwantzig Stunden weich, da doch die Gerſte kaum in vier Tagen recht aufquillet; und dieſes muß auch, wo man, wie es an etlichen Orten geſchiehet, Sommer- und Winter-Gerſte unter einander mältzen will, beobachtet werden, denn auch dieſe vier und zwantzig Stunden vor jener eingeweichet werden muß. Zu dem Einweichen braucht man den ſo genannten Weich-Bottich, oder (wie er anderer Orten genennet wird) die Weich-Kuffe, ſo gemeiniglich auf der Maltz-Tenne ſeinen Platz hat, oder doch von Rechtswegen haben ſoll, und worein von dem darüber befindlichen Boden durch eine Rinne oder von Bretern zuſammen geſchlagenen Schlauch das Getraid herunter gelaſſen werden kan. Wenn der Weich-Bottich nach dem vorgeſchriebenen Maaß gefüllet iſt, wird friſches Waſſer darauf gegoſſen, und ſo lange darmit angehalten, bis das Waſſer über die Frucht ohngefehr einer Hand hoch ſchlägt, weil aber das Waſſer täglich gerne etwas einzuſitzen und einzutrocknen pfleget, muß man in den erſten drey oder vier Tagen das Nachgieſſen, es ſey nun viel oder wenig, nicht vergeſſen. So ſoll man auch, ſo bald das Waſſer an das Getraide gegoſſen worden, ſolches fleißig durch einander rühren, ſonderlich wenn es viel Affter-Getraides und leere Hülſen in ſich hat, damit ſich dieſelben in die Höhe begeben, und, wenn ſie oben aufſchwimmen, mit einem Körblein oder Durchſchlag heraus gefiſchet werden mögen. Das Getraide darff bey warmer Zeit nicht ſo lange weichen, als bey kalter Witterung; damit man nun wiſſe, wenn es genug geweichet, ſo greiffe man mit der Hand tieff in den Bottich hinein, hebe eine Hand voll des geweichten Getraides heraus, und ſehe zu, ob die Körner, wenn man ihre Spitzen zwiſchen die Finger nimmt, ſtechen oder nicht; geſchiehet jenes, ſo iſts noch nicht genug geweicht. Andere halten dafür, wo die Gerſte im Drucken ſich weich befinde, ingleichen ſo man ſie über den Daumen biegen könne, oder aber, wenn ſie das Bälglein oder Häutlein fahren laſſe,

ſo habe ſie genugſam geweicht. Vom Weizen und Haber nehmen einige auf gleiche Art die Probe: Sie faſſen von dem Weitzen oder Haber eine Hand voll zuſammen, und balgen es, leidet er nun dieſes, oder gehet ſonſten im Balgen zuſammen, ſo iſt er genug geweicht. Hierauf wird der Zapffen an dem Bottiche los gezogen, das Waſſer abgelaſſen, und die geweichte Frucht heraus- und auf die Maltz-Tenne geſchafft, daſelbſt, nachdem das Wetter warm oder kalt iſt, eines Schuhes oder anderthalben Schuh hoch aufgeſchüttet, und täglich drey oder vier mahl gerühret, damit das Waſſer darvon ablauffen, und das Getraide übertrocknen möge. Wenn ſolches geſchehen, wird es in einen Hauffen eines oder anderthalben Knies hoch zum Wachſen zuſammen geſetzet, derſelbe oben fein geebnet, und alſo gelaſſen, bis das Getraide über einander erwärmet, alſo daß, wenn man den Hauffen oben ein wenig von einander thut, und die Hand darüber hält, dieſelbe von dem warm auffſteigenden Dampff des Getraides alſobald ſchwitzend werde. Alsdenn muß mans bey kaltem Wetter des Tages zweymahl, wenn es aber warm Wetter iſt, drey mahl oder öffters wenden oder umſchlagen, das iſt, allezeit das oberſte zu unterſt, und das unterſte zu oberſt kehren, daß es fein gleich auswachſe; der Hauffen wird ie länger ie dünner von einander gearbeitet, weil es im Wachſen iſt, damit die Hitze heraus dünſte, und das Maltz nicht zu lang auswachſe oder Graſe-keimig und unterwächſig werde, oder verbrenne, dadurch dem Maltz ſeine Krafft entzogen wird; wenn der Hauffen alſo von einander gebreitet iſt, ſoll man ihn den erſten Tag fünff mahl rühren, ſonſt wird es zu lange wachſen, hernach aber des Tages nur vier mahl, etwan frühe, Mittags, Abends und zu Nacht, bis die Gerſte den dritten oder vierten Keim herfür geſchoben hat. Haber und Weitzen aber treiben nur ein Keimlein. Wenn nun alſo das Getraid genug gekeimet oder ausgewachſen hat, wird es mit den Maltz-Schauffeln fleißig gerühret und in die Höhe geworffen, damit die Hitze heraus kommen, und am Auswachſen gehindert werden möge. Man führet es dünn und bloß eines Schuhes tieff. Dieſe Arbeit währet bisweilen Tag und Nacht, auch wohl zwey oder drey Tage, nachdem ſich die Frucht zum Abkühlen bald oder langſam bequemet, und muß täglich fünff oder ſechs mahl vorgenommen werden. Hierauf bringt man das alſo abgekühlte Getraide auf einen beſonders dazu beſtimmten lufftigen Boden, welcher an einigen Orten der Welck- oder Schwelck-Boden genennet wird, rühret es daſelbſt noch zwölff oder vierzehen Tage, täglich zwey mahl, bey warmen Wetter aber öffter, arbeitet es in Reihen, und hält es in warmer Zeit ſeichter und dünner, in kalter aber dicker zuſammen, bis es endlich fein mild und mürbe wird, daß man mit einem Körnlein, wie mit Kreide ſchreiben kan. An manchen Orten wird dieſe Arbeit gemeiniglich nur auf denen groſſen Maltz-Tennen, wo man Raum genug dazu hat, verrichtet. Wenn das Maltz-Getraide zu lange eingeweichet ſtehet, ſo pflegt es in dem Weich-Bottiche zu gähren, das davon gebraute Bier aber wird ſchlecht und dauret nicht über acht Tage; ſolchem vorzukommen, ſoll man das Waſſer vom Bottiche abziehen, und ander friſch reine Waſſer wieder darauf gieſſen, auch ſolches etwan ein paar Stunden darüber ſtehen laſſen, ſo zieht ſich der durch die Gährung darein gezogene Dunſt wieder heraus, und kan hernach noch gut Bier davon gebrauet werden. Sonderlich hat man ſich bey der auf dem Felde ſchon ausgewachſenen Gerſte oder Frucht wohl in Acht zu nehmen, als welche gar leichtlich in dem Weich-Bottiche zu gähren pfleget, denn ſie eher, als andere nicht ausgewachſene Früchte, weichet; ſolchenfalls muß man des vorerwehnten Hülffs-Mittels ſich bedienen, und die Frucht mit friſchem Waſſer fein ſauber im Bottiche abſpülen. Die auf dem Felde ausgewachſene Gerſte oder andere Frucht muß man im Herbſt oder Frühling mältzen, ſo kan man deſto beſſer mit ihr zurechte kommen, und das Maltz ein wenig härter, als ſonſten zu geſchehen pfleget, dörren, auch die Keimen mit den Händen wohl abreiben, davon vergehet ihm der entſtandene üble Geſchmack wiederum gar fein, und giebt nachmahls noch ziemlich gut Bier. Wenn die Frucht in dem zuſammen geſchlagenen Hauffen zum Keimen ſich nicht ergeben wolte, ſo iſt es ein Zeichen, daß ſie nicht genugſam geweicht ſey, dahero man ſie mit einem oder zwey Trag-Eimern geſaltzenen, oder nur laulichten ungeſaltzenen Waſſers beſprengen, und, da es zum erſten mahl nicht helffen wolte, es noch ein mahl wiederholen, auch den Hauffen über einander halten ſoll, bis die Körner anfangen auszukeimen. Der geweichte Weitzen zum weiſſen Biere muß dünner, und nur einer halben, oder meiſt einer Spannen dick, wenn es kalt iſt, aufgeſchüttet ſeyn, und darff weniger Zeit und Mühe zu ſeiner Ausarbeitung: wäre es aber gar zu kalt, daß die Hauffen nicht erwarmen möchten, und kein Ofen auf der Tenne wäre, muß man die Hauffen mit gewärmten Tüchern zudecken; oder eine zinnerne Kanne voll ſiedend Waſſer gefüllet mitten in den Hauffen ſetzen, und ſie hernach mit der geweichten Gerſte wohl überſchütten, daß ſelbige davon fein erwarme, und alsdenn gar bald wachſe. Etliche laſſen den Weitzen, ſonderlich zum braunen Bier, auswachſen, ſo lang er will, in der Meinung, es könne demſelben nicht zu viel geſchehen, ob er ſich ſchon zuſammen filtzet, alsdenn wird er von ihnen mit eiſernen Rechen oder Kreueln von einander geriſſen, zerbröckelt, und erſt auf der Maltz-Tenne und auf dem Boden, allenthalben von einander gearbeitet, bis er zum Dörren tauglich iſt; theils aber laſſen ihn nicht ſo filzigt werden, und glauben er habe mehr Krafft, und erſaure nicht ſo leicht über einander; zum

weiſſen

weiſſen Bier aber muß er nicht ſo lange wachſen, aber deſto öffter und dünner gearbeitet werden. Auf dieſes alles folgt das Maltz-Dörren: Ehe man das Maltz auf die Maltz-Darre oder Dörre bringt, muß man das Feuer vorher verrauchen, und die Horden, Breter oder eiſerne Bleche wohl warm werden laſſen, weil es von dem erſten Rauch bald einen unangenehmen raucherichten Geſchmack an ſich nimmt: Dahero alles hartzigte Holtz zu meiden, und allein Büchenes, Birckenes, Erlenes, und, wo es im Uiberfluß zu haben, Ahornenes, oder auch, wo dergleichen nicht zu bekommen, Eichen-Holtz zu gebrauchen, auch fein gemach ſolches anzulegen iſt. Das letztere, nemlich das Eichen-Holtz, wird zwar von etlichen als zum Maltz-Dörren untüchtig, verworffen, doch muß man an vielen Orten ſich deſſen bedienen, weil die andern obbenannten Höltzer entweder zu rar oder zu koſtbar, und um ein ziemliches theurer ſind, als dieſes, zu geſchweigen, daß an dergleichen Orten, von dem mit Eichen-Holtz gedörrtem Maltze die ſchönſten und beſten Biere gebrauet werden. Die gantze Arbeit auf der Dörre beſtehet im Ausbreiten und Wenden des Maltzes, womit man ſo lange anhalten muß, bis das Maltz durchgehends fein gleich und genugſam abgedörret iſt; ob es aber genug gedörret ſey, kan man an der Rühr-Schauffel abſehen, denn ſo lang dieſelbe von dem Maltze ſchwitzet, iſt es noch nicht genug gedörret, wenn ſie aber nicht ſchwitzet, und das Maltz ziemlich röſch iſt, ſo iſts genug. Das Gerſten-Maltz muß nicht zu hart gedörret ſeyn, denn ſonſt entgehet die beſte Krafft; auch nicht zu wenig, ſonſt läſt es ſich nicht gerne ſchroten oder brechen; es mag aber ein Maltz dennoch ziemlich wohl gedörret ſeyn, ohne daß es verbrannt werde, weil das davon gebraute Bier einen beſſern Jäſcht giebt, und länger bleibet. Aber das Weitzen- und Haber-Maltz zu dem braunen Bier, bedörfen viel eines mehreren Dörrens, weil ſie ſonſt mehr weiſſe als braune Farbe zu geben pflegen. Zum weiſſen Bier ſoll das Weitzen-Maltz nur ſo viel gedörret ſeyn, daß es ſich ſchroten laſſe, weil es dem Bier die weiſſe Farbe alſo deſto beſſer giebet. Dem braunen Bier eine ſchöne Farbe zu geben, darff man eben nicht, wie manche Brauer im Gebrauch haben, das gantze Maltz durchaus braun dörren, (als wodurch das Bier nicht nur eine widrige braune Farbe bekommet, ſondern auch wohl gar räuchericht wird) ſondern man kan nur ein, zwey oder drey Mulden voll, in die Darre auf den heiſſen Herd hinein ſchütten, ſelbige wohl braun werden laſſen, und hernach unter das übrige Maltz ſchütten, ſo kriegt das Bier dennoch eine ſchöne Farbe und kräfftigern Geſchmack. Wer dem Maltz einen guten Geruch geben will, kan Wachholder-Beer, oder das Holtz davon in die Dörre werffen, damit es nebſt dem andern Holtz verbrenne, und ſich alſo der Rauch davon in das Maltz ziehen könne. Wenn das Maltz genug gedörret iſt, wird es auf dem Maltz-Vorraths-Boden bis zum Gebrauch aufgehoben, da man es denn hernach in die Mühle führen und bringen muß, daß es möge gebrochen oder geſchroten werden. Man bricht oder ſchrotet es aber weder zu klein noch zu grob: Denn geſchiehet dieſes, ſo bleibet gar viel in den Träbern: Geſchiehet aber jenes, ſo ſinket das beſte zu Boden, und ſetzet ſich wie ein Stein auf einander, dadurch ein gantzes Gebräude kan verderbet werden. Ehe man aber noch das Maltz in die Mühle ſacket, muß man ſolches eine Stunde oder zwey zuvor anfeuchten und beſprengen, denn ſonſt mahlet es ſich gerne zu Staub. Wenn ein Maltz Graſe-keimicht oder dumpficht worden, ſo nehme man auf den erſten Fall einen halben, auf den letztern aber einen gantzen Scheffel Hopffen, und laſſe denſelben im Maltz-Schroten alſo mit herunter lauffen, ſo verlieret ſich aller widrige Geruch und Geſchmack aus dem Maltze, daß ſolcher nicht in das Bier kommen kan. Wenn das Maltz allzuſehr gedörret und gebrannt iſt, als wovon das Bier einen ſtrengen Geſchmack und dunckle Farbe bekömmt, ſo wird ſolches ein hochgedarrtes Maltz genennet. Wird aber ein Maltz nicht auf die Darre gebracht, und wie es an einigen Orten gebräuchlich iſt, nur an der Lufft getrocknet, ſo heiſſet man ſolches ein Lufft-Maltz, welches dem Bier nicht nur eine lichtere Farbe giebt, ſondern auch daſſelbige ſtärcker macht. Dieſem nach kommet es bey Zubereitung eines guten Maltzes auf folgende merckwürdige Puncte an: Je weniger mit der Zurichtung geeilet wird, ie beſſer pflegt es zu gerathen; die Gerſte muß wohl durchweichet ſeyn, und wohl gewachſen haben, denn welche Körner nicht genug durchweichet, ingleichen auf den Hauffen verbrennet, geben keine Würtze im Brauen, wohl aber Mehl und Staub, welches die Hefen vermehret; dasjenige Maltz, ſo vorhero, ehe es auf die Darre kommt, ein acht Tage auf den Welck-Boden gelegen, giebt recht ſchöne Würtze, und brauet ſich treflich reine aus; wenn das Maltz nach dem Darren in einem Hauffen ſich eine Zeit erliegen kan, ehe man es verbrauet, ſo giebt es auch ein gutes Bier. Wie man zum Halberſtädtiſchen Breyhahn maltzen müſſe, davon ſiehe die Leipziger Sammlungen p. 592 ſeqq.

Maltz-Boden, iſt ein verſchloſſenes Gemach in dem obern Theile eines Brau-Hauſes, woſelbſt das gemaltzte Getraide verwahrlich aufbehalten wird. Der Maltz-Boden wird am ſchicklichſten hart an der Maltz-Darre, (NB. wenn dieſe Feuer-feſte gebauet iſt) und über der Netz-Kammer angebracht, damit das Maltz von der Darre ſo gleich auf den Boden an ſeine gehörige Stelle, und, wenn es zu ſeiner Zeit verbrauet werden ſolle, von dem Maltz-Boden durch eine ſo genannte Hoſche, oder von Bretern zuſammen geſchlagenen Schlauch hinab in die Netz-

Kammer geſchaffet werden könne. Dieſer Maltz-Boden möchte in Anſehung derer Böden, worauf das Lufft-Maltz getreuget, oder auch das gewachſene Maltz, ehe es in den Stand kommt, auf die Darre zu gelangen, gebracht wird, und welche man insgemein auch **Maltz-Böden** heiſſet, ein **Maltz-Voraths-Boden** genennet werden. Die andern nur erwehnten Böden aber müſſen in der Höhe des Brau-Hauſes angebracht, und dergeſtalt mit Oeffnungen verſehen ſeyn, damit die Lufft frey und ungehindert durchſtreichen könne. Das Einfallen der Tauben und Sperlinge zu verhindern, müſſen die Fenſter und Oeffnungen entweder mit beſonders darzu aptirten Netzen, oder wer die Koſten darauf wenden will, mit Drat-Gattern verwahret werden.

Maltz-Darre, Maltz-Dörre, heiſt in einem Brau-Hauſe eine Art von Oefen mit einem länglichten Gewölbe, über welches geflochtene Hurden, oder durchlöcherte eiſerne Bleche oder Breter geleget ſind, darauf man das Maltz vermittelſt untergemachten Feuers dörret. Die gemeinſten Maltz-Darren ſind entweder Niederländiſcher oder Bayriſcher Art. Jene muß mehrentheils nach der Beſchreibung des von Hochbergs über einem ziemlich hohen Gemach, oder über zweyen niedrigen ſtehen, weil die Röhren, wodurch die Wärme in die Darre geführet wird, gleichfalls lang und hoch ſeyn müſſen, damit die Hitze durch das weite Aufwallen in etwas gemäßiget, dem Maltz nicht allzuſtarck zuſetze, und es nicht anbrenne. Und muß die gantze Höhe vom untern Boden an, auf welchem die Unterfeurung mitten durch lieget, bis an die Hurden, eiſerne Bleche oder durchlöcherte Breter, wenigſtens zehen Ellen oder zwantzig Fuß betragen, kan ſich aber auch, wenn man Platz dazu hat, auf zwölf, dreyzehen bis vierzehen Ellen erſtrecken. Erſtlich muß der Herd zwey Ellen breit und viertehalb Ellen lang ſeyn, oder wenn die unterſten Röhren des Gebäudes halber die Höhe nicht haben können, wohl vier Ellen und noch länger ſeyn, auch eine Viertel Elle hohe Mauer haben, das iſt, der Herd muß doppelt gemacht, und zwar das erſte mahl mit umgelegten Mauer- oder Herd-Steinen ſo gut und völlig ausgemauert ſeyn, wie das andere mahl, damit, wenn einige von der obern Reihe Ziegel durchgebrannt, nichts deſto minder die untere Beſtand halten. Auf denſelbigen Herd kommet ein langes Oefelein, inwendig anderthalb Schuh weit, hat an ieder Seiten ein Mäuerlein eines halben flachen Ziegels dick, und neun Zoll hoch. Auf welchem Seiten-Mäuerlein mit auf und gegen einander geſetzten Ziegel-Steinen ein Gewölblein oben wie ein Forſt zuſammen geführet und gewölbet wird, und dieſes Gewölblein wird wegen einiger Gleichheit der Sattel genennet. Vornenher hat es zur Anfeurung ein eiſernes Thürlein, ſo groß als es der Schlund leidet. Aus und auf dieſem länglichten Oefelein ſoll im hinterſten Ort eine gevierte und inwendig wohl ausgetünchte oder ſonſt glatt verworffene und verſtrichene Röhre, von unten auf achtzehen oder zwantzig Zoll weit angefangen, und über ſich bis auf die Helffte in dieſer Weite aufgeführet werden. Dieſe wird die Sau genennet. Wenn nun die Röhre alſo die Helffte erreichet, muß man ſie nach einer ſchrägen Linie zu führen und einziehen, daß ſie am Ausgang des Schlundes inwendig neun oder zehen Zoll weit verbleibe, und zwar in ſolcher Höhe, daß ſie noch anderthalb Schuh bis an die Hurden oder durchlöcherte Breter oder Eiſen-Bleche zu ſteigen hätte, wenn ſie ſolche gar erreichen ſolte. Die **Maltz-Breter**, worauf das Maltz im Darren zu liegen kömmt, müſſen dick mit Löchern durchbohret ſeyn. Die Löcher ſollen von unten auf einen Zoll, oben aus aber nur drey Viertel Zoll breit, und alſo ſchräg gebohret; das obere Theil des Lochs aber übers Creutz ein wenig eingeſchnitten ſeyn, ſo bleiben die Körner lieber droben, und bekommen eben ſo viel von der Wärme, als wenn die Löcher gleich durchgebohret wären. Auch ſollen die Löcher nicht ohngefehr, ſondern eines ſo nah oder ſo weit als das andere gebohret werden. Die Breter aber werden bey dieſer Art auf ihre **Dörr-Balcken**, welches auch eiſerne Stangen ſeyn konnen, wer ſo viel daran wenden will, gleich über geleget, und haben an den Seiten ihren Faltz, in welchen ſie zuſammen geſchoben werden können. Zu dem Ende wird auch ein Auszug oder Schub an einer äuſſern Seiten gemacht, durch deſſen Herausziehung einem Bret Lufft gemachet wird, daß die andern geſchwundene, wenns Noth thut, deſto beqvemer zuſammen geſchoben, oder einige heraus genommen und verbeſſert oder verwechſelt werden können. Die **Darr-Hurden** werden von häſelnen Gerten geflochten, und von vielen denen Bretern vorgezogen, weil das Maltz auf jenen beſſer trocknen ſolle als auf dieſen; NB. wenn ſie nemlich nicht, wie ſichs gehöret, durchlöchert ſind. Am allerbeſten und ſicherſten aber ſind die eiſernen Bleche, welche in geziemender Stärcke, und mit kleinen Löchern durchſchlagen ſeyn müſſen. Dieſe liegen auf eiſernen Stangen oder ſchmalen Schienen, und ſind dauerhafft, dahingegen die Breter und Hurden öffters verneuert werden müſſen. Noch beſſer aber iſt der Gräflich-Solmiſche Vorſchlag, wenn die Hurden von eiſernem Drat geflochten ſind. Siehe die Leipziger Sammlungen p. 869. Unten zu beyden Seiten des langen Hitz-Oefeleins ſind vornenher zwey andere Thürlein, dadurch man hinein kriechen, und das herab gefallene Maltz umrühren, und mit der Krücken heraus ziehen kan. Solche Neben-Seiten, ſonſten auch Höllen genannt, ſind mit wohlgebrannten Ziegeln glatt zu überpflaſtern, wiewol ſich etliche auch mit einem Eſtrich behelffen. Zu beyden Seiten wird auch ein Lufft-Loch, etwan vier Zoll weit ins gevierte hinaus gemachet, dadurch diejenige, ſo das herab gefallene

Maltz umwenden, Lufft ſchöpffen können. Wo aber die Neben-Seiten ſo beſchaffen, daß man das Herabgefallene von auſſenher umrühren kan, ſind hier ſolche Löcher unnöthig. Die Darre iſt unten bey der Unterfeurung acht Schuh breit und zehen Schuh lang; oben aber funffzehen Schuh lang und dreyzehen Schuh breit. Der Dörr-Stuben oberſter Theil von den Hurden oder Bretern bis an die Decke iſt zum meiſten ſechs Schuh oder drey Ellen hoch, und kan auch wohl um einen Schuh erniedriget werden. Die Wände der Darre ſind alſo angelegt, daß ſie ſich, wie ein Trichter in der Krümme allerſeits rücklings hinauswärts ſchräg hinauf ziehen, und von beſagter untern Weite der zehen Schuh, bis zur Weite der funffzehen Schuh ausbreiten, und bey den Hurden durchlöcherten Blech, oder Bretern ſich endigen. Wenn es unten auf ebener Erden am Platz gebricht, wird der Herd oben im andern Stockwerck geſetzet, und das gantze Darr-Gebäude höher geführet. Daferne die Röhre ihre juſte Höhe, des niedrigen Gebäues halber, nicht haben kan, muß der untere Herd und Ofen um einige Schuhe länger, oder aber, wenn dieſes der Platz nicht leidet, hinten am andern Ende oder etwas gegen der Mitte übers Creutz geführet werden, dadurch denn das Feuer auf jene Art durch den verlängerten Lauff; auf dieſe aber durch den Neben-Gang über die qvere eben das ausrichtet, was er ſonſt durch höheres Steigen hätte thun müſſen. Die Bayriſche oder Sattel-Darre aber wird mit einander nur bey fünff bis ſechs Schuh hoch, und hat entweder einen doppelten Herd und zwey lange Oefelein darauf zum lauffenden Feuer, oder ſie hat nur einen. Wo zwey Herde, einer an dieſer der andere an jener Seiten gemachet werden, ſo kommet zwiſchen beyden ein Schlupff-Thürlein in die Mitte, und dieſe Darren werden wohl zwantzig Schuh lang, aber kaum halb ſo breit; wo aber nur ein Herd gemacht wird, da kömmet ein Schlupff-Thürlein diß- und ein anders jenſeits. Der Sattel wird entweder mit gegen einander aufgeſetzten und mit Leimen beſchlagenen Hohl-Ziegeln, darüber oben am Forſt wieder andere überlängs kommen, dadurch ſich denn von unten her die Löcher ſelbſt geben, oder aber mit beſonders darzu bereiteten durchlöcherten Dörre-Ziegeln gemachet. Das übrige iſt der oben beſchriebenen Art der langen Oefelein allerdings gleich, doch daß hier gegen beyden Schür-Löchern über, hinten aus an iedem Stirn-Mäuerlein entweder drey Zug-Löchlein, deren iedes zwey Zoll ins gevierte, und zwar in einem Triangel, oder nur eines, und ſolches um ſoviel deſto gröſſer gelaſſen wird. Die durchlöcherte Breter haben zu beyden Seiten ihre Anlage an der Wand, werden aber nach der Form des unter ihnen ſich befindenden Sattels, iedoch nicht ſo gar ſchräg, oder jähe gegen einander auf den Dörr-Baum, welcher entweder aus Eiſen oder Eichen-Holtz, geleget, alſo daß ſie wie ein doppeltes Bücher-Pult ausſehen. An ſtat der Breter kan man die Darre auch obgedachter maſſen mit eiſernen durchlöchertem Bleche verſehen. In dieſer Darre dörret ſich das Maltz innerhalb vierzehen Stunden, muß aber fort und fort umgerühret werden. Der hohen Niederländiſchen Maltz-Darren bedienen ſich meiſtens die, ſo weiſſes, iedoch auch die, ſo braunes Bier brauen. Die niedere Bayriſche Sattel-Darre aber tauget alleine zum braunen Bierbrauen: Denn jene dorret etwas gelinder und bräunet das Maltz nicht ſo ſehr an, dadurch wird auch das Bier viel geſchlachter; dieſe aber giebt dem Maltz eine braune, und daher auch dem Bier eine dergleichen ſtarcke Farbe. Dieſes ſind die gemeinſten und gebräuchlichſten Arten von Maltz-Darren, mit deren Veränderung und Verbeſſerung unterſchiedliche Perſonen noch täglich beſchäfftiget ſind, wie man denn einige dererſelben von beyden Arten nach ziemlicher Veränderung von gar gutem Nutzen geſunden, deſſen bey anderer Gelegenheit Erwehnung geſchehen ſoll.

Maltz-Säcke, darinnen das Maltz von dem Brau-Hauſe in die Mühle zum Schroten, und wenn es fertig, von dar wieder zurücke in das Brau-Haus geſchaffet wird, ſollen von ſtarcker tüchtiger Sack-Leinewand gemacht, fein reine gehalten, zu nichts anders als zum Maltze gebraucht, und wenn man ihrer nicht benöthiget iſt, an ihrem behörigen Ort in einer lufftigen Kammer oder auf einem Boden ausgebreitet aufgehangen werden.

Maltz-Schauffel, womit das zum Maltz beſtimmte Getraide auf der Maltz-Tenne umgewendet und gearbeitet wird, iſt entweder eine ordentliche Korn-Schauffel, womit man das Getraide auf denen Böden zu wenden pfleget, und welche aus einem einigen Stücke beſtehet, oder ſie iſt aus zweyen Stücken, nemlich einem etwan einer Elle langen, und drey Viertel Elle breiten und vornen zugeſchärfften Bret, (faſt wie an denen Back-Schauffeln, womit man das Brot einzuſchieſſen pfleget) und einem hölzernen ſchräg darein geſteckten ziemlich langen Stiel zuſammen geſetzet. Die Schauffel wird gemeiniglich von roth-büchenem Holtze hinten etwas ſchmäler und mit ausgeſchweiften Ecken, der Stiel aber von leichtem Holze gemacht.

Maltz-Tenne, iſt in einem Brau-Hauſe dasjenige Gemach, wo das eingeweichte Getraide zum wachſen aufgeſchüttet, und von dem Mälzer oder Brauer behörig gewartet wird. Die Maltz-Tenne muß nicht nur feſt und ſauber, ſondern auch weit genug ſeyn, daß man darauf ſo viel Getraide möge maltzen können, als man zu zwey und mehr Gebräuden nöthig hat. Dieſe Tenne wird entweder an einem kühlen Ort an der Erde, oder halb oder auch gantz unter derſelben, als ein Keller, oder auch in der Höhe im andern Stockwerck bereitet, nachdem es der Platz giebt und zuläßt. Unter dieſen Arten iſt die, ſo gantz unter der Erden, und nächſt derſelben, die ſo halb in der Erden, die beſte. Die aber ſo auf der Erden, und oben in einem Stockwerck ſtehen, ſind wegen der Unbeſtändigkeit, die ihnen von dem Wechſel der Wärme und Kälte

Kälte zuſtöſſet, manchmahl ſchlecht, und nicht ohne Schaden zu gebrauchen. Der Boden wird mit auserleſenen Ziegeln gepflaſtert, welche wohl abgetrieben und in nette Gleichheit gerichtet werden müſſen; er muß gegen eine Seite von allen Orten her einen kleinen Hang haben, und daſelbſt mit einem Ausfluß verſehen ſeyn, damit ſich die Näſſe dadurch abziehen könne. In einem Winckel dieſer Tenne hat der Weich=Bottich, und nächſt demſelben die Pumpe ihren Platz, wodurch das Waſſer in gedachten Bottich gebracht werden kan. Diejenige, ſo ihre Maltz=Tennen oberhalb der Erden zurichten, machen dazu ein Eſtrich mit durchgearbeiteten Leimen, und zwar dergeſtalt, daß ſie, ſo bald die Tenne friſch geſchlagen iſt, den Leimen mit einer ſtarcken Miſt=Gabel wohl durchſtechen, und in die gemachte Löcher, ingleichen auch über den gantzen Tennen her Saltz ſtreuen, und denn denſelben dicht und glatt eingleichen und abebnen. Einige ſondern von dem ſchon zubereiteten Leimen beyläufftig den dritten Theil ab, und treten das Saltz mit Füſſen wohl darunter ein, breiten hernach ſolchen über die gantze Tenne aus, und ſchlagen ſolche, wie ein anderes Eſterich, gleich. Weil aber durch das offtmahlige Umrühren der Leimen aufrührig gemachet, und daher auch das Maltz unſauber wird, ziehet man die vorige Art dieſer billig vor. Uiber der Maltz=Tenne ſoll von Rechtswegen der Gerſten=Boden ſich befinden, von welchem man durch einen breternen Schlauch die Gerſte und andere zum Maltzmachen beſtimmte Früchte ohne Mühe herunter in den Weich=Bottich bringen kan.

Malva, ſiehe **Pappel**.

Malvaſier, iſt ein alſo genannter vortrefflicher Wein, der in Morea um die Stadt Malvaſia herum wächſet, und von den Italiänern Sprichworts weiſe: *Manna alla Bocca & Balſamo al cervello*: **Manna in dem Mund und Balſam im Gehirn**, genennet wird. Dieſer Wein wird von andern Nationen aus allerhand Speccereyen nachgekünſtelt, er hält aber am Feuer die Probe nicht, iſt auch wegen des Zuſatzes der Mineralien mehr ſchädlich als nützlich. In Provence, einer Landſchafft in Franckreich, wird der Malvaſier aus Muſcaten=Wein nachgemacht, welchen ſie kochen, und auf das dritte Theil davon einſieden laſſen. Etliche hängen ein Bündlein mit Gewürtz=Näglein, Galgant, und Ingber in einen andern ſüſſen Wein, und verkauffen ihn hernach vor Malvaſier. Olivier de Serres in ſeinem Theatre d' Agriculture lehret einen Malvaſier folgender Geſtalt aus Honig zuzurichten: Man nimmt gutes geläutertes Honig, ſo viel man will, thut es in einen glaſirten Topff oder Krug, vermacht es wohl, daß kein Dampff davon gehe, ſetzet es in einen Keſſel mit Waſſer, und läſſet es ſo lange darinnen ſieden, daß es wie ein Oel wird, und einen guten Geſchmack bekommt; thut darnach in einen verzinnten Keſſel flieſſend oder Ciſternen=Waſſer, und merckt mit einem Stab die Höhe des Waſſers, wie weit der Keſſel leer bleibet, darunter thut man halb ſo viel dieſes zugerichteten Honigs, rühret und treibet es mit einem Rühr=Holtz wohl unter einander, damit ſich das Honig wohl zertheile, läſſet es mit einander bey einem gelinden Feuer ſieden, ſchäumet es fleißig ab, bis es auf das gemerckte Zeichen kommt, wie hoch das Waſſer vorhero geweſen; hernach läſſet man es alſo ſtehen, und wenn es abgekühlet hat, thut mans in ein Wein=Faß, darinnen vorher ein guter ſtarcker Wein geweſen iſt. Unter dreyßig Kannen oder Maaß dieſes Getränckes, thut man eine Kanne von abgekochtem Hopffen=Waſſer, oder vom Waſſer, darinnen Scharlach= oder Scharley=Kraut und Wurtzeln, und eine Kanne guten ſtarcken Brantewein, darinnen ein wenig Weinſtein=Saltz und ein Nöſſel oder Seidlein Bier=Hefen gethan worden, ihm die Stärcke des Malvaſiers mitzutheilen, und durch dieſes Mittel fängt er ſo ſtarck an zu arbeiten, als ob er über dem Feuer ſtünde und kochte. Das Faß, darinnen er iſt, muß ein wenig an der Sonnen ſtehen, doch ſtets wohl verſpündt und wohl gefüllt, welches man mit Meet, den man darzu in Bereitſchafft haben ſoll, thun muß. Nach Verflieſſung dreyer Monate wird er gerecht, und bleibet ſodenn unveränderlich bey ſeiner Güte. In der Küche wird der Malvaſier zu Suppen, Müſern, und Brühen an Fiſche und dergleichen gebraucht.

Malvaſier=Kraut, heißt auch **Leber=Kraut**, davon ſiehe dieſes Wort.

Manchetten, heiſſen diejenigen Zierathen, ſo man an den Händen zu tragen in Gewohnheit hat; vornemlich verſtehet man darunter diejenigen, welche die Manns=Perſonen zu tragen pflegen und aus einem in viele Falten gereiheten breiten Streiffen Neſſel=Tuch beſtehen, der an ein Bändgen angeſetzet iſt: einer andern Art ſind die, welche das Frauenzimmer zu tragen pflegen, davon ſiehe *Engageanten*.

Mandel, Mangel, Rolle, iſt eine Machine oder Werckzeug, mittelſt deſſen das reine Leinene, wie auch ander Geräthe, nachdem es gehörig darzu bereitet worden, glatt und weich gemachet wird. Eine Mandel beſtehet aus einem langen ſtarcken eichenen Gerüſte, zwiſchen welchen eine breite, dicke und ſehr glatt gehobelte Pfoſte (Bohle oder Diele) von hartem Holtze unbeweglich feſt gemachet iſt. Auf einer andern gleich ſo langen, ſtarcken und glatten, aber ohngefehr um zwey Zoll ſchmälern Pfoſte, iſt ein mit Steinen gefüllter ablang viereckigter Kaſten, welcher um anderthalb bis zwey Fuß kürzer als die Pfoſte, befeſtiget; zwiſchen dieſen beyden Pfoſten liegen zwey lange und an beyden Seiten vorſtehende runde Waltzen, ſo man **Mandel= oder Mangel=Höltzer** nennet, und worüber die Sache, ſo da gemandelt oder gerollet werden ſoll, derb geſchlagen und aufgewickelt wird. Dieſe alſo mit dem Zeuge umlegte Waltzen oder Mandel=Höltzer lauffen, wenn die obere Pfoſte mit dem Stein=Kaſten hin und her gezogen

gen wird, unter demſelben hin und wieder, bis durch ſolches Drücken die Wäſche ihre gehörige Glätte bekomme. Wie nun dieſe Art ordentlich von zweyen Perſonen gezogen werden muß, alſo hat man eine beſondere Invention von Mandeln oder Rollen, welche nur von einer Perſon vermittelſt eines Rades hin und wieder beweget werden können. Weiber, die keine Mandel im Hauſe haben, und auch nicht leichte zu einer auſſer dem Hauſe gelangen können, behelffen ſich mit einem etwas kleinern und dünnern Mandel-Holtze, als obgedachte ſind, welches ſie mit einem langen, breiten, flachen, und am Ende mit einem Hand-Griffe verſehenen Holtze, ſo das Mandel-Bret genennet wird, hin und wieder rollen, bis die Wäſche, indem ſie auf das Mandel-Bret ſtarck drücken, glatt und gelinde wird. Wiewohl ſie freylich nicht ſo ſchön als durch die Mandel zu werden pfleget. Eine gewiſſe Art von Mandeln haben auch die Färbereyen nöthig, welche von den Pferden gezogen oder getrieben werden.

Mandel, iſt eine Zahl von funffzehen, nach welchen im gemeinen Leben verſchiedene Kleinigkeiten gerechnet werden. Alſo zehlet und verkauffet man die Eyer, Lerchen, Aepffel, Birn, Nüſſe, Gurcken ꝛc. nach Mandeln. Das Getraide wird im Felde zur Erndte-Zeit, wann es geſammlet und aufgebunden iſt, in Mandeln geſetzt, da denn das Aehrenleſen hinter denen abgeführten Mandeln nach, und nicht zwiſchen denen annoch ſtehenden, denen armen Leuten vergönnet wird. Das eingeerndtete Getraide wird nach Schocken, Mandeln und Garben in Rechnung geführet, und machen, wie in allen nur erwehnten Sachen, alſo auch darinnen vier Mandeln ein Schock. Daher heißt

Mandel oder ein Mandel, auch ein Hauffe des Getraides, wie ſchon gedacht, der aus 15 Garben beſtehet, und an verſchiedenen Orten auch verſchiedentlich, und zwar hauptſächlich zu dem Ende geſetzet wird, damit die Lufft und Sonne die Garben, ſonderlich aber die Aehren deſto beſſer trockenen, gleichwohl aber auch der einfallende Regen denenſelben nicht leichtlich ſchaden möge. In unſern Gegenden werden die Mandeln von Roggen und Weitzen ins Creutz geleget, ſo daß die Aehren alle in der Mitte zuſammen kommen, die Storzeln aber heraus ſtehen, und die Ecken formiren. Die unterſten aber wachſen leichtlich aus, und die Lufft und Sonne kan bey dieſen Mandeln nicht viel zu ihrem Zweck beytragen. Bey dem Sommer-Getraidig iſt es nicht nöthig, daß man ſelbiges lange in Hauffen ſtehen laſſe, daher die Mandeln auch nicht ſo ſorgfältig geleget werden. Im Jülichiſchen ſetzt man die Mandeln rund, und zwar die Storzeln auf die Erde, die Aehren aber alle in die Höhe oben zuſamen, ſo daß der Hauffe inwendig faſt hohl, und ſonſt wie ein rundes Zelt ausſiehet. Die Lufft kan alſo alles, und ſonderlich die Aehren fein durchſtreichen, nur iſt es nöthig, daß die Garben nicht zu ſtarck, das Getraide aber lang ſey.

Mandel, heiſt auch die Frucht des Mandel-Baums. Solche iſt ein länglichter platter, oben runder und unten ſpitziger weiſſer Kern, welcher erſtlich mit einem dünnen braunen Häutlein überzogen, hernachmahls in einer harten Schale eingeſchloſſen, und mit einer rauhen fleiſchigten Haut, welche im Auguſt-Monat ſich ablöſet und abfället, wie die welſchen Nüſſe bedecket iſt. Dem Geſchmack nach werden ſie in ſüſſe und bittere eingetheilet. Die ſüſſen können nicht nur grün, wie die Nüſſe genoſſen, ſondern auch, wenn ſie erſt halb reiff ſind, gleich denen welſchen Nüſſen, gantz eingemachet werden. Der dürren bedienet man ſich vielfältig an die Speiſen, und zu allerhand Schleckereyen, ſo wird auch eine ſehr nahrhaffte und kühlende Mandel-Milch davon gemacht. Die bittern gehören mehr in die Apothecke als in die Küche, wo ſie nicht etwan an ein Blanc manger gebrauchet werden. Die dürren Mandeln bringt man entweder in Schalen oder die puren Kerne ohne Schalen zu uns. Von der erſten Sorte hat man zweyerley Gattungen, nemlich Krack-Mandeln oder dünnſchälige Mandeln, an welchen die Schale ſo dünn, daß man ſie mit einem Finger aufdrücken kan, und hartſchälige Mandeln, welche mit Gewalt aufgeſchlagen werden müſſen. Von denen, welche aus den Schalen bereits gezogen, zehlet man nachfolgende ſechs Sorten: 1) Sind die Barbadiſche, welche in geflochtenen länglichten Körben geſandt werden; fallen aber ſehr klein. 2) Die von Valenza ſind beſſer, als die erſten. 3) Die aus Provence ſind beſſer als beyde vorigen. 4) Die Ambroſiner Mandeln, welch dick und rund von Geſtalt, aber am Geſchmack die lieblichſten und delicateſten unter allen. 5) Die langen Mandeln, welche die anſehnlichſten, und 6) die bittern, von welchen bereits oben Meldung geſchehen. Die Mandeln geben überhaupt eine gute Nahrung, mildern die ſcharffen Feuchtigkeiten, und haben eine beſondere Krafft die Säffte zu reinigen und zu verdünnen; inſonderheit werden die bittern Mandeln, als eine gute Magen-Stärckung und Schutz-Mittel wider die Trunckenheit ſehr gerühmet. Sowohl aus denen ſüſſen als bittern Mandeln wird ein Oel gepreſſet, worzu, wenn es gut ſeyn ſoll, keine alte noch rantzige Kerne kommen dörffen, auch die Zubereitung ohne Feuer geſchehen muß. Das aus ſüſſen friſchen Mandeln gepreßte Oel, dienet an ſtat des Baum-Oels vortrefflich an die Salate, ſonderlich wenn man Citronen-Safft an ſtat des Eßigs dazu nimmt. In der Artzney wird es äuſſerlich in Pflaſtern und erweichenden Umſchlägen, innerlich aber bey neugebohrnen Kindern, nützlich gebraucht. Bey denen Erwachſenen aber vertreibt es den Huſten, ſtillet das Bauch-Grimmen, und lindert das ſchneidende Waſſer und die Stein-Schmertzen. Das bittere Mandel-Oel dienet zu den Gebrechen der Ohren, und eine ſchöne Haut zu machen. Drey Stück bittere Mandeln, des Morgens dreymal die Woche nüchtern gegeſſen, und eine Stunde darauf gefaſtet, curiren auch einen

ſehr

ſehr verderbten Magen, womit ein ſchwacher Magen-Huſten verknüpffet iſt, wenn man damit etliche Monat fortfähret. Iſt ein bewährtes Haus-Mittel. Die davon überbleibende Träber, ſind denen Hünern und anderem Geflügel ſehr ſchädlich, ja gar tödtlich, und ſtehet in Miſcell. Curioſ. Anno 8 Obſervat. 99, daß Anno 1677 im Julio, als zu Breßlau in Schleſien ein Apothecker-Geſelle das Oel von bittern Mandeln ausgepreſſet, und die Träber in den Hof geworffen, ſind alle Hüner, die davon gefreſſen, umgeſtanden, alſo daß von ſieben Hünern nur eines, dem man Theriac eingegeben, errettet worden. **Gebackene Mandeln**, werden entweder die von einem mit Zimmet und Zucker vermiſchten Teig geformte, und aus Schmaltz gebackene Mandeln, welche pur von der Geſtalt den Nahmen haben, oder auch die rechten Mandeln, wenn ſie aus Schmaltz oder Oel gebacken werden, genennet. Zu der erſten Art nimmt man Mehl, thut es auf einen Back-Tiſch, ſchläget zwey gantze Eyer und noch von zweyen das Weiſſe darzu, ſchüttet vier Loth Zucker, und ein Loth geſtoſſenen Zimmet hinein, wircket daraus einen nicht gar zu feſten, auch nicht gar zu weichen Teig, treibet ihn hernach auf, daß er etwa als ein halber Finger dicke bleibet. Hierauf ſticht man mit einer darzu in Bereitſchafft liegenden blechernen Mandel-Kern-Forme den Teig, als ob es Mandel-Kerne wären, aus, ſetzet in einer Pfanne Schmaltz aufs Feuer, und thut, wenn es bald heiß iſt, von dergleichen Mandeln hinein, bäcket ſie nicht gar zu heiß heraus, und fähret ſo lange damit fort, bis man deren genug hat. Dergleichen Mandeln auf eine andere Art zu backen, ſchüttet man ſchönes Mehl in eine Schüſſel, nimmt von ſechs oder acht Eyern die Dottern, oder aber zwey gantze Eyer und drey Dottern, klopffet ſelbige zuvor wohl, thut ein gut Theil Zucker darunter, gieſſet ein wenig Roſen-Waſſer dazu, rühret das Mehl damit an, und macht den Teig zuſammen. Hierauf ſaltzet und würtzet man denſelben mit kleingeſchnittenen Zimmet und Cardamomen, miſchet ein wenig gar klein geſtoſſene Mandeln darunter, und rühret alles wohl durch einander. Nach dieſem leget man den Teig auf ein mit Mehl beſtreutes Bret, und wircket ihn ferner aus, doch daß er weder zu feſt noch zu weich, auch nicht zu naß ſey, weil ſonſt der Teig an der Mandel-Kern-Form kleben bleibet. Wenn er nun ohngefehr zwey Meſſer-Rücken dick aufgetrieben worden, ſo ſticht man ſie mit der Forme aus, legt ſie auf ein Bretlein, und bäcket endlich ein gut Theil auf einmahl aus nicht gar zu heiſſem Schmaltz gelblicht heraus. Die andere Art, die Mandeln ſelbſt zu backen, iſt dieſe: Man ziehet ſo viel Mandeln ab, als man will, rühret klargeriebenen Zucker mit Roſen-Waſſer ab, läſſet aber den Zucker zuvor ein wenig darinnen zergehen, denn das Roſen-Waſſer muß von dem Zucker etwas dicklicht werden, und ſchüttet ſo denn die abgezogenen Mandeln darein; leidet es die Zeit, ſo läſſet man ſie über Nacht, oder doch eine gute Weile darinnen liegen, machet hernach ein friſches Schmaltz, oder auch nach Belieben Baum-Oel (davon ſie noch beſſer und glänzender werden ſollen) in einer Pfanne heiß; nimmt alsdenn die Mandeln mit einem eiſernen Löffel, ſo weite Löcher hat, aus dem Zucker und Roſen-Waſſer heraus, läſſet ſie ein wenig verſeihen, und wirfft ſie alſo in das heiſſe Schmaltz, oder aber hebt ſie immerzu mit dem Löffel in die Höhe, bis man ſiehet, daß ſie gelb werden, nimmt ſie ſodenn heraus, leget ſie auf einen groſſen Teller, und ſchüttelt dieſelben immer hin und her, daß ſie nicht zuſammen kleben, ſo lange bis ſie ſchön glänzend und kalt ſind. Oder man leget die Mandeln, wenn ſie abgezogen, eine Weile in friſches Waſſer und trocknet ſie denn auf einem Tuch oder Teller wieder ab, läſſet ſelbige hernach im Oel wohl heiß werden, und bäcket dieſe Mandeln ſchön licht-gelb heraus, leget ſie ſodenn auf ein Papier, und rüttelt ſie wohl durch einander, daß ſie glänzend werden. Mandeln zu backen, daß ſie wie candirt ſehen: Ziehet Mandeln ab, weichet ſie in Roſen-Waſſer ein, ſeihet aber ſolches, wenn ſie eine Weile darinnen gelegen, wiederum davon ab, laſſet Schmaltz in einer Pfanne wohl heiß werden, ſchwinget die Mandeln in gröblich zerſtoſſenen Zucker, leget ſelbige geſchwind in das heiſſe Schmaltz, und backet ſie ſchön licht heraus. Die **Zimmet-Mandeln**, werden folgender Geſtalt zubereitet. Zerklopffet das Weiſſe von einem Ey mit ein wenig Roſen-Waſſer, werffet die abgezogenen Mandeln darein, laſſet ſie durch einen Seiher oder Durchſchlag wieder verſeihen, ſchüttet klargeſtoſſenen Zucker in eine Schachtel, thut die Mandeln nach und nach dazu hinein, ſchüttelt und rüttelt ſie hin und her, damit ſich der Zucker an die Mandeln hänge; werffet denn ſelbige in eine andere mit klargeſtoſſenem Zimmet angefüllte Schachtel, ſchüttelt ſie wie zuvor, damit der Zimmet an dem Zucker klebend bleibe; leget ſie denn auf einen breiten zinnernen Teller, und verwahret ſie an einem trockenen Ort. Man kan auch die abgezogenen Mandeln, wenn ſie eine Weile in Roſen-Waſſer, darein ein wenig geriebener Zucker geworffen worden, geweichet, aus heiſſem Schmaltz ſchön gelblicht heraus backen, und ſo bald ſie aus der Pfanne gekommen, auf einem mit klein geſtoſſenem Zucker und Zimmet dick überſtreuten Bogen-Papier geſchwind herum wältzen, denn wenn ſie nicht noch warm ſind, nehmen ſie auch den Zucker und Zimmet nicht leicht mehr an. Auſſer dieſen laſſen ſich auch die Mandeln auf vielerley Art gebrauchen, und manches ſowohl Zucker-Gebackenes, als auch anderes nützliches daraus zubereiten, wie ſolches etwas weiter unten ausgeführet worden.

Mandel-Baum, iſt ein Baum von einer ziemlichen Gröſſe, welcher einen ſtarcken, kurzen

zen und geraden Stamm und rauhe Schale hat, und dem Pferſich-Baum bey nahe in allen gleich kommt, auſſer, daß ſeine Blätter etwas ſchmäler ſind. Er breitet ſich nicht ſehr in die Wurzeln aus, und hat mehrentheils nur eine einige ſtarcke und tieff in den Erdboden dringende Wurtzel. Er bringet eine weiſſe mit etwas Purpur unterlauffne Blüthe, ehe noch ſein Laub ausſchlägt. Im feuchten kalten leimigten Boden, thut er gar nicht gut, denn wenn er ſchon wächſet, ſo bringet er doch an dergleichen Orten keine Früchte, ſondern er will einen trockenen, kieſigten oder ſandigen an einer Höhe gegen Morgen oder Mittag liegenden Ort, und dahero freyen Sonnenſchein haben, wie er denn aus eben der Urſache in denen Weinbergen am Mayn und Rhein-Strom und Speyer und in der Berg-Straſſen trefflich fortkommt, alſo daß von denen daſigen Bauern gantze Wägen voll Mandeln in die umliegende Orte zu Marckte gebracht werden. Er ſtehet wie der Maulbeer-Baum gerne an denen Häuſern, allwo er von dem Nord-Wind, dem er nicht widerſtehen kan, (weil er obgedachter maſſen gemeiniglich nur mit einer einigen Wurtzel verſehen iſt) Sicherheit hat, und der Sonnen Anblick genieſſen kan; ſtehet er aber an einem andern denen Winden ſehr unterworfenen Orte, ſo muß man demſelben Stützen oder Reiffen anſetzen. Die Fortpflantzung dieſes Baumes geſchiehet entweder durch die Kerne, oder auch durch das Pfropffen und Abſäugen. Auf den erſtern Fall ſoll man von denen fremden groſſen und dünnſchäligen Kernen etliche in Honig- oder Zucker-Waſſer einweichen, und ſie alsdenn vier Zoll tieff einlegen: Will man ihn aber durchs Pfropffen vermehren, als wovon die Frucht ſüſſer und geſchlachter wird, ſo pfropffet man ihn auf ſeines gleichen, und nimmt hierzu die Reiſſer aus den mittelſten Gipffeln des Baumes, ehe ſie Augen treiben. Auf Pfirſich- oder Pflaumen-Stämme kan man ihn auch pfropffen, aber an der Gröſſe wird er nicht verbeſſert. Weil er das Verſetzen nicht wohl leiden kan, ſo thut man am beſten, daß man die Kerne gleich dahin ſtecket, wo die Bäume ſollen ſtehen bleiben, welches geſchehen muß, wenn die Kälte und Nacht-Fröſte vorbey ſind: Denn dieſer Baum hat die Art an ſich, daß er ſeine Blüthe zu eben der Zeit bringet, da er gepflantzet wird. Die gelben Schoſſe, ſo ſie inwendig austreiben, ſoll man bey Zeiten wegnehmen, weil ſie ſehr an der Fruchtbarkeit hinderlich ſind. Die Früchte ſollen an einem ſchönen Tage abgenommen werden. Dieſer Baum ſoll lieber im Alter als in der Jugend tragen. Wenn er unfruchtbar, ſo entblöſſet man ihn an ſeiner Wurtzel im Winter, oder man bohret ein Loch unten am Boden in den Stamm, und ſchlägt einen eichenen Zapfen darein, und beſprenget ihn mit Menſchen-Harn, ſo wird er wieder neu befruchtet werden. Wäre aber der Baum noch zu jung, daß er das Bohren nicht leiden könnte, ſo ſchneidet man ihn am Boden an, als wornach ſie auch beſſer zu wachſen pflegen. Der hochſtämmigen Mandel-Bäume giebt es zweyerley Gattungen, deren die eine ſüſſe, die andere bittere Mandel-Kerne trägt, worbey ſonderlich zu mercken, daß die ſüſſen Mandel-Bäume, wenn ſie in einem untüchtigen Erdreich und unbeqvemen Orte ſtehen, aus der Art ſchlagen, und bittere Früchte bringen, ſolchen kan wieder geholffen werden, wenn man um die Wurtzel Schweins-Miſt, und deren Urin leget, und beydes mit Erde wieder bedecket. Es giebt aber auch Zwerg-Mandel-Bäume, die allein bittere Früchte tragen. Auſſer dieſen hat man noch eine Art Mandel-Bäume, ſo gefüllte Blüthe bringet, wie die gefüllte Pfirſiche, iſt aber etwas rar, und wird nur zur Zierath in denen Gärten gehalten. Die kleinen Mandel-Bäume ſind ebenfalls nur zur Zierath in denen Gärten an die Hecken, Beete oder Blumen-Felder zu pflantzen. Sonſten ſoll der Mandel-Baum, wenn er, indem er blühet, mehr Blätter als Blüthen zeiget, dadurch ein Anzeichen von künfftiger Unfruchtbarkeit geben.

Mandel-Bret, ſiehe **Mandel, Mangel.**

Mandel-Brot zu backen: Nehmet Zucker und Mehl, iedes ein halb Pfund, drey Dottern und vier gantze Eyer, vier Loth Mandeln, zwey Löffel voll Roſen- oder Zimmet-Waſſer, Cardamomen, Muſcaten-Blüthe und Zimmet, iedes ein halb Loth, eine gute Hand voll Anis, auch wenn man will, zwey Loth eingemachte Citronen, und eben ſo viel Pomerantzen-Schalen und Citronat. Die Eyer muß man zuerſt wohl lang rühren: Denn ie länger ſie gerühret werden, ie ſchöner wird das Brot; hernach kan man den Zucker nach und nach darein rühren, hierauf das Mehl und die Gewürtze, und denn die eingemachten Schalen; letztlich ſchmieret man die dazu gehörige Pfanne mit Butter, beleget den Boden und neben herum die Seiten mit Oblaten, ſchüttet den Teig darein, und läſſet ihn ausbacken, ſchneidet denn, wenn er erkühlet, Schnitten daraus und bräunet ihn ab, oder träget ihn auch alſo unabgebräunet auf. Oder man nimmt zu acht wohl zerklopfften gantzen Eyern und ſechs Dottern länglicht geſchnittene Mandeln, Zimmet, Muſcaten-Blüth, Cardamomen und Citronat nach Belieben, gieſſet fünff bis ſechs Löffel voll Roſen-Waſſer dazu, und miſchet drey Viertel Pfund Zucker, und eben ſo viel ſchönes Mehl darunter, rühret alles wohl durch einander, beſtreichet die Pfanne mit Butter, das Brot aber, wenn es gebacken, und in Stücke geſchnitten, mit Eyerweiß ꝛc. Oder nehmet ein halb Pfund mit Roſen-Waſſer friſch geſtoſſene Mandeln, drey Viertel Pfund geſtoſſenen Zucker, zehen friſcher und wohl zerklopffter Eyer, und ein halb Viertel Weitzen-Mehl, wirket alles wohl unter einander, backet es denn auf einem Papier in der Pfannen, ſchneidet es zu Stücken, beſtreichet es mit Eyerweiß, und ſtreuet geſtoſſenen Canarien-Zucker darüber.

Mandel-Holtz, ſiehe **Mandel, Mangel.**

Mandel-Krähe oder **Mantel-Krähe**, ſonſten auch **Blarack, Blau-Krähe, Blaurock, Garben-Krähe** oder **Grün-Krähe** genannt, iſt ein Vogel in der Gröſſe eines Nuß-Häbers oder Holtz-Schreyers, mit welchem er mehr Ver-

Verwandtſchafft als mit der Krähe hat, ob er gleich faſt wie dieſe ſchreyet. Sein Schnabel iſt ſchwartz, und wie der Schnabel eines Nuß-Hähers geſtaltet, hat am Leibe eine ſchöne blaue Farbe, am Rücken aber ſiehet er bräunlich. Die Mandel-Krähe brütet hier zu Lande nicht, ſondern ziehet nur in der Erndte, wiewohl nicht alle Jahre, oder doch wenigſtens gar einzeln vorbey, da denn ihre Nahrung um ſolche Zeit, nemlich in der Erndte in Körnern beſtehet, maſſen ſie gantze Korn-Aehren hinterbringen und verſchlucken kan. Sie wird geſchoſſen und iſt wegen ihrer Fettigkeit und wohlſchmeckenden Fleiſches ſehr beliebt.

Mandel-Kräpfflein, werden folgender Geſtalt zubereitet: Ziehet ein Viertel Pfund Mandeln ab, ſtoſſet ſie ie kleiner ie beſſer, mit ein wenig Roſen Waſſer, damit ſie nicht ölicht werden; zerklopffet ein gantzes Ey, und das Weiſſe von zweyen Eyern, ſchüttet ſie an die Mandeln, zuckert ſelbige, und gieſſet noch ein wenig Roſen-Waſſers darzu, doch nicht zu viel, damit dieſe Fülle nicht zu dünne werde, und durch den Teig ſchlage. Nehmet denn ſchönes Mehl, zwey Eyer-Dottern, ziemlich viel Butter, und ein klein wenig Waſſer; laſſet die Butter zergehen, machet einen Teig davon, treibet ihn auf das dünneſte, wie zu Raffiolen, ſchlaget obige Fülle darein, und backet ſie aus Schmaltz; rühret aber dieſe Mandel-Fülle ziemlich lang, ſo wird ſie deſto beſſer. Oder nehmet mit Roſen abgeriebene Mandeln ein Viertel Pfund, Pinien ſechs Loth, in heiſſes Roſen-Waſſer geweichet und darinnen quellen laſſen, reibet ſie hernach und thut ein wenig Zucker, Zimmet und Roſen-Waſſer daran, rühret es unter einander, doch daß es nicht zu dünne wird, machet darauf ein Teiglein von Roſen-Waſſer und ſchönem Mehl, ſchlaget die Fülle darein, machet kurtze Strietzeln daraus, und backet ſie in Torten-Pfannen ab.

Mandel-Milch, wird alſo gemacht: Man nimmt ſüſſe Mandeln, putzet oder ziehet ſolche ab, ſtöſſet ſie mit friſchem Waſſer zu einem dünnen Brey, ſeiget es durch, und thut an die davon lauffende Milch nach Belieben, Roſen-Waſſer, Zimmet oder Pferſich-Laub-Waſſer, auch ein wenig Zucker. Dieſe Mandel-Milch giebt eine gute Nahrung, kühlet und erfriſchet, und hat die Krafft den Leib anzuhalten, dahero ſie denen Geſunden ſehr verträglich iſt, wiewohl ſie auch bey denen Krancken gebrauchet werden kan.

Mandel-Milch, wird auch ein Kühl-Tranck genennet, der zugleich den Schlaff befördert, und aus folgenden vier kühlenden ſo genannten Saamen, nemlich von Kürbiß-Melonen-Pfeben- und Gurcken-Kernen bereitet wird.

Mandel-Mus, oder eingerührte Mandeln, werden alſo zubereitet: Nachdem dieſe gehörig geputzet, werden ſie mit Roſen-Waſſer in der Stärcke eines Teiges abgerieben, zu dieſem thut man ein wenig geriebene Semmel, gieſſet heiſſes Schmaltz daran, und rühret es, bis es anfähet zu kochen, ſaltzet es ein wenig und wirfft Zucker daran, nach dem Anrichten aber beſtreuet man es wohl mit Zucker und Zimmet. Oder auf andere gewöhnliche Art zertreibet man die Mandeln bey einer halben Stunde lang, ſchlägt Eyer darein, reibet es durch einander, läſſet Wein in einem Topffe heiß werden, thut Zucker und das geriebene Mus dahinein, und ſo man will auch kleine Roſinen, rühret es am Feuer wohl herum, daß es ſich nicht anlege, endlich gieſſet man etwas Roſen-Waſſer daran, rühret es nochmahlen fein unter einander, und beſtreuet es nach dem Anrichten mit Zucker und Zimmet.

Mandeln, ſind zwey Drüslein, welche oben auf dem Schlund an ieder Seite desjenigen Beins, ſo ſich mit der Zungen vereiniget, befindlich, und einer luckern oder ſchwammigten Subſtantz ſind, auch dahero von denen kalten, feuchten Flüſſen, ſo von dem Haupt daſelbſt hinab fallen, offtmahls dermaſſen eingenommen und überfüllet werden, daß ſie ſich davon aufblähen und geſchwellen, welches nicht nur den Menſchen begegnet, ſondern auch denen Pferden wiederfähret. Die Zeichen dieſer Kranckheit ſind dieſe: Erſtlich halten die Pferde den Kopff ſtets über ſich und in die Höhe. 2) Können ſie weder freſſen noch trincken noch etwas einſchlucken. 3) Geben ſie dasjenige, ſo ſie trincken, durch die Naſen-Löcher wieder von ſich. 4) Laſſen ſie viel Schaum aus dem Maule fallen. 5) Röcheln ſelbige faſt und holen ſchwerlich Athem. 6) Iſt ihre Zunge dick und ſchwartz mit einem weichen, wäſſerigen und weiſſen Schleim umgeben, und ſo ſie noch darzu aus dem Maul heraus hänget, ſo iſt es deſto gefährlicher, denn es eine Anzeige iſt, daß die Straſſen ſehr enge worden, denn ie höher und dicker die Mandeln werden, ie mehr wird der Hals verſtopfft, und können die Pferde endlich weder durch die Lufft-Röhre, noch auch durch die Naſen-Löcher wohl und genugſam Athem holen, und müſſen alſo, wenn man ihnen nicht Hülffe thut, erſticken, wiewohl man ihnen auch ſchwerlich helffen kan. Die Pferde welche damit behafftet, ſind mehrentheils junge Pferde, wenn ſie eine Zeitlang auf dem Felde ledig gegangen, und denn von neuem in die Ställe geführet werden, und geſchiehet ſolches gemeiniglich an dem Ende des Herbſtes. Dieſen Pferden, wenn die Kranckheit noch im Anfang iſt, ſoll man eine Hals-Ader öffnen, ihnen den Kopff in einem Noth-Stall in die Höhe binden, und nach dieſem denenſelben, um das Haupt zu purgiren, folgende Mixtur, nemlich ſechs Loth Majoran-Waſſer, zwey Loth Salpeter und ein Quartiergen Wein unter einander gemiſcht in die Naſen-Löcher ſprützen. Iſt aber die Geſchwulſt noch neu, und gering zu vertheilen, (dergleichen ſie doch in dieſen Thieren ſelten zu ſeyn pfleget, weil man ihrer ſelten eher gewahr wird, bis ſie allbereit ſo groß, daß ſie dem Pferde beſchwerlich fället) ſo reibe ſie wohl und offt mit warmen Oele, oder lege einen Schwamm in Eßig mit Schweins-Schmaltz vermiſcht, warm darüber, damit ſie vertheilet werde, oder lege nachfolgende zeitig-machende Pflaſter darüber.

über. Nimm Maulbeer Blätter drey Hände voll, drey Loth Camillen-Oel, und altes Schmeer, ſo viel genug zu einem Pflaſter iſt, laſſe es unter einander warm ſtoſſen. Oder nimm eine Galle von einer Ziege, ein Nöſel Wein, zwey Loth Pfeffer, ein Qventlein Saffran, ein halbes Nöſel Honig, und ſiede es unter einander zu einem Pflaſter. Wenn ſich aber die Geſchwulſt nicht vertheilen will, ſo ſchmiere den Ort fein warm mit nachfolgenden Salben: Nimm ein Viertel-Pfund Butter, ſechs Loth Lor-Oel, vier Loth Althee, und laſſe es wohl unter einander zergehen. Oder nimm ein halb Pfund alt Schmeer, acht Loth geſtoſſene Pappel-Wurtz, miſche es unter einander, und lege es warm über. Oder nimm Kohl-Kraut und alt Schmeer, vermiſche es wohl warm unter einander, ſtoſſe es hernach noch einmahl alles zuſammen, und lege es warm über. Oder nimm Camillen-Oel, Lorbeer-Oel, Dill-Oel, eines ſo viel als des andern, und treufele es dem Pferde in die Ohren. So bald nun die Geſchwulſt zeitig wird, ſo ſchneide ſie auf, wenn ſie von ſich ſelbſt nicht aufbrechen will, und halte die Wunde, bis ſie genug gereiniget iſt, lange offen, ſchmiere auch ſolche etliche Tage nach einander mit folgender Salbe: Nimm Eſſig, Oel-Hefen, Saltz, eines ſo viel als des andern, ſiede es wohl mit einander, und ſo es ſich gereiniget hat, ſo ſtreue folgendes Pulver darein: Geſchabt Kupffer zwey Loth, Weyrauch zwey Loth, Erven zwey Loth, unter einander gemiſchet. Wenn du das Geſchwür mit keinem Schnitt eröffnen wilſt, ſo cauteriſirs, laß es der Gebühr nach reinigen, nimm eine Feder oder eine Wicke von Baumwollen, beſtreiche ſie mit dem Unguento Aegyptiaco, und ſtecke ſie des Tages zweymahl in die Wunden. Wenn die Mandeln auflaufen und dicke werden, ſo zünde die Haare an demſelbigen Orte mit einem Licht an, bis die Haut anfängt gelblicht zu werden, lege alsbald um den Brand und Schmertzen zu ſtillen, Eyerklar darüber, und laſſe es alſo einen gantzen Tag darüber liegen, nachmahls, wenn du ſelbige wieder hinweg genommen haſt, ſo überlege den Ort des Tages zweymahl mit nachfolgender Salbe: Rec. Vitriol und Althee, iedes ſechs Loth, alt Schwein-Schmaltz zwölff Loth, miſche es unter einander über einem Kohlfeuer zu einer Salbe. Wenn ſie denn zeitig werden, ſo öffne ſie mit einer Fliete, oder cauteriſirs und reinige ſie, ſchmiere hernach etwas um den Schaden herum warm Schweinen-Schmaltz. Oder ziehe dem Pferd ein Haarſeil über die Geſchwulſt, ſo wird ſich der Fluß und Hitze gar bald heraus geben, laſſe das Haarſeil darinnen, bis der Schaden ſich gantz gereiniget hat, alsdenn heile es mit dem Unguento Aegyptiaco, und folgends mit linderer Salbe zu. So bald du aber ſpüreſt, daß das Pferd unter währender Cur wieder ſchlingen und Speiſe zu ſich nehmen kan, ſo gieb ihm nachfolgende Purgation ein: Succum Elaterii zwey Loth, Jalappa, Lerchen-Schwamm, iedes ein Loth, Wein ein Nöſel unter einander gemiſcht, und dem Pferd eingegoſſen. Man ſoll ihm aber anfänglich mit nachfolgendem Clyſtier den Leib wohl offen halten: Nimm Kleyen-Brühe anderthalbe Kannen, Coloqvinten-Marck zwey Qvint, Tauſendgülden-Kraut zwey Hände voll, Veil-Kraut eine Hand voll, Thomas-Zucker ſechs Loth, drey Eyer-Dottern, unter einander geſotten und warm applicirt. So aber das Geſchwär inwendig aufbräche, alſo, daß das Eiter zum Maul heraus lieffe, ſo laſſe ſowohl obige Purgation als das Clyſtier nicht unterwegs, und ſalbe den Ort täglich mit einem mit Honig beſchmierten Inſtrument. Das Pferd ſoll in einem mittelmäßig warmen Stall ſtehen; ſein Futter ſoll alles gebrochen oder geſchroten, und mit Lerchen-Schwamm und rothen Kichern vermengt, der Tranck aber laulicht ſeyn, und mit ſchönem Mehl, Honig-Waſſer, und etwas Salpeter vermenget werden.

Mandeln, heiſſet das geſchnittene oder gehauene, aufgeſammlete und aufgebundene Getraide, auf dem Felde in Mandeln ſetzen, das iſt, allezeit funffzehen Garben auf einen Hauffen, über einander legen, welche Hauffen, nachdem ſie von einem Getraide, als Korn, Weitzen, Haber, Gerſte ꝛc. ſind, auch **Korn-Weitzen-Haber-oder Gerſten-Mandeln** genennet werden. Siehe **Mandel**.

Mandeln, Mangen oder Rollen, heiſſet die weiſſe Wäſche, und anderes ſo leinen als wollenes Zeug, wenn es auf die Mandel-Hölzer gewickelt, durch Hin- und Herziehung der Mandel, Mangel oder Rolle, glatt und weich machen. Siehe **Mandel, Mangel**.

Mandel-Oel, wird ſowohl aus ſüſſen als bittern Mandeln gepreſſet. Siehe **Mandel**.

Mandel-Seiffe, ſiehe **Seiffe**.

Mandel-Spåne, ſind eine Gebackenes von Mandeln, welches folgender Geſtalt bereitet wird. Nehmet ein halb Pfund Mandeln, ziehet ſolche in heiſſem Waſſer ab, und werffet ſie darauf in kaltes Waſſer, hernach laſſet ſelbige im Morſel mit ein wenig Roſen-Waſſer, aber nicht zu klar, abſtoſſen. Inzwiſchen nehmet von acht Eyern das Weiſſe, und peitſchet ſolches mit einer birckenen Ruthe zu einem Schnee; ſtreuet vier Loth Zucker darunter und peitſchet es ferner, darnach rühret die Mandeln darunter, ſo geſchwind als es nur möglich und peitſchet oder ſchlaget ſolche ſo lange, bis es alles zuſammen klar iſt. Endlich ſchneidet von Oblaten Plätzgen, wie ihr ſie haben wollet, thut mit einem Löffel von denen geſtoſſenen Mandeln darauf, ſtreuet kleinen bunten Zucker darüber, und backet ſie in einem nicht gar zu heiſſen Ofen. Wobey zu mercken, daß dergleichen Sachen beſſer in einer Torten-Pfanne zu backen ſind, als in einem Ofen, weil man die Hitze geben kan wie man will. Mandel-Spåne auf eine andere Art zu bereiten: Stoſſet ein halb Pfund Mandeln nicht gar zu klein, und thut ſie in einen neuen Tiegel. Hierauf ſchlaget von zehen Eyern das Weiſſe auf vorher beſchriebene Art zu einem Schnee, reibet Zucker darein, und ſchlaget ihn weiter, ſchüttet ſolchen darnach an die Mandeln, und rühret es wohl durch ein-

ander. Endlich ſchneidet Oblaten in Stückgen, wie es euch beliebet, ſtreichet von dem abgeriebenen Mandel-Teig Häuffgen darauf, eines qveren Fingers dick, beſtreuet ſie mit klein geſchnittenen Piſtacien, ſetzet ſie auf ein Back-Blech, thut ſie in Back-Ofen oder eine Torten-Pfanne, und backet ſie gar gelinde. Endlich richtet ſie an, und garniret ſie, wie ihr wollet.

Mandel-Torte, iſt eines von denen niedlichſten Gebackenen, welches aus klar zerriebenen Mandel-Kernen, Eyer-Dottern, Milch und Zucker bereitet, und in gewiſſen hierzu verfertigten Formen gebacken, auch zuweilen mit einem Eis-Spiegel oder Zucker-Eis übergoſſen wird. Die Bereitung geſchiehet folgender Geſtalt: Nehmet zwey Pfund Mandeln, ſchüttet ſie in einen Topff oder Pfanne, gieſſet Waſſer darauf, ſetzet ſie ans Feuer, und laſſet ſie einen Sud thun. Darnach ſchüttet kaltes Waſſer in das heiſſe, damit ihr die Hände darinnen leiden könnet, ziehet alsdenn denen Mandeln die Haut ab, leget ſelbige in friſches Waſſer, bis ihr ſie alle geputzt habt, und ſtoſſet ſie hierauf in einem Mörſel gantz klein, ihr müſſet aber öffters ſchlechte blaue Milch Tropffen-weiſe darein ſpritzen: Einige nehmen an ſtat der Milch Roſen-Waſſer, welches aber viel Leute nicht vertragen können; zu geſchweigen, daß auch die ſchlechte blaue Milch zum Auflauffen von vielen für beſſer gehalten wird, als das Roſen-Waſſer. Wenn nun die Mandeln klein geſtoſſen ſind, ſo ſchüttet ſie aus dem Mörſel in einen Reib-Aſch oder neuen Tiegel, reibet ſie erſt klar, ſchlaget darnach drey Eyer darein, und reibet ſolche, daß keine Knollen darinnen bleiben. Nach dieſen ſchlaget noch acht Eyer darein, und rühret es immer überein. Iſt dieſes wieder klar gerieben, ſo ſchlaget aufs neue ſechs Eyer hinein, und rühret es wieder klar. Zuletzt ſchlaget noch vier und zwantzig Stück Eyer-Dotter dazu, damit der Teig fein ſchlecht werde, ihr müſſet aber mit dem Rühren ohne Aufhalten fortfahren. Inzwiſchen läſſet man ein Stücke Butter in der Mandel-Torten-Forme auf dem Ofen in der Ofen-Röhre zerſchleichen, und ſolche in der Forme um und um lauffen, daß ſie überall fett werde, ſeihet die Butter wieder heraus, ſetzet die Forme an einen kühlen Ort, bis die Butter ſowohl an den Seiten als unten am Boden überall geſtanden; ſtoſſet oder reibet ein Pfund Zucker klar, und ſchüttet dieſen an den Mandel-Teig. Ferner nehmet Saffran in einen Löffel, und thut ein wenig Milch dazu, reibet es ab und laſſet es an den Mandel-Teig lauffen, rühret es wohl unter einander, ſchüttet den Teig hernach in die Mandel-Torten-Forme, machet ſie aber nicht gar voll, weil die Torte auflauffen muß, ſetzet ſie in einen Ofen, der nicht gar zu heiß ſeyn darff, ſondern daraus ſchon einmahl gebacken worden, denn ie kühler man dergleichen backen kan, ie beſſer werden ſie. Wenn ihr nun die Probe haben wollet, ob die Torte ausgebacken, ſo ſtechet mit einem kleinen Spänlein in ſelbige hinein, bringet ihr dieſes trocken wieder heraus, ſo iſt ſie gar; ſonſt muß ſie noch länger backen. So nun die Torte fertig iſt, müſſet ihr ſie heraus nehmen, oben darauf einen Bogen Papier, und auf dieſen ein Blech oder eine Schüſſel legen, die Forme alsdenn umkehren, daß die Torte heraus falle. Darnach nehmet eine Schüſſel und einen Teller, darauf ihr anrichten wollet, leget den Teller auf die Torte, die Schüſſel aber darüber und verkehret ſie, thut das Papier davon, beſtreuet ſie mit Zucker, oder machet einen Zucker oder Eis-Spiegel darauf, und beleget ſolchen mit zierlich ausgeſchnittenen Citronat, Pomerantzen- und Citronen-Schalen; oder ſchneidet dieſe eingemachte Sachen gar klein-würfflicht, und ſtreuet ſie auf das Eis oder den Zucker-Spiegel, welcher folgender Geſtalt verfertiget wird: Nehmet von einem oder zwey neu-gelegten Eyern das Weiſſe, zerklopffet es in einem kleinen Töpfflein auf das allerbeſte, thut ſechs Löffel voll des allerſchönſten und zu Mehl klar geſtoſſenen und ausgebeutelten Zuckers, in ein Schälgen, und rühret das Eyerklar oder Eyerweiß nach und nach in den Zucker, daß er ſchön gläntzend und glatt wird, auch dick zu werden anfänget und nicht mehr läuffet; ie länger man aber rühret, ie ſchöner und gläntzender er wird. Wolte der Spiegel gar zu dick werden, ſo gieſſet ein wenig weiſſes Roſen-Waſſer daran, und rühret ihn immer zu wohl durch einander, ſpiegelt alsdenn die Mandel-Torten damit, und ſetzet ſolche, um trocken zu werden, vor den Ofen. Zu einem Eis-Spiegel aber nehmet nur klares Zucker-Mehl, rühret es mit ein wenig Roſen-Waſſer wohl unter einander bis es glatt wird und nimmer flieſſen kan, und ſpiegelt ſodenn die Torte damit. Wollet ihr aber einen ſchönen aufgezogenen Eis-Spiegel haben, ſo machet ihn mit dem Roſen-Waſſer etwas dünner, rühret alles wohl unter einander, und überſtreichet die Torte damit; ſetzet ſelbige denn ſogleich in ein Oefelein oder Torten-Pfanne, machet oben auf dem Deckel eine gute Glut, ſo hat man ein ſchönes aufgezogenes Eis. Soll der Spiegel roth ſeyn, ſo weichet man die rothen Flecklein, *Bezetta rubra* oder *Torna ſolis* genannt, in Roſen-Waſſer ein, und rühret den ſchönſten durch ein Haar-Sieb gereuterten Zucker damit ab, daß er in der Dicke wird wie ein Mus, und auf die in etwas erkaltete Torte aufgetragen werden kan. Mandel-Torten auf eine andere Art zu backen: Stoſſet erſtlich ein Pfund Mandeln gantz klein, thut ſie hernach in einen Reib-Aſch, und rühret in die zwantzig Stücke Eyer-Dotter daran; das Weiſſe davon ſchlaget beſonders in eine hölzerne, oder unglaſirte irdene Schüſſel, und rühret es recht klar ab, ſchüttet auch ein halb Pfund Zucker darzu. Wenn ihr nun dencket, daß ſie bald kan in den Back-Ofen kommen, ſo peitſchet mit einem birckenen abgeſchälten weiſſen Reißig das Eyerweiß damit, ſo wird ein ziemlicher Hauffe Schnee werden, ſolchen ſchüt-

tet

tet unter die abgerührten Mandeln, und thut ſie gleich in die Mandel-Torten-Forme, ſetzet ſie in einen Backofen, ſo werden ſie ſchon locker werden, und hoch auflauffen. Auf eine andere Art: Putzet und ſtoſſet ein Pfund Mandeln im Mörſel gantz klein mit ein wenig Roſen-Waſſer ab, weichet Semmel-Grumen in Milch oder Rahm ein, drücket ſolche nachmahls wieder genau aus, ſchüttet ein gut Theil derſelben unter die geſtoſſenen Mandeln, ſchlaget zwey oder drey Eyer-Dottern und ein gantzes Ey daran, thut eines Eyes groß friſche Butter darzu, ſtreuet etwas Zucker und Zimmet darein, und rühret es wie das vorige in einem Reib-Aſch fein klar zuſammen ab. Hierauf zerklopffet in einem kleinen Topffe funffzehen gantze Eyer und funffzehen Eyer-Dottern, rühret drey Viertel-Pfund durchgeſiebten Zucker darein, thut etwas Saffran und zart geriebene Citronen-Schalen dazu; ingleichen, ſo es beliebet, ein wenig gröblicht geſtoſſenen Zimmet, und reibet dieſes alles wohl durch einander. Endlich ſchmieret die Forme mit zerlaſſener Butter, gieſſet den Teig darein, und backet ſie eben wie die vorige. Zu einer ſchwartzen Mandel-Torte nehmet ein Pfund abgezogener Mandeln, ſtoſſet ſolche mit Malvaſier klein ab, zerklopffet ſodenn ſechs Eyer, und rühret bey einer Viertel-Stunde drey Viertel- oder auch nur ein halb Pfund Zucker darein; miſchet ſodenn die Mandeln, und letztlich zwey Händlein voll geriebenes und durchgeſiebtes Roggen-Brot darunter, rühret aber iedes eine gute Viertel-Stunde lang; ſtreuet zuletzt ein halb Loth Negelein, ein halb Qvint Pfeffer, wie auch ein wenig Zimmet, Cardamomen, Muſcaten-Nuß und Blüthe, alles klein geſtoſſen darein, füllet den Teig in die Forme, und laſſet ihn, wie obgedacht, backen. Bey dieſer und allen andern Mandel-Torten, wo Brot darunter kommt, iſt zu mercken, daß ſelbiges nicht eher unter die Fülle gerühret werden müſſe, als gantz zuletzt, wenn man die Mandel-Torten-Forme ſogleich anfüllen, und in den Ofen zum Backen ſchieben will.

Mandille, war ein kurtzer Mantel, von Sammet, Taffet oder Spitzen mit allerhand Flohr, Taffet oder Spitzen auf verſchiedene Art falbaliret und umkräuſelt, den das Frauenzimmer um den Hals, Rücken und Arme herunter hängend zu tragen pflegete. Iſt ietzo nicht mehr Mdoe.

Mandragora, ſiehe Alraun.

Mangel, ſuche Mandel, Mangel, Rolle.

Mang-Korn, ſiehe Gemang-Korn.

Mangolt, Bete, Beiſſe, Beiß-Kohl, Römiſche Beta, iſt ein bekanntes Küchen-Kraut, mit ziemlich groſſen Blättern, welche eine gute, geſunde und verdauliche Speiſe geben. Es giebt deſſen verſchiedene Arten, welche alleine durch die Farben ihrer Blätter, und die Gröſſe derſelben von einander unterſchieden werden. Der Weiſſe, alſo genannt, weil er bleich-grüne Blätter hat, iſt zweyerley, der groſſe, breite und der gemeine. Der rothe, deſſen Blätter entweder hell- oder dunckel-roth ſind; der gelbe mit gelblicht-grünen Blättern; der grüne mit ſchwartz-grünen Blättern, welche ſämtlich wieder in groſſe und kleine eingetheilet werden, wiewohl dieſer Unterſcheid meiſtentheils im Pflantzen beſtehet, weil er bey beſtändig guter Wartung zuletzt alle groß wird. Doch iſt es am beſten, daß man bey Zeiten nach dem groſſen trachte, und denſelbigen pflantze, weil von ſolchem die breiten Ribben, auf Art der Cardonen, ebenfalls mit Nutzen können gebrauchet werden. Der Saamen wird im Frühling im wachſenden Lichte und lufftigen Zeichen in ein Miſtbeet geſäet, und die Pflantzen, wenn ſie ziemlich erwachſen, und etwan das ſechſte Blat erlanget, im wachſenden Monden in ein gutes, fettes und etwas feuchtes Erdreich, rothe, weiſſe, gelbe ꝛc. durch einander nach der Schnure Ellen weit eine von der andern, verpflantzet, beym Verſetzen aber die Spitzen an denen Wurzeln abgebrochen, damit ſie deſto beſſer in die Blätter wachſen. Wer keine Miſtbeete hat, mag ſie nur in gutes mürbes Erdreich, und nicht gar zu dicke ſäen, und zu gehöriger Zeit verpflantzen, wiewohl etliche den Mangolt an ſeiner erſten Stelle ſtehen laſſen, und, wo er zu dick, denſelben überziehen, und damit, wo er anderer Orten zu dünne aufgegangen, ausbeſſern und erſetzen. Man ſoll, wenn die Pflantzen erwachſen, die Neben-Blätter fleißig abnehmen, dabey aber beyde Hände gebrauchen, damit man die Wurzeln nicht zu ſehr bewege; die Blätter ſollen unter ſich und fein ſäuberlich am Stengel abgebrochen, und wenn gleich darunter etliche Stauden zu klein wären, die Blätter davon abzubrechen, ſollen denſelbigen nichts deſto weniger die zwey erſten kleinen Blätlein genommen werden, als wodurch die übrigen deſto geſchwinder wachſen, und gröſſer werden. Nach dem Abbrechen ſoll der Boden fein ſäuberlich umgehacket, und das Erdreich an die Stauden, ſo weit ſie bloß, gezogen werden, als welches zu ihrem Wachsthum ſonderbar dienlich iſt. Sie wollen zu Zeiten fleißig begoſſen ſeyn, daſſelbige aber ſoll nicht mit bloſſem ſchlechtem Waſſer geſchehen, als welches ihnen nicht ſehr zuträglich iſt, ſondern man muß etwas guten Miſts darein thun, und den Mangolt bald darauf, nachdem er abgebrochen worden, und ein Regen in kurtzem vermuthet wird, damit begieſſen, doch daß man mit dem Waſſer nicht über, ſondern unter die Blätter komme. Je mehr man friſches Erdreich an den abgeblateten Stengel ziehet, ie beſſer wächſet er fort. Bisweilen wird der Mangolt, abſonderlich in heiſſer Sommers-Zeit, gar ungeſchlacht, daß er nicht mehr zu gebrauchen, da ſollen aber nichts deſto weniger die unterſten Blätter immer fleißig abgebrochen werden, (als welche man den Schweinen geben kan) dabey man denn auch das Begieſſen nicht vergeſſen

ſoll. Gegen den Winter, wenn man vorhero die gelben Blätter nach und nach abgenommen, muß man ihn ausheben, und in den Keller in friſchen Sand pflantzen, ſo kan man den Winter über denſelben wohl in der Küche gebrauchen. Der Saame läſt ſich vier Jahr lang wohl erhalten, wenn er nur recht zeitig, und an einem kühlen Orte verwahret und aufgehoben wird. Es wird ſolcher von denen den Winter über im Keller geſtandenen, und im Frühling wieder in den Garten an einen lufftigen Sonnen-reichen Ort gepflantzten Stauden gezogen, und der beſte gantz unten an dem dickſten Stengel abgenommen. Der Mangolt wird, wenn er geleſen, und von den Ribben abgeſtreifft, gewaſchen, und wie Kohl gebrühet, das alte Waſſer davon ab, und wieder reines daran gegoſſen, wohl ausgeballt, klein gehackt, hierauf in Schmaltz geröſtet, hernach in einer Fleiſch-Brühe mit ſaurem Rahm, oder in einer Butter-Brühe gekocht, Saltz, Pfeffer und Muſcaten-Nuß, nebſt ein wenig Eßig daran gethan, und alſo angerichtet. Aus den gröſten dickſten Stengeln oder Ribben kan man auch einen Salat machen, wenn man dieſelben abſchälet, Fingers lang ſchneidet, in Waſſer mürbe ſiedet, und mit Eßig und Baum-Oel oder Butter abmacht. Die jungen Mangolt-Stöcklein mit den Wurtzeln ein wenig gekocht, und aus Eßig genoſſen, bringen Luſt zum Eſſen, und benehmen den Durſt. Die Wurtzeln zu Aſchen gebrannt, mit Honig temperirt, und das Haupt damit geſalbet, erhält die Haare, daß ſie nicht ausfallen. Dieſe Wurtzeln geſtoſſen, und in Wein gethan, macht in dreyen Stunden guten Wein-Eßig.

Mann, alſo heiſſet ordentlich unter den Thieren dasjenige, deſſen Geſchlechte der Natur nach dem weiblichen entgegen geſetzet wird. Im gemeinen Leben aber bekommt der Menſch von dieſem Geſchlecht nach gewiſſen Umſtänden dieſen Nahmen entweder allein, oder mit einem Zuſatz. Alſo ſagt man, dem Alter nach überhaupt eine **Manns-Perſon**, oder 30 Jahr ein Mann; dem Stande nach ein Ehe-Mann oder auch allein ein Mann, ein Hofmann, Kriegsmann, Schulmann, Kauffmann, Handwercksmann rc. rc. Endlich brauchet man dieſes Wort auch bey dem Tagwerck, wenn man nemlich die Groſſe deſſelben beſchreiben und andeuten will: Alſo ſagt man in den Weinbergen ein **Mann-Grab**, oder auf den Alpen **Mannſteffel**, ſo viel ein Mann in einem Tag bearbeitet oder beſtellt; ingleichen **Manns-Mad**, oder **Manne-Mad**, welches ſo viel bedeutet, als ein Mann in einem Tag auf einer Wieſen abmähen kan; oder man verſtehet auch darunter ein Stücke Erdreich, als ein Man in einem Tag mit zwey Ochſen umackert.

Manna, derer Iſraeliten iſt bekannt: Wir aber nennen bey uns nicht nur Schwaden, oder den Saamen eines gewiſſen Graſes, ſo gar früh, wenn der Thau noch auf dem Graſe iſt, geſammlet werden muß. Manna, oder Himmel-Thau, welches Wort hiervon nachzuſchlagen, ſondern auch eine Honig-ſüſſe weich-hartzigte Materie, ſo aus Sicilien, Apulien, Syrien, Perſien, Oſt-Indien, und auch aus Franckreich zu uns gebracht, aus denen Zweigen und Blättern der Hage-Buche und des Eichen-Baums, wie das Hartz aus denen Kirſch-Bäumen bey uns dringet, wenn ſie zuvor in Hundes-Tagen geritzet worden. Und dieſes iſt das gelindeſte Simplex zum Laxiren, auch ſo gar vor kleine Kinder, ſonderlich Galle und Schärffe abzuführen. Daher es unter die Haus-Mittel, ſo keine Gefahr bringen, und keine Kunſt brauchen, zu rechnen. Denn es muß in ziemlicher Doſi, auch von Kindern, genommen werden, wenn es wircken ſoll, und iſt ihnen dabey wegen der Süſſe, und weil es in Milch oder einem andern warmen Liqueur leicht zergehet, angenehm zu genieſſen.

Mann-Leben, ſiehe **Leben**.

Manns-Blut, iſt ein Kraut, ſo in denen Gärten gepflantzet wird, und faſt ſo ausſiehet wie Johannis-Kraut, wenigſtens was die Blätter betrifft, wenn ſie gerieben werden, geben ſie einen Blut-rothen Safft von ſich.

Manns-Treu, **Brach-Diſtel** oder **Krauſe-** ingleichen **Rad-Diſtel**, iſt eine Art von Diſteln, welche an ungebauten Orten, in rauhen, ſandigem Boden wächſet, und einen runden von anderthalb bis zwey Fuß hohen, mit vielen Neben-Aeſtlein beſetzten Stengel treibet. Die Blätter ſind groß, breit, kraus, tieff zerſchnitten, und an dem Rand herum mit ſteiffen, ſpitzigen Stacheln beſetzt. Oben an den Gipffeln der Stengel und Zweige erſcheinen viele geſtirnte Knöpfflein mit weiſſen oder bleich-grünen Blümlein, die rings umher mit ſpitzigen Stacheln umgeben ſind. Die Wurtzel iſt ſchlecht, lang und Fingers, auch zuweilen Daumens dicke, von auſſen ſchwartz, inwendig aber weiß, eines ziemlich ſtarcken Geruchs und Geſchmacks. Dieſe kan in Honig oder Zucker eingemacht werden, ſchmeckt faſt eben ſo wie Hintläuffte, und wirckt auch eben das. Siehe **Cichorien**. Die jungen und zarten Schoſſe kan man zur Frühlings-Zeit mit Eßig und Saltz ſtat eines Salats genieſſen, auch die Blätter, wenn ſie nicht zu alt, können in Saltz-Waſſer eingemacht und genoſſen werden. Dieſes Gewächſe iſt ein treffliches Futter vor Pferde und Rindvieh, und beynahe ſo gut als Körner. Die Wurtzel, welche im Junio gegraben und aufgedörret wird, iſt einer temperirten Wärme, und hat eine eröffnende und zertheilende Krafft, wird dahero in Verſtopffungen der Leber, wider die Waſſerſucht, Colic, Bauch-Grimmen rc. nützlich gebrauchet. Die blaulichte **Manns-Treu**, welche auch **Meer-Manns-Treu** oder **blaue Meer-Wurtzel** genennet wird, iſt von groſſer und kleiner Art.

Die

Die gröſſere wächſt mehr als anderthalb Ellen hoch, hat einen ſtarcken geſtreifften äſtigen und mit vielen Knoten unterſchiedenen Stengel, aus welchem andere Zweiglein herfür kommen, die viele runde Knöpfflein mit blauen wohlriechenden Blümlein herfür bringen; unter dieſen befinden ſich ſieben oder acht ſpitzige Blätlein, ſo wie ein Sternlein anzuſehen ſind. Dieſes Gewächſe blühet im Julio und Auguſto, und träget zwar ſeinen Saamen, iſt aber, ſo viel die Vermehrung anbelanget, von der Wurtzel leichtlich fortzubringen, und bleibet den Winter über im Garten ſtehen. Die kleinere Art aber muß jährlich im Frühling geſäet werden, weil ſie des Winters vergehen.

Manſard-Dach, ſiehe **Dach**.

Mantel, nennen einige den Rauch-Fang, welcher über einen Küchen-Herd gemacht wird, damit der Rauch dadurch deſto beſſer in die Feuer-Mäuer oder den Schorſtein aufſteigen kan, und die Küche davon nicht incommodiret werde. Siehe Schurtz.

Mantel-Krähe, ſuche **Mandel-Krähe**.

Manufactur, dieſes Wort wird im weitläufftigen Verſtande entweder vor das Geſchäffte genommen, wodurch vermittelſt gemeiner Handwercks- oder künſtlicher Arbeit theils aus einer oder mehr rohen Sachen, ſo die Land-Wirtſchafft liefert, theils auch ſchon aus zubereiteten Waaren, mit oder ohne Hülffe einiger Werckzeuge oder des Feuers ꝛc. nach einer gewiſſen Idee, eine verbeſſerte Waare gemacht und herfür gebracht wird, oder es heißt die verfertigte und verbeſſerte Sache ſelbſt ſo. Oder man giebt auch wohl dem Hauſe, wo eine gantze Geſellſchafft der Arbeitenden ein ſolches Geſchäffte in gewiſſer Ordnung treibet, dieſen Nahmen. Und in dieſem Verſtande begreifft man Fabriqven und Handwercker, ja gemeine Künſte und Kunſt-Wercke darunter, braucht auch wohl Manufactur und Fabriqve vor einerley, und wechſelt alſo im Reden mit dieſen Wörtern, wenn man von dem Manufactur- oder Fabriqven-Weſen eines Landes, von Manufactur-Collegiis und ſofort redet. Allein im engern und eigentlichen Verſtande wird dieſes Wort 1) nicht von denen alten und gemeinen Innungs-mäßigen Handwercks-Geſchäfften und Waaren, ja 2) auch nicht von allerhand unzünfftigen und bey uns Teutſchen ſchon lange bekannt geweſenen Künſtlern, ihren Geſchäfften und Productis, z. E. Uhrmachern, Bildhauern, ſondern vielmehr 3) von ſolcher Arbeit und Verfertigung einer neuen Waare aus rohen oder ſchon verbeſſerten Dingen, oder vor dieſe ſelbſt gebrauchet, welche ehemals bey uns Teutſchen negligiret, wenig oder nicht getrieben, deshalb auch nicht an Zünffte gebunden, ſondern erſt neuerer Zeiten von denen Holländern und Frantzoſen zu uns gebracht, und ſonderlich von denen letzten in ihrer Sprache Manufacturen und Fabriqven genennet werden, dahin ſonderlich die Woll- und Seiden-Manufacturen gehören. Jedoch in dieſem Verſtande macht man 4) wiederum einen Unterſcheid unter ſolchen, wozu man kein Schmeltz-Feuer, Hämmern und Schmieden, und denenjenigen, wobey man dieſe zwey Stücke vornemlich nöthig hat. Die erſte Art nennt man im allerengſten Verſtande Manufacturen, die andere aber Fabriqven, als Gold- und Silber- Stahl- Eiſen- Meßing- Kupffer- Glas- Porcellain und dergleichen Fabriqven. Dieſes iſt die Erklärung dieſes Wortes. Da nun das Kunſt- Handwercks- Manufactur- und Fabriqven-Weſen theils viele nöthige, nützliche, angenehme und beqveme, unentbehrliche, und auch offt entbehrliche Dinge und Waaren vor alle und allerley Menſchen liefert, folglich ſolche herbey locket, wo es floriret, theils dem Land-Mann ſeine rohen und verbeſſerten Waaren abnimmt, und ihm entweder, was er braucht, und nicht hat, oder Geld dafür liefert, wofür er alles bekommen kan, mithin die Land-Wirtſchafft nützlicher und austräglicher macht, folglich ſelbige ungemein befördert, dadurch aber auch hier die Menſchen herbey ziehet, theils aber die natürlichen und nur rohen, oder noch nicht vollkommen gemachten Güter des Landes, oder auch anderer Länder, die ſolches nicht achten, multipliciret, und ihren Werth vermehret, dafür aber nicht nur das Geld, ſo ſonſt aus dem Lande gehen würde, oder den Gewinn, den andere von unſern rohen Waaren ziehen, wenn ſie ſolche verbeſſern, und uns wiederum höher verkauffen, im Lande erhält, ſondern auch fremd Geld und Waaren ohne Geld, und gegen die Arbeit, ſo an die Manufactur gewendet, ins Land ziehet, folglich ſolche nicht nur ungemein beqvem zum angenehmen Leben ſind, und die Länder nahrhafft machet, ſondern auch der Grund und das nächſte Treibewerck des Commercien-Weſens iſt, welches wiederum viel Volck und Leute herbey ziehet, und noch mehr Geld-Verkehr und Vermehrung verurſachet; ſolchergeſtalt aber durch alles dieſes die öffentlichen Einkünffte des Staats ſo gar einer ſolchen Gröſſe nach gegründet werden, als ſonſt in einem ſolchen Lande ohnmöglich wäre, und hiernächſt auch ihre Einnahmen dadurch ſelbſt ſehr bereichert werden: Auf dieſes alles aber, und auf die Menge des Volckes, ſo gute Nahrung hat, die innerliche Stärcke eines Staats, folglich ſeine Sicherheit, ſo viel ſolche von menſchlichen Kräfften unter göttlichem Schutz in ſolcher Ordnung dependiret, ankommt und beruhet; ſo iſt wohl Sonnen-klar, daß das Manufactur-Weſen in der Wirtſchafft gleichſam das Hertz ſey, und ihr Flor gröſtentheils darauf ankomme, daß andere Wirtſchafften darinne einflieſſen, und ſeine Ausflüſſe wieder zu ihrem Flor genieſſen. Es folget alſo daraus, daß vor die Stifftung, Anlockung, Einführung, Hegung, Beſchützung und Beförderung des Manufactur-Weſens die gröſte

Sorgfalt, Raffineſſe und wirckliche Veranſtaltung angewendet werden müſſe, wenn man Land- und Stadt-Wirtſchafft in Flor bringen, die Einkünffte des Staats recht vernünfftig und mit Beſtand gründen und vermehren, dabey aber die Wohlfahrt der Unterthanen nicht nur nicht drücken, ſondern auch ſelbige immer mehr befördern will. Dazu gehöret alſo gute Policey, die nicht nur in guten Geſetzen, ſondern auch wircklicher Vollſtreckung beſtehet. Und dazu tragen gute Städte, ingleichen kluge Anſtalten mit denen Impoſten, die Beförderung alles deſſen, was zu Manufacturen gehöret, nemlich damit es an Materialien, neuen Erfindungen, Muſtern und Deſſeins, guten Arbeitern, guten Werckzeugen, leidlicher Conſumtion, gutem Vertrieb, beqvemer Correſpondenz, guter Ordnung, Zucht und Aufſicht, ſchöner und ſonderlicher Waare, Freyheiten und Förderniß, und ſo fort nicht fehle, ſehr vieles, ja alles bey. Zu einer ſolchen Sache aber von ſo groſſen Suiten gehöret auch ein eigenes Collegium, ſo nichts als das Manufacturen-Weſen und die damit verknüpffte übrige Wirtſchafft und Policey zu beſorgen hat. Derer Manufacturen ſind übrigens eine ungemeine Menge, ſo erfunden, und noch zu erfinden ſind. Sie ſind entweder Haupt-Stämme, z. E. Woll-Manufacturen, oder Neben-Aeſte, als die Tuch- Huth-Manufacturen. So viel Land-wirtſchafftliche Haupt-Geſchäffte mit allen Sachen in denen drey Reichen der Natur vorgenommen werden, ſo vielerley Manufacturen entſtehen daraus, aus beyden aber das Commercium mit rohen und verbeſſerten oder Manufactur-Waaren. Allein das gehöret hieher nicht eigentlich. Denn die Sache iſt von ſo groſſer Weite, daß wir ein eigenes Handwercks- Manufactur- und Fabriqven-Lexicon dazu nöthig haben, um alle Manufacturen nach ihren ſichtbaren und unſichtbaren Haupt- und Neben-Objecten, Zwecken, Nutzen und Waaren, Geſchäfften, Beſchäfftigten, Werckzeugen, Terminis, Innungen, Ordnungen und dergleichen kennen zu lernen. Vielleicht erſcheinet ſolches zum Nutzen derer Manufacturen, und derer, ſo damit bey denen Finanz- Policey- und Stadt-Collegiis zu thun haben. Es gehöret dieſe Sache auch eigentlich in die Städte. Denn Manufacturen taugen nicht aufs Land, eben wegen der Ordnung und Aufſicht, die dazu nöthig ſind, ja um mehrer Beqvemlichkeit willen, anderer Urſachen zu geſchweigen. Von Stadt-wirtſchafftlichen Dingen aber handeln wir hier nicht weiter, als in ſo weit ſie mit dem Lande etwas gemein haben, oder damit verknüpffet ſind. Wer mehr davon leſen will, kan Marpergers, Bechers und Lauens Schrifften brauchen. Im Handels-*Lexico* und im Natur- und Kunſt-*Lexico* iſt auch etwas weniges und generales davon zu finden. Siehe auch hier den Artickel Handwerck.

Maravillas de Peru, ſiehe Mexicaniſche Wunder-Blume.

Marcipan, iſt eine Art Zucker-Gebackens, ſo von ſüſſen Mandeln, Haſel-Nüſſen, Piſtacien, bittern Mandeln, Apricoſen und Pferſich-Kernen u. a. m. gemacht, und auf mancherley Weiſe zubereitet wird. Der Teig darzu, worauf das meiſte ankommt, wird folgender Geſtalt gemacht: Nachdem man die Mandeln z. E. ein Pfund gehörig geſchälet, in kaltem Waſſer eine Zeit liegen gehabt, und hernach zwiſchen reinen Tüchern wohl abgetrocknet, ſtöſſet man ſolche in einem ſteinernen Mörſer zu Mus, feuchtet ſie aber inzwiſchen immer mit Orange-Blüth-Waſſer oder Roſen-Waſſer, damit ſie kein Oel von ſich geben, welches ſonſt den Marcipan ungeſchmack machen würde, darunter man endlich ein Pfund klein geſtoſſenen und durchgeſiebten Zucker menget, und alles einem dicken Brey gleich machet, welchen man, daß nichts grobes darinnen bleibe, zuletzt durch ein Haar-Sieb oder Tuch treibet. Hierauf ſiedet man dieſen Teig auf einem gelinden Feuer ſo lange, bis er ſich von der Pfanne giebt, rühret ihn aber darneben fleißig um, daß er nicht anbrenne. So bald er genug geſotten, gieſſet man ſelbigen in ſteinerne Geſchirr, ſo vorhero wohl mit Zucker beſtreuet ſeyn müſſen, daß er ſich nicht anhänge, und wenn er kalt, leget man ihn auf den Tiſch, arbeitet ihn mit dem Mandel- oder Wargel-Holtz wie einen andern Teig in die Breite, und bildet daraus nach ſeinem eigenen Gefallen allerley Figuren, dieſe werden nachdem in dem Ofen gebacken, wenn ſie wieder heraus genommen, und ein Eis darüber geſtrichen worden, alsdenn wieder in den Ofen geſchoben, daß dieſes auch gar werde. Wenn es groſſe Marcipan, pfleget man zugleich mit dem Eis Piſtacien, Citronen- oder Pomerantzen-Schalen, Citronat und dergleichen darauf zu ſtecken. Aus eben dieſem Teig machet man auch groſſe und kleine Torten-Böden, und füllet ſelbige mit weichen Confituren, welches gemeiniglich gefüllter Marcipan genennet wird; oder man wargelt unter einem Bret, ſo wie auch der Tiſch fleißig mit Zucker zu beſtreuen, den Teig rund, lang und ſchmal, wie man es begehret, und formiret daraus allerley Figuren, als Buchſtaben, verzogene Nahmen, Wappen, Blumen u. ſ. f. bäcket ſolches in dem Ofen gehörig ab, welche Art man geſponnenen Marcipan nennet, und die Schüſſeln oder andere Confituren damit ausputzet.

Marck, heiſſet das Fett, welches in denen hohlen Beinen der Thiere ſteckt. Der Farbe nach iſt es unterſchieden, denn in groſſen Röhren iſt es röthlich, in den kleinen aber meiſt ſchwartz-braun, und mit einem Pergament-Häutlein umſchloſſen, in den ſchwammigen Knochen aber weich und ſafftig. Aus denen gekochten Rindfleiſch-Beinen giebt es nicht nur eine gute ſchmackhaffte Brühe, ſondern es wird

wird ſelbiges auch darinnen zur Tafel gebracht,
und entweder auf einen hölzernen Teller aus=
geſtoſſen, oder mit einem ſilbern Inſtrument,
ſo man einen Marck=Zieher nennet, da her=
aus gezogen, ingleichen wird es auf geröſte=
ten Brot=Schnitten über dem Tiſch, weil
es noch warm, herum gegeben, auch zuwei=
len in Paſtetlein, Torten, Klöſſern und
Küchlein verbrauchet. Zu den Marck=Klöſ=
ſern nimmt man ein gut Theil Rinds=Marck,
rühret ein paar Löffel voll ſchönes Mehl dar=
unter, ſtreuet Ingber, Pfeffer, Muſcaten=
Blüth und Saffran darein, ſchläget zwey oder
drey Eyer daran, rühret es alles wohl durch
einander, formiret Klöſſer daraus, in der
Gröſſe, wie Tauben=Eyer, leget ſie in eine Brüh
und läſſet ſelbige allgemach, und etwan eine
Viertel=Stund lang ſieden. Die Marck=Küch=
lein werden alſo gemacht: Man rühret mit
dem Rind= oder Ochſen=Marck, das ſaure
Marck von einer Citrone wohl ab, daß es
wie ein dicker Brey wird, zuckert es, ſaltzet
es auch, iedoch nur ein klein wenig, würtzet
es mit Cardamomen und Muſcaten=Blüth;
machet ferner einen Teig von Eyer=Dotter,
Butter und Waſſer, wie zu Rafiolen an,
ſchläget ſie in dieſelben, und läſſet ſie ge=
ſchwind im Schmaltz abbacken. Marck=Pa=
ſtetlein bereitet man folgender Geſtalt: Neh=
met drey Viertel Pfund (mehr oder weniger,
nachdem man viel machen will) Rinder=
Marck, ſchneidet dieſes mit einem Schnei=
de=Meſſer gantz klein, thuts in eine Caſſerole,
und ſetzet es auf ein Kohlfeuer, doch daß es nicht
gar zu groſſe Hitze hat, ſchlaget drey bis vier
Eyer darzu, und rühret ſolches ab, als ob
ihr gerührte Eyer machen wollet. Wenn es
nun ein wenig dicke worden, ſo ſetzet ſolches
vom Feuer, weichet gute Semmel im Milch
ein, und da ſie weich worden, ſo nehmet die
Rinde davon, und drucket das übrige recht
trocken aus, werffet ein paar Hände voll in
das abgerührte Marck, ſchlaget noch acht
Dotter und ſechs gantze Eyer darzu, rühret
es wohl durch einander ab, reibet Muſcaten=
Nuß und Citronen=Schalen darein, werffet
ein Viertel=Pfund Cibeben und ein Viertel
Pfund kleine Roſinen, wenn ſie erſt ſauber
geleſen und gewaſchen worden, ingleichen ein
Viertel Pfund Mandeln, die ihr vorhero in
heiſſem Waſſer abziehen, und iede wohl vier,
fünff bis ſechs mahl entzwey ſchneiden müſ=
ſet, hinein, reibet auch ein halb Viertel
Pfund Zucker darunter, und rühret alles zu=
ſammen recht klar ab. Darnach ſchmieret
die Paſteten=Pfännlein mit Schmaltz an,
beleget ſie inwendig mit einem dünnen Teig,
thut denn dieſes abgerührte in ein Pfännlein,
bis daß ſie voll werden, ſetzet ſie hernach in
einen nicht gar zu heiſſen Backofen, und laſ=
ſet ſie backen. Dieſe Paſtetlein müſſen warm
verſpeiſet werden. Zu einer Marck=Torte
nehmet ein Pfund Marck aus Rinder=Bei=
nen, ſchneidet daſſelbe gantz klein, und thut
es in einen Reib=Aſch; ſchüttet Muſcaten=
Blüthen, Cardamomen, geriebene Citronen=
Schalen, und in Milch eingeweichte und
wiederum gantz rein ausgedruckte Semmeln
dazu, ſchlaget funffzehen Eyer daran, und
rühret dieſes alles wohl ab, werffet auch groſ=
ſe Roſinen und geſchnittene Mandeln mit
bey, und rühret alles wohl unter einander.
Hernach ſchmieret eine Torten=Pfanne mit
Butter, treibet aus einem guten mürben
Teig ein Blat aus, und leget es in die Pfan=
ne, beſtreichet daſſelbe mit Eyern, und ſchüt=
tet das Abgeriebene, wenn ihr erſt noch ein
Viertel Pfund Zucker eingerühret habt, in
die Torten=Pfanne auf den Teig. Ferner
verfertiget von dem aufgetriebenen Teig ein
ander Blat, ſchneidet daraus mit einem Back=
Rädlein lauter Streiffen eines halben Fin=
gers breit, und leget dieſes als ein Gitter
über die Torten, beſtreichet es wieder mit
Eyern, und ſchneidet alsdenn den Teig um
die Torten=Pfanne herum ab; ſetzet ſie in ei=
nen Backofen, und laſſet ſie fein ſauber und
gemächlich backen. Wird ſie wieder aus dem
Ofen genommen, müſſet ihr ſolche mit einem
Meſſer los machen; auf eine Schüſſel anrich=
ten; mit Zucker beſtreuen und warm zu Ti=
ſche bringen: Denn wenn ſie erkaltet, wird
ſie zu hart, und kan für Fettigkeit nicht ge=
noſſen werden. Oder nehmet ein halb Pfund
ſchöner abgezogener Mandeln, ſtoſſet ſie mit
Roſen=Waſſer klein ab, rühret ziemlich viel
Zucker, und drey Viertel Pfund ſchönes,
friſches, wohl gewäſſert= und klein zerſchnit=
tenes oder abgeriebenes Ochſen=Marck dar=
unter, ſtoſſet alles unter einander, ſchlaget
ſechs Eyer daran, und rühret es ferner mit
ein paar Hände voll geriebener Semmel wohl
ab; leget denn Blätlein von guten mürben
Teig in die Torten=Forme, denn ſonſten kan
man die Torte nicht wohl gantz heraus brin=
gen: Füllet den Torten=Zeug darein, und laſ=
ſet ihn in einem Backöflein, wie die vorherge=
hende fein gemächlich backen.

Marck, heiſſet auch in denen Bäumen,
Stauden und Kräutern das inwendige weiche,
von dem Holtz oder der Rinde beſchloſſene We=
ſen. So wird gleichfalls das ſafftige Theil der
Citronen, Pomerantzen, Limonien, und einiger
andern Früchte, ſo von dem weiſſen Fleiſch um=
geben iſt, Marck genennet.

Marck, iſt ein Gewichte, welches insge=
mein zu Auswägung des Silbers und Goldes
gebrauchet wird. Die Marck Silbers hat
ſechzehen Loth, das Loth ſechs Gran, der Gran
drey Grän, folglich das gantze Loth zwey hun=
dert acht und zwantzig Karat, und das Karat
vier Gran oder zwölff Grän. Die Marck=Gol=
des hält 24 Karat, und das Karat 4 Gran, oder
12 Grän. Ein Marck hält 67 Ducaten; ein
Marck löthiges Goldes iſt 72 Gold=Gülden. An
einigen Orten wird in Gold= und Silber=Gewicht
gerechnet eine Marck auf 12 Pfennige, ein Pfen=
nig auf 24 Groſchen, welches mit erſtgedach=
tem Halt einerley iſt, weil in beyden Arten
auf die Marck 288 Grän kommen.

Marck, ſiehe Mahl.

Marck=Baum, ſuche Mahl=Baum.

Marcketender ſind ſolche Perſonen, welche ſich bey einer Armee befinden, und in derſelben Feld-Lager nicht nur allerhand Victualien und Getråncke herbey ſchaffen, ſondern auch zuweilen einen guten Koch abgeben, und ein ſchmackhafft Stück warmes Eſſen zuzurichten geſchickt ſind. Hierzu nun wird ihnen im Lager von dem General-Qvartier-Meiſter ein ſonderlicher Platz angewieſen, wo ſie ihre Waaren feil haben können, doch müſſen ſie ſich vor allen erſt bey dem General-Gewaltiger angeben, auch demſelben anzeigen, was und womit ſie handthieren wollen, dieſer verſchaffet ihnen alsdenn nicht nur die gedachte Anweiſung zu ihrem Platz, nebſt dem Qvartier vor ſich und Stallung vor ihre Pferde, bey dem General-Qvartier-Meiſter, ſondern er meldet ſie auch bey dem General-Auditeur, welcher ſie beeydiget, daß ſie nemlich denen ſie angehenden Kriegs-Artickeln in allen unterwürfig ſeyn wollen, hiernechſt ihre Waaren taxiret und ſolchen Preis durch des General-Gewaltigers ſeine Leute öffentlich ausrufen oder ans Faß ſchreiben låſſet. Wovor ſie dem Auditeur und Gewaltiger der Gebühr nach von dem Getråncke und den Victualien etwas gewiſſes entrichten, über dieſes aber noch ein billiges Ståte-Geld erlegen müſſen.

Marck-Stein, ſiehe **Mahl-Stein**.

Marckt, dieſes heiſſet eigentlich derjenige öffentliche geraume Platz, wo man allerley Victualien und andere Waaren zum Verkauff darſtellet. Man verſtehet aber auch öffters das Kauffen und Verkauffen ſelbſt darunter. Es bekommt im übrigen dieſer ſeine Beynahmen eines theils nach der Zeit, wenn nemlich Marckt gehalten wird, und da heiſt er ein **Jahr-** oder **Wochen-Marckt**; andern theils nach den Waaren, ſo darauf zum Verkauff vorhanden, und eine iede nach ihrer Art vermöge der Ordnung beyſammen an einen Ort ausgeſtellet zu finden, als da iſt der **Vieh-Marckt**, **Roß-Marckt**, **Fiſch-Marckt**, **Holtz-Marckt**, **Kohlen-Marckt**, **Korn-Marckt**, **Brot-Marckt**, **Bauer-Marckt**, **Obſt-Marckt**, **Vogel-Marckt**, wiewohl einige die drey letzten Arten zuſammen unter dem Wort **Naſch-Marckt** verſtehen, weil dieſe allerley ſo gemeine als auch delicate Victualien von mancherley zahmen und wilden Geflügel, Wildpret, Butter, Eyer, Kåſe, Früchte, Obſt, und was dergleichen mehr zu Kauffe bringen. Der Werth nun, den die meiſten Leute, ſo mit einander handeln, unter ſich vor eine Waare ausmachen, wird gemeiniglich der **Marckt-Preis** oder der **Marckt-Kauff** genennet, und pfleget derſelbe bald zu ſteigen, bald zu fallen, nachdem von einer Waare wenig oder viel vorhanden iſt. Es wird hergegen auch in einer wohl eingerichteten Policey eines und das andere Stücke, ſo ſonderlich allen unentbehrlich, auf Befehl der Obrigkeit durch gewiſſe darzu beſtellte Leute geſchåtzet, und demſelben, ſonderlich aber dem ausgeſchlachteten Fleiſch, dem Brot u. d. gl. weil ſolches von mancherley Einkauff und Güte, der Preis geſetzet oder darzu vorgeſchrieben, wie es eine diesfalls gemachte Marckt-Ordnung erfordert, darinnen nicht nur wegen gedachten Marckt-Preiſes Verfügung geſchiehet, ſondern auch alles beſorget und angeordnet iſt, was zur Marckt-Freyheit und Gerechtigkeit dienſam; folglich wird darinnen auch unterſaget der ſchådliche Auf- und Vorkauff der Höcken; falſches Maaß, Waage und Gewicht; untüchtiges Kauff- und Marckt-Gut; alle Unordnung, Zanck, Streit und Schlåge u. w. d. zu welchem Ende von dem Stadt-Rath gewiſſe Perſonen geſetzet, welche Acht haben müſſen, daß die einmahl vorgeſchriebene Ordnung beſtåndig in guter Obſervantz bleiben möge, und welche zugleich in den geringen Kleinigkeiten Richter abgeben ſollen, wenn ihre Entſcheidung darüber verlanget wird, ja welche das Stand-Geld einzufordern haben u. a. m. Solche Perſonen ſind die **Marckt-Vögte**, **Marckt-Meiſter** und **Marckt-Knechte**. Der Marckt-Preis einer Waare wird ſonſt bey dieſer Taxe ſo wohl als bey der Cammer-Taxe in vielen zum Grunde geleget, und zwar folgendergeſtalt heraus gebracht. Man zeichnet den hohen, Mittel- und geringſten Preis einer Waare z. E. eines Scheffel Roggens an, addiret dieſe drey Preiſe, die Summe aber dividiret man mit 3. Alsdenn iſt das Drittel der Mittel-Preis von einem Jahre. Hiernåchſt ſuchet man auf dieſe Weiſe dieſen Mittel Preis von 6 oder 9 Jahren ſo auf einander folgen, ſetzt die Mittel-Preiſe unter einander, addirt ſie, und alsdenn dividiret man die Summe mit 6 oder 9, da denn das 6tel oder 9tel der eigentliche Mittel-Marckt-Preis einer Waare in 6 oder 9 Jahren geweſen, welcher ſo lange in denen Taxen angenommen wird, ſo lange keine ſonderliche Verånderung in der Erhöhung oder Erniedrigung des hohen, Mittel- und geringſten Preiſes vorfållt. Und eben deswegen muß man ſolche Taxen alle 6 oder 9 Jahre revidiren. Die Jahr-Mårckte ſind im übrigen entweder ſolenne oder nicht ſolenne Mårckte. Die erſten heiſſen bey uns auch Meſſen, und erſtrecken ſich ihren Marckt-Rechten und Freyheiten nach auf das gantze Reich, werden zu wichtigen Handels-Plåtzen, worauf auslåndiſcher Handel getrieben wird, erfordert, und muß das Recht dazu nicht nur vom Landes-Fürſten, ſondern auch aus ietztgedachter Urſache vom Kayſer ertheilet werden. Ja ehemahls ſuchte man auch des Pabſtes Privilegia dazu. Das Recht aber einen nicht ſolennen Jahr-Marckt zu halten, kan ieder Landes-Fürſt ertheilen, und gehöret nebſt der Wochen-Marckt-Gerechtigkeit unter die eigenen Stadt-Rechte, darum, weil das Land-Volck einen beqvemen Ort und eine gewiſſe Zeit nöthig hat, ihre Waare zu verſilbern, und andere unentbehrliche Nothdurfft zuſammen zum Verkauff anzutreffen, ſonderlich aber ſich die Waaren derer Handwercker, die in die Stådte gehören, an-

zuſchaf-

zuſchaffen. Ja da die Städte eigentlich keinen Ackerbau und Viehzucht, als ihr Hauptwerck treiben ſollen, folglich ihre Victualien nicht unmittelbar gewinnen können, ſolche aber auf dem Lande zuſammen zu ſuchen, viel Zeit und Verſäumniß in ihren Stadt-Nahrungs-Geſchäfften, ja groſſe Ungleichheit verurſachen würde; ſo dienen ſonderlich die Wochen-Märckte eine Stadt in gehöriger Ordnung auf bequeme Art mit Victualien zu verſehen, auf der andern Seite aber auch dem Landmann in ſeinem Handel zu helffen. Woraus man denn erkennet, was Märckte vor eine wichtige Policey-Anſtalt ſind, und wie ſie ſorgfältig reguliret und eingerichtet, ja mit groſſer Aufſicht angeſtellet werden müſſen. Es erhellet auch daraus, daß man dieſes Recht keinen Dörffern verſtatten müſſe, und dergleichen. Man kan auch aus dieſen Grund-Sätzen ſo wohl viele Fehler des Marckt-Weſens in einem Lande als auch viele Verbeſſerungen finden. Sonderlich gehöret dazu die nöthige und ungemein nützliche Veranſtaltung derer öffentlichen Intelligenz-Mittel, da nicht allein Monatlich oder wöchentlich durch ſie in etlichen Städten ausgegebenen und durchs gantze Land auf geſchickte Weiſe ertheilten Anzeig-Blätter, ſondern auch vor jeden Marckt oder auf jeden Marckt durch öffentliche Intelligenz-Tafeln bekannt gemacht wird, was vor Waaren vorhanden, und wo ſie ſind? was man vor Waaren, Perſonen, Sachen, Dienſte, Geld ꝛc. brauche? was geſtohlen, gefunden, verlohren? was vor Veränderungen und Zufälle in der Wirtſchafft, Handel und Wandel anzumercken? ꝛc. Dieſe Art Zeitungen, ſo man auch auf immobilia richten, it. zum nöthigen Unterricht des ungelehrten Wirts in allerhand wirtſchafftlichen und geſetzlichen Dingen, ja zur Erinnerung und Warnung vor Schaden brauchen kan, ſind ein ſonderliches Mittel, auch die Märckte zu verbeſſern, Handel und Wandel zu befördern, zu erweitern, die nöthigen Leute herbey zu ziehen, und ein öffentliches Vernehmen und eine Correſpondenz des Publici mit dem Volcke, oder dieſes mit jenem, aller einzelnen abweſenden Perſonen mit allen u. ſ. fort, zu etabliren. Es hat dieſe Anſtalt ſchon der Herr Baron von Schröter in ſeiner Schatz- und Rent-Cammer entworfen. Im Preußiſchen iſt es wircklich nomine publico etabliret. An andern Orten hat man ein Privat-Werck daraus gemachet. Allein auf dieſe Weiſe wird der Zweck nicht völlig erreichet. Es gehören öffentliche Oerter und Verordnungen dazu, um die Anzeigen zu ſammlen, die da vielen geſchehen ſollen. **Marperger** hat übrigens einen gantzen Tractat von Meſſen und Märckten geſchrieben, welcher hierbey wohl zu brauchen. Im Handlungs-Lexico iſt auch viel Gutes davon zu finden.

Marckt-Geld, nennet man insgemein diejenige gewiſſe Summa Geld, ſo der Mann ſeiner Frau nach der Gröſſe ſeiner Familie und Oeconomie zum Unterhalt des Hausweſens und Verſorgung des Tiſches auszumachen, und an ſelbige wöchentlich auszuzahlen pfleget. Uiber dieſes Geld und deſſen Ausgabe ſoll eine noch unerfahrne Frau als eine neu-angehende ordentliche Haushälterin ein Regiſter führen und darein tragen, was entweder durch ſie ſelbſt, oder durch ihre Haushälterin, Haus-Jungfer oder Köchin bey dem Einkauff vor jede Sache ausgegeben worden, und alſo ihre ordentliche **Marckt-Rechnung** von Woche zu Woche ſchlieſſen, welches ihr theils zu einem nützlichen Zeitvertreib, theils zu einer guten Nachricht, wie ein und die andere Sache der Jahres-Zeit und anderen Umſtänden nach bezahlet werden müſſen, theils zu noch anderem Vortheil dienen kan.

Marder, Marter, iſt ein wildes Raubthier, deſſen es zweyerley Gattungen giebt, nemlich **Baum-Marder** und **Stein-Marder**. Die **Baum-Marder** ſind viel kleiner als die wilden Katzen, aber gröſſer als die Iltiſſe, von ſchöner Caſtanien-brauner Farbe, unter der Kehle gelblicht, ihre Haare ſind weich, zart, gelinde und dick zuſammen gewachſen, dahero auch ihr Balg weit höher als der Stein-Marder gehalten, und ihnen um deſſentwillen der Nahme **Edel-Marder** beygeleget wird. Sie halten ſich gerne in Buchen-Tannen- und Fichten-Wäldern in hohlen Bäumen auf, worinnen ſie ſo hartnäckig ſtecken, daß ſie öffters die Bäume mit ſich umfällen laſſen, ohne ſich zu regen, bis ſie aus Noth heraus müſſen; des Tages pflegen ſie ſich auch in wilden Tauben-Neſtern, Raub-Vögel-Horſten und Eichhörnleins-Neſtern zu verbergen. Ihre Nahrung ſind Mäuſe, Eichhörner und Vögel, welche letztere ſie inſonderheit des Nachts auf denen Bäumen, wo ſie ihre Neſter haben oder ſchlafen, überſchleichen und freſſen. Sie trachten auch dem Honig ſehr nach, und ſcharren dahero denen Hummeln ihre Neſter aus, wiewohl ihre Bälge von dem vielen Honig-Eſſen nicht ſo gut bleiben, ſondern Flecken bekommen, welche man **Honig-Flecken** nennet. Sie ſtreichen des Nachts weit herum, ſpringen auf die Bäume und gleich denen Eichhörnlein in der Höhe fort, alſo, daß man ihrer öffters auf dem Boden, auf etliche hundert Schritte nicht gewahr wird. Wenn ſie einen groſſen Vogel, der ihnen zu ſtarck iſt, z.E. einen Auerhahn, Birckhun oder Faſan erwiſchen, und der Vogel fleugt davon, ſo bleiben ſie ihm auf den Rücken ſitzen, und beiſſen ihn ſo lange, bis ſie mit ihm zur Erde fallen. Sie pflegen denen Vögeln in der Brut-Zeit ihre Eyer, ohne daß ſie ſolche zerbrechen, nur durch ein kleines darein gebiſſenes Löchlein auszuſauffen. Ihre Brunfft geſchiehet im Januario, und ſetzen im Mertz, nach neun Wochen, drey oder vier Junge auf einmahl, welche von denen Alten mit jungen Vögeln auferzogen werden, wobey jene ſich inſonderheit wohl wahrzunehmen wiſſen, daß ſie an

dem

dem Orte, wo ſie ihre Junge liegend haben, nicht leichtlich etwas rauben werden, um dadurch ſich nicht ausſpüren oder mercken zu laſſen. Ihre Loſung iſt wider die Natur aller andern ſo wilden als zahmen Thiere dem Menſchen ſonderlich angenehm, und riecht faſt wie Biſam. Die **Stein-Marder** ſind etwas kleiner und falbigter, haben eine weiſſe Kehle, und halten ſich in Fels-Löchern und Steinritzen, auch in alten Gemäuern, und unter den Dächern der Häuſer, Scheunen, Ställe und anderer Gebäude auf. Sie ſind ſonderbare Liebhaber von jungen Tauben, Hünern und andern Geflügel, welches die Haus-Mütter öffters mit ihrem gröſten Schaden gewahr werden, maſſen ſie in denen Hüner-Häuſern, wenn ſie einmahl darein gerathen, dergeſtalt fleißig arbeiten, daß, ſo ſie nicht geſchrecket und davon gejaget werden, ſelbige vielmahl kein Hun beym Leben laſſen, ſondern ſo lange würgen, bis ſie alle erlegt ſind, und, welches das verwunderlichſte iſt, ſo beiſſen ſie denen Hünern allen im Genicke die Köpffe entzwey. Was ſie würgen, ſchleppen ſie nach ihrem Lager ins Heu, Stroh, oder ſonſten in ein Loch. So ſie nichts anders bekommen können, ſauffen ſie dem Geflügel die Eyer aus, und gehen denen Mäuſen nach. Sie bleiben nicht allein beſtändig an der Erde, und laſſen ſich ſpüren, ſondern ſind auch durch weniges Klopffen in Scheunen, Ställen, Häuſern, alten Gemäuern, und dergleichen leichtlich rege und flüchtig zu machen. Sie brunfften auch im Februario, tragen neun Wochen, und haben im April ihre Jungen. So wohl die Baum- als Stein-Marder pflegen in der Brunfft einander zu beiſſen und ſehr zu ſchreyen, daß es bey der Nacht weit zu hören, ihre Jungen aber werden blind gebohren. Wenn die jungen Baum-Marder bey den Leuten mit Milch erzogen werden, ſpielen ſie gerne, ſonderlich wenn man ſie mit einem jungen Hunde erziehet; ſie werden im Spielen nicht leicht böſe gemacht, aber, wenn ſie freſſen oder ſchlafen, muß man ſie zu frieden laſſen. Die Marder werden am beſten mit denen Fall-Eiſen, Marder-Fallen, und Marder-Garnen gefangen, aber nicht gerne geſchoſſen, weil der Balg durch das Schieſſen leichtlich verderbt wird. Es giebt aber dieſer Balg ein treflich Rauchwerck ab, ſo man entweder gefärbt oder ungefärbt zu Frauenzimmer-Müffen, Palatinen und mancherley Gebrehme vielfältig verbrauchet.

Marder-Falle, iſt entweder einfach oder gedoppelt. Zur einfachen Marder-Falle nimmt man drey Stücken Pfoſten, ſo drey oder vier Schuh lang, neun bis zehen Zoll breit, und drey Zoll dick ſeyn ſollen. Dieſe drey Stücken werden alſo zuſammen genagelt, daß eines davon den Boden, die andern beyden aber die Seiten ausmachen; ſiehe Tab. VII Fig. 1 A, B, C, D, hinten wird es mit einem Stücke Pfoſte, ſo neun oder zehen Zoll ins gevierte, und drey Zoll dick verſchlagen A, C, E, F. Alsdenn nimmt man ein anders, ſo in eben der Stärcke, aber nur etwan den dritten Theil ſo lang, als eines von denen drey erſten ſeyn muß, ſolches wird oben darauf genagelt, wie A F G H zeiget. Die übrige Oeffnung wird gleichfalls mit einem Bret verſehen, welches man aber auf- und zumachen kan, und in der Figur mit G, H, I, K, angezeiget iſt. Wenn dieſes verfertiget, ſo macht man an dem Bord der zwey Seiten-Breter, bey denen Buchſtaben G H mit einem Bohrer ein Loch, und ſchläget zwey Nägel dadurch, daß ſie das obere Pfoſten-Stücke faſſen, und daſelbſt ſtat einer Achſen dienen können, wenn es aufgezogen werden oder zufallen ſoll. An dieſes wird wiederum ein Stücke Pfoſte bey I K angenagelt, ſo demjenigen gleich ſeyn muß, ſo mit A, C, E, F bemercket, und muß dieſes eintzig und allein an den Fall-Deckel befeſtiget werden, damit, wenn man es niederläſſet, das gantze Weſen einer verſchloſſenen Truhe oder Lade ähnlich ſey. Alsdenn nimmt man zwey Stücken Holtz L, M, iedes zwey Schuh lang, einen Zoll breit und einen halben Zoll dick, dadurch werden oben Löcher durchgebohret, daß man den kleinen Finger durchſtecken könne, und nagelt ſie in der Mitte der Seiten-Breter, eines gerade gegen dem andern über feſte; vorhero aber wird in die Löcher oben ein viereckigtes Holtz, ſo einen Zoll ſtarck und an beyden Enden wie eine Achſe rundiret iſt, daß es fein geläufig darinnen herum gehe, eingeſtecket, und in der Mitten beſagten viereckigten Holtzes ein Loch gemacht, darein man einen ſchweren Stecken O, N, einſtecken und dergeſtalt befeſtigen könne, daß er auf das bewegliche Ober-Bret G, H, I, K, wenn es nieder gelaſſen iſt, Bley- oder Senckrecht ſich von ſelbſten darauf ſtelle und ſtehen bleibe, damit das gefangene Thier daſſelbe nicht über ſich heben und entkommen möge; ehe und bevor aber die Pfoſten zuſammen genagelt werden, ſo muß in das mit A, B, C, D, bemerckte Seiten-Stücke unten bey dem Buchſtaben X ein, zwey Zoll hohes, und einen halben Zoll weites Loch eingeſchnitten, und gerade gegenüber an dem andern Seiten-Bret mit einem Bohrer ein kleines Loch gebohret werden, damit man eine dünne Schnur dadurch ziehen, und einen Sprenckel oder Stecken, der etwan eines kleinen Fingers dicke iſt, daran binden kan. Dieſer Sprenckel P, ſo an ſeiner Spitze auf der andern Seite befeſtiget, und durch das Loch durchgeſtecket worden, muß können frey auf- und abgelaſſen werden, und zwey oder drey Zoll weit vor ſolches Loch heraus gehen, auch nächſt bey dem Ende P einen Einſchnitt oder Kerbe haben; folgends wird inwendig in der Falle, mitten an dieſem Sprenckel das Geäſe, als gekochtes Obſt oder eine Henne, ein altes riechendes Ey oder dergleichen, angefeſſelt. Ubrigens wird ein ſtarcker Bindfaden zu äuſſerſt in der Mitte des beweglichen Ober-Brets bey Y mit dem einen Ende, mit dem andern aber an ein kleines

anderthalb Zoll langes, und halben Finger dickes, auch an ſeinen beyden Spitzen, wie ein Keil zugeſchniztes Hölzlein S dergeſtalt angebunden, daß, wenn gemeldtes Ober-Bret oder Deckel einen halben Schuh, nach der in der Figur beſchehenen Vorſtellung, aufgehoben wider Bindfaden über die Achſe des Steckens O, N und über das bey Q an einem aufgerichteten Säulgen bewegliche Röllgen herüber gezogen worden, das kleinere Holtzgen mit dem einen Ende in des Sprenckels Kerbe P, und mit dem andern an dem Bord oder Rand des Lochs X an- und aufſtehe. Solchemnach iſt die Falle zugerichtet und aufgeſtellet, wobey zu beobachten, daß der Sprenckel bloß eines Viertel-Zoll hoch über dem Boden der Falle erhöhet ſtehen müſſe. Wenn nun der Marder das Geäſe ſiehet oder riechet, gehet er hinein, und ſobald er nur ein wenig daran beiſſet, weichet das Höltzlein aus dem Sprenckel, und verurſachet, daß die Falle zuſchieſſet, und das Thier einſperret. Die doppelte Marder-Falle mit zweyen Eingängen Fig. 2 wird eben wie ietzt beſchriebene einfache verfertiget, und ob ſie ſchon etwas unbeqvemer, ſo iſt ſie doch viel gewiſſer und ſicherer als dieſelbe; abſonderlich da ein Thier ſich weniger fürchtet oder ſcheuet, wenn es eine freye Paſſage oder Oeffnung wahrnimmt, das Geäſe auch eher ſehen kan als bey dem vorigen, da es hinten zu iſt. Die drey Breter A, B &c. als auf beyden Seiten und am Boden, ſind vier Schuh lang iedes; oben auf die beyden Seiten-Breter, ſelbige beyſammen zu halten, iſt ein zwey Zoll dickes, einen halben Schuh breites, und an beyden Enden mit einem Faltz, ſo ohngefehr einen Zoll tieff ſeyn kan, verſehenes Stücke Holtz R genagelt. Ferner macht man hier zwey bewegliche Ober-Breter oder Deckel, eben in der Manier und Form, wie bey der einfachen, das andere wird gleichfalls wie an der vorigen gemacht, auſſer daß hier der Sprenckel und das Loch, wo er durchgehen muß wenn man dieſe Machine richten will, juſt in der Mitten ſtehen muß. An ieder Seiten werden auch bey den zwey Dritteln der Breter zwey ſolche Hölzer L, M, wie bey der einfachen Falle in der Mitte ſtehen angenagelt; wie auch an iedem beweglichen Ober-Bett oder Deckel zwey Thür-Angel, und alſo vier zuſammen, anbefeſtiget; darzu kommen noch zwey Achſen, ſammt ihren Höltzlein oder Fall-Sperren N. Mit dem Bindfaden wird es bey dieſen beyden Fall-Bretern gehalten, wie bey dem vorigen; die beyden Schnüre oder Bindfäden aber werden mit einander an ein drittes Trumm geknüpffet, welches einfache Trumm ferner an das Höltzlein angebunden ſeyn muß, alſo daß von dem, der ſelbiges gantz alleine anziehet, auch zugleich die zwey Schnüre, welche die Fall-Deckel halten, und über die Achſen hingehen, anziehen, und alſo dieſe zween Deckel damit auf einmahl auf- und nieder gelaſſen werden können.

Marder-Garn, iſt ein kleines von feinem dünnen Bindfaden und Leinchen mit engen Schmaſen oder Maſchen zuſammen geſtricktes Netze, die Marder lebendig damit zu fangen. Es iſt dieſes Netze in allem faſt einem Haſen-Garn ähnlich, nur daß, wie gemeldet, die Maſchen enger ſeyn müſſen, damit das Gefangene darinnen bleiben müſſe. Wenn man bey einem neu-gefallenen Schnee einen Marder ausgeſpüret, ſtellet man ein paar ſolcher kleinen Netze auf, ſtöret in die Behältniſſe, und läſſet die Hunde ſtöbern, welche ihn ſodenn heraus in die Netze jagen, daß er gefangen wird.

Marellen oder Amarellen, ſuche Apricoſen.

Marellen-Baum, ſiehe Apricoſen-Baum.

Marene, ſuche Morene.

Marentacken, ſiehe Miſtel.

Margarethen-Blümlein, Margrethgen, Anger-Blümlein, Gänſe-Blümlein, Marien-Blümlein, Maslieben, Monat-Blümlein, Tauſendſchönigen, Zeitloſen, deren werden verſchiedene Geſchlechte gefunden. Die groſſen weiſſen Gänſe- oder Margarethen-Blümlein oder Maslieben, haben eine ſcharff-ſchmeckende Wurtzel, mit vielen dünnen Zäſerlein, wie die Reinfarn. Die Stengel ſind faſt Ellen hoch, ſteiff und etwas rauh; die Blätter aber länglicht, rings umher etwas zerkerbt, und dem Creutz-Kraut oder Creutzwurtz-Blättern ziemlich ähnlich. Die Blumen, welche den gantzen Sommer über dauren, haben in der Mitte einen Gold-gelben Teller, welcher rings herum mit vielen weiſſen, langen und ſpitzigen Blätlein beſetzet iſt. Dieſe Art wächſet auf Wieſen, Rainen und andern Graſe-Flecken. Die groſſe Berg-Maslieben mit rauhen Blättern; die groſſe Berg-Maslieben mit ſpitzigen Blättern; die mitlere Maslieben, deren zweyerley Geſchlechte, nemlich Männlein und Weiblein gefunden werden. Die kleine Maslieben oder Gänſe-Blümlein, wilde Margarethen-Blümlein, hat kleine, ein wenig gekerbte, fette, länglichte Blätter, welche an der Erden liegen. Die Blumen, ſo an kleinen Stengeln ſtehen, ändern ſich an der Farbe, denn das Gelbe in der Mitten iſt bisweilen mit weiſſen, theils mit röthlichten, theils auch mit geſprengten Blätlein umgeben; wächſet hin und wieder auf den Wieſen und Vieh-Weiden. Das Kraut iſt ein gut Leber-Miltz-Bruſt-Gicht- und Wund-Kräutlein, welches ſowohl innerlich als äuſſerlich vortrefflich zu gebrauchen iſt, indem es kühlet, feuchtet, lindert und heilet, ſonderlich wenn inwendig im Leibe etwas zerriſſen oder zerſtoſſen iſt. Die gefüllten Gänſe- oder Margarethen-Blümlein, Tauſendſchöngen oder Maslieben mit gefüllten Blumen, ſind in denen Gärten vielerley Sorten, weiſſe, rothe, bunte, leibfarbige, blaue, und denn auch eine gelbe Art, welche dornichte Blätter hat. Die Stöcklein werden im Frühling und Herbſt im zunehmenden Monden zertheilt, und in guten feuchten Grund eingeſetzt; man muß aber der Stöcklein nicht zu viel und ſie folglich zu klein machen, weil ſie ſonſten langſam blühen. Sie werden mit unter den Kräuter-Salat genommen, und inſonderheit von

von denen rothen Blumen eine treffliche Conſerve und Syrup bereitet, ingleichen auch eine Eſſentz daraus gezogen. Siehe Zeitloſen.

Marien-Blümlein, ſiehe Margarethen-Blümlein.

Marien-Diſtel, ſuche Frauen-Diſtel.

Marien-Groſchen, iſt eine Silber-Müntze in denen Braunſchweig-Lüneburgiſchen und andern benachbarten Landen, welche zwey Mattier oder acht Pfennige alt, und deren ſechs und dreyßig einen Reichsthaler machen.

Marien-Müntz oder Frauen-Müntz, ſuche Müntz.

Marien-Röslein, ſiehe Frauen-Röslein.

Marillen, ſuche Apricoſen.

Marillen-Baum, ſiehe Apricoſen-Baum.

Marinade, heiſſen die Frantzöſiſchen Köche eine Soſſe von allerhand gutem Gewürtz.

Mariniren, heiſſet ſo viel, als die in Baum-Oel, Schmaltz oder Butter gebratene Fiſche mit Gewürtze in Eßig und Baum-Oel legen, damit ſie eine Zeitlang gut können erhalten werden. Das Mariniren in Oel geſchiehet mit Aalen, Aalraupen, Forellen ꝛc. folgender Geſtalt: Dieſe Fiſche werden geriſſen und gekerbet, das iſt: Am gantzen Fiſch vom Kopff bis auf den Schwantz wird eine Kerbe neben der andern geſchnitten. Saltze ſie darnach ein und brate ſie aufm Roſt; du muſt aber nicht vergeſſen, ſelbige ſtets mit Baum-Oel zu ſchmieren. Wenn ſie gäntzlich gebraten, lege ſie aus, daß ſie kalt werden. Nimm hierauf ein dazu gemachtes Fäßgen, thue unten auf den Boden Lorbeer-Blätter, Roßmarien, gantze Würtze, Citronen-Schalen, und ſchmiere zugleich das Fäßgen mit Baum-Oel wohl aus, welches durch einen Pinſel am beſten geſchehen kan. Hierauf lege die in Oel gebratenen Fiſche ein, auf dieſe eine Lage von benahmten Kräutern und Gewürtz, denn wieder Fiſche ꝛc. womit wechſelsweiſe fortzufahren iſt, bis das Fäßlein voll wird. Es ſind aber die Lagen alſo einzurichten, damit zuletzt oben die Species kommen, auf welche der Deckel endlich geleget und zugeſchlagen wird. Dieſer Deckel muß in der Mitte ein Loch haben: Denn ſobald er zugeſchlagen worden, ſolſt du abgeſottenen guten Eßig und gut Baum-Oel, aber daß der erſte recht kalt, durch das Loch hinein gieſſen, daſſelbe wieder vermachen, auch das Fäßgen täglich umſtürtzen und wohl unter einander rütteln; auf ſolche Art können dieſe Fiſche über ein halb Jahr und noch länger gut behalten werden. Wilſt du bisweilen zum Gebrauch was raus nehmen, muſt du das Fäßgen allezeit wieder vermachen laſſen. Eine andere Art die Fiſche zu mariniren iſt: Daß man ſolche reiſſet, die glatten Fiſche als Forellen, Aalraupen ꝛc. auf beyden Seiten kerbet, die ſchuppichten aber, als Hechte, Karpffen, Karauſchen, Perſche und dergleichen vorhero ſchuppet, die kleinen hernach kerbet, die groſſen hingegen in Stücke ſchneidet, ſolche einſaltzet, und wenn ſie eine Weile im Saltz gelegen, wohl abtrocknet, folglich mit Butter beſtreichet, und auf einem Roſt, der auf gelindem Kohl-Feuer ſtehet, ſelbige ſchön braten läſſet; nachgehends, wenn ſie gar gebraten und kalt genug ſind, in ein Fäßlein, ſo man vorher eingenetzet, und durchaus mit Pfeffer gerieben, auch am Boden mit Lorbeer-Blättern, Roßmarien, Citronen-Schalen, gantzen Nelcken und gantzem Pfeffer beſtreuet hat, einleget, auf die Fiſche ſo dann wieder eine Lage Kräuter und Gewürtze, und dieſe wieder eine von Fiſchen machet, auch alſo wechſelsweiſe fortfähret, bis die letzte Lage das Gewürtz und das Fäßlein voll iſt, welches ſo dann oben mit einem Boden zugeſchlagen, in dieſen ein Zapff-Loch gebohret, das Fäßlein dadurch mit gutem Eßig angefüllt, und wann der Zapffen vorgeſchlagen, daſſelbe an einen kühlen Ort geſetzet, und alle Tage verkehret werden muß. Auf ſolche Art kan man die Fiſche lange Zeit erhalten.

Marmel, Marmor, iſt eine Art von einem ungemeinen harten und dichten Stein, welcher ſich ſchön poliren und glatt machen läſſet, aber ſchwer zu ſchneiden und zu arbeiten iſt. Er wird zu allerhand Zierathen in prächtigen Gebäuden, zu Altären in Kirchen, zu Säulen, Statuen, und anderer Arbeit von denen Bau-Meiſtern und Bildhauern gebraucht, ja an vielen Orten, wo er im Uiberfluß zu haben, findet man gantze Gebäude davon aufgeführet. Es giebt ſehr viele Arten von Marmor, welche theils denen mancherley Farben, theils denen Ländern nach, wo man ſie bricht, von einander unterſchieden werden. Er iſt mehrentheils mannigfärbig mit Adern oder Tipffeln und Flecken. Die Haupt-Farben von denen heut zu Tage bekannten Marmor-Arten ſind: Der weiſſe, welcher unter allen der einige iſt, der, wenn er in Tafeln zerſchnitten, durchſichtig ſcheinet; er iſt bisweilen mit grauen oder blaulichten Adern durchzogen; Der ſchwartze, davon man eine Gattung mit hellen weiſſen Adern hat; Der rothe, welcher auch Porphyr genennet wird, der wegen ſeiner Härte, die er beſitzet, faſt nicht gearbeitet werden kan, davon unten ein mehrers; Und der blaue, beede mit weißlichen Flecken, und ein bunter von gelblich, weiß, roth und blaulichter Farbe vermiſcht, ſo findet man auch grünen Marmor, der entweder dunckel-mit weiſſen und blauen oder Meer-grün mit weiſſen Adern durchzogen. Der gelbe Aegyptiſche Marmor iſt fürtreflich ſchön, aber nicht mehr als in etlichen alten Wercken zu Rom noch übrig. Wie denn Italien vor andern Ländern nicht nur ſelbſt eine groſſe Anzahl Marmor-Brüche, ſondern auch die rareſten Arten Marmor in denen alten Gebäuden und Ruinen aufzuweiſen hat. Daß es auch unſerm Deutſchland an Marmor und andern koſtbaren zur zierlichen Bau-Kunſt dienlichen Steinen nicht fehle, bezeugen die hin und wieder befindlichen ſchönen Marmor- und Jaſpis-Brüche. In denen Saltzburgiſchen Marmor-Gebirgen findet man Marmor von allerley Farben, ſonderlich ſchwartzen Marmor mit weiſſen glänzenden Adern, und rothen, der gar an-

nehm-

nehmlich geſprenget iſt in groſſer Menge, und iſt davon ein guter Vorrath an allerhand Farben zu Augſpurg auf dem ſchönen Rath-Hauſe zu ſehen; im gedachten Gebirgen wird auch weiſſer Marmor gebrochen, woraus die beyden Gallerien an der Dom-Kirche zu Saltzburg, wie auch der ungemein ſchöne und groſſe Hof-Brunnen daſelbſt erbauet worden. Blaulichter Marmor wird in dem Hertzogthum Bayern am Tegern-See häufig angetroffen. Um Regenſpurg hat man zweyerley Marmor, theils groſſen Tafel-Marmor, theils auch kleinen, der ſich in dünne Platten zerſchneiden läſſet, dergleichen man daſelbſt viele an ſtat der Ziegel auf die Dächer gebrauchet. Im Vogtlande bey Wonſiedel bricht häufig ein weiſſer Marmor, von genugſamer Härte, Groſſe und Schönheit, welcher ſich ſehr wohl nach der Kunſt arbeiten und poliren läſſet. So findet man auch um Eger weiſſen Marmor. In Ober-Sachſen wird an verſchiedenen Orten ſehr ſchöner Marmor gebrochen; inſonderheit ſind die Meißniſchen Marmor-Brüche nicht wenig berühmt, und giebt der bey Rochlitz, nebſt einem grauen mit braunlichen Flecken beſprengten Marmor auch eine Art von Jaſpis. Hierzu iſt nicht unfüglich auch der Serpentin Stein zu zehlen, welcher bey Zeblitz, eine kleine Meile von Marienberg, gefunden, zu allerley Geſchirr verarbeitet, und weit und breit verführet, auch im Bau-Weſen zu zierlichen Auslegen und Verkleidungen ſehr wohl angewendet wird. Er diſtinguiret ſich durch die vielfältige Miſchung der Farben, und wird derjenige vor den ſchönſten und koſtbarſten gehalten, welcher ſchwartz mit hochrothen Flecken ſpielet. In dem Altenburger-Lande mangelt es gleichfalls an Marmor nicht. Bey Blanckenburg findet ſich ein Marmor mit grauen Flecken und Adern, der ſich aber vollkommen zur Politur von unſern Künſtlern nicht will bringen laſſen. Er iſt nicht allzuhart, läſſet ſich aber zart genug arbeiten. Zwiſchen Nordhauſen und Stollberg wird auch dergleichen Art Marmor gebrochen, ſo genugſam Urſache zu glauben giebt, daß je tieffer man in ſolchen Brüchen käme, je ſchönern Marmor man darinnen finden würde. Ohnweit Saalfeld findet ſich auch ein herrlicher Marmor-Bruch, der verſchiedene Arten derer Marmor giebet, als ſchwartz mit mancherley Adern, gelb und ein Miſchio mit grau, gelb, braun und weiß vermengten Adern und Wolcken. Bey Gräfenberg, einem Städtlein im Nürnbergiſchen Gebiete, giebt es feinen Marmor, welcher aber nicht in Tafeln, ſondern in dicken Werck-Stücken bricht. Von dieſen und dergleichen Arten ſind wohl zu unterſcheiden diejenigen Steine, welche dem Anſehen nach zwar eben ſo dicht, rein und feſt als der beſte Marmor ſcheinen, ſich auch in der Arbeit wohl tractiren laſſen, aber die Witterung der Lufft nicht vertragen können. Dergleichen werden im Nürnbergiſchen Gebiete, bey Herſpruck, und im Eichſtädtiſchen unweit Berchingen, gebrochen; laſſen ſich beyde innerhalb der Gebäue noch nützlich und zierlich genug anwenden, unter dem freyen Himmel aber, wie auch in groſſer Hitze pflegen ſie gerne zu zerſpringen. Der Jaſpis, deſſen oben Erwehnung geſchehen, wird in Meiſſen und Böhmen, meiſtentheils roth, und in ſo groſſen Blöcken angetroffen, daß man Bilder daraus arbeiten kan; Er ſoll auch zu Zwickau unter andern rohen Steinen vor alters verbauet, und in die Mauren geſetzt worden ſeyn. Bey Langenburg im Hohen Lohiſchen ſiehet man noch dieſe Stunde groſſe Stücke von rothem Jaſpis, und vielerley Sorten bunt-färbigen Achat, auf dem Felde liegen, die aber dem Anſehen nach von niemanden geachtet werden. Des Porphyrs iſt nicht unbillig allhier noch mit zu gedencken, weil er eine Art eines köſtlichen Marmors und der härteſte unter allen iſt. Er hat eine röthliche zuweilen mit weiſſen Flecken untermengte Farbe, und dienet den Mahlern vortreflich zu Reibe-Steinen. Die Alten haben die herrlichſten Wercke an Statuen, Säulen, Obeliſcis und dergleichen daraus gearbeitet, heut zu Tage aber weiß man denſelben, wegen ſeiner Härte, nicht zu zwingen. Der in Blöcken aus dem Bruche gebrachte Marmel wird entweder mit Sägen, die keine Zähne haben, und nur den angefeuchteten Sand hin und wieder ſchleiffen, oder doch gewiſſe Machinen (deren eine ſehr künſtliche, ſo vom Waſſer getrieben wird, vor einigen Jahren zu Berlin erfunden worden) zu Tafeln oder Stücken, nachdem die Arbeit, darzu er dienen ſoll, erfordert, zerſchnitten; nach ſeiner Ausarbeitung aber erſtlich mit einem Sand-Steine, hernach mit einem Bimsſteine abgerieben, und endlich mit Zinn-Aſche poliret und glatt gemacht. Eine ſonderliche Art von Marmor wird auch im Mansfeldiſchen bey Eſperſtädt gebrochen, welcher in der Erde gantz weich, und wie ein Erden-Marck iſt, in der Lufft und Sonne aber hernach ſchön hart wird. Marmor oder Porphyr nachzumachen, lehret P. Kircherus Lib. 12 de mundo ſubterraneo, Sect. V part. 3 fol. 466 folgender Geſtalt: Man ſoll Marmel oder Jaſpis zu gar kleinem Pulver machen, Kalch, Gyps, Saltz und Ochſen-Blut dazu thun, ſolches alles in Eßig, Wein, Milch, Bier oder Molcken wohl unter einander rühren, daß es wie ein Brey werde, darzu nach Belieben Metall oder Mineral-Farben, ingleichen auch ein wenig Ochſen-Galle miſchen, und mit einem höltzernen Spatel mit ſolchem Fleiß abrühren, daß es mit Adern und Farben einen rechten Marmel-Stein gleich werde, wie mans mit dem Türckiſchen Papiere zu machen pflegt, ſolches hierauf in den vorhero bereiteten Model oder Forme gieſſen, und darinnen, bis er die rechte Stein-Härte erlanget, ſtehen laſſen, alsdenn den alſo gemachten Marmel mit einem Bimsſtein und letztlich mit Seifen oder Oel poliren, damit er ſchön und glänzend werde. An eben dieſem Ort wird auch gelehret, wie dieſer Marmel zu mahlen, daß die Farbe tieff in den Stein eindringe, dergeſtalt, daß wenn er in Tafeln zerſchnitten iſt, dieſelbe Figur auf denenſelben allen erſcheine. Heut zu Tage aber wird von Gyps allerhand ſchöne Marmer-Arbeit gemacht, ja gantze Zimmer

werden

werden mit dem ſchönſten Marmel ſtat der Tapeten und Mahlerey überzogen.

Marmelade, iſt ein von allerhand Früchten als Pferſichen, Pflaumen, Apricoſen, Quitten, Kirſchen, Johannis-Beeren mit Zucker und Gewürtz ꝛc. zu einer ſtarcken Gallerte gekochter, und in flache Schachteln gegoſſener Safft, welcher denen Krancken, ſo von ſtarcker Hitze überfallen worden, zu einer angenehmen Erfriſch- und Erqvickung dienet.

Marmor-Lilien, ſiehe *Fritillaire.*

Marone, ſiehe Pflaume.

Marone, ſuche Caſtanien.

Maronen-Baum, ſiehe Caſtanien-Baum.

Mars, iſt in der Ordnung der dritte Planete, ſo alle zwey Jahre ſeinen Lauff vollendet. Iſt ein heller glänzender und recht Feuer-brennender Stern. Nach der alten Aſtronomie und denen daher bey gemeinen Wirten noch herrſchenden, ja durch viele ſchlechte Calender noch unterhaltenen Einbildungen ſind auch die Wirckungen ſeiner Natur auf unſerer Erde hitzig und trocken. Man giebt vor, daß daher auch das Jahr, darinnen er ſeine Regierung hat, mehr trocken denn feuchte ſey, ob es ſchon zu gewiſſen Zeiten regnet. Inſonderheit ſey der Frühling gemeiniglich trocken, rauh und kalt, habe viele Reiffe und rauhe Lufft bis zu Anfang des Junii. Hierauf folge einer der hitzigſten Sommer, ſo daß unterweilen vor groſſer Hitze die Sonne das dürre Holtz in Wäldern wohl angezündet hat, darneben Flüſſe und Brunn-Quelle gantz klein werden; der Herbſt ſey nicht weniger mehr trocken als feuchte, und ſchneye vor dem Advent nicht leichte zu, ja ob es ſchon im October unterſchiedene mahl frieret, ſo ſey doch der November mehrentheils warm. Darnach folge ein gantz unbeſtändiger mehr trocken denn feuchter doch darbey ziemlich kalter Winter. Dieſes alles trifft zwar ein, wann die Erde in ihrer Bahn, und der Planet Mars in ſeiner Bahn einander parallel kommen. Allein dieſe Wirckung entſtehen deswegen nicht von dieſem Planeten, ſondern vielmehr von dem Verhältniß unſerer Gegenden und Flächen, wo ſich dieſes ereignet, gegen die Sonne und den Monden. Daher jener Stand des Martis, welchen man ſeine Regierung nennet, weil er mit dieſen Wirckungen zuſammen kommt, der gemeinſten Erfahrung nach, zwar ein Zeichen abgeben kan, daß ſolche Wirckungen folgen möchten. Allein er iſt deswegen keine wirckende Urſache mit ſeinen vermeinten Einflüſſen in unſere Erde.

Marſch, Marſchland, wird ein niedriger und feuchter, mehr zur Vieh-Zucht und Weide, als zum Korn-Bau tüchtiger Boden genennet, dergleichen man unten um die Elbe und Weſer viel antrifft, und dahero die Einwohner ſolcher Gegenden Marſcher oder Marſchländer zu nennen pfleget.

Marſeille-Nath, iſt eine beſondere Art zu nehen, welche man für eben nicht gar zu langer Zeit zu Marſeille in Provence neu erfunden. Es beſtehet aber dieſelbe darinnen, daß man die Blumen, Figuren und Züge mit lauter ſo genannten Stepp-Stichen umnehet und ſodenn dieſelben mit weiſſen gedoppelten Garn unterziehet, daß ſie ſich erheben, der platte Grund aber wird nur jedoch nach einer guten Ordnung durchſtichelt. Man braucht dieſe Naht gemeiniglich auf weiſſen Caton, Holländiſche Leinwand, oder anders dichtes und klares Gewebe, ſo mit einem ſtarcken Unterfutter verſehen ſeyn muß.

Martagon, ſuche Türckiſcher Bund.

Marter, ſiehe Marder.

Martius, **Mertz**, iſt nach unſerer gemeinen Zeit-Rechnung der dritte, in denen vier Jahrs-Zeiten aber, nach denen auch die uralten Römer ihre Jahre zu zehlen anfiengen, der erſte Monat, und hält 31 Tage. Er ſoll ſeinen Nahmen von dem Marte, des Romuli Vater, haben, der die Stadt Rom zu bauen angefangen, und dieſen Monat, ſeinem Vater zu Ehren Martium genennet. Er iſt berühmt von dem Frühling, deſſen Anfang er machet, mit der Tag- und Nachts-Gleiche (Æquinoctium vernum) da nemlich die Sonne in das himmliſche Zeichen des Widders tritt, welches in gemeinen Jahren den Ein und Zwantzigſten, in Schalt-Jahren aber den Zwantzigſten dieſes Monats geſchiehet. Hierauf nehmen die Tage zu, die Nächte aber ab, und die gantze Natur fängt an gleichſam erneuert und lebhafft zu werden, weil die Pori, oder ſo zu reden, die Schweiß-Löcher der Erden ſich aufthun, und die Feuchtigkeiten dem Wachsthum der Bäume und Kräuter zu gute in die Höhe gezogen werden. In welcher Abſicht er vermuthlich von Kayſer Carl dem Groſſen, der Lentzen- oder Gläntz-Monat genennet: Von denen alten Deutſchen aber der Mertz oder Mehrts genannt wird, weil nach jener Benennung das Feld nun allgemach wiederum zu gläntzen, das iſt, zu grünen: nach dieſer aber die Tage-Länge, und damit zugleich die Lieblichkeit des Wetters ſich zu mehren anfängt. Von der Witterung dieſes Monats haben die Alten nachfolgende Anmerckungen gemacht: **Der Mertz iſt der Lämmer Schertz, aber der April treibet ſie wieder in die Ställ.** Item: **Der Mertz hält den Pflug bey der Stertz, darnach kommt der April, der hält ihn wieder ſtill.** Womit ſie ſo viel ſagen wollen: Wenn der Mertz ſo lieblich und warm iſt, daß die Lämmer darinnen ſchertzen, und der Bauers-Mann ackere, ſo pflege darauf im April wiederum eine unfreundliche Abwechſelung des Wetters zu erfolgen. **Wann im Martio der Guckguck viel ſchreyet, die Störche viel klappern, und die wilden Enten ſich ſtarck ſehen laſſen, ſo pflegen ſie einen warmen Frühling anzukündigen.** So iſt auch eine alte Bauren-

ren=Regel: So viel es Nebel giebt im Mer=
zen, ſo viel ſoll es auch das Jahr über
groſſe Schlag=Regen und Gewäſſer geben;
und ſetzen einige ſo gar die Zeit, daß nemlich
juſt hundert Tage nach dem Mertzen=Nebel die
Ergieſſung der Bäche und Flüſſe gewiß erfol=
gen müſſe. Jngleichen, ſo viel Thau, ſo viel
ſolle es nach Oſtern Reiffe geben, und dann
auch im Auguſto wiederum ſo viel Nebel.
Wenn aber der Martius viel Winde und
der April darauf viel Regen hat, ſoll ein
ſchöner May: auf Mertzen=Regen aber
ein dürrer Sommer folgen; Jedoch ſagen
einige: Wie es im Martio regnet, ſo ſoll es
im Junio oder Brach=Monat wieder re=
gnen. Die Char=oder Marter=Woche, hal=
ten die Bauren davor, vergehe ſelten ohne
Sturm und Regen. Von wegen der Früchte
Gedeyen haben die Deutſchen insgemein das
Sprich=Wort: Der Mertzen=Staub ſey dem
Golde gleich zu achten; daher ſagt man auch:

Trockner Mertz, naſſer April, kühler
May,
Füllt Scheunen, Keller, und bringt viel
Heu.

Eben das halten auch die Bauren davor, wenn
es in dieſem Monat donnert, und ſprechen:
früher Donner, ſpäter Hunger. Ein grü=
ner Mertz aber, ſagen ſie, bringe ſelten was
gutes. Alſo auch, wenn der Mertz gar naß
und regneriſch iſt, folget ingleichen ſelten
ein gutes Jahr darauf. Das Waſſer, ſo
nach Mariä Verkündigung, (iſt der 25ſte
dieſes Monats), auf der Saat ſtehet, iſt der=
ſelben ſchädlich. Tieffe und langliegende
Mertzen=Schnee thun der Saat auch gar
ſehr wehe. Das Waſſer von dem Mertzen=
Schnee pflegt man gerne aufzuheben, und in
kühlenden Träncken zu gebrauchen; ingleichen,
wer gerne eine ſchöne zarte Haut behalten will,
das Geſichte und die Hände damit zu waſchen.
Was übrigens ein guter Haus=Wirt und
Land=Mann dieſen Monat über ſowol auf dem
Felde, in denen Gärten, Weinbergen, Gehöl=
zen, bey allerley Vieh=Zucht, Jagd und Fi=
ſcheren, als ingleichen noch zu Hauſe durchge=
hends zu thun und zu verrichten habe, davon
giebt der zu Ende dieſes Buchs befindliche
Land=und Haus=Wirtſchaffts=Calender um=
ſtändliche und ordentliche Nachricht.

Marum, ſiehe Ambeer=Kraut. Denn die=
ſes führet auch dieſen Nahmen.

Maſche, heiſſet eine von Band, Rund=
Schnur und dergleichen, rund zuſammenge=
knüpffte und vielfach gehefftete Schleiffe, derer
ſich das Frauenzimmer zu allerley Aufputz be=
dienet.

Maſcovaden=Zucker, wird dasjenige Zu=
cker=Mehl genennet, ehe man es zum Zucker
raffiniret, und iſt der Urſprung, daraus alle
Sorten des Zuckers gemacht werden.

Maſer oder Maſerig, wird von einem und
dem andern Holtz geſagt, welches dergeſtalt in
ſich zu wachſen pfleget, daß daſſelbe, wenn es
durchſchnitten worden, allerley Flecke, Wolcken
und Züge vorſtellet, ſo, daß nachdem es verar=

beitet und polieret worden, durch ſein abwech=
ſelndes fladerichtes Weſen dem Auge eine Be=
luſtigung zuwege bringet. Es iſt aber nur ei=
niges Holtz dieſer Art, und wird auch der Maſer
in einem Holtze mit vielem Unterſcheid ange=
troffen, der beſte iſt allemahl an dem Stamm=
Ende bey der Wurtzel, und an den aſtigen knor=
richten Theilen; dergleichen Eigenſchafft hat
der Nuß=Baum, die Maß=Eller, und einige
fremde ſo genannte Pfund=Höltzer.

Maßlach, Maslach, oder Maßlack, ſiehe
den Art. Mahn.

Maſern, iſt eine Kranckheit, die aus unter=
ſchiedenen Urſachen entſtehet, allermeiſt aber
einem ſcharffen und wallenden Geblüt zuge=
ſchrieben durch üble Diät, unreine Lufft u. d. g.
leicht befördert wird. Es äuſſert ſich dieſelbe
in rothen erhabenen Flecken, ſo auf der äuſſer=
lichen Haut auffahren, aber ſich nicht in Blat=
tern zuſammen ziehen, und daher auch keine
Narben nach ſich laſſen; wie ſie denn mit den
Blattern in keinem Stück überein kommen,
denn ſie ſchlagen eher heraus, und ver eben
auch eher als dieſe, und währen nicht über ſie=
ben Tage. Das beſte Haus=Mittel iſt die
Diät und eine gemäßigte Wärme, die Enthal=
tung von hitzigen treibenden oder unten eröff=
nenden Mitteln. Das Naſen=Bluten muß
dabey nicht geſtillet werden. Die Schärfe
lindernde Mittel ſind nur mäßig dabey zu ge=
brauchen.

Maß=Eller, Maß=Erle, Maßholder,
Meſſeller, An=Erle iſt ein Baum, welcher
einen dicken, wiewohl nicht ſonderlich hohen
Stamm treibt, und unter das harte Holtz ge=
rechnet wird. Weil er vielfältig in denen For=
ſten und Waldungen als ein Gebüſche anzu=
treffen iſt, pfleget er von denenjenigen, die kei=
nen haubaren Stamm von ſelbigen geſehen,
alleine unter das Buſch=Holtz gezehlt zu wer=
den. Er hat einen ſehr langſamen Wuchs, und
bleibet höckerigt, wimmericht und krumm, ſo
wol am Schafft als an Aeſten. Die Blätter
ſind breit, dreytheilig, tieff ausgeſchnitten, und
weitläufftig rund gekerbt, wie das Eichen=
Laub, und hängen an dünnen Stielen, die eines
kleinen Fingers lang ſind. Der Saamen iſt
etwas kleiner als der Ahorn=Saame, hart,
flüchtig und in Form eines Zweyfalters. Das
Holtz iſt feſt und hart, und wird, weil es ſchön
fladerich und maſerich in einander wächſet, zu
Büchſen=und Piſtolen=Schäfften, ingleichen
zu Einlegung derer Fuß=Böden und Schrän=
ke nützlich gebraucher. Dieſes Holtz taugt in=
ſonderheit gut in die Hecken zu pflantzen, und
zu denen Brahnen zu ziehen, weil es ſich ſon=
derlich vor anderm Holtze ſtarck in einander
flicht und dauerhafftig iſt.

Maßholder, ſuche Maß=Eller.

Maßiv, wird von einem ſolchen Cörper ge=
ſagt, der rein und von einerley Materie ohne
fremden Zuſatz, ingleichen, der da feſt, dichte
und nicht hohl iſt; Alſo ſagt man in dieſem
Falle, dieſer Knopff iſt Maßiv=Silber oder
Gold, weil kein anderer Zuſatz oder Vermi=
ſchung verſchiedener Materien dabey befind=
lich;

lich; abſonderlich aber braucht man es von einem Gebäude, deſſen Mauren von lauter Steinen, ohne höltzerne Ausbindung aufgeführet.

Maßlieben, ſiehe **Margarethen-Blümlein**.

Maſt, Fehm, iſt die Nutzung von Eich- und Buch-Wäldern, da, wenn die Eicheln und Büchlein oder Buch-Eckern wohl gerathen, eine gewiſſe und nach der Gröſſe des Forſtes proportionirte Anzahl heimiſcher Schweine, gegen Erlegung des ſo genannten Maſt-oder Fehm-Geldes, darein getrieben, und eine Zeitlang darinnen gelaſſen, damit aber alles ordentlich zugehe, in gewiſſe Stallungen geſchlagen werden, (conf. Art. Maſt, Maſtung), damit ſie der Maſt genieſſen, und wann ſie fett worden, von dar an andere Oerter getrieben, und mit Nutzen verhandelt werden mögen. Es iſt dieſe Maſt eine von denen beſten Nutzungen, indem der Forſt- oder Eigenthums-Herr, darauf nicht einen Heller, geſchweige etwas mehrers, wie bey andern Nutzungen, verwenden darff, ſondern hier eine Erndte, (obgleich nicht alle Jahr, iedoch, wann die Maſt geräth, deſto reichlicher) genieſſet, wo er doch nicht ein Körnlein geſäet. Auch die Forſt-Bedienten haben ſich hierbey eines Zugangs zu erfreuen, iedoch müſſen ſie davor arbeiten, das iſt, ſie müſſen die in die Maſt genommene, oder, wie der rechte Terminus heißt, eingefehmte Schweine in das ſo genannte Fehm-Regiſter einſchreiben, und hernach einbrennen, das iſt, mit einem heiſſen Eiſen bezeichnen, wofür ihnen etwas gewiſſes an Gelde bezahlet werden muß, welches von gedachtem Einbrennen den Nahmen Brenn-Geld bekommen. Volle Maſt wird genennet, wann entweder Eicheln und Buch-Eckern zugleich, oder auch nur eine Sorte davon, wohl gerathen. Halbe Maſt, wann die obgedachten Maſt-Bäume, nemlich Eichen und Buchen mittelmäßig getragen. Spreng-Maſt, wann nur hier und dar einige Bäume Früchte gehabt. Wann die beſtimmte Maſt-Zeit aus, die Maſt-Schweine ausgefehmet, und noch mehr Maſt vorhanden, ſo pflegt man wieder friſche Schweine drein zu ſchlagen, und ihnen die Nach-Maſt angedeihen zu laſſen. Uibrigens iſt auch die Maſt entweder eigene oder Dienſt-Maſt, da dieſe letzte in der Gerechtigkeit beſtehet, in eines andern Walde die Maſt zu genieſſen, welche denn nicht weiter als auf die Schweine auszuziehen iſt. Indeſſen gehöret doch die Nachmaſt öffters dabey dem Eigenthümer, welcher gegen ein leidliches Maſt-Geld Schweine einſchlagen läſſet. Wo Maſt iſt, muß man auch zu derſelben Conſervation von Bartholomäi an, den Ort mit der Hütung verſchonen. Das Maſt- und Fehm-Geld iſt verſchieden, nachdem es groſſe, mittel, oder kleine Schweine ſind. Einige verſtehen auch durch die volle oder gantze Maſt, welche gantz zureichet, daß ein Schwein fett wird, und dazu wird denn eine gewiſſe Zeit beſtimmet. Die Maſt iſt auch unterſchieden in Anſehung der Eicheln und Buchen, weil nicht alles gleich gut mäſtet. Denn Eichel-Maſt iſt überhaupt beſſer als Buch-Maſt, indem dieſe ein zwar ſüſſes aber trahnigtes Fleiſch und Fett machet, wann ſie alleine iſt. Eicheln- und Buch-Maſt aber zuſammen geben ein ſüſſes, körnigtes und derbes Fett und Fleiſch. Unter denen Eckern der Eichen ſind die länglichten Dachs-Eicheln von der Stein-Eiche die beſten, wie auch die von Zirn-Eichen. Die kurtzen runden Hartz-Eicheln aber ſind ſchlechter, und füttern auch ſchlechter. Endlich ſo pflegt man auch an einigen Orten die Eicheln um die Helffte leſen zu laſſen, da man ſie denn verkaufft oder ſelbſt zur Maſt brauchet. Weil ſie aber dürre ſind, müſſen ſie alsdenn erſt geſchroten werden. (Siehe den folgenden Art.) Man ſiehet alſo daraus nicht nur, wie man mit dieſer Sache hauswirtlich zu verfahren, ſondern auch wie wichtig dieſelbe ſey. In Heſſen ſollen nach dem Gezeugniß Klockii de Ærar. l. 2 c. 2 n. 47 die Einkünfften von der Maſt ſich jährlich auf zwantzig tauſend Thaler erſtrecken; und ſollen in dem daſelbſtigen ſo genannten Reinhards-Wald, wann anders die Eicheln gerathen, jährlich bey die zweymahl hundert tauſend Schweine gemäſtet werden können.

Maſt, Maſtung, heiſſet die Art und Weiſe, das zum Schlachten beſtimmte Vieh an Ochſen, Kühen, Schweinen, Hämmeln, Gänſen, Enten, Hünern, Capaunen, Truthünern ꝛc. fett zu machen. Die Vieh-Maſt gehet glücklich von ſtatten, wann darzu folgende Mittel vorhanden, als (1) überflüßige Weide, und nebſt derſelben (2) Uiberfluß an geringem Obſt, Kraut, Rüben, Möhren und dergleichen. Item (3) verdorben oder geringes Getraide, welches ſonſt zu nichts genutzet werden mochte; Ingleichen (4) Abgang vom Brauen, Brantweinbrennen, und beym Mahlen, als Träber, Spülig, Kleyen u. a. m. Wann aber dieſe erzehlte Mittel nicht in dem Zuſtande, als ſie ſeyn ſollen, oder deren ſchier keines vorhanden, und man will dennoch mäſten, welches ſodenn mehrentheils mit geſchrotenem Getraide geſchehen müſte; ſo iſt Acht zu haben (1) auf den Getraide-Kauff, ob ſelbiger hoch oder geringe: Dann wanns Getraide theuer, iſt leichte ſo viel zu vermäſten, daß hernach kaum das Getraide bezahlet, und darüber ſo viel eingebüſſet wird, als das Vieh, ehe es auf die Maſt geſtellet worden, werth geweſen. (2) Muß man ſich auch nach dem Vieh-Kauf richten; dann mehrmahls, wenn das Getraide in hohem Preis, beſſer, mager, als fett Vieh: Zu anderer Zeit aber, wann das Getraide wohlfeil, rathſamer gemäſtet, als mager zu verkauffen. Es iſt auch nöthig, mit Fleiß in acht zu nehmen, daß das Vieh, ſo auf die Maſt geſtellet werden ſoll, geſund und gefräßig ſey, damit nicht, wie manchmal geſchiehet, das Vieh ſamt der Maſt verlohren gehe, und man alſo doppelten Schaden zugleich leiden müſſe. Mit ungefräßigem Vieh wird

in

in der Maſt auch wenig ausgerichtet, damit man aber dieſen Mangel erfahre, iſt acht zu haben und abzumercken, ob innerhalb acht Tagen (iedoch nachdem es gut und viel Futter genoſſen) daſſelbe gefreſſen, und wie es ſich im Freſſen angelaſſen. Offtmahls liegets an den Zähnen, darnach man ſehen muß, weil ihnen leichte Hülffe gethan werden mag. Mäſtet man mit Rüben, Möhren und andern dergleichen Gewächſe, woran noch Erde hänget, oder da ſolche mit vielem Staube vermenget iſt, ſollen dieſelben mit Abwaſchen, und ſonſten zuvor gereiniget werden: Dann wann gedachter Unflat ſich beym Vieh anleget, ſo verlieret ſich die Luſt zum Freſſen, und das Vieh nimmt ehe wieder ab als zu. Die beſte Zeit, das vierfüßige Vieh zur Maſtung aufzuſtellen, iſt der Herbſt, weil ſolches, nachdem es die Sommer-Weide genoſſen, zu ſolcher Zeit ſich noch einmahl ſo wohl zur Maſt beqvemet, zumal es bereits fein leibig, und nicht erſt die Hunger-Mahle auf der Maſtung ausfüllen darff. Das größte Vieh pfleget man mit wenig koſtendem Futter (es ſey gleich gut Rauch-Futter bloß, oder ſonſt eingebrühte Sachen), alſo auszufüllen, daß es einen weiten Bauch bekommet, und alſo hernach zur Fettigkeit mehr Raum habe; ſodann pfleget man nachgehends das Futter zu verbeſſern, und ihnen niemals zu viel, ſondern allezeit wenig, iedoch des Tages deſto öffters zu geben, und alſo fortzufahren, bis man vermercket, daß die Mäſt das ihrige gethan, und nun auch Gelegenheit vorhanden, es entweder zu verkauffen oder ſelbſt zu gebrauchen. Worbey noch zu mercken, daß das Vieh, welches noch jung und nicht ausgewachſen, mehr an den Fortwachs die Maſt leget, als daß es an Fettigkeit zunehmen ſolte; Dahero wer zu vielem Speck und Fettigkeit mäſten will, verwachſen Vieh nehmen muß. Die Ochſen-Maſt wird in die Sommer- und Herbſt-Maſtung eingetheilet, davon jene ſich um den September endet, weniger koſtet, und ſchlechtere Bemühung verurſachet, als dieſe. Sie fängt aber ohngefehr drey Wochen vor des Sommers Anfang zu Ende des May-Monats an, da man dann die zur Maſtung auserleſene Stücke aus der Arbeit in eine fette Gras-Weide thut, ſie des Morgens, ehe die Sonne mit ihren Strahlen völlig herfür bricht, und das Gras noch voller Thau iſt, auf die Weide treibet, wenn aber die Sonne anfänget zu ſtechen und heiß zu werden, ſolche an einen ſchattigten Ort bringt, und ſie ſo lange alldorten graſen läſſet, bis ſich die Hitze geſtoſſen und verringert, da ſie dann wieder auf die alte oder ſonſt eine Weide getrieben, gegen Nacht zurücke in den Stall gebracht, und währender dieſer Maſt täglich drey oder viermal getrancket, auch damit ſie einen guten Appetit und Luſt zum Freſſen bekommen und behalten mögen, wöchentlich mit einer gewiſſen Portion Saltzes verſehen werden. Wann ſie nun den Sommer über alſo gefüttert ſind, ſo werden ſie zu Ende des Monats Septembris ſo feiſt, daß man ſie entweder ſelbſten ſchlachten, oder den Fleiſchern verkauffen kan. Die Herbſt-Maſt erfordert mehrere Unkoſten, Bemühung und Aufſicht, und will nicht gar in die groſſe Kälte verſparet ſeyn, indem weder die Ochſen noch andere Arten von Vieh bey groſſem ſtrengen Froſte gerne zunehmen, es ſeyen dann die Stallungen abſonderlich warm und wohl vermacht; und iſt dahero am beſten, ſie im September, oder auch noch zu Anfang des Octobers ſolche aufzuſtellen, ſo können ſie gegen Weihnachten ſchon fett ſeyn. Ihr Futter beſtehet ſodann in gutem dürren Heu, geſchrotenem Getraide, Kraut, Rüben, Möhren, Träber, Brantewein-Spülich, Kleyen- und Mehl-Geträncke, und dergleichen; von ſolchen muß man ihnen offt, aber allezeit wenig, vorgeben, mit dem Futter bisweilen abwechſeln, und die Krippen oder Freß-Tröge wohl reinigen, damit ſie keinen Eckel bekommen, und die Luſt allezeit behalten. Solche aber zu vermehren, kan man ihnen zum öfftern, aufs wenigſte in acht und zehen Tagen einmal die Zunge mit Wein oder Saltz reiben und waſchen, man giebt ihnen auch Saltz, davon ſie lieber und mehr trincken, und dahero auch mehr und begieriger eſſen; bey kalter Zeit aber muß man ihnen ihr Geträncke mit Mehl, Schrot oder Kleyen vermenget und wohl umgerühret laulicht geben, als welches eines von den beſten Mitteln guter Wartung iſt. Die Ochſen, ſo in währender Maſt-Zeit offt mit laulicht und warmen Waſſer gewaſchen und abgewiſchet werden, nehmen bald zu, und werden fett und anſehnlich davon. Gleichwie die Ordnung in allen Sachen das beſte iſt, alſo will ſolche auch mit der Maſt-Fütterung beobachtet ſeyn: Solchemnach giebt man denen Ochſen des Morgens um vier Uhr eingemengt Futter von Rüben, Kraut, Möhren, Schrot, Heckerling, Träbern ꝛc. und wann dieſes aufgefreſſen, noch eines dergleichen, und macht ihnen unterdeſſen die Streue. Um acht Uhr giebt man ihnen das rauhe Futter, ein Bündgen Heu oder Stroh, iedem ohngefehr ſo viel als einem Pferde. Um zehen Uhr giebt man ihnen ein laulichtes, obgedachter maſſen mit Schrot, ſchwartzem Mehl, Träbern oder Kleyen gemengtes Geträncke, und läſſet ſie verſchnieben, darnach giebt man ihnen alsbald wieder ein gemengtes Futter. Um drey Uhr Nachmittag, wann ſie geruhet haben, giebt man ihnen wieder ein rauh Futter. Um ſechs Uhr wieder ein gemengt Futter. Um neun Uhr füttert man ſie ab mit gutem Heu, Haber- oder Gerſten-Stroh. Rothe Rüben mit dem Kraute mäſten auch wohl; ſo gebrauchen auch einige die ordentliche Schweine-Maſt, nemlich Eicheln und Buch-Eckern dazu, welche ſie ſchroten laſſen, und denen Ochſen, ohne einiges anderes Futter, geben. Weil die Ochſen mit ihren ſcharffen Zungen, ſo weit ſie damit reichen können, ſich gerne die Haare wegſecken, und hierdurch die Fettigkeit, die in ihnen bleiben ſolte, verzehren, daß ſie alſo nothwendig dürre werden müſſen, ſo muß man ſie entweder fein kurtz binden, oder zwey Bretlein an beyde Seiten des Halſes machen, daß ſie ſich nicht er-

reichen noch lecken können, oder aber mit ihren eigenen Miſt an denen Oertern beſchmieren, wo ſie vermuthlich hin langen werden, ſo wird ihnen die Luſt oder der unnützliche Kützel bald vergehen. Die Häute von gemäſteten Ochſen ſind allezeit viel dicker und beſſer, gelten auch mehr, als die von magern und ungemäſteten. So werden die verſchnittene Ochſen, wie alles andere Vieh, ſo verſchnitten iſt, viel eher fett, als die unverſchnittene. Die Kühe werden wie die Ochſen gemäſtet, nur iſt zu mercken, daß die Maſt-Kühe nicht gemolcken werden dürfen. Die Maſtung der Schweine betreffend, taugen hierzu die drey- vier- und mehr jährige am beſten, denn weil ſie ſchon tapffer gewachſen ſind, und ihre geziemende Stärcke haben, ſo nehmen ſie deſto beſſer zu, und ſetzen einen derben Speck; da hingegen die jüngern Schweine nicht wohl mäſten, dieweil ſie noch ins Fleiſch zu wachſen pflegen. Die Schweine-Maſt iſt zweyerley: **Holtz-Maſt** und **Haus-Maſt**. Jener bedienet man ſich, wann die Eicheln und Buch-Eckern wohl gerathen, da ſie in die Eich- und Buchen-Wälder folgender Geſtalt geſchlagen werden: Man zeichnet in ſolchen Wäldern gewiſſe Plätze ab, die ſo viel als Stallungen bedeuten müſſen, dieſe werden von dem Ober-Herrn, denen Unterthanen oder auch fremden Leuten um ein gewiſſes Maſt- oder Fehm-Geld überlaſſen, welche alsdann die Schweine gantze Heerden-weis doch nach der bedingten Zahl, in die Maſtung treiben, und in dieſe Plätze oder Stallungen vertheilen, in welchen ſie auch bisweilen Tag und Nacht verbleiben müſſen, bis die Eicheln aufgefreſſen und verzehret ſind. Wo dieſes geſchehen iſt, werden die Stallungen verändert und andere Orte gemacht, wie etwan die Schäfer mit ihren Pferch-Ställen auf denen Feldern zu thun pflegen. Die Schweine läſſet man alſo in der Maſt bis Nicolai, wo aber noch viel Eicheln und Buch-Eckern vorhanden, ſind, auch wol bis Weihnachten gehen, wo nicht die groſſe Kälte und der tieff-gewachſene Schnee den Termin kürtzer macht, und die Schweine zeitlicher in ihre Ställe gehen heißt. Die **Haus-Maſt** muß man vor die Hand nehmen, wo man keine Gelegenheit zur **Holtz-Maſt** hat. Es iſt aber die Haus-Maſtung nicht einerley, ſondern gleichwie die Länder in Früchten, Gewächſen und andern Sachen nicht überein kommen, dieweil dieſem jenes, jenem aber dieſes mangelt, alſo hat ſich ein ieder nach ſeines Landes Gewohnheit, und Wirtſchaffts- verſtändiger Nachbarn Erfahrung zu richten. Die beſte Zeit, die Schweine zu Hauſe in die Maſtung zu bringen und aufzuſtellen, iſt um Michaelis, wann ſie die Stoppeln belauffen haben, und von den Körnern, Gras und Wurtzeln auf den Feldern fein leibig worden ſind. Etliche fangen gar zeitlich an, etwan um Pfingſten oder Johannis, und erfüllen ſie mit Kohl- und Kraut-Blättern, Bete, Möhr-Rüben-Kräutig, Mohn-Blättern, Kürbiſſen, Erd-Aepffeln und andern dergleichen Garten-Sachen, welche ſie ſchneiden oder ſtampffen, und mit Kleyen auch zuweilen mit etwas Schrot untermengen: Wann Bartholomäi vorbey iſt, geben ſie ihnen Schrot, und ein wenig Träber mit unter, und ſagen, ſie reichten im Sommer mit einem Scheffel Getraide weiter, als im Winter mit zweyen. Wo man Sau-Bohnen hat, da läſſet man Bohnen und Gerſte, auch Roggen-Gerſte, ſchroten, und giebt es ihnen mit warmen Waſſer gemenget, Morgens, Mittags und Abends zu freſſen. Etliche laſſen im Herbſte die reiffen und abgefallenen Eicheln aufleſen, und in ein lufftiges Gemach ſchütten, und geben ſie hernach denen Schweinen vor, nebſt reinem Waſſer zu trincken, oder laſſen die dürren Eicheln ſchroten, und machen ihnen ihr Geträncke damit an. Oder ſie ſchütten den Schweinen in kaltem Waſſer gequollene Erbſen vor, oder geben ihnen gebrühte Flachs-Knoten mit Schrot vermenget. Die Becker mäſten mit ſchwartzen Mehl und guter Kleyen; die Brantewein-Brenner mit Spülig. Man ſoll aber denen Schweinen anfänglich nicht zu viel guten Schrot, und fette Träncke geben, ſondern man muß ſolche von Tag zu Tag beſſern, ſo gewohnen ſie es allgemach und werden derſelben nicht überdrüßig; man muß ſie auch nicht überfüttern, ſondern ihnen nur auf einmahl ſo viel geben, als ſie mit Luſt auffreſſen mögen; eben ſo wenig muß man ihnen zu heiß geben, ſonſt iſt alle Maſtung umſonſt und vergebens. In Franckreich hat eine gewiſſe Perſon, beſage des Journal des Savans, zwey Ferckel eingeſtellet, und dem einen davon ein Qventlein Antimonii, oder Spieß-Glas, dem andern aber nichts gegeben, doch mit der übrigen Wartung eines ſo gut als das andere verſehen, da denn endlich der Ausgang gewieſen, daß dasjenige, ſo von dem Spieß-Glas (welches eine Krafft in ſich hat, das Geblüte zu reinigen), genoſſen hatte, weit fetter und gröſſer in funffzehen Tagen, als das andere worden ſey. Scheinet alſo, daß der von einigen vorgeſchlagene Vortheil, ein Schwein bald, und mit halben Unkoſten fett zu machen nicht zu verwerffen ſey, weil das Antimonium unter den andern Mitteln gleichfalls ſeinen Platz hat. Es beſtehet aber ſelbiger darinnen: Man nehme klar geſtoſſen und durchgeſiebtes Antimonii crudi ein halbes Qvint, gebe es dem Schwein drey Tage vor dem Neu-Monden ein, und laſſe es alſo gehen, bis drey Tage nach dem Neu-Monden, ſo wird es dadurch wohl purgiret, und von aller böſen Feuchtigkeit gereiniget, daß mans hernach getroſt aufſtellen, und nach des Landes Gebrauch mäſten kan. Man ſtellet gerne diejenigen paarweiſe zuſammen, die von einer Zucht gefallen ſind, und auf der Weide einander gewohnet haben, denn ſie freſſen noch eins ſo gerne, als wann ſie alleine wären. Sonſten unterſchlägt man den Stall mit Bretern alſo, daß ſie einander nicht berühren, aber doch im Freſſen ſehen und hören mögen, welches viel zu ihrer geſchwinden Fettigkeit dienen ſoll. Wann die Maſt-Schweine ſehr mit den Zähnen kniſchen, ſoll es eine Anzeige ſeyn, daß ſie die Finnen haben, alsdenn muß man ihnen

nen zuweilen ein wenig Erbſen in Trog ſchütten, davon ſollen ſie vergehen; noch beſſer iſt es gethan, wenn man ihnen ein wenig Pfeffer-Körner ins Freſſen wirfft; ein mehrers hievon ſiehe unter dem Wort **Finnen**. Die Schöpſe oder Hammel werden entweder auf guter Weide, und auf denen Roggen- oder Haber-Stoppeln, oder aber zu Hauſe, mit gutem Heu, Träbern mit klein-geſchnittenem Gerſten-Heckerling vermengt, oder Haber-Schrot gemäſtet und fett gemacht. Etliche mengen ihnen auch den Heckerling nur mit klein-geſtampfften Kraut und Rüben. Die **Maſtung** der **Gänſe** wird unterſchiedlich vorgenommen; etliche mäſten ſie mit guten alten, angefeuchteten oder eingeqvellten, oder aber mit trockenem Haber, doch muß bey dieſem letztern ihnen nichts am Trincken abgehen. Oder aber mit Weitzen- und Gerſten-Mehl, ſo mit warmen Waſſer zu einem Teig, und aus dieſem Nudeln gemacht, und die Gänſe damit geſtopfft. Andere kochen jährigen Roggen, und untermengen ihn mit ein wenig Sand, und geben es ihnen kalt für, welches über die maſſen wohl mäſtet. Die Juden hängen ihre Maſt-Gänſe in einem Sack auf, doch daß der Kopff mit dem Hals und der Steiß frey bleibet, und ſtopffen ſie mit Nudeln, welche ſie aus zwey Theilen Roggen- oder Gerſten-Mehl, und einem Theil Kleyen machen, auf einem warmen Herd ein wenig harte werden laſſen, und nachgehends ins Waſſer, oder welches beſſer, in Milch werffen, daß ſie durch und durch naß werden. Solcher Mahlzeiten geben ſie ihnen des Tages fünffe, und zwar iedesmahl ſo viel, bis der Kropff und Hals voll iſt, laſſen ſie auch ſonſt nie, als eine halbe Viertel-Stunde, nach dem Stopfen trinken. Auf die letzte giebt man ihnen drey- und endlich, nur zweymahl des Tages, weil ſie nicht öffter abdäuen. Man mäſtet ſie auch mit Schrote von allerhand geringem Getraide, geſchrotenen Eicheln, mit Kleyen vermengten Träbern, Hirſen und Heide-Korn, als von welchem letztern ſie inſonderheit gut zunehmen ſollen. Arme Leute behelffen ſich mit Möhren und dergleichen, die ſie klein hacken, und mit untermengter Kleyen ihnen vorſchütten. Die jungen Gänſe werden geſchwinder fett als die alten, und ie mehr ihrer beyſammen ſind, deſto beſſer ſchlagen ſie an, denn allein wollen ſie nicht leichtlich gut und fett werden; ehe man ſie aber einſtellt, müſſen ihnen vorhero die am Ende des Rück-Grads bey dem Steiß ſtehende Federn ausgerauffet worden ſeyn. Zur Capaunen-Maſt brauchen einige mit Waſſer oder Bier angefeuchtete weitzene Kleyen; andere ſtreuen ihnen Weitzen für, und geben ihnen dabey abſonderlich zu trincken; oder machen von Hirſen- Gerſten- und Haber-Mehl mit warmen Waſſer mittelmäßige Kügelein, und laſſen ſie ſolche verſchlingen. Die gemeinſte und beſte Art zu mäſten iſt das Stopffen mit Nudeln, welche von Weitzen-Mehl und ein wenig Sand, (als welcher zur Reinigung der Mägen dienet, und folglich ihr Zunehmen trefflich befördern hilfft,) in Milch, Bier oder Waſſer ablänglicht und nicht gar zu dicke gemacht, und befeuchtet werden müſſen, damit man ſie des Tages zweymahl, nemlich des Morgens und Abends ſtopffet. Doch muß man iedesmahl vorhero zuſehen, ob ſie die eingenommene Mahlzeit ſchon verdäuet haben, damit man ſie nicht überſtopffe, und alſo auf einmahl zu ſchanden machen möge. Je eher und beſſer ein Capaun abdäuet, ie mehr ſoll man ihm geben, und ie geſchwinder wird er auch zunehmen. Anfänglich giebet man nur ſo viel, als man meynet, das Mittel damit getroffen zu haben; hernach beſſert man ihnen die Mahlzeiten nach und nach, bis man ſeine gewiſſe Maſſe behält, worbey ſie am erſten anzuſchlagen ſcheinen. Ob ſchon die Nudeln ihnen naß und feucht gegeben werden, ſoll man ihnen doch auch dabey in einem Geſchirrlein zu trincken vorſetzen. Die Trut-Hüner tractiret man in der Maſtung eben wie die Capaunen: wiewohl es faſt unnöthig iſt, ſie in die Maſtung einzuſtellen, weil ſie ohnedem nicht leichtlich vom Leibe kommen, wo man ihnen das Futter nicht ſchmälert und verringert. Doch wer ſie ja mäſten wolte, der nehme Nudeln, weiche ſie in Milch, und ſtopffe ſie damit, gebe aber dabey gute Achtung auf die Verdäuung der vorher genoſſenen Mahlzeit, nach welcher, und nicht eher, man ſie aufs neue verſorgen ſoll. Die Enten mäſten ſich, oder werden abſonderlich fett, wann ſie auf die Stoppeln und Felder gehen, da ſie Wegwarten, Feld-Salat, Klee und dergleichen Kräuter finden. Man pfleget auch ihrer gütlich mit angemachter Weitzen-Kleyen, mit Meer-Linſen, Haber, und kleinen Brocken Brotes, und giebt ihnen davon ſatt und genug zu freſſen. Junge Hüner können mit Semmel-Krumen in Milch geweicht, oder auch mit kleiner Grütze gemäſtet werden.

Maſt-Darm, heiſſet das äuſſerſte Theil der Gedärme, ſo bey denen Pferden zuweilen aus dem Hintern weichet, heraus fähret und vor der Rüben liegt, gemeiniglich aufgeſchwillt, und mit Blut unterläuffet, überhaupt aber garſtig und gefährlich anzuſehen iſt. Dieſes Ubel entſtehet mehrentheils aus dem Zwang oder rothen Ruhr, oder von allzu ſcharfen Clyſtieren, oder ſo man ungeſchickt zu den Pferden greifft, und mit Nägeln die Gedärme verletzet; Solchem abzuhelffen mache deine Hand wohl mit Baum-Oel, oder mit Camillen-Oel fett und warm über einer Glut, laß auch den Maſt-Darm etwas erwarmen, und ſchiebe denſelben fein gemachſam und lind wieder hinein. Iſt er aber gar zu ſehr verſchwollen, und ſchwartz worden, alſo daß er mit den Fingern nicht mehr hinein zu bringen iſt, ſo lege ihm warme Säcklein von Wullkraut und Beyfuß, alles wohl im Wein geſotten, warm über, und wiederhole ſolch-

offt. Oder nimm das Pulver von Granat-Aepffel-Rinden, Gall-Aepffel, iedes drey Loth, gebrannt Hirſch-Horn zwey Loth, dürre rothe Roſen eine Hand voll, miſche es unter einander zu einem Pulver, und ſtreue davon auf den ausgegangenen Maſt-Darm. Oder nimm Anis, Fenchel, iedes ein Loth, Eibiſch, Pappeln, Wull-Kraut und blau Veilen-Kraut iedes zwey Hände voll, ſetze es zuſammen in einem Topff Waſſer zum Feuer, und laſſe es den dritten Theil einſieden, hernach tuncke einen Schwamm in die Brühe, und lege ihn offt warm über den Maſt-Darm, bis er wieder eingehet; wann er wieder erweicht iſt, kan man ihn, wie obgedacht, mit den Fingern ſittſam hinein helffen, und in folgendes Decoctum einen Schwamm tuncken, und ſolchen ebenmäßig offt warm überlegen, wie zuvor: Nimm Cypreſſen-Nüßlein, wilde Granat-Aepffel-Blüthe, iedes ein Loth, Sumach drey Loth, Eichen-Laub drey Hände voll, Granat-Rinden und Heidelbeer, iedes zwey Loth, Gall-Aepffel ein Loth, dürre Roſen zwey Hände voll, rothen oder ſauren Wein, ſo viel genug iſt, miſche und ſiede es wohl unter einander. Iſt aber der Darm nicht dick, noch hoch aufgeſchwollen, ſo waſche ihn wohl erſtlich mit einem warmen zuſammenziehenden Wein, ſtreue hernach folgendes Pulver darauf: Bleyweiß, Gall-Aepffel, iedes vier Loth, und Alaun ein Loth, pulveriſirt und unter einander gemiſcht; und hilff ihm alsdann mit der Hand fein gemächlich hinein. So aber der Maſt-Darm ſchwieret, ſoll man ihm Scabioſen-Kraut, in Waſſer geſotten, aufbinden, und dann zwey Hände voll Fünfffinger-Kraut, zwey Knoblauchs-Häupter, und ein halb Pfund Baum-Oel unter einander miſchen, und dem Pferde auf einmahl eingieſſen.

Maſt-Federn, werden diejenigen kleinen kurtzen und fetten Federn genennet, ſo auf einem Fleckgen beyſammen am Ende des Rück-Grads hinten über dem Steiß einer Gans ſich befinden, welche man allermeiſt bey denjenigen auszuzupffen pfleget, ſo da auf die Maſt geſtellet werden ſollen, daher ſie eben dieſe Benennung bekommen haben mögen.

Maſtich-Kraut, ſuche **Ambeer-Kraut**.

Maſticadour, iſt eine gewiſſe Art von Gebiſſen in Reit-Ställen, welches mit einem Haupt-Geſtelle und Zügel verſehen iſt, und darzu dienet, daß ein Pferd ſchäumet und ſich den Mund friſch hält. Es beſtehet ſolches aus einem Drat oder Eiſen, woran runde Kugeln, und an deſſen dritten Theil halb oval gemachte Ringe von ungleicher Gröſſe ſind.

Maſtix-Baum, iſt ein immer grüner Baum, welcher in Italien, Spanien und andern warmen Ländern häuffig wächſet, bey uns aber allein in denen Gärten unter den Schirm-Dächern gehalten wird. Er hat eine röthliche und zähe Rinde, dicke hangende und wieder nach der Erde wachſende Aeſte, lange, fette, dunckel-grüne, und in der Mitte mit einer röthlichen Ader unterſchiedene Blätter, derer immer acht an einem Zweige ſtehen, träget runde, rothe, Trauben-weiſe an einander hängende Beerlein, nebſt dieſen aber noch krumme, breite oder flache Hörnlein, mit einer hellen Feuchtigkeit angefüllet, daraus endlich, wie aus denen Bläslein, ſo ſich auf denen Blättern der Rüſtern befinden, fliegende Mücken erwachſen. Die Blätter haben einen ſtarcken und dem Haupt widerwärtigen Geruch. In der Inſel Chios im Archipelago, in Candia und andern daſigen Gegenden bringet dieſer Baum den bekannten Maſtix, welcher ein Hartz iſt, ſo entweder von ſelbſt aus ihnen heraus ſchwitzet, oder durch Ritzung der Aeſte gewonnen wird; In Italien und Spanien geſchiehet es zwar auch, doch viel ſparſamer. Bey uns aber zeuget er gar kein Hartz. Das Holtz dieſes Baumes iſt eines hartzigen Geruchs und anziehenden Geſchmacks: Wird, mit Wein oder Waſſer abgeſotten, als eine gute Magen-Haupt- und Nieren-Stärckung getruncken, und als ein beſonderes Mittel wider allerley Bauch- und Blut-Flüſſe, ingleichen wider die Gicht und das Podagra gerühmet. Man brauchet auch das Holtz zu Zahnſtochern, welche die Zähne und das Zahn-Fleiſch in gutem Stand erhalten ſollen. Er will gute, mit etwas Sand vermiſchte, und mit ein wenig altem Pferde-Miſt gedüngte Erde, und einen warmen, lufftigen, und von denen Nord-Winden unbeläſtigten Stand haben, auch zuweilen, iedoch nicht überflüßig, beſprenget ſeyn. Weil er weder Regen und Schnee, noch einige Kälte vertragen kan, muß er zeitlich in das Gewächs-Haus beygeſetzt, und bisweilen mit laulichtem Regen-Waſſer begoſſen werden. Er iſt durch Einlegung der unten am Stamm befindlichen Beyſchößlinge, ingleichen durch abgebrochene Zweiglein leichtlich fortzupflantzen.

Maſtix-Kraut, ſiehe **Ambeer-Kraut**.

Maſt-Vieh, wird mit einem Wort alles dasjenige Vieh genennet, ſo man bey einer Haus- und Land-Wirtſchafft an Ochſen, Kühen, Schweinen, Schöpſen, Gänſen, Enten, Hünern, Capaunen ꝛc. auf die Maſtung zu ſtellen, und fett zu machen pfleget. Wie ſolches müſſe beſchaffen, und währender Maſt-Zeit gefüttert und gewartet ſeyn, iſt oben unter dem Wort **Maſt**, **Maſtung** bereits angeführet zu finden.

Maſtung, ſiehe **Maſt**.

Matricaria, ſuche **Mutter-Kraut**.

Matrix, heiſſet bey denen Gewächſen ſo viel, als das Hertz oder der Kern.

Matte, ſiehe **Wieſe**.

Matten, Daacken oder Decken, ſind aus einer gewiſſen Art Schilff oder Rohr, ingleichen

chen aus groben wollenen Garn zuſammen geflochtene, durchſchlagene oder gewirckte Unterbett-Decken, von unterſchiedener Güte und Breite, ein- oder mehrfärbig, gemodelt und ungemodelt, die man in Stuben und Kammern auf den Fuß-Boden zu breiten pfleget, um ſelbigen ſauber und rein zu halten, daher ſie auch Stuben- oder Kammer-Matten heiſſen; diejenigen aber, ſo etwas kleiner oder kürtzer, und vor die Stuben-Thüren gebreitet werden, nennet man abſonderlich **Faul-Matten**; Noch anderer Art ſind die ſogenannten **Hang-Matten**, die von baumwollenen Zeuge, auch wohl von gezwirnter Seide und dergleichen verfertiget, und an ſtat der Betten an Pfähle ausgeſpannet in der Schwebe hangend, meiſtentheils zu Schiffe gebrauchet werden. Nicht weniger bedienen ſich ſolcher die Einwohner in America und andern hitzigen Ländern, darinnen zu ſchlafen, um für dem gifftigen Ungezieffer, und Thieren ſicher zu ſeyn. Noch einer andern Sorte bedienen ſich die Kauffleute, um ihre Güter zu emballiren, ſie ſind von Baſt geflochten, werden unterſchieden in enckelte und doppelte, kommen häuffig aus Liefland und Moſcau, und werden bey hundert verkaufft.

Matten-Blume, ſiehe **Schmaltz-Blume.**

Matten-Flachs, oder auch Wieſen-Wolle, iſt ein rundes Bintzen-Gewächs, ſo oben weiſſe zarte Wolle, wie etwa Baum-Wolle, trägt, darinnen die Blume und Saame bey einander, und möchte ſich faſt wie Baum-Wolle ſpinnen laſſen. Vor Zeiten fülleten die armen Leute dergleichen ſtat der Federn in die Betten. Nächſt dieſen iſt noch eine andere Art, die auch Ruhr-Kraut, weil es vor die rothe Ruhr gebrauchet, und davon getruncken wird, ingleichen wilde Rhein-Blume heiſſet, weil es dieſer gleichet. Es hat aber gröſſere Blätter als der erſtbeſchriebene Matten-Flachs, auch deren weit mehrere, iſt gantz aſchenfarb, blühet grau-gelb im Brach- und Heu-Monat, welche Blume wie andere wollige Blumen verfliehet, hat eine zaſige Wurtzel, und wächſet in ſandigem Boden.

Matten-Kümmel, ingleichen Matten-Weg, nennet man auch den Speiſe-Kümmel, daher ſiehe **Kümmel.**

Mattier, Vierer oder Vierling, iſt eine in Nieder-Sachſen gebräuchliche Müntze, welche vier Pfennige gilt, und deren zwey und ſiebenzig einen Thaler ausmachen.

Mattigkeit der Bienen, hat zweyerley Urſachen. Sie rühret entweder daher, daß man ſie zu rechter Zeit, ſonderlich wann es gegen das Frühjahr zu gehet, nicht ſpeiſet, alſo daß ſie offt, wann man ſie den gantzen Winter durch unterhalten, erſt um die Faſten, da ſie arbeiten ſollen, matt werden, nicht freſſen, und auch nicht ausfliegen: Denen mag man in kleinen von Rohr- oder Hollunder-Holtz gemachten Rinnlein warmes Honig, darunter Fenchel-Waſſer oder Pulver von rothen Roſen gemiſcht iſt, alſo fürgeben: Man legt den Stock gemählich auf die Seite nieder, und ſtecket allezeit zwiſchen zwey Fladen oder Kuchen ein ſolches Rinnlein mit Honig; gehen ſie an die Speiſe, ſo continuiret man damit ſo lange, bis ſie ihre ordentliche Koſt wieder annehmen, alsdann hat es keine Gefahr mit ihnen. Oder man nimmt ietztgemeldtes Honig, zerreibt es wohl mit Fenchel-Waſſer, und beſprengt ihnen das Gewürcke und etliche Fladen damit. Vornemlich aber dienet ſowohl wider die Mattigkeit als andere Zufälle der Bienen das hie vorn beſchriebene **Bienen-Pulver.** Oder ſie kommt auch bisweilen daher, wann ein kalter und froſtiger Wind oder Regen die Bienen niederwirfft, da ſie denn liegen, als wären ſie todt. Dieſe, wann ſie nur nicht ins Waſſer gefallen, ob ſie gleich über Nacht liegen bleiben, falls ſie nur des andern Tages von einem warmen Sonnen-Schein wieder erquicket werden, erholen ſich von ihrer Mattigkeit, trocknen ſich an der Sonne, und fliegen wieder zu ihrem Stock.

Matz, Matz-Käſe, ſiehe **Qvarck.**

Maucke, iſt eine kleine Geſchwulſt, welche ſich an denen Füſſen der Pferde unter den langen Haaren zwiſchen denen Feſſeln ſetzet, endlich aufbricht, und grindigt wird, auch wenn ſie allzu lange währet, verurſachet, daß der Huf abgehet. Solche zu vertreiben, ſoll man Vitriol in Brunnen-Waſſer kochen laſſen, und den Schaden um den andern Tag damit auswaſchen, hernach aber mit folgender Salbe ſchmieren: Büchſen-Pulver, grauen Schwefel, beydes ein Loth, Grünſpan und Silber-Glätte, iedes anderthalb Loth, und altes Schmeer ein halb Pfund, unter einander zergehen laſſen und zur Salbe gemacht. Ein anders auch bewährtes Mittel dafür iſt dieſes: Man brenne die Stätte der Maucken behutſam mit heiſſem Eiſen, picke ſie hernach mit einer Fliete, und lege heiſſe Broſamen von Roggen-Brote mit Saltz darauf, laſſe es alſo vier und zwantzig Stunden liegen, und ſtreue ſodann Grünſpan, oder zu Pulver geſtoſſene Lindene Kohlen darein; oder, nimm Seiffen, Pech, weiß Hartz und Menſchen-Koth, iedes gleich viel, miſche es heiß unter einander, und ſchlage es dem Pferd alſo warm über; wenn es denn kalt worden, ſo nimm es wieder herab, und ſalbe den Ort mit unter einander gemengtem Honig und Baum-Oel, bis das Haar wächſet. Oder: Nimm Maſtix, Alaun, Grünſpan, Weyrauch, Terpentin, iedes ein Loth, und ein Nöſſel Honig, miſche es unter einander, mache über einem gelinden Kohl-Feuer eine Salbe daraus, und ſchmiere die Maucke damit. Wenn man die Maucken täglich mit dem Waſſer, worinnen Granat-Aepffel-Rinden, Gall-Aepffel und Vitriol geſotten worden, wäſchet, und ſtreuet hernach das Pulver von calcinirten

Hirſch-Beinen, oder das Caput mortuum Vitrioli darauf, ſo vergehen ſie ebenfalls; Oder, man ſtreiche, nachdem die Maucken etliche mahl mit erſtgedachtem Waſſer gewaſchen, und wieder trocken worden, mit einer Feder Schwefel-Balſam darein. Oder, röſtet Zwiebeln im Schmeer, bindet es alſo heiß über, und laſſets drey Tage darauf liegen. Oder, nehmet ſechs Loth Schwefel, drey Loth Vitriol, ſtoſſet jedes beſonders zu Pulver, nehmet alsdann ein Pfund Schwein-Schmeer, zerlaſſets, und gieſſets auf ein kalt Waſſer, thut darzu drey Loth Lohr-Oel, ſechs Loth geſtoſſenen Canarien-Zucker, und vier oder fünff Löffel voll Honig, Wachs ſo viel als ein Hüner-Ey, rührets unter einander, und ſchmierets damit. Solchen Pferden ſoll man täglich vom Antimonio crudo zu freſſen geben, als welches auch inwendig den Fluß abführet.

Maucke, iſt ein kleines Ungeziefer, grüner Farbe, ſubtiler als ein Erd-Floh, dergleichen ſich gerne an Roſen-Sträuchern, Artiſchocken und andern Garten-Gewächſen anlegen, und in groſſer Menge bey lang anhaltender Dürre, als bey welcher Witterung ſie inſonderheit wachſen und zum Vorſchein kommen, gefunden werden. Man kan ſie mit Eßig, Senff, oder ungelöſchtem Kalch-Waſſer vertreiben, oder, welches wohl das ſicherſte Mittel, ſie mit einem ſcharffen Bürſtlein gemach abkratzen, und alſo vertilgen.

Mauer-Kraut, ſiehe **Glas-Kraut**.

Mauer-Pfeffer, wächſet auf Mauern und Dächern, wie der Stein-Pfeffer. Es ſind dreyerley Arten. Der gemeine wächſet mit hohen Stengeln und röthlichen Blumen. Der kleine hat niedrige Stengel und weiſſe Blumen. Die dritte Art heiſſet eigentlich Mauer-Pfeffer, hat noch kürtzere Stengel, ſcharff-ſchmeckende Blättergen und gelbe Blümgen. Der Safft kühlet, dienet vor rothe Augen und Kopff-Weh in hitzigen Fiebern. Das gekochte Waſſer hilfft vor den Scharbock. Dieſes Gewächſe hält auch die Förſte auf den Dächern zuſammen.

Maul, wird derjenige Theil des Kopffes genennet, dadurch ein Thier ſeine Nahrung zu ſich nimmt. Unter den vierfüßigen Thieren giebt ſonderlich das Ochſen-Maul ein noch ziemlich gutes Eſſen, zumahl wenn es abgekocht, kalt mit Baum-Oel, Eßig und Zwiebeln eingeſchnitten wird; nur will es einen guten Magen haben, der ſtarck verdauet.

Maul, ſuche **Maul-Eſel**.

Maulbeer, iſt eine kleine Frucht, welche auf dem Maulbeer-Baume wächſet. Sie iſt länglicht-runder Geſtalt, in der Gröſſe einer kleinen Pflaume, und beſtehet aus vielen kleinen, an einem Stock umher dicht an einander ſitzenden ſafftigen Beerlein. Der Farbe nach unterſcheiden ſie ſich in ſchwartze und weiſſe. Jene ſind anfänglich grün, hernach roth, und endlich ſchwartz, haben einen angenehmen Wein-ſäuerlichen Geſchmack, werden aber nicht auf einmahl, ſondern nach und nach, vom Auguſt-Monat bis in den October oder Wein-Monat reiff. Wenn man ſie des Morgens nüchtern ohne andere Speiſen genieſſet, ſolche aber vorhero in friſchem Waſſer abgeſpület hat, ſo offnen ſie den Leib; verſtopffen aber denſelben, wenn ſie noch roth, mithin auch noch nicht vollkommen reiff ſind, welches auch die getreugten Maulbeere thun. Sie löſchen den Durſt, kühlen die hitzige Leber, geben eine gute Labung in Fiebern, und machen Luſt zum Eſſen, ſollen aber nicht übermäßig, auch nicht neben andern Speiſen genoſſen werden, weil ſie den Magen beſchweren, und leicht eine Verderbniß anrichten. Man pflegt ſie, wenn ſie beynahe reiff, in Zucker einzumachen, aus denen gantz reiffen Beeren aber einen Safft zu ſieden, mit welchem man nicht nur Eßig, Wein und anderes roth färben, ſondern auch allerhand Mund- und Hals-Beſchwerungen curiren kan. Ingleichen Abends und Morgens drey bis vier Loth unter den Tranck gemiſcht, heilet das Geſchwür an der Leber. Der weiſſen Maulbeere ſind dreyerley Arten, gelblicht-weiſſe, röthliche und graue, oder mit ſchwartzen Pünctlein beſprengte, kleiner als die ſchwartzen, ſüß von Geſchmack, aber ungeſund, dahero ſie auch wenig geachtet werden. Allein Hüner, Schweine und Hunde freſſen ſie gerne. Und der Koth davon ſoll Maulbeer-Baum-Pflantzen, wenn er in die Erde geſcharret wird, herfürbringen, wenigſtens aber iſt er eine vortreffliche Düngung der weiſſen Maulbeer-Bäume, und giebt ihnen ein vortreffliches Laub. Ja eben zur Anpflantzung der weiſſen Maulbeer-Bäume, ſo der Grund des Seiden-Baues iſt, ſchicket ſich am beſten der Saame oder die in weiſſen Maulbeeren befindliche Körner, davon die ſchwärtzlichen die meiſten haben, welche, nachdem ſie reiff, auf Tücher geſchüttelt, rein gehalten, darauf etwas abgetrocknet, hiernächſt auf ein Bret geleget, und vier bis fünff Tage weiter in der Lufft getrocknet werden müſſen. Doch den weitern Unterricht giebt der folgende Artickel. Man kan aber auch die Beeren mit ſubtiler Erde und dreyjährigen klarem Miſt vermengen, und ſie in feuchtes Erdreich legen, mit trockner Erde aber überſtreuen, nicht viel begieſſen, ſondern anfänglich mit Stroh vor Hitze und Näſſe bedecken. Oder man reibet die Beeren in wollene und härne Stricke, und legt ſie in ordentliche Furchen, und überſtreuet ſie mit reiner Erde, da ſie denn Stauden-weiſe aufgehen.

Maulbeer-Baum, iſt zweyerley, ſchwartz oder weiß. Der ſchwartze Maulbeer-Baum ſchlägt ſeine Wurtzel nicht tieff, ſondern breitet ſie nur in der Fläche aus, gleich dem Apffel-Baum; ſein Stamm wird ziemlich dick, iſt gemeiniglich krumm, und treibet ſeine

Aeſte mehr in die Breite als die Höhe; ſeine Blätter ſind groß, breit, rundlicht, rauh, hart und dunckelgrüner Farbe; an ſtat der Blüthe zeigt er im May ein grünes wollichtes Büſchlein, aus welchem die nächſt vorher beſchriebene Frucht erwächſet. Der weiſſe Maulbeer-Baum iſt dem ſchwartzen bey nahe gleich, auſſer, daß er eine weiſſere Rinde, und linde licht-grüne Blätter, auch kleinere und anderſt geformte Früchte hat, wovon bereits im vorher gehenden Articel Meldung geſchehen. Das Laub von denen Maulbeer-Bäumen iſt die ordentliche Speiſe der Seiden-Würmer, weil aber die Blätter von dem ſchwartzen Maul-Beer-Baum grobe, ſtarke und ſchwere Seide, hingegen die von dem weiſſen zarte und ſubtile Seide machen, als ſind dieſe weit beliebter, iedoch nur an denen Orten, wo Seiden-Würme gehalten, und die vor ein Land höchſt nützliche Seiden-Fabriquen getrieben werden. Und ob man wohl die Seiden-Würme an vielen Orten von des ſchwartzen Maulbeer-Baums-Blättern alleine unterhält, ſo iſt es doch, wo man neue Bäume vor die Seiden-Würmer zeugen muß, allewege beſſer und rathſamer, weiſſe Maulbeer-Bäume zu pflantzen, denn ſie wachſen leichter, und in zwey Jahren mehr als die ſchwartzen in fünffen oder ſechſen; ſo ſchlagen auch die weiſſen um ein paar Wochen eher aus als die ſchwartzen, und ſind dahero auch dienlicher, die Seiden-Arbeit eher anzufangen, und ſolche vor der groſſen einfallenden Hitze zu Ende zu bringen. Und endlich bringet denen weiſſen das Abſchneiden und Benehmen des Laubes keinen Schaden, dahingegen die ſchwartzen ſolches ſchwerlich leiden wollen, und ihre Fruchtbarkeit, wo nicht gar darüber verlieren, doch wenigſtens ſehr verringern; zu geſchweigen, daß in der Haushaltung die Blätter des weiſſen Maulbeer-Baumes zu Fütterung und Maſtung des Viehes überbrühet und mit Kleyen vermenget, ſehr wohl dienen. Die Maulbeer-Bäume ſchlagen nicht eher aus, als bis keine Kälte mehr zu beſorgen iſt. Sie erfordern einen guten, mehr ſandig-als leimigen Grund, und wachſen gerne nahe an Gebäuden, ſo wohl Schutz und Schirm vor Winden und Ungewitter zu finden, als auch weil ihnen der kalchichte Grund nicht zuwider iſt. Die Vermehrung derſelben geſchiehet auf verſchiedene Art: 1) Durch den Saamen, welcher aus den weiſſen oder ſchwartzen reiffen Maulbeeren geſammlet, und im Frühling im wachſenden Monden in ein lockeres, ſandiges Erdreich geſäet und fleißig begoſſen, auch die Pflantzen, wenn ſie aufgegangen, vom Unkraut gereiniget, und zu behöriger Zeit verſetzet werden müſſen. Die Maulbeere haben nicht alle Saamen oder Körner, darum muß man dieſelben nehmen, die vollkommen reiff und zeitig ſind, und im Waſſer zu Boden ſincken. Man ſoll dahero den Baum ſachte ſchütteln, damit nur die vollkommen reiffen auf leinene unter dem Baum gebreitete Tücher herabfallen, und dieſes aus zweyen Urſachen, erſtlich daß kein Sand oder Staub darunter komme, und zum andern, daß die Körner durch das Aufdörren reiffer, und ſo viel möglich nicht zerdruckt werden, denn man legt ſie in den Tüchern auf einen Boden, und läſt ſie allda fünff oder ſechs Tage ſtehen, rühret ſie auch, wenn ſie dick auf einander liegen, alle Tage einmahl auf, damit ſie nicht etwan erhitzen, und denn anheben zu faulen. Nach dieſem legt man ſie ins Waſſer, daraus ſie in ein ſauberes Leinwand-Säcklein, oder aber in ein häreness Sieb gethan, und mit den Händen, damit die Körner ſich abledigen, durch einander gerieben werden, und dieſes thut man in friſchem Waſſer und einem andern Säcklein zum zweyten mahl alſo. Hernach werden ſie in ein Faß Waſſer geleget, und die zu Boden fallende Körner davon abgeſondert, die über ſich in der Höhe ſchwimmende aber, als unnütze weggeworffen. Die guten legt man nicht länger als eine Stunde an die Sonne, nur bis ſie trocken werden, rühret ſie bisweilen mit der Hand, und ſo bald ſie trocken worden, hebt man ſie auf an einem temperirten Ort bis zur Saat. Wer weiſſe Maulbeer-Bäume der Seiden-Würme halber ziehen will, kan den Saamen von den groſſen Garten-Maulbeeren ſammlen, und ſolche anſäen, hernachmals aber auf die jungen Bäumlein weiſſe Maulbeer-Zweiglein pfropffen. Beym Verſetzen der Pflantz-Bäume, welche im Herbſt oder Frühling vorgenommen wird, muß man keine Wurtzeln zerreiſſen, die Löcher dazu aber lange vorhero ziemlich weit und tief ausgraben, und den Grund wieder mit guter Erde ausfüllen, ſo mögen die Wurtzeln deſto tiefer eingreiffen und ſich im Grunde befeſtigen. Die erſten Jahre ihrer Umſetzung müſſen ſie bey warmer und trockener Zeit täglich zweymahl begoſſen, auch an Pfähle angehefftet ſeyn, daß ſie die Winds-Stöſſe nicht verrucken, krümmen oder gar brechen mögen. Wo Vieh darzu kan, mag man ſie mit Dornen umwinden. 2) Eine andere Art, die Maulbeer-Bäume fortzupflantzen geſchiehet, durch Einleg- oder Senckung der bey den Wurtzeln austreibenden Neben-Schößlinge, welche man fein ſanfft, daß ſie nicht brechen, in die zu ſolchem Ende in die Erde gemachte Gruben dergeſtalt einlegt, daß allein zwey Trag-Augen und Knöpffe heraus blicken, und, damit ſie nicht unvorſichtig zertreten werden, einen Stecken darzu ſteckt, woran man hernach die über ſich austreibenden Zweiglein fein ſäuberlich anbindet. Hierbey darff man ſonderlich das Begieſſen nicht ſparen, die Anſetzung und das Eingreiffen der Wurtzeln damit zu befördern. Von dem Stamme werden ſie nicht eher abgelöſet, als bis man das andere Jahr verſichert iſt, daß ſie eigene Wurtzeln getrieben haben, deswegen man wohl die Erde gemächlich entblöſſen und Kundſchafft davon einziehen kan; am beſten

ſten iſt, man läſſet ſie gar zwey Jahr bey dem Mutter-Stamme bleiben, denn weiter nicht zu beſorgen, daß ſie demſelben mit allzu vieler Entziehung des Safftes ſchaden ſolten, indem ſie nunmehr ihre eigene Wurtzeln haben, und dadurch den Safft aus der Erden ohne Entgeld oder Nachtheil der Mutter an ſich ziehen können. 3) Man kan auch einen oder mehr ſchöne Zweige durch Töpffe, ſo in der Mitten ein Loch haben, oder aus zweyen Stücken zuſammen geſetzet ſind, und Spalt-Töpffe genennet werden, ziehen, die Zweige, ſo weit ſie in den Topff mit Erde bedeckt werden, ein wenig an der äuſſern Rinde ſchälen, die Töpffe ſelbſt aber mit Erde anfüllen, und damit ſie nicht beweget werden können, an dem Baum oder einen beygeſchlagenen Pfahl feſte machen, ſo werden dieſe Zweige in den Geſchirren Wurtzel ſchlagen, daß ſie hernach leichtlich verſetzet werden mögen. Nicht weniger können ſie auch 4) durch das Ablactiren auf einen nahe ſtehenden Wildling abgezogen, eingelegt, verbunden und alſo vermehret werden. 5) Endlich kan man ſie auch, ſonderlich die weiſſen, auf die ſchwartzen Maulbeer-Bäume oculiren, oder auf andere Arten pfropffen, worbey noch zu mercken, daß man ſo wohl die Augen als Pfropff-Reiſer nicht von jungen, ſondern von alten fruchtbaren Bäumen, die das ſchönſte Laub haben, auch nicht inwendig zwiſchen den dicken Aeſten und Zweigen, ſondern am äuſſerſten und oberſten Theil des Baums gegen Morgen oder Mittag nehmen und abbrechen ſolle. Wenn ein Maulbeer-Baum nicht tragen will, ſoll man ihn gantz abſtutzen, ſo ſchlägt er von neuem wieder aus, und bringet wieder Frucht; wenn er aber ſchier halb verdorben iſt, ſoll man ihn nächſt dem Boden abhauen, ſo treibet er wieder junge Schoſſe, die kan man mit Erde bedecken und einwurzeln laſſen, oder gleich denen Weinreben ſencken. Die Blätter dieſes Baums, ſonderlich des weiſſen ſollen ſehr gut wider gifftiger Thiere Biſſe ſeyn, und die an der Sonne getrocknete und pulveriſirte Rinde von der Wurtzel, mit rothem Wein eingenommen, alle Bauchflüſſe ſtillen, dergleichen Wirckung auch die unreifen gedörrten und pulveriſirten Beere haben. Dieſer ihr Holtz aber bekommt keine Würmer, und kein gifftig Thier oder Raupe nahet ſich an ihm. Wie man aus der Rinde des weiſſen Maulbeer-Baums Flachs zu grober, mittler und ſubtiler Leinwand erzielen könne, lehret der Erfinder Olivier de Serres in ſeinem Theatre d'Agriculture L. 6 c. 16 folgender Geſtalt. Weil der weiſſen Maulbeer-Bäume vornehmſter Zweck iſt, die Seiden-Würme, um der Seiden halber, zu ernähren, und deswegen ohne dis nothwendig iſt, die Bäume auszuputzen, zu ſtümmlen und die höchſten Aeſte abzunehmen; als werden hierzu die jungen Triebe und Schößlinge, die nach ſolcher Stümmelung erwachſen, vornemlich erwehlet, und im Schneiden drey Sorten gemacht, alſo, daß die kleinen Zweig-Triebe beſonders, und denn die mittelmäßigen und ſtarcken groſſen Aeſte, jede Sorte auch beſonders in Büſchel gebunden; hierauf und ſo bald man mit Auspuzung der Bäume fertig, ehe noch der Safft vertrocknet, ohnverzüglich die Schalen abgeſtreiffet, ihren Sorten nach wieder Bundweis zuſammen gehalten, und in ein Waſſer, es ſey trübe oder klar, wie mans haben kan, drey oder vier Tage (mehr oder weniger, nachdem die Rinden grob oder ſubtil ſind) eingeröſtet, und mit Steinen beſchweret werden. Wenn ſie genug geröſtet, wovon man die Probe wie an dem Flachs und Hanff nehmen kan, werden ſie auf den Abend, nach Untergang der Sonnen, aus dem Waſſer genommen, aufgebunden, auf Wieſen, Angern oder wohin man Gelegenheit hat, ausgebreitet, und die Nacht über liegen gelaſſen, damit ſie den Nacht- und Morgen-Thau in ſich ziehen mögen; frühe morgens aber, ehe noch die Sonne darauf ſcheinen kan, häuffet man ſie wieder zuſamme, und bringet ſie erſt auf den Abend nach der Sonnen Untergang wieder auf die Wieſen, breitet ſie aus wie zuvor, und dieſes continuiret man zehen oder zwölff Tage, bis man mercket, daß ſie zu der Flachs-Arbeit tauglich ſind, welches man erfahren kan, wenn man von iedem Theil ein Händlein voll dörret und brecht, und das, was genug iſt, wegnimmt, das noch unreiffe aber alſo liegen, und bis zu rechter Zeitigung über Nacht an der Lufft verbleiben läſſet; endlich läſſet man die Rinden oder Schalen dörren, klopffen, und, wenn dadurch die holtzigte Materie davon gefallen, der weiche und ſubtile Flachs aber übergeblieben, ſolchen brechen, hecheln, wie den ordentlichen Flachs oder Hanff zurichten, und zum Spinnen und Wircken bequem machen. Der weiſſe Maulbeer-Baum wächſet, wo Linden und Weinſtöcke wachſen, und wenn man ihm nur ſein Laub zeitig nimmt, ſo erfriert er nicht leicht in dem härteſten Winter. Er kan an denen breiten Straſſen, in denen Dörffern, in Fuhr-Straſſen, doch wenigſtens 18 Ellen von einander Alleenweis, ferner auf die Kirch-Höfe, und endlich auch Stauden-weis, wie die Stachelbeere, und zwar auf dieſe letzte Art in kurtzer Zeit angepflantzet werden. Der vielfache Nutzen dieſes Baumes, der in dieſem und vorigem Articel angezeiget, ſolte nebſt denen vielen gemachten Proben alle Land-Wirte dazu bewegen, das Vorurtheil, als ob ſie bey uns nicht fort kämen, abzulegen, und dieſen an ſtat anderer Bäume anzupflantzen. Er giebt auch hiernechſt, wenn er alt genug, ein ſchönes feſtes Nutz- und ein hartes Brenn-Holtz. Man kan auch ſeine Blätter zum Seiden-Bau durch Pfropff-Reiſer aus Italien und Franckreich verbeſſern. Denn auf die Schönheit ſeiner Blätter kommt die Schönheit der Seide an. Es ſind viele Proben ſchon damit gemachet, und eine groſſe Menge Schrifften geben davon mehr Nachricht.

richt. Eine der beſten iſt, die neue Seiden-Manufactur, ſo zu Leipzig bey Winckleru 1691 heraus gekommen.

Maulbeer-Feigen, werden die Feigen von dem niedrigen Feigen-Baum genennet. ſiehe Feigen-Baum.

Maul-Eſel, Maul-Thier, Maul, iſt ein Laſt-Thier, ſo entweder von einem Eſel-Hengſt und einem Mutter-Pferd oder von einer Eſelin und Pferde-Hengſt gefallen, und zum Tragen und Ziehen gebrauchet wird; dieweil, welches das merckwürdigſte, dieſes Thier nicht vermögend, ſein Geſchlecht fortzupflantzen, davon bey dem Ulyſſe Aldrovando angeführet zu finden, deshalben es vor ein Wunder zu halten, wenn dergleichen ſich etwa auch an einem Orte zutragen ſolte. Die man von einem groſſen Müller-Eſel und einer Stutten erzielet, ſind die beſten und ſtärckſten, haben von der Mutter die Gröſſe, und von dem Vater die Ohren, den Schwantz, die Stimme im Schreyen, das Creutz auf dem Rücken, tragen den Hals gegen der Erde gebücket, und haben wie die Eſel 36 Zähne, ſehen aber übrigens einem Pferde ähnlicher. Die Eſel-Hengſte, ſo man zum Belegen brauchen will, ſind die ſchönſten, welche licht-brauner Farbe mit weiſſen Mäulern. Die allerſchönſten aber ſind die ſchwartzen mit gleichfalls ſchwartzen Bäuchen und einer ſchwärtzlichten Zunge, von welchen beyden Sorten die beſten Maulthiere zu fallen pflegen; nicht weniger ſoll das Mutter-Pferd groß vom Leibe, ſtarck von Knochen, ſchön von Statur, und nicht gar zu alt ſeyn. Diejenigen, die von einer Eſelin und von einem Pferde fallen, und beſonders Hinni genennet werden, bleiben etwas kleiner, weil ſie nicht ſo viel Platz im Mutter-Leibe haben, als die von einer Stutte herkommen. Weil man das Mutter-Pferd, ſo mit einem Eſel ſoll beleget werden, gerne recht groß nimmt, ſo muß man dem Eſel-Hengſt, welcher niedriger Statur iſt, einen Vortheil zu geben, die Stutte etwas tiefer ſtehen, den Eſel aber etwas höher heran gehen laſſen. Wenn man gerne wohlfeil darzu kommen, und ſeine eigene gute Stutten beſſer brauchen wolte, darff man nur Bauren-Stutten damit belegen, und ihnen hernach das Füllen um die Gebühr abkauffen laſſen: Man thut dieſes auch deswegen deſto mehr, weil das Mutter-Pferd, ſo von einem Eſel beſprungen worden, hernach gar ſelten mehr von Pferden trächtig werden will. Zum Belegen einer Eſelin kan man leichte einen mittelmäßigen Hengſt bekommen, wiewohl die davon gefallene Füllen nicht beſonders äſtimiret werden. Zur Beleg-Zeit nimmt man gemeiniglich das Mittel des Mertzen, damit die Füllen das folgende Jahr zu einer bequemen Zeit fallen, nemlich wenn das junge Gras dergeſtalt hervor gewachſen, daß es die Mutter und das Füllen mit genieſſen kan. Man läſt dabey einen Eſel zum Beſpringen der Stutten, weil er ſich mehr als ein Hengſt angreifft, länger nicht als bis ins zehende Jahr gelten. Die Füllen ſaugen nicht über ſechs oder ſieben Monat, und entwehnen ſich ſelbſt, werden auch von den Müttern ſchwerlich länger zugelaſſen. So bald ein Maul-Eſel das dritte Jahr ſeines Alters erreichet, kan man ſehen, wie hoch er wird, denn wenn man die Länge eines Fuſſes mit einem Faden doppelt miſſet, ſo findet man ſeine völlige Höhe. Wenn ſie ſich gerne beſchlagen, ſatteln und zäumen laſſen, auch nicht ſcheu noch ſtätig ſind, ſo werden ſie in höherm Werth gehalten, als die, ſo dieſe Tugenden nicht an ſich haben. Mit den jungen Maul-Eſeln muß ein Maul-Thier-Wärter groſſe Gedult haben, angeſehen nicht leicht ein ungehorſamers Thier, als ſie ſind, und wer was mit ihnen ausrichten will, der muß den Hunger zu Hülffe nehmen, ihre widerſpenſtige Art zu bändigen und zu zähmen. Die zum Reiten gebraucht werden ſollen, ſchickt man eher nicht, als wenn ſie drey Jahr alt ſind, auf die Schule, da werden ſie mit Seilen geſpannt, und einen Zelt zu gehen angewieſen; kan man ſie aber ungeſpannt dahin bringen, iſt es deſto beſſer. In eben dieſem Alter werden ſie auch Laſt zu tragen und andere Arbeiten zu thun angewöhnet, müſſen aber damit nicht auf einmahl hart angegriffen, ſondern ſolche ſoll nach und nach vermehret, und die rechte Maaſſe darinnen gehalten werden, damit ſie bey Kräfften und guter Luſt verbleiben, und deſto länger dauren mögen. Am gewöhnlichſten wird ihre Laſt, ſo ſie tragen können, auf 3 Centner gerechnet. Wegen ihres ſanfften Ganges und gewiſſen Trittes ſind ſie an gebirgigen Orten, inſonderheit gut zum Reiten und Laſt-Tragen zu gebrauchen, wiewohl ſie auch von einigen allein vor Laſt-Wagen, wie in Spanien vor Kutſchen geſpannet werden. Weil ſie ſehr tückiſch ſind und gerne um ſich beiſſen, pflegt man ihnen gemeiniglich einen **Maul-** oder **Beiß-Korb** vorzuhängen. Wenn ein Maul-Thier ſchwer Athem holet, ſo iſt das gewöhnlichſte Mittel ihm das Blut zu laſſen, welches noch beſſer, ein gemeſſenes Nöſſel Wein, in welches Oel und Weyrauch, iedes eines Loths ſchwer gethan worden, ihm einzuſchütten. Wider das Reiſſen im Leib ſoll man ihnen grünen Kohl zu eſſen geben. So ein Maul-Eſel abnimmt, blöde und mager wird, oder auch den Huſten oder Bauchwehe bekommt, ſoll man demſelben ein Loth geſtoſſenen Schwefel, ein Qvintlein geſtoſſene Myrrhen, und ein rohes Ey, durch einander in Wein gemiſcht, warm eingieſſen. Wenn aber ein Maul-Eſel ſich ſehr ermüdet und erhitzet hat, pfleget man ihm einen Einguß von Schmaltz und Wein zu machen, und warm zu geben. Ihre übrigen Mängel und Kranckheiten haben ſie ſo wohl als deren Curen mit denen Pferden gemein.

Maul-Korb, ſiehe **Beiß-Korb**.

Maul-Thier, ſuche **Maul-Eſel**.

Maulwurff, iſt ein kleines aber höchſt ſchädliches Thier, in der Groſſe einer Ratte, welches eine ſpitzige Schnautze, wie einen Sau-Rüſſel, kleine Augen, kurtze Füſſe, daran breite Pfoten, und einen mit ſchwartzen zarten und wie Sammet anzugreiffenden Haaren beſetzten Balg, auch ein ſehr ſcharffes Gehör hat. Er hat ſeinen Auffenthalt unter der Erden, welche er mit ſeinen Pfoten durchwühlet, indem er denen Regen-Würmern, als der Maulwürffe delicateſte Speiſe, nachgehet, das Erdreich in Hauffen aufwirfft, und dadurch in Gärten und Wieſen groſſen Schaden verurſachet. Am allermeiſten geſchiehet ſolches in den beſten und fruchtbareſten Boden, welches den Erd-Gewächſen höchſt ſchädlich, weil das mehreſte, was ſie in ihren Fahrten an den Wurtzeln losreiſſen, von der Sonne verdorret, nicht weniger werden auch die Neben-Gewächſe, ſo von dem Maulwurffs-Hauffen überſchüttet werden, dadurch an ihrem Wachsthum gehindert und verderbet. Um dieſer Urſache willen ſind ſchon längſt verſchiedene auch von den Gelehrten bemühet geweſen, wie dieſes Ungeziefer zu vertreiben. Plinius lib. 17 c. 8 gedencket, daß die Maulwürffe von den Hefen des Baum-Oels ſterben. Cardanus de rerum variet. weiſet, wie ſie mit Schwefel auszuräuchern und zu vertreiben; andere haben ſie durch ſündliche, abgöttiſche und abergläubiſche Wercke, ſo ſie in den erſten Stunden des heiligen Chriſt-Tages, oder auch in der Faſt-Nacht vorgenommen, von ihrem Grunde zu verbannen gemeinet. Und wer wolte alle unnütze Mittel anführen, durch welche auch nur die Maulwürffe geſcheuchet werden, welches aber übel ärger gemacht heiſſet, denn ſie werden dadurch nur genöthiget ſich neue Fahrten zu machen. Jugelius hat einen gantzen Tractat von dem Maulwurffs-Fang geſchrieben. Das beſte Mittel dieſer verhaßten Gäſte los zu werden iſt, daß man ſie tödte, mit gewiſſer Aetzung, oder mit dazu geſchickten Fallen wegfange, oder mit dem Grab-Scheite oder Rad-Hauen auswerffe. Das erſte geſchiehet, wenn man mageres rohes Fleiſch zu einem Mus hacket, geſtoſſenen Arſenicum oder Ratten-Pulver darunter rühret, und damit dieſe Materie wohl an einander bleibet, und ſich zu Kugeln formiren läſſet, machet man es mit ein wenig Blut oder auch mit Eyweiß an: Oder man nimmt Nieſe-Wurtz und noch ſo viel als dieſe Kräen-Augen, pulveriſiret dieſes, und thut noch einmahl ſo viel, als dieſer beyde Mehl austräget, Gerſten-Mehl darzu, knätet es mit Eyerweiß vermiſcht zu einem Teig, und formiret ebenfalls Kugeln davon. Solche Kugeln läſſet man in die vorhero mit einem Holtz geöffnete Maulwurffs-Ritte, Gänge und Löcher lauffen, und machet ſolche mit Erd-Klöſen oder Raſen-Stücken wieder zu; welche denn von den Maulwürffen dieſe Aetzung genieſſen und zu keinem Waſſer kommen können, müſſen ſterben. Wie ſie mit Fallen zu fangen, davon iſt das Wort Maulwurffs-Fange nachzuſchlagen. Wie endlich dieſem ſchädlichen Thiere mit einer Hacken, Spaten oder andern Inſtrumente aufzupaſſen, und derſelbe aus ſeiner Fahrt zu heben, ſolches iſt aus folgenden noch abzunehmen. Es giebt aber gewiſſe Maulwurffs-Fänger, welche die Maulwürffe im freyen Felde auf folgende Art ums Lohn haſchen: Des Morgens vor der Sonnen Aufgang, oder eben um Mittag, denn da macht ſich der Maulwurff auf ein Loch, ingleichen bey Untergang der Sonne geben ſie Achtung, wo die Maulwürffe am neulichſten gearbeitet, und treten ſolche Fahrt oder Ritt gleich hinter ihm zu; ſolchen Zwang können ſie nicht leiden, ſondern fangen an zu wühlen, ſo bald der Maulwurffs-Fänger dies gewahr wird, wartet er dem Maulwurff auf den Dienſt, wenn er ſich denn wiederum beweget, ſtöſſet derſelbe mit dem Spaten vor, und fähret geſchwinde mit der Hand hinter ihm her, nimmt ihn heraus und wirfft ihn wieder die Erde. Damit aber der Maulwurffs-Fänger deſto eher möge gewahr werden, wo die Thiere nach Vertretung der Ritte wiederum mögen auf ſeyn, und zu reiten fortfahren, ſteckt er kleine weiſſe ſichtbare Stäblein gar gemach und nicht feſte in die zugetretene Fahrten, damit, wenn der Maulwurff daran rühret, ein Stäblein umfalle. Wenn er nun ſiehet, daß ein Stäblein liegt, läufft er geſchwind hin und hebt ihn heraus; darnach ſiehet er nach einem andern Stäblein, und ſo offt eines fällt oder ſich reget, ſo thut er wie erſt gedacht, ſo lang einer vorhanden iſt. Wenn aber einer abwärts gehet, und unter ſich in die Erde wühlet, alſo daß ihn der Maulwurffs-Fänger mit der Hand nicht erreichen mag, ſo gieſſet er nur Waſſer in das Loch, und treibet dadurch den Maulwurff wieder in die Höhe. Theils haben eine mit vielen Spannen-langen eiſernen Spitzen verſehene und an einem Stiel beſeſtiate Scheibe, wenn denn ein Stäblein umfällt, und man merckt, daß der Maulwurff vorhanden ſey, ſo ſtoſſen ſie mit den Stacheln ſtarck auf ihn los, ſpieſſen ihn alſo. Im Winter, wenn Thau-Wetter einfällt, und die Wieſen überall voll Waſſers ſtehen, liegen die Maulwürffe zu oberſt in den Hauffen, und können auch nicht ausweichen, wenn man denn zur ſelbigen Zeit einen oder mehr barfüßige Leute in die Wieſen ſchickt, die mit Schauffeln die Hauffen behende abſtoſſen, ſo bekommt man ſie leichtlich; wenn auch ſchon etliche in die Löcher fallen, müſſen ſie doch wegen des Waſſers gleich wieder heraus oder erſauffen darinnen. In groſſen Waſſer-Fluthen halten ſie ſich in Hügeln, hohlen Weiden und in Zäunen auf, denn muß man zu ihnen waden, und ſie vertilgen, wie man kan und weiß. Im Frühling und Sommer gebe man nur Achtung, wo ſie ſehr groſſe Hauffen nur neulich aufgeworffen: Wenn ſolche auf vierzehen Tage alſo gelegen, ſo grabe man darein, ſo wird man ein Neſt voller jungen

darin-

darinnen finden. Endlich bemächtiget man ſich auch der Maulwürffe vermittelſt der

Maulwurffs-Fallen oder Maulwurffs-Fänge, dieſer hat man verſchiedene Arten, wovon die folgende vor eine der beſten gehalten wird: Man gräbet nemlich im Frühling im Martio oder zu Anfang des Aprils, als um welche Zeit die Maulwürffe läuffiſch ſind, einen groſſen Topff, oder küpffernen Keſſel in die Erde, daß der Grund einer Hand breit darüber gehe, und andere Maulwürffe auch hinein ſpringen können; in dieſen ſetzt man des Abends mit der Sonnen Untergang einen lebendigen Maulwurff, ſchmieret aber noch vorhero das Geſchirre inwendig mit Speck oder Schmeer, damit es fein glatt ſey. Wenn der darinnen ſitzende des Nachts zu ſchreyen anfänget, ſo kommen die andern, weil ſie ein gar leis und ſubtil Gehör haben, herzu gelauffen, und wollen dieſem Gefangenen helfen, fallen aber ie einer nach dem andern in das Geſchirr; ie mehr nun Maulwürffe hinein fallen, ie gröſſer und ſtärcker wird das Geſchrey, und mag doch keiner wieder heraus kommen, dieweil das Geſchirre glatt, daß ſie mit ihren Pfötlein nicht daran hafften können, ſondern abglitſchen müſſen. Mit einem groſſen verglaſurten, unten weiten und oben etwas engen Topff gehet es noch beſſer an. Man kan ein ſolches Geſchirre an einem Ort eine Zeitlang ſtehen laſſen, und unterweilen die Gefangenen heraus nehmen, nachgehends aber ſolchen wieder an einem andern Ort eingraben; weil man aber auf ſolche Art die Gärten und Wieſen allzuſehr zergraben muß, als hat Caſpar Jugel von Naumburg eine beſondere Maulwurffs-Falle erfunden, wodurch in dem Erdboden der geringſte Schaden nicht verurſachet wird. Den Abriß davon zeiget die 3te Figur auf der VIlten Tabell. Es beſtehet aber dieſe Falle aus zweyen Hauptſtücken, nemlich aus dem Stock mit ſeiner Zugehörung, wordurch eigentlich die Maulwürffe gefangen werden, und aus dem Bock oder Geſtell darzu. Der Stock wird gemeiniglich aus einer gearbeiteten Eiche geſchnitten; wenn derſelbe eine gute halbe Elle lang, oben ſieben Zoll, unten aber kaum ſechs Zoll breit, und ein paar gute Zoll höher als breit, am Gewichte aber gut drey Pfund ſchwer iſt, ſo iſt er recht. In der Figur zeiget ſolchen Lit. A gerade mitten durch den Stock, und zwar durch und durch gehet ein geviertes Loch, zweyer Zoll, oder zweyer Finger weit bey A und B zu, welches oben und unten mit E gezeichnet iſt, wenn ſolches Loch nach der Länge des Stocks einen halben Zoll oder Finger gröſſer iſt, (denn man muß Raum darinnen haben, damit man die Stell-Schiene nach Nothdurfft und Vortheil regen und fortſchieben möge) als das am Bocke mit K bemerket, ſo iſt es ſehr beqvem.

B iſt das Bretlein eines Zolles dick, und neun Zoll lang, darinnen an iedem Orte bey

CC drey Stacheln eingemacht ſind. Ein ieder derſelben ſtehet einen Zoll von dem andern, und der mittelſte gerade in der Mittel-Linie am Klotze; in der Länge aber über dem gevierten Loche am Stocke ſtehen ſie faſt fünff Zoll oder Finger von einander: Das muß man mit Fleiß in Acht nehmen, denn wenn man nachmahls die Stell-Schiene gerade in die Mitte des Lochs ſetzet, ſo treffen die Stacheln den Maulwurff gewiß, er komme von welcher Seiten er wolle. Die Stacheln aber müſſen unten ſehr ſpitzig ſeyn, und am obern Theil kleine Kappen haben, damit ſie ſich nicht durchziehen: Wenn ſie eines guten Viertels von einer Elle lang ſind, ſo iſt es genug. Zu den Stacheln ſind ſehr dienlich die Zähne aus der Tuchmacher alten Kämmen, wenn man unten einen Stifft von einem abſchlägt und wiederum ſpitzig ſchleifft, ſo iſt er gerecht. Sie fallen nicht allein geſchwind in das Erdreich, ſondern ſie laſſen ſich auch biegen, ohne zu zerbrechen.

D D ſind die Hefft-Haacken, damit das Bretlein, darinnen die Stacheln ſtecken, mit an den Stock geſchlagen wird. Denn weil man die Stacheln nicht wohl ohne Schaden in den Stock ſchlagen kan, ſie ſich auch nachmals in dem Erdreich leichtlich auszögē, ſo ſchlägt man ſie durch ein Eichen- oder Büchenes Bretlein. Wenn ſie am obern Theil einen kleinen Abſatz oder Kappen haben, ſo ziehen ſie ſich nicht aus; wiewohl ſie auch der Stock nicht über ſich ſteigen läßt. Die Haacken, damit das Bretlein mit den Stacheln in der Mitten des Stocks anſchläget und befeſtiget, ſind mit einer groſſen ſpitzigen Kappe, wie ein Haacken an einer Thür-Klincke formiret, und zwar deswegen, daß wenn unterweilen der Maulwurff dem Stachel entfället, ſchlägt ihn der Haacken zu tode, welches offtermals zu geſchehen pfleget.

EK iſt das mitten durch den Stock und das Bretlein und den Bock gehende Loch, worvon bereits oben bey dem Buchſtaben A Meldung geſchehen. Bey

EF iſt der Stock an beyden Seiten als ein gantzer Spund ausgemeiſſelt, darinnen er an den mittlern Schienen M M am Bocke auf- und nieder gehet. Wenn man aber an ſtat des Ausmeiſſelns nach dem Linial runde eiſerne Stiffte, auf ieder Seite ſechs oder auch nur vier einſchläget, ſo gehet der Stock an den Mittel-Schienen viel beſſer, als wenn er ausgenommen, denn er weichet und wancket nicht leichtlich. Je geheber aber der Stock fället, ie eher er den ſchädlichen Gaſt trifft; wenn aber der Stock hin und her wancket, ſo iſts ein ungewiß Ding damit.

GG ſind zwey kleine Haſpen oben an dem Stocke eingeſchlagen, daran ein härenes oder von Baſt gemachtes Band (auf daß es im Regen und in der Näſſe nicht einlauffe und zu kurtz werde) an beyden Seiten angebunden, in welches ein anderes kürtzeres geſchlungen, und das mit

H bezeichnete Stell-Holtz daran gebunden iſt. In das eine Häſpigen oder den Haacken ſchleifet man nur das Band an, damit man, wenn es lang wird, es kürtzer machen, und hingegen,

wenn

wenn es zu kurtz, daſſelbe wieder nachlaſſen könne. Wenn der Stock im Aufſtellen der Falle oben am Bocke feſt auſtehet, ſo haben die Bänder ihre rechte Länge

I iſt das obere Theil am Stell-Holtze, mit welchem es im Stellen oben am Stell-Schwengel hafftet, und leiſe anſtehet. Vom Bocke iſt folgendes zu mercken: Dieſer iſt gezeichnet mit K das obere Theil daran iſt fünffthalb Zoll breit, und nicht gar einer Ellen lang. Die Länge des Bocks muß ſich nach der Gröſſe des Stockes richten, damit ſie beyde knapp zuſammen treffen.

K zeiget auch zugleich das Loch, welches die Quere über an dem Bocke, dritthalben Zoll lang und eines Zolls breit iſt.

L L ſind die Beine zum Bocke, an ieder Seiten drey oder vielmehr nur zwey, denn die mittleren werden die Mittel-Schienen genannt. Die äuſſerſten zwey an ieder Seiten, darauf der Bock ſtehet, müſſen ſich auch nach der Gröſſe des Stockes und nach der Länge der Stacheln richten: Denn wenn der Stock dicke und die Stacheln lang, hingegen aber die Beine am Bocke kurtz ſind, ſo ragen oder langen die ſpitzigen Stacheln in den Ritt oder in die Fahrt des Maulwurffs, und ſchicken ſich nicht zur Sache. Nach der Gröſſe des Stocks und Länge der Stacheln müſſen die Seiten-Beine guter viertbalb Viertel von einer Elle lang ſeyn.

M M zeigen die Mittel-Schienen an. Solche müſſen mehr als einen Zoll breiter ſeyn, als die äuſſerſten Beine am Bocke, denn an dieſem zeucht ſich der Stock auf, und fället daran nieder. Wenn man den unterſten Zapffen an den Mittel-Schienen nicht in der Mitten, ſondern etwas hereinwarts gegen den Ort derſelben machet, ſo reichen ſie weit genug in den Bock hinein, ob ſie ſchon im Anfang nicht breiter als die Beine zum Bocke ſind geſchnitten worden.

N N ſind die beyden Stemmen, darauf die Mittel-Schienen in Löchern eingezapfft ſtehen. Solche müſſen faſt vier Zoll von der Erde erhaben ſeyn, damit ſie die Fahrten nicht eindrücken, oder den Maulwurff am Gange hindern.

O die Narbe oben am Bocke, daran man das Stell-Holtz unten anſetzet.

P P ſind zwo Narben oder Kerben am Obertheil des Bockes, darein ſich die Häſpigen fügen oder ſchmiegen, wenn man im Stellen den Stock am Bock anzeucht, wie allezeit geſchehen muß.

Q iſt ein ſtarcker Nagel, daran man den Stock hänget, wenn man die Falle entweder fortträget oder ungeſtellt etwan an einen Ort ſetzet, ſonſten hat er in der Stellung keinen Nutzen.

R iſt die kleine Säule ſo auf den Bock geſetzet wird, darinnen der mit T angezeichnete Stell-Schwengel auf und nieder gehet. Oben werden ſie auch nach dem Bocke abgenommen, daß an der Seiten, wo unten der Zapffen iſt, ein Anſatz bleibet; am Stocke ſind denn zwo Narben an ieder Seite zwiſchen denen beyden Beinen eine, mit O O notiret, darein treibet man die Schienen bis an den Anſatz, ſo ſtehen die Mittel-Schienen oben ſo weit im Stocke als unten, und gehet der Stock ungehindert daran. Die Mittel-Schienen, wenn ſie in die Kerben gedrang eingeſchoben ſind, darf man nicht verkeilen, ſondern man ſchläget nur einen Stifft vor, damit, wenn der Stock ſtecken bleiben wolte, man ſie zurücke treiben und zu rechte richten könte.

S iſt das Löchlein an der kleinen Säule, da man durch den Schwengel zugleich ein Pflöcklein ſtecket. Summa dieſer Aufſatz auf dem Bock iſt nicht anders geſtaltet, als eine kleine Born-Säule und Schwengel, darinn oben ein groſſer Nagel, allhier aber ein kleines Pflöcklein ſtecket.

ſſ das vordere Theil am Schwengel iſt eines guten Zolles lang ausgeſchnitten; auf der Seite, da ſich das Stell-Holtz anlehnet und ausgenommen iſt, hat es einen Ranfft oder Abſatz behalten, damit es die Stell-Schiene gewiß halte, und ſolche im Winde nicht weichen noch wancken könne.

V iſt der Knecht, daran ſich der Stell-Schwengel in der Stellung lehnet. Iſt bald formiret wie ein Ege-Zincken, ſtehet nicht gerade in der Mitten auf dem Bocke, ſondern neiget ſich etwas auf die Seite, da der Stock hänget. Dieſe Stücke alle vermacht man nicht feſte, daß man ſie kan ausheben, wenn man will. In dem Stell-Schwengel bey S pfleget man wohl zwey oder drey Löchlein zu bohren, damit, wenn ſich eines zum Stellen nicht ſchickt, man vor und hinter ſich fortſtecken könne.

X iſt die Stell-Schiene, fünff guter Viertel Ellen lang, ihre Breite muß ſich nach der Länge des Loches oben im Bocke reguliren, daß man ſie ungehindert im Tragen ausheben und wiederum hinein ſtecken kan. Sie muß auch von leichtem dürren Holtze gemacht ſeyn, damit ſie der Maulwurff deſto eher heben mag.

Y ſind die Stell-Zähne an der Schiene, an der Zahl zehen; ſtehet ein ieder faſt einen Zoll weit von denen andern. Es ſind ſolcher Zähne an der Zahl darum ſo viel, damit wenn ſichs mit einem nicht ſchicket, man andere habe, ſo lange bis es eintrifft. Bisweilen, wenn man die Stell-Schiene ſehr tieff in den Graben ſetzen muß, und der Bock hoch ſtehet, zeucht man unten ein paar Zähne aus, damit die Schiene den Grund erreiche: Wenn man aber nachmals die Falle wegnimmt, ſo ſtecket man die ausgezogenen Zähne wiederum an ſeinen Ort. Wenn nun ſolcher Geſtalt ſowohl der Stock als der Bock zur Maulwurffs-Falle bereitet, und in einander gefüget iſt, alſo daß der Stock ohne Hinderniß ſich an den Schienen aufziehen läſſet, auch ſchleunig wiederum niederfällt, und auf einer Seiten wie auf der andern das rechte Gewicht hat, daß es auf keine Seite hänget, ſo hat die Falle keinen Mangel, weil dem Aufſatze des Bockes, wo ſich etwas daran nicht wohl ſchicken will, leicht zu helffen iſt. Wenn man dieſe Falle ordentlich aufſtellen will, als worauf das

meiſte

meiſte ankommet, und es doch damit bald verſehen, ſetzet man ſolche nach der Länge des Rittes alſo, daß die Stacheln zu beyden Theilen der Maulwurffs-Fahrt eintreffen. Iſt nun die Falle zu rechte geſetzet, ſo ſencket man den Stock gemächlich mit den Stacheln in den Ritt, und zwar ſo tieff, als ſie nachmals hinein fallen ſollen, damit im Fallen keine Hinderniß ſey. Darauf ziehet man den Stock in die Höhe, und die Stachel fein ſachte aus der Erden, auf daß man die Fahrt nicht ſehr verwüſte; hänget den Stock wieder an ſeinen Nagel Q. oder man hält das Band, daran er hänget, in der Fauſt, und leget ein kleines Stücke Raſen, oder ausgeſtochenes Gras, daran noch etwas Erden hänget, eines kleinen Fingers dicke, und zweyer Glieder lang, gerade mitten zwiſchen die Löcher, ſo man mit den Stacheln gemachet: drücket darauf den Raſen ziemlicher maſſen in die Fahrt, daß dadurch reichlich der halbe Theil der Fahrt zugedruckt wird; auf dieſen Raſen ſetzet man die Stell-Schienen, (denn wenn man nicht einen Raſen oder ein Büſchelein Moos unter die Schiene legte, und der Maulwurff mit dem Rüſſel die bloſſe Schiene träffe, wiche er bey ſeits aus, und würffe die Falle nicht ein) und richtet ſolche mit ihren Zähnen nach dem Schwengel: Setzet das Stell-Holtz mit dem untern Orte H oben auf den Bock in die Kerbe O, doch dem Stell-Zahn nicht zu nahe, damit ſich nicht das Stell-Holtz daran ſtemme, wenn es los ſchlägt: Deswegen dürffen auch die Zähne an der Schiene über einen halben Zoll nicht vorgehen. Dergeſtalt ſchwebet der Stock ſchon zum Geſtelle. Darauf beuget man das Stell-Holtz gleichſam überrücke, ſtemmet es mit dem obern Theil I gar genau oben an den Schwengel; trifft es flugs zu, ſo iſt es gut; will es aber nicht eintreffen, ſo drücket man die Stell-Schiene mit dem Raſen oder dem Moos etwas tieffer ein, und ſencket den Schwengel auch mit, bis es genug iſt. Der Knecht V hält den Schwengel, daß er nicht zurücke weichen kan. Und alſo ſtehet die Falle zum Maulwurffs-Fange geſtellet, wie die Figur ausweiſet. Wenn denn der Maulwurff vermercket, daß ſein Gang vermachet, ſo hebt er mit dem Rüſſel an unter der Stell-Schiene zu wühlen, ſo bald er aber an derſelben zu heben beginnet, welches er mit ziemlichem Sturm vollbringet, ſo hebet das Zähnlein an der Stell-Schiene, daran der Schwengel lieget, gedachten Schwengel über ſich, darauf ſchnappet das Stell-Holtz los, und der Stock ſpieſſet im plötzlichen Niederfallen den Maulwurff, er komme hernach von welcher Seiten er wolle. Wenn denn die Falle eingefallen, drücket man den Stock etwas tieffer in die Erde, (damit, wenn der Maulwurff noch am Leben, derſelbe nicht davon wiſche, wenn man den Stock aufhebet: Oder man räumet auf beyden Seiten im Ritte zur Fallen, drucket die Löcher feſte zu, ſo kan er auch nicht entrinnen) alsdenn zeucht man den Stock in die Höhe, ſo hänget der Maulwurff am Zacken. Man wieget ihn auch wohl nach der Seite heraus, wenn die Stacheln nicht zu ſchwach ſind. Nachdem drucket man das Gewüle wiederum zu, und ſtellet wieder auf, iſt noch einer vorhanden, ſo fähret er durch das zugedruckte Erdreich gewiß hindurch, und wird gefangen. Solches treibet man ſo lange, bis ſich keiner mehr ſpüren läſſet. Befindet man, daß ſie weichen und an andern Orten arbeiten, ſo rücket man auch mit der Fallen fort. In geackerten und umgegrabenen Feldern und Gärten gehet es ſehr wohl mit dieſer Falle an, weil die Maulwürffe in dem mürben und lockeren Erdreich getroſt reiten, bevorab, wenn ſie neulicher Zeit zubereitet, geſäet und geeget ſind. Wenn man die Falle qver über eine Furche ſtellet, ſo thut man deſto weniger Schaden, und weil die Furche hart und derb, fänget man den Maulwurff deſto ehender, denn er kan nicht weichen, auch nicht unter ſich arbeiten, entfället er den Stacheln, ſo ſchlagen ihn doch auf den harten Boden die Haacken D D zu tode. In bloſſen Raſen auf Wieſen und in Gärten führet das Ungezieſer gemeiniglich ſeine Gänge und Fahrten tieff, darum muß man an ſolchen Orten nach kleinen Waſſer-Gräblein oder Furchen ſich umthun, als in welchen die Maulwürffe gerne reiten; befindet man Ritte, ſo ſtellet man die Falle entweder nach der Länge oder nach der Qvere, wie es der Ritt giebt; hat man einen hinweg, ſo ſtellet man dieſelbe anderſt wohin fort. Wo aber keine ſolche Waſſer-Gräblein zu finden, ſo machet man ſolcher etliche einer qveren Hand breit, zwey oder drey Ellen lang, bevoraus an denen Oertern, da die Maulwürffe ſehr gearbeitet; über zween qver Finger dürffen ſie nicht tieff ſeyn. Die ausgeſtochenen Raſen ſetzet man in Schatten, ſo lange bis das Ungezieſer weg gefangen, alsdenn bringet man ſie wieder an ihren vorigen Ort. Wenn auch die Fahrten qver über das Gräblein gehen, ſo ſetzet man ſtracks die Raſen von beyden Seiten wiederum ein bis an den Ort, da die Maulwürffe durchfahren, dieſelbige Fahrt läſſet man offen, ſo lange man derſelben bedürfftig. So bald die Maulwürffe mercken, daß locker Erdreich vorhanden, legen ſie ſich flugs darein. An ſtat der Gräblein reiſſet man in Raſen auch einen Ritt, aber kaum einer guten Elle lang auf, und füllet den Aufriß mit lockerer Erde von Maulwurffs-Hauffen, darinnen tummeln ſich dieſe Thiere auch; aber die Gräblein ſind am beqvemſten. Man ſtellet denen Maulwürffen auch mit Schlage-Bügeln; man gräbet nemlich an demjenigen Orte, wo man den Maulwurff friſch in einem Hauſen oder Fahrt ſpüret, ein Loch, damit man die Fahrt antreffe, durch dieſe macht man etwan zween oder drey qver Finger breit von dem Loch mit dem Spaten einen Stich, ſtecket dadurch die an dem gleich dabey geſtellten Schlag-Bügel befeſtigte Drat-Schleiffe, welche vermittelſt eines im gegrabenen Loche unter der Fahrt durchgeſteckten Stell-Pflöckleins, daran auſſen im Loche ein Bretlein angemacht, nieder gehalten wird, dergeſtalt, daß die Fahrt rings herum von dem Drate umgeben iſt. Hierauf ſtecket man vor das kleine Loch in der Fahrt ein Stücklein rund geſchnittenen Raſen, als einen Stöpſel.

ſel. So bald nun der Maulwurff angeritten kommet in ſeiner Fahrt fort zu arbeiten, und an den Raſen ſtöſſet, ſo fället dieſer auf das Bretlein, daß der Drat von dem Stell-Pflöcklein loßſchlägt, den Maulwurff ergreifft und oben an der Fahrt feſt hält, welchen man ſodenn, wenn man ſiehet, daß der Bügel in die Höhe, die Drat-Schleiffe aber nicht völlig heraus iſt, mit den Händen aus der Fahrt nehmen kan. Die Maulwürffe haben auſſer denen menſchlichen Nachſtellungen noch einen groſſen Feind an denen Wieſeln, welche ihnen in die Löcher nachkriechen, und wo ſie einen erwiſchen, denſelben erwürgen und freſſen, dahero die Wieſeln an denen Orten, da ſie unter dem Feder-Vieh keinen Schaden thun können, gar wohl zu dulten ſind. Sie werden auch von kleinen, rothen Flöhen ſehr geplagt, welche man bey denen lebendig gefangenen Maulwürffen in groſſer Menge antrifft. So ſchädlich aber der Maulwurff an Feldern und Wieſen iſt, ſo nützlich iſt er in der Artzney: Denn die Zähne einem lebendigen Maulwurff ausgebrochen, wenn ſchon die Kinnbacken daran bleiben, und denen kleinen Kindern, denen die Zähne aufgehen, in ihre Trinck-Geſchirrlein gelegt, und ſie darüber trinken laſſen, lindert nicht alleine die gegenwärtigen Schmertzen, ſondern machet auch, daß ihnen die Zeit ihres Lebens die Zähne nicht wehe thun. Einen oder mehr Maulwürffe im Mertzen, in einen neuen unglaſurten Topff gethan, auf das beſte mit Leim oder Sauerteige verlutirt, in einen Backofen geſetzt, wenn man das Brot ausnimmt, und zu Pulver gebrannt, über dieſes in einem Morſel geſtoſſen, geſiebet, und damit keine Lufft dazu kan wohl verwähret, auf bedürffenden Fall einem Kinde, das die ſchwere Kranckheit hat, einer Meſſer-Spitz davon in Päonien-Linden-Blüt- oder Mayen-Blümlein-Waſſer, einem ältern Kinde etwas mehr, einem alten Menſchen aber zwo Meſſer-Spitzen voll eingegeben, iſt eine gewiſſe Artzney darwider. Wenn die krancke Perſon darauf ſchläfft, ſo kömmt ſie nächſt göttlicher Hülfe gewiß mit dem Leben davon, kan ſie aber zu keinem Schlaff kommen, ſo ſtehet es ſehr gefährlich mit ihr. Wenn man von dieſem Pulver, gemeldter maſſen, einer Perſon, ſo das ſchwere Gebrechen zum erſten mahl hat, mit zwey oder drey Löffel voll Mayen-Blümlein-Waſſer (wenn ſchon die Mayen-Blümlein in Rheiniſchen Wein eingebeitzet, und ein Schlag-Waſſer daraus bereitet worden wäre) eingiebet, ſo hat ſie ſich die gantze Lebenszeit nicht mehr dafür zu beſorgen. Item, ietztgedachtes Pulver mit Honig und Spieß-Glaſe vermenget, ein Sälblein daraus gemacht, und Pflaſter-weiſe aufgelegt, tödtet den Wurm an Menſchen und Vieh. Das Hertz einem lebendigen Maulwurff aus dem Leibe geriſſen, zu Pulver gebrannt, mit etlichen Päonien-Körnern, und einem Scrupel Linden-Blüt-Waſſer drey Tage nach einander eingenommen, iſt gleichfalls gut wider die fallende Sucht. Die abgeſtreifften

Maulwurffs-Felle ſtillen das Zahn-Weh, wenn man ſie auf den Backen leget, wie ſie denn überhaupt die Krafft haben, daß ſie alle dicke und zähe Materie verzehren und zertheilen, die Hitze ausziehen und gleichwohl auch den Ort erwärmen, darüber ſie liegen; ſie geben über dis auch ein ſehr ſchönes, und faſt einem ſchwartzen Sammet ähnliches Futter. Von St. Johannis an bis in den Winter ſind ſolche Bälglein am ſchönſten, denn ſie laſſen die Haare, ſo ſie den Winter über tragen, im Frühling fahren. Vor das Frauenzimmer geben ſie gute Bruſtläze, welche ihnen in verſchiedenen weiblichen Zufällen nützliche Dienſte leiſten. Die ungeliederten Maulwurffs-Bälglein aufgeleget, vertreiben die Geſchwulſten, das Reiſſen und Stechen in Gliedern, die Roſe oder das Rothlauff, ingleichen auch die kalte Gicht. Barchent-Strümpffe damit gefüttert, und an die bloſſen Füſſe gezogen, lindern die Podagriſchen Schmertzen. Die Maulwurffs-Felle müſſen folgender Geſtalt zubereitet werden: So bald man Maulwürffe fängt, ſoll man ihnen die Felle flugs, weil ſie noch warm ſind, abziehen laſſen. Man ſchärffet ſie hinten am Beinlein die quer über auf, wie man die Marder abzuſtreiffen pfleget, ſo gehet es mit gar geringer Mühe an; hat man das Bälglein gantz bis an die vördern Füßlein gebracht, ſo ſchneidet man die Beinlein inwendig ab, und ſtreiffet fort bis an den Rüſſel, und löſet es daſelbſt ab. Nach ſolchen nimmt die Perſon, die den Maulwurff geſtreiffet, das Fellichen, fiedelt daſſelbe ſo lange an einem ſtumpffen Schnitt-Meſſer, oder einer alten Senſe ꝛc. bis ſich das eine Häutlein über und über rein abgeſchälet hat. Die Kürſchner heiſſen dieſe Arbeit gefleiſchet, und iſt ſolche ſo nöthig, daß ſie, ohne die Fleiſchung, kein Fell zu Leder bringen könten. Da aber die Fellichen dürre worden, muß man ſie Tag und Nacht in Waſſer weichen, und denn, wenn ſie erweichet, nur gedachter Maſſen, das eine Häutlein abziehen. Wenn nun die Bälglein dergeſtalt vorgerichtet ſind, beſtreichet man dieſelbigen etliche mahl mit der Beitze gar wohl, läſſet ſie einmahl oder fünffe gantz wohl trocken werden, und feuchtet ſie denn von neuem mit Beitze an, daß ſie gelinde werden. Wenn man ihnen vier oder höchſtens fünff mal alſo mitfähret, ſo haben ſie gut Leder, und alsdenn mag man zu beitzen aufhören. Nachdem die Bälglein aber das letzte mal gar dürre worden, legt man ſie, damit ſie wieder gelinde und weich werden, eine Nacht im Keller auf die Erde, beſchweret ſie mit einem Bretſtück, damit ſie die Mäuſe nicht zernagen, und fiedelt ſie des andern Tages, wie zuvor, gar wol an dem Schnitt-Meſſer, oder an einem gewundenen Thür-Henkel, doch auch alſo, daß man keinen Schaden daran thue, ſo ſtreiffet ſich noch ein zartes Häutlein, welches die Beitze abgebiſſen, herunter, und ſind die Felle ſo gut gar als ſie ſeyn können. Will ſie iemand auf der geliederten Seite nicht grau haben, ſo ſchabe er ein wenig Kreide darauf, oder welches ein beſſer Mittel, beſtreue die geliederte Seite mit Gerſten-Mehl, ſo werden ſie Schnee-weiß. Dieſe Arbeit kan

ein

ein Hausvater durch ſeinen Knecht, Magd oder auch einen Jungen verrichten laſſen. Zur Beitze oder Beiſſe nimmt man ein Nöſel oder nach Gelegenheit der Bälglein ein halbes Nöſel guten Bier-Eßig, saltzet ſolchen ſo ſcharff, als man faſt einen Fiſch ſaltzen muß, wirfft denn ein wenig Gerſten-Mehl und ein wenig grobe Weitzen-Kleyen darein, und rühret es, ſo offt man ein Maulwurffs-Fellichen damit anſtreichen will, wohl unter einander; nach dieſem decket oder ſtopffet man das Geſchirr, darinnen die Beitze iſt, auf das feſteſte wiederum zu, damit man ſie allezeit in Bereitſchafft habe; man kan damit auch Marder-Bälge liedern. Oder man nimmt Wein-Eßig, ſaltzet ſolchen auch, wie man Fiſche zu ſaltzen pfleget, und beſtreichet die Bälglein ein paar Tage, ieden Tag drey oder vier mahl damit, läſſet ſie an der Lufft trocknen, und beſtreuet ſolche, wenn man ſie den andern Tag das letzte mahl beſtrichen, mit Gerſten-Mehl, und verfähret damit weiter ietztgedachter maſſen. Von dieſer Beitze wird überaus gut Leder, bekommt auch einen ſehr lieblichen Geruch davon, dahingegen die Kürſchner-Beitze nicht nur ſelbſten übel riecht, ſondern auch dem Fellwerck einen böſen Geruch anhängt.

Maulwurffs-Hauffen zerſtoſſen, iſt eine Arbeit, ſo der Hausvater im Frühling auf ſeinen Wieſen und Graſe-Flecken vornehmen laſſen ſoll, ehe er mit dem Wieſen-Hobel darüber kömmt. Es muß ſolches im abnehmenden Monden oder letzten Viertel geſchehen, ſo ſetzet ſich das Erdreich wieder fein gleich nieder, das Gras kan gleich auf wachſen, und künfftig hin auch gleicher und reiner abgehauen werden.

Mauren, heiſſet die Steine neben und über einander dergeſtalt in Kalck einlegen, daß ſie gehörig bindig ſeyn und eine feſte Mauer ausmachen. Es wird aber hierzu hauptſächlich erfordert ein geſchickter förmlicher Stein, und ein tüchtiger wohl zugerichteter Mörtel. Ein Mauer-Stein iſt gemeiniglich eine halbe Elle lang, eine Viertel-Elle breit, und ein ſechstheil Elle dick oder hoch; dieſemnach machen acht ſolcher Steine eine Elle Mauer ins gevierte aus, welche vier Zoll hoch, und folglich gehen auf eine Cubic-Elle Mauer 48 Steine. Da nun ein Maurer in einer Stunde zwey dergleichen Elen aufzumauren vermögend, ſo folget, daß von einem in einem Tage gantz bequem 1000 Steine vermauret werden können, welches aber von glatter Wand, und wo keine Oeffnungen darinnen, zu verſtehen, denn wenn die Steine etwa zu behauen oder in Legung derſelben ein Aufenthalt zu machen, wie an den Riegel-Wänden, Bogen-Schlüſſen u. ſ. f. in dergleichen Fällen müſſen ſodenn eine geringere Zahl gerechnet werden.

Maur-Epheu, ſiehe **Epheu**.

Maur-Geländere, ſuche **Spalier**.

Maur-Kraut, ſiehe **Glas-Kraut**.

Maur-Latte, iſt ein langes nicht gar breites und noch weniger ſtarckes oder dickes Stücke Eichen-Holtz, welches, nachdem es von denen Zimmer-Leuten behörig gearbeitet und zugerichtet worden, auf die Mauren eines Gebäudes der Länge nach hingeleget wird, damit die quer über gelegte Balcken nicht auf der bloſſen Mauer ruhen dörffen.

Maur-Pfeffer, ſiehe **Hauswurtz**.

Maur-Raute, iſt ein kleines Kräutlein, welches immer grünet, und die alten Blätter nicht eher verlieret, als bis zuvor junge und neue Blätlein vorhanden ſind. Es treibet aus einem ſchwartzen graſichten Würtzelein viertzig bis funffzig Fingers lange Stengel und Blätlein, ſo dem Wein-Rauten-Laub ziemlich gleich. Dieſe gewinnen auf der untern Seite Goldgelbe Pünctlein, wie der Engelſüß, und kriechen jährig gegen dem April zwiſchen den alten Blätlein herfür, gantz ſtumpff und rund gebogen, wie die erſten Blätter an der Hirſch-Zunge. Es hat eine trocknende, zertheilende und eröffnende Krafft, iſt auch eine gute Blut-Reinigung, und wird dahero wider den Huſten, Seitenſtechen, Miltz-Verſtopffung, Fieber, Gelb-Schwind- und Waſſerſucht ſehr gerühmet. Das friſche Kraut auf die Fuß-Sohlen gebunden, mäßiget die Hitze in hitzigen Fiebern; gedörrt, pulveriſirt und zehen Tage nach einander einem Knaben, der einen Bruch hat, eingegeben, ſoll denſelben aus dem Grund heilen. Siehe, **Frauen-Haar**.

Maurrachen, ſiehe **Morgeln**.

Maur-Stein, ſuche **Ziegel**.

Maus, iſt ein kleines vierfüßiges Thier, und zwar eines von denen allerſchädlichſten vor einen Haus-Wirt. Es hat einen mit grauen, Aſchenfarbnen, zuweilen auch röthlichen oder falben Haaren beſetzten Balg, runde Ohren, ſchöne, ſchwartze, gläntzende Augen, einen langen Bart, und langen runden Schwantz, iſt ſehr fruchtbar, und mehret ſich ungemein. Nach dem Unterſchied des Orts, wo ſie ſich aufhalten, ingleichen der Speiſe, ſo ſie genieſſen, werden ſie unterſchiedlich beygenahmet, nemlich Haus- Feld- Holtz- Wald- und endlich Waſſer-Mäuſe. Die **Haus-Mäuſe** ſuchen ihren Aufenthalt in Speiſe-Kammern, Kellern, Ställen, Scheunen, Korn-Böden und andern Theilen der Gebäude, wo ſie ihre Nahrung finden. Sie ſind entweder 1) gemeine, die ietzo beſchrieben, oder 2) **Spitz-Mäuſe**, ſo einen röthlichen Balg, kürtzern Schwantz, ſpitzigere Schnautze und eine helle Stimme haben, womit ſie ſich verrathen. Daher das Sprich-Wort:

Suo ipſius indicio perit ſorex.

Die Katzen beiſſen ſie zwar todt, freſſen ſie aber nicht, ſie beiſſet ſcharff, durchnaget alles, und ihr Biß iſt giftig: Oder 3) **Ratten-Mäuſe**, it. Ratten, weil aber unter denen Holtz-Mäuſen die Haſel-Mäuſe ebenfalls ſo groß ſind, ſo heiſſen dieſe Haus-Ratten oder Ratzen. Sie ſind wohl viermahl gröſſer als eine gemeine Maus, im übrigen aber bekannt genug. Sonſt laufen ſie gerne in Geſellſchafft mit einander und lieben einander, kommen einander zu Hülffe, ei-

ne erſchreckt und lockt die andere. Daher vielleicht die alte Sage von einer Ratten-Republique und ihrem Könige kommt, wo nicht Homerus mit ſeinem Gedichte, Battachomyomachia genannt, vom Froſch- und Mäuſe-Krieg, dazu Anlaß gegeben, als welcher auch verſchiedene Fabeln von ihrer generatione æquivoca vorbringet. 4) Kan man auch die Wieſeln hieher ziehen, ob dieſe gleich die kleinen Mäuſe freſſen. Die Feld-Mäuſe, welche die Heil. Schrifft im Ebr. Feld-Freſſer mit Recht nennet, verurſachen auf denen Aeckern und in denen Gärten an denen Früchten, Wurtzeln und Saamen einen unſäglichen Schaden. Die ſo an der Fläche des Erdbodens hinreiten, und die Erde über ſich etwas aufwerffen, daß man ihre Fahrt ſehen kan, werden inſonderheit Fahr- oder Ritt-Mäuſe, genennet. Es gehören aber auch auſſer denen gemeinen und der Fahr-Maus, welche allerſeits etwas gröſſer als die gemeinen Haus-Mäuſe, bräunlich und auch röthlich ſind, zu dieſer Art, der Maulwurff (ſiehe dieſen Art.), der Hamſter, (ſiehe dieſen Art.), die Norwegiſchen Sichel-Mäuſe oder Lemingers, weil ſie das Kraut ſo abfreſſen, daß es ſcheint, als wenns mit Sicheln abgehauen wäre, dieſe laufen auch auf die Bäume. Die Holtz- und Wald-Mäuſe haben wieder verſchiedene Gattungen unter ſich. Dahin gehören 1) die eigentliche Holtz-Maus, welche im faulen Holtze heckt und ſich nähret, alſo, daß ſie öffter gantz mit Holtz überzogen ſcheinet. Siehe davon D. Merkleins Thier-Buch p. 124. Man zehlet auch 2) hierher das Murmel-Thier, ſo in denen Alpen gefunden werden, und 3) iedoch dieſes letzte ohne Grund die Caninichen, als welche man deswegen eine Bär-Maus nennet. Die 4te und Haupt-Art ſind die Haſel-Mäuſe, deren es zweyerley giebt, nemlich groſſe und kleine. Die kleine oder gemeine Haſel-Maus iſt ſo groß, auch faſt ſo geſtaltet, wie eine Ratte; über den Rücken und an beyden Seiten Aſchenfarb, im übrigen aber mehr röthlicht, zuvoraus an dem Kopff, am Bauch, Füſſen und unterm Theil des Schwantzes iſt ſie weiß. Der Schweiff iſt um und um mit Haaren beſetzt, ſonderlich zu äuſſerſt am Ende. Dieſe kleine Haſel-Mäuſe liegen gerne in hohlen Bäumen, meiden aber darneben alle ſolche Bäume, darinnen Ameiſen zu wimmeln pflegen. Steigen auch, wie die Eichhörnlein, auf die Haſelnuß-Stauden, machen unter denenſelben in die Erde groſſe Neſter, und füllen ſolche öffters mit denen beſten Haſel-Nüſſen, die ſie von denen wurmigen und ausgehölten gar klüglich zu unterſcheiden wiſſen, gantz an; daher ſie auch ihren Nahmen mögen bekommen haben. Die groſſen Haſel-Mäuſe, welche auch an etlichen Orten Zieſel- oder Bilch-Mäuſe genennet werden, kommen ſchier denen Wieſeln an der Gröſſe bey, ſind lang und dünn, haben einen gantz kurtzen Schwantz, und einen lichten Aſchenfarbnen Balg; der Kopff und das Gebiß gleicht einer gemeinen Haus-Maus, an ſtat der Ohren aber haben ſie nur ein Löchlein, wie der Maulwurff, wordurch ſie

ſehr ſcharff hören. Ihre Wohnung ſuchen ſie in der Erden, und graben darinnen weit um ſich, damit ſie wegen ihrer eintragenden Speiſe genugſamen Raum und Beqvemlichkeit haben mögen. Sie ſcheinen mehr die Eicheln und Buch-Eckern, als die Haſel-Nüſſe zu lieben, weil man ordentlich mehr der erſtern, als dieſer letztern in ihren Höhlen findet; ſie freſſen auch die Kerne aus denen Aepffeln. Wenn aber die Baum-Früchte und Nüſſe nicht gerathen, ſo begeben ſich dieſe Mäuſe in die Felder, und vornemlich dahin, wo Weitzen und Dünckel ſtehet, da ſie dann öffters unſäglichen Schaden verurſachen. Sie unterſcheiden ſich von denen gemeinen Haſel-Mäuſen auch darinn, daß die Haſel-Mäuſe einen Menſchen, Hund oder anderes Vieh wegen ihres bey ſich führenden heimlichen und durchdringenden Giffts dergeſtalt übel beiſſen, daß ſie in Gefahr ihres Lebens gerathen, und Menſchen und Vieh raſend und wütig werden können. Hingegen iſt die Zieſel- oder Bilch-Maus von ſo gutem Wildpret, daß wenn ihr Fleiſch gut gebraten und recht gekocht wird, ſelbiges nicht nur zu einer delicaten Speiſe, ſondern auch dem Leibe zu ſehr guter Nahrung dienet. Die gemeinen Haſel-Mäuſe tragen auch weit mehr in ihre Löcher ein, alſo daß man öffters allda die auserleſenſten Haſel-Nüſſe zu Vierteln-weiſe antrifft. Dahero bemercken die Jäger und Bauren ihre Höhlen, wenn ſie dieſe Thiere im Sommer eintragen ſehen, mit kleinen Reiß- oder Rüthlein, und graben ſie hernach zu Ende des Herbſtes aus. Die Kirſchner pflegen ihre Bälge, wo ſie in Menge gefangen werden, mit denen Hamſter-Fellen zu allerhand Rauch-Werck zu verarbeiten. Die Waſſer-Mäuſe halten ſich mehrentheils an den Ufern der Gräben, Bäche, Teiche, Dümpffel ꝛc. in Löchern auf, nähren ſich nicht nur mit allerley Wurzeln und Kräutern, ſondern freſſen auch kleine Fiſche, und die Brut von denen groſſen, alſo, daß ein Fiſch-Waſſer durch dieſes Ungezieſer leichtlich ausgeödet werden kan. Dieſes ſind die gemeinſten Mäuſe-Arten bey uns. Man hat aber auch rare und fremde Mäuſe. Als weiſſe Mäuſe, ingleichen die Hermelin-Mäuſe in Ponto, die ſehr reinlich ſind, und von welchen das eigentliche ſehr rare Hermelin-Fell kommt, ſo wir ſelten echt erhalten. Denn was wir vor Hermelin kauffen, iſt alles nachgemacht. Von dieſer Maus iſt Kayſer Ottonis I Leib-Spruch genommen: aut mors aut vita decora. Es giebet auch wohlriechende Mäuſe, wie die Weſt-Indianiſchen Biſam-Ratten. Doch dieſe gehen uns nicht viel an. Unſere Mäuſe ſind die allergefährlichſten Feinde der Wirſchafft im Hauſe, auf dem Felde und im Waſſer. Sonderlich aber die Haus- und noch ſchädlicher die Feld-Mäuſe, als welche ſich nach fruchtbaren und warmen Jahren, ſonderlich in nicht allzu luckern und nicht ſteinigten oder ſandigten Boden (weil ſie da nicht füglich bauen können) ſondern im beſten Boden in groſſer Menge vermehren und einfinden, und das Feld gleichſam auffreſſen, daher

ſie

ſie auch vor eine Land-Plage gehalten werden. Ao. 1742 hat der Landmann dieſe Plage, in Francken, Weſtphalen, am Rhein, und in Schwaben gantz entſetzlich empfunden. Gantze Heere ſtelleten ſich ein. Und man hat in Francken allein den Schaden auf 1200 Malter geſchätzet, den dieſes Ungezieffer gethan. Einer Nahmens Clitomachus hat davon ein curieuſes Geſpräch zu Schwabach bey Enders 1743 heraus gegeben, wo davon nebſt vielen eben nicht viel nützenden Collectaneis und läppiſchen Dingen, indem er die Maus loben und die Beredſamkeit ſehen laſſen will, verſchiedenes nützliches davon vor die Wirtſchafft zu finden. Das gröſte Unglück iſt, daß man dieſen Feld-Mäuſen durch Katzen und andere Mittel nicht ſo bequem und leicht, wie denen Haus- und Waſſer-Mäuſen, welche ohnedem nicht leicht zu häuffig erſcheinen, ſteuren kan, wenn ſich Mäuſe-Häger nicht häuffig einſtellen, oder endlich ſtarcker und langer Regen, oder ein kalter Winter oder Frühling ſonderlich der jungen Brut den Garaus machen. Denen groſſen Mäuſen, als Hamſtern und Maulwürffen wird noch eher allezeit nachgeſtellet. Denn die geben noch einigen Nutzen mit ihren Fellen. Allein, weil man von denen andern Mäuſen keinen Nutzen hat, ſo bekümmert man ſich nicht darum, bis ſie nach dem Februario mit ihrer Brut Armeen-weiſe herfür kommen, ungeachtet man, da die Mäuſe, wenn ſie ein volles Feld und warme Jahre, ſchlackigte Winter haben, ſich allezeit auſſerordentlich vermehren und noch fruchtbarer als ſonſt, da es ihnen doch auch nicht an 3, 4, 5, 6 Jungen fehlet, ſind, darauf Achtung haben und ihnen zeitig nachſtellen ſolte. Zwar die Mäuſe aus denen Zimmern und Gebäuden zu vertreiben, iſt wohl das beſte Mittel eine gute Mauſe-Katze. Weil man aber auch dieſe nicht wohl überall hin laſſen darff, als ſtellt man ihnen mit Gifft, Fallen und andern Mitteln nach. Theils ſetzen ihnen den puren oder mit Mehl vermengten Arſenicum hin, theils nageln Speck-Schwarten an, und beſtreuen ſie mit Arſenico oder Mercurio ſublimato; es muß aber an einem ſolchen Orte geſchehen, wo kein ander Thier hinzu zu kommen vermag. Einige machen Zeltlein von Mehl mit geſtoſſenem Glas und Gips vermenget, thun auch etwas weniges von Honig und Speck darunter, wenn ſie davon freſſen, ſo verrecken ſie. Alleine dieſes Mittel hält keinen Stich, maſſen man aus der Erfahrung hat, daß ſie es nicht leicht angreiffen. Andere nehmen klein gepülverten Gips, ſieben ihn durch ein Haar-Sieb, und vermiſchen ihn mit wohl abgeriebenen Käſe; wenn ſie davon freſſen und darauf trincken, ſo wird der Gips in ihnen Stein-hart, daß ſie davon verrecken müſſen. Auch kan man ſie, nachdem ſie erſt eine Weile mit Mehl und geriebenen trockenen Käſe-häufgen gekörnet, mit ungeloſchtem Kalck tödten, welchen man endlich darunter menget, auch wohl flache Schüſſelgen Waſſer dazu ſetzet; weil ſie der Kalck brennet und ſie dürſten, eben dadurch aber den Brand vermehren und davon ſterben. P. Auguſtinus Mirandola will, man ſoll eine Katze oder mehrere abziehen laſſen, den Balg mit Stroh ausſtopfen, wohl zunähen, mit Höltzlein aufrichten, als ob ſie auf vier Füſſen ſtünde, ſodenn mit ihrem eigenen Fette beſtreichen, und dahin, wo es viel giebt, ſtellen, ſo würden die Mäuſe davon fliehen. P. Johann. Baptiſta Ferrarius ſchreibt in ſeiner Flora lib. 3 cap. 3, daß man zehen oder zwölff lebendige Mäuſe in ein weites wohl vermachtes Geſchirr, ohne alle Speiſe oder Nahrung einſchlieſſen ſolle, bis ſie der Hunger nöthiget, daß ſie einander ſelbſt angreiffen, und auffreſſen. Wenn nun alle, bis auf eine, die ſtärckſte (welches man durch ein gelaſſenes Glas oder Löchlein ausſpähen kan), gefreſſen ſind, ſoll man dieſelbe hernach auslaſſen, ſo werde ſie, dieſer Speiſe gewohnet, nichts als Mäuſe freſſen, ſo lang eine vorhanden iſt, der man denn zuletzt durch Mäuſe Fallen, oder auf andere Weiſe das Tranckgeld geben könne. **Mäuſe-Dorn**, oder **Myrten-Dorn**, ſo ein Kraut mit ſpitzigen Stacheln verſehen, verjagt die Mäuſe auch, wenn man es bey Fleiſch, Käſe oder Brot leget. (Siehe dieſen Art.) Von denen Fallen ſiehe unten das Wort **Mauſe-Falle**. Die **Feld-Mäuſe**, **Fahr-** oder **Ritt-Spitz-Waſſer-** und andere **Mäuſe** zu vertreiben, ſoll man in den Hunds-Tagen Schierling-Saamen, Nieß-Wurtz und Gerſten-Mehl durch einander vermiſchen, und ſolches in ihre Löcher ſtreuen, ſo werden ſie ſich bald davon verlieren. Desgleichen mag man Bohnen mit etwas Arſenico, oder ſonſt einem gifftigen Waſſer ſieden, und in ihre Löcher ſtoſſen: Denn ſo bald ſie den Geruch ſpüren, lauffen ſie herzu und freſſen den Tod daran. Ein gewiſſes Mittel iſt auch, ſo man Mehl, Brot, Bohnen oder andere Speiſen, ſo dis Ungezieffer gerne frißt, mit Biſam-Safft beſtreichet, ſo müſſen alle Ratten und Mäuſe, ſo nur ein wenig davon genieſſen, alſo bald ſterben. Doch muß man bey dieſen und dergleichen Mitteln acht haben, daß kein zahmes Thier noch Menſchen davon zu eſſen bekommen. Mit Wagen-Schmier, Theer und Vogel-Leim kan man ſie auch vertreiben, wenn man nur dergleichen an ihre Löcher, wo ſie ihren Aus- und Einlauf haben, ſchmieret: Denn ſo ſie das ſpüren, ſäumen ſie ſich nicht lange, ſondern machen ſich geſchwinde aus dem Staube, und kommen nicht leichtlich wieder; denn ſie können dergleichen Materie nicht an ihren Füſſen leiden, ſie nageten ſich ehe die Füſſe hinweg. Mit Affodill-Wurtz, oder auch nur mit Attich geräuchert, vertreibet auch alle Mäuſe. Von eichener Aſche, wenn ſolche in ihre Löcher geſtreuet wird, ſollen ſie ſchäbigt werden und davon ſterben. Ein gutes gewiſſes und offt probirtes Mittel iſt auch folgendes: Man machet einen Rauch von angezündeten Roß- oder, welches beſſer, von Eſels- oder Maul-Thier-Huff, ſolcher iſt denen Mäuſen und Ratten ſo ſehr entgegen, daß, ſo bald ſie denſelben in einem Hauſe oder auf dem Felde riechen, ſie das Reißaus nehmen und davon fliehen; alſo

auch

auch, ſo man eine oder mehr Mäuſe oder Ratten verbrennet, und einen Rauch davon machet, ſo verlauffen ſich die andern Mäuſe, und Ratten ſelbiger Gegend gleichergeſtalt. So es auch im Herbſt viel Feld-Mäuſe giebt, welche der Winter-Saat groſſen Schaden thun, muß man von Daumens-ſtarcken Stecken hin und wieder Bügel ſtecken, damit die Krähen, Habichte und andere Stoß-Vögel des Tages, die Eulen aber des Nachts ſich aufſetzen, und die Mäuſe beſſer von ferne ſehen und weghaſchen können. Die Haupt-Feinde der Mäuſe ſind auſſer denen erſtbemeldten Raub-Vögeln und denen Katzen die Füchſe, Igel, Marder, Wieſel und andere Raub-Thiere. Und warum veranſtaltet man von Seiten der Policey nicht das Mittel der Alten in Cantabria, da man nach Æliani Bericht um Lohn viele Leute im Herbſt und Winter dingete, welche die Mäuſe ausgruben, oder ſtellet gantze Schlacht-Tage und Aufgebote gantzer Dorfſchafften gegen dieſe Plage, wie wider die Heuſchrecken und Maulwürffe, it. Sperlinge, zu gewiſſen und convenablen Zeiten im Jahre, ſonderlich wenn ein warm und fruchtbar Jahr geweſen, an? Man kan endlich auch eine ungemeine Menge durch aufgerichtete Mäuſe-Hütten auf denen Feldern und Gegenden, wo ſie häufig ſind, wegfangen und tödten. Nemlich man bringet in einem Flur 5, 6, 8 groſſe Wannen mit Waſſer angefüllet, gräbet ſie in die Erde, bauet eine Hütte nur mit einem flachen Dache darüber, die an allen Seiten offen, ſtreuet Spreu und Frucht aufs Waſſer, damit ſolches davon bedecket werde, und im übrigen bringet man eben die Fall-Breter, die mit Keſſeln in Häuſern geſtellet, und unter dem Art. **Mauſe-Falle** beſchrieben ſind, nur in gröſſerer Form an. Man leget darauf Frucht und Futter, ſo die Mäuſe gerne freſſen, ja auch andere durch den Geruch anlockende Dinge. Sie lauffen darnach, wenn ſie aber auf die Fall-Breter kommen, fallen ſie ins Waſſer. Man kan in einer ſolche Mäuſe-Hütte etliche Schock des Tages fangen, die man denn immer fein ausräumen und auf einem andern Platz, wo dieſe Hütten nicht ſtehen, auf Hauſen verbrennen muß. Der Geruch verjaget ſie ſchon. Die Aſche aber ſtreue man über die beſtellten Aecker und in die Löcher. Dieſes iſt ein Mittel, ſo mit wenig Leuten in einem gantzen Flur zu veranſtalten und zu unterhalten, wenn dieſe Plage ſchon vorhanden und man nicht vorhero, wie oben gedacht, vorgebauet hat.

Mauſen, heiſſet bey denen Vögeln die alten Federn fallen laſſen, und neue dagegen anſetzen und gewinnen. Die Zeit, darinnen ſolches geſchiehet, wird die **Maus** oder **Mauſe** genennet. Unter allen Vögeln brauchen keine Zeit ihres Mauſens, ſo ſonderbare Wartung, als die zur Vogel-Baitz abgerichtete Raub-Vögel. Die Habichte und Sperber werden zu Ende des Februarii, ein iedes Geſchlecht in ein beſonders Zimmer gethan, worinnen es auſſerhalb der Fenſter zwey groſſe und vergitterte Keſiche oder Vogel-Häuſer hat, eines gegen Morgen, das andere gegen Abend. Im Zimmer muß ein erhöhetes ſauberes Bret ſeyn, mit ledernen Neſteln, daran man ihr Geäſe binden kan; es müſſen auch etliche Sitz-Stangen darinnen ſeyn, nebſt einem Geſchirr mit friſchem Waſſer und etwas Sand. Giebt man ihnen Tauben, ſo muß man weder Kopff, Füſſe noch Federn daran laſſen, und ſie überhaupt zu ſolcher Zeit wohl ſpeiſen. Vierzehen Tage hernach, wann ſich die Federn alle geworffen haben, muß man ihnen ihr Geäſe waſchen, ihnen den Appetit zu erwecken, daß man ſie vierzehen Tage oder drey Wochen hernach wieder heraus nehmen kan; vorhero aber reinigt man ſie mit einer gelinden Purgation. Auf dieſe Weiſe wird es auch mit denen Falcken, die man aus dem Neſte von Jugend auferzogen hat, gehalten, auſſer daß man mit ihnen meiſtentheils zu Ende des Martii den Anfang macht. Man giebt ihnen vor der Maus Schaaf-Fleiſch im Baum-Oel genetzt, das im friſchen Waſſer ein wenig abgeſchlagen werden; dieſe muß man alle Tage drey- oder viermahl beſuchen, zu ſehen, ob ſie zu freſſen haben, dabey muß man ſie gar reinlich halten, ihre Kammer oft ausſaubern laſſen, und allezeit acht haben, welche Speiſe ſie am liebſten verdauen. Wenn man ihnen friſches Geäſe giebt, muß man dasjenige, was ſie von dem alten übergelaſſen, auf die Seite ſchaffen. Die Falcken, inſonderheit aber die Gerfalcken, wollen eine dunckele, aber warme und trockene Kammer an einem ſtillen Orte, wenig Lufft, und ſowohl auf als unter dem Tiſche viel Sand haben. Zweymahl in der Woche ſoll man ihnen friſches Waſſer geben, damit ſie ſich baden mögen, und nicht öffter, ſonſt wird ihr Gefieder weich von baden. Von dem Röhr-Waſſer mauſen ſie eher ab, als von einem andern. Das Geſchirre, darein man ihnen ſolches giebt, ſoll ziemlich breit und tieff ſeyn, doch daß der Vogel mit den Füſſen den Boden durch das Waſſer erreichen könne. Wenn man ihnen einen Tag um den andern Fleiſch von einem Span-Ferckel giebt, ſo reinigen ſie ſich wohl davon: Item Tauben, Mäuſe und junge Hunde; ingleichen, eine Natter-Haut klein zerhackt, und unter ihre Geäſe vermiſcht, befördern die Mauſung. Solches thut auch das Pulver von grünen an der Sonnen gedörrten Eidechslein, ſo man ihr Geäſe, ſonderlich Schweinen-Fleiſch, damit beſtreuet; ingleichen wenn man einer Schild Krote, ſo an einem trockenen Orte gefangen worden, die Schalen abziehet, und ſie rücklings dem Vogel zu freſſen fürleget, denn der Safft und das Fleiſch dieſes Thieres iſt dem Vogel gut, und macht, daß die Maus bald fürüber gehe. Das Mauſen befördert auch, wenn man ſie anfänglich nur mit lebendigen Mäuſen, währender Mauſe-Zeit aber mit jungen Schwalben, oder andern jungen aus den Neſtern genommenen Vogeln zum offtern ſpeiſet. Wenn ein Vogel etliche alte böſe Federn in die Maus gebracht hätte, und ſolche nicht fallen wollen, ſo mag man ſie ihm ausziehen, iedoch dabey ſich in acht nehmen,

nehmen, daß ſie nicht gedrehet, ſondern gerade ausgezogen werden, ſonſt wird der Vogel verderbt; auſſer dieſem aber muß man denen Raub-Vögeln, ſonderlich denen Falken, keine Federn, in der Meynung, daß ſie deſto eher mauſen ſollen, ausziehen laſſen, weil ſie dadurch zum fliegen gantz und gar würden untüchtig gemachet werden. Die Vögel, ſo in Zimmern, unter der Menſchen Obſicht, ihre Maus verrichten, kriegen viel ſtärckere und vollkommenere Federn, als die ſich in der Wildniß mauſen. Denn dieſe müſſen in der Maus zugleich brüten, und ihre Jungen auferziehen, daß ſie alſo beyde Arbeiten auf einmahl zu verrichten nicht Stärcke und Vermögen genug haben; dahero auch diejenigen Vögel, die mehr als einmahl vermauſet haben, daran zu erkennen ſind, daß ihre Federn allezeit kürtzer und ſchmäler werden. Man muß die Vögel nicht eher aus der Mauſe nehmen, als bis die Schwing- und langen Federn genugſam erſtarcket ſind, denn ſonſt kommt das noch in den Adern ſeyende Blut, dadurch die neuen Federn ſollen nutriret werden, nicht in die Kiele, wie es die Natur verordnet hat, ſondern verfaulet, oder trocknet gar ein, und verurſachet denn eine Aufblähung und Geſchwulſt der Flügel, welche ſie hindert, daß ſie nicht hurtig fliegen können, und endlich gar verderben; es wäre denn, daß ſie in der Maus kranck würden, ſo müſte man ſie wohl nothwendig auf die Fauſt nehmen, ſie zu beſichtigen, was ihnen fehlen möchte. Alle Raub-Vögel, ſo von Jugend auf in kalten Ländern und auf hohen Bergen auferzogen worden, vermauſen ſich eher, als die, ſo gegen Mittag oder Aufgang gefangen werden, denn ie kälter ihr Land iſt, darinnen ſie auferzogen ſind, ie eher vermauſen ſie. Keinen Raub-Vogel ſoll man ſogleich, als man ihn aus der Mauſe genommen, fliegen, ſondern vorhero ein wenig magerer werden laſſen, derhalben man ihnen zwanzig Tage zuvor nicht mehr als zwey Drittel ihrer ordentlichen Fütterung, und zehen Tage in ihrer Maus ihr Gewölle oder Qvelle geben ſoll.

Mauſen, wird auch von denen Katzen geſagt, ſo die Mäuſe tapffer wegfangen, welche dahero, zum Unterſchied anderer, die nicht ſo gut darauf ſind, **Mauſe-Katzen** genennet werden.

Maus-Oehrlein, iſt ein Kraut von zweyerley Gattung: **Groß** und **Klein**. Das groſſe **Maus-Oehrlein** iſt durchs das gantze Jahr mit ſeinen weiſſen breiten, wolligten Blättern auf dem Grunde ausgebreitet, und treibet gegen den May lange dünne haarigen Stengel, mit bleich-gelben, auch bisweilen Gold-gelben, gefüllten Circkel-runden Blumen. Aus dieſen Blumen wird endlich ein ſchwartz-grauer, dünner länglichter und haariger Saamen, der gleich dem Saamen des Habichts-Krautes endlich davon fliegen. So man dieſes Kraut zerſchneidet, giebt es eine bittere Milch von ſich. Es wächſet in dunckeln Wäldern und auf alten Mauren, hat eine kühlende, öffnende und reinigende Krafft, heilet innerliche Verletzungen und Blut-Speyen, und iſt wider die Schwind- und Waſſer-Sucht gut. Das kleine **Maus-Oehrlein** hat länglichte rauhe Blätlein, wie Maus-Ohren geſtaltet, unten weiß und oben grün, und bringt im May Gold-gelbe Blümlein, dahero es auch Ducaten-Röslein genennet wird; dieſes zielet man mit Fleiß in den Gärten, bedarff keinen ſonderlichen Grund, noch viel Wartung, und vermehret ſich ſelbſten durch eignen Saamen, oder auch durch Beyſchößlinge. Das mit bleich-gelben Blümlein wächſet überall an dürren und magern Orten, ſonderlich auf fruchtbaren Sand-Hügeln, in ſteinigem Boden und ungebaueten Feldern. Iſt als ein herrliches Wund-Kraut innerlich und äuſſerlich wohl zu gebrauchen, indem es alte Schäden und Geſchwüre heilet, die rothe Ruhr und andere Bauch-Flüſſe und Durchfälle ſtopffet, das Blut-Auswerfen und Naſen-Bluten ſtillet, den Nieren- und Blaſen-Stein treibet, und in Bruſt- Lungen- und Miltz-Beſchwerungen gute Dienſte thut. Die Schäfer pflegen ihre Schaafe nicht in die Felder und Oerter zu treiben, wo dieſes Krauts viel wächſet, denn es verſtopffet dieſelben dergeſtalt, daß ſie öffters davon ſterben müſſen. Hingegen iſt es denen vernagelten Pferden deſto dienlicher, welchen man es nicht nur in das Loch, darinnen der Nagel geſtecket, gepülvert ſtreuet, ſondern auch das Kraut ſamt ſeiner Wurtzel klein geſchnitten im Futter zu freſſen giebet, und dadurch den Schaden gut und balde heilet; dahero auch dieſes Kraut von einigen **Nagel-Kraut** genennet wird.

Mauſer, oder auch **Mutter**, nennet man diejenigen Krebſe, welche die alte Schale abgelegt, und denen die neue noch nicht erhärtet, ſondern gantz weich iſt.

May, iſt der fünffte Monat im Jahr, und wegen ſeiner vielen Annehmlichkeiten der berühmteſte und beliebteſte unter allen. Einige wollen den Urſprung ſeines Nahmens von der Majeſtät, oder von dem deutſchen Wort May, welches einen grünenden Baum oder Zweig bedeutet, herführen, weil ſich die Herrlichkeit des Schöpffers kaum in einigem Monat ſo majeſtätiſch, als in dieſem offenbaret, da alles in Feldern und Wäldern grünet und blühet, da Wieſen und Gärten mit mancherley ſchönen lebendigen Blumen ſchattiret, einen lieblichen Geruch von ſich geben, und Menſchen und Thiere der angenehmen Zeit ſich freuen, als weßwegen ihn auch Kayſer Carl der Groſſe, welcher allen Monaten teutſche Nahmen beygeleget, den **Wunne-** oder **Wonne-Monat** genennet. Wegen der um dieſe Zeit einfallenden Roſen-Blüthe heiſſen ihn auch einige den **Roſen-Monat**. Den Lateiniſchen Nahmen leiten etliche, wie bereits beym Junio gedacht, von denen Majoribus, oder von denen alten gelehrten und erfahrnen Leuten, die das Regiment führten, oder von der Maja, einer

Heydniſchen Göttin der Erden und Mutter des Mercurii her, welcher man in dieſem Monat zu Rom in ihrem Tempel die gewöhnlichen Opffer gebracht hat. In dieſem Monat, welcher ein und dreyßig Tage hat, gehet die Sonne um den ein und zwantzigſten deſſelben in das Zeichen der Zwillinge. Wegen der Witterung wird insgemein dafür gehalten, daß der May etwas kühl beſchaffen ſeyn ſoll, mit einer mittelmäßigen Näſſe und Trockene, nach Anleitung der alten Sprich-Wörter:

Der Mayen kühl; Brach-Monat naß,
Füllen uns Scheunen und das Faß.

Item:

Den Mayen voll Wind,
Begehrt das Bauer-Geſind.

Dieſes aber kommt mehrentheils daher, daß wenn der May alſo beſchaffen, gemeiniglich auch ein guter warmer Brach- und Heu-Monat darauf erfolget, welches allen Gewächſen ſehr wohl ausſchläget, und ſonderlich den Reben, als welche ſodenn eine gute Blüthe bekommen, ſo zu einem reichen Wein-Jahr gute Beförderung giebt. Im Gegentheil, wenn der May warm und trocken, ſo folget gerne ein naſſer und kalter Brach-Monat oder Junius, der den Erd-Gewächſen in alle Wege ſchädlich und nachtheilig, inſonderheit aber dem Weine, weil ſodenn die Saamen an den Reben theils abfallen, theils aber an den Beeren ſehr dünne werden, daß wenig nahmhafftes davon zu hoffen. Sonſten fallen in dem May die meiſten, und nach der Helffte deſſelben die geſundeſten Thaue. Viele Donner-Wetter im Mayen ſollen groſſe und hefftige Winde nach ſich ziehen. Vor der Helffte deſſelben hat man ſich auch nicht leichte gewiſſer beſtändiger Sommer-Tage zu verſehen. Nach derſelben, ſonderlich von Urbani an, befahret man ſich keines Froſtes mehr, der dem Wein ſchaden möchte: Denn die Mayen-Fröſte thun ſonſt dem Wein, dem Hopffen, der Blüthe, den Eicheln, Kirſchen, Roggen, Flachs und früher Gerſte den gröſten Schaden, ſo daß offt in einer oder zweyen Nächten der Wein rein hinweggehet, als wenn er verbrannt wäre, ſonderlich das gedeckte Holtz. Und dieſes wollen die Wein-Meiſter an denen Fröſten, die vor Michaelis gefallen ſind, abmercken, und daher zuvor ſehen, ob ſolche ſchädliche Fröſte zu Anfang des Mayens oder um alt Walpurgis fallen werden oder nicht, wovon unten beym September ein mehrers gemeldet werden ſoll. Wegen der Früchte Gedeyen hat man folgende Anmerckungen oder Bauer-Regeln gemacht: Ein kühler May bringt guten Wein, und macht viel Heu. Doch kan der Saat und allen Gewächſen insgeſamt, und abſonderlich dem Wein, nichts gefährlicher und ſchädlicher ſeyn, als die Mayen-Fröſte und Kälte. Hingegen, wenn es zu dieſer Zeit viel Wetter giebt, und offt donnert, ſoll es ein gutes und fruchtbares Jahr bedeuten, indem der Erdboden offt beweget und erſchüttert wird. Da der Roggen in dieſer Zeit dünne ſtehet, und viel leere Plätze hat, ſo pfleget er gemeiniglich im Werth zu ſteigen, und theuer zu werden. Wann die Eichel-Blüthe wohl geräth, ſoll ein gutes Schmaltz-Jahr werden. Reiffe Erd-Beeren um Pfingſten werden als Vorboten eines guten Wein-Jahrs gehalten. So ſagt man auch, naſſe Pfingſten bringen fette Weihnachten, das iſt, wenn die Gerſte um dieſe Zeit im Schoſſen einen Regen hat, daß die Aehren im Schoß-Balg nicht ſtecken bleiben, ſondern vollkommen gerathen, ſo kan man die Schweine gegen Weihnachten damit mäſten. Nach der Witterung am St. Urbans-Tage ſoll nachfolgende Herbſt- oder Weinleſe ſeyn: Daher richten ſich auch die Wintzer oder Wein-Gärtner, ingleichen die Wein-Händler, nach dem Ende und Ausgang dieſes Monats; welches denn noch gar wohl ſeinen Grund und natürliche Urſachen hat, wenn man ſich nur nicht eben an dieſen Tag bindet, denn weil zu Ende dieſes Monats bis in den folgenden zu ihrer Blüthe denen Reben das ſchöne Wetter ſehr dienlich und beförderlich, daß ſie luſtig zunehmen und wachſen; als iſt im Gegentheil, da naſſes Wetter um dieſe Zeit einfället, ihnen ſolches ſehr ſchädlich und nachtheilig, ſo daß die Trauben ſehr dünne werden, auch hernach langſam reiffen, und weniger ausgeben. So pflegen auch noch die Bauren zu ſagen: Auf Orben (das iſt, Urbani) iſt das Getraid weder gerathen noch verdorben: Das iſt, man kan um dieſe Zeit noch nichts davon ſagen, ob eine gute oder ſchlechte Erndte folgen werde. Was im übrigen ein Haus-Wirt und Land-Mann dieſen Monat über ſowohl auf dem Felde, in den Gärten, Weinbergen, Gehöltzen, bey allerley Vieh-Zucht, Jagd und Fiſcherey, als ingleichen auch noch zu Hauſe durchgehends zu thun und zu verrichten, davon giebt umſtändliche und ordentliche Nachricht der zu Ende dieſes Buchs befindliche Land- und Hauswirtſchaffts-Calender.

Mayen, werden an etlichen Orten die Bircken-Bäume genennet, welche hin und wieder in Städten und auf den Dörffern entweder am erſten May, oder am heiligen Pfingſt-Tage, in Kirchen und vor ſolcher Leute Häuſern, vor die man eine Liebe oder Hochachtung hat, geſtecket und aufgerichtet werden. Wo man keine Bircken hat, werden Linden und andere dergleichen Bäume dazu genommen. Weil aber durch das Abhauen der Mayen denen Gehöltzen groſſer Schade zugezogen wird, beſonders, da es zu einer ſolchen Zeit geſchiehet, da der Stock nicht wieder ausſchläget; als iſt ſolches billig an vielen Orten verboten worden.

Mayen-Blümlein, **Lilien-Convallien**, iſt ein Blumen-Gewächſe, welches in allen feuchten, Gras-Schatten-reichen Wäldern, bevorab in den Thälern wächſet, und ſeinen teutſchen Nahmen daher hat, weil es in

in dieſem Monate blühet. Hat zwey oder drey länglichte und breite Blätter, denen Lilien-Blättern gleich, aber kleiner. Die Blüthen oder Blümlein ſind beynahe rund, in Geſtalt kleiner Glocken, an der Oeffnung fünf oder ſechsmahl zerkerbt, weiß, und eines ſehr lieblichen Geruchs, daraus erwachſen runde, erſtlich grüne, und, wenn ſie zeitigen, Corallen-rothe Beerlein, die mit länglicht-runden und harten Saamen-Körnern angefüllet ſind. Die Mayen-Blümlein eröffnen, ſind gut wider die von kalten Flüſſen herrührende Haupt-Kranckheiten, und ſtärcken das Haupt, die Nerven und das Gedächtniß. Die Blümlein getrocknet, gepülvert und in die Naſen gezogen, machen Nieſen, reinigen das Haupt, und zertheilen den Schnuppen, welches auch die Wurtzel, ſo eines guten würtzhafften Geruchs iſt, effectuiret. Aus denen friſchen in Wein eingebeitzten Blumen wird ein Waſſer deſtilliret, welches eine treffliche Haupt- und Hertz-Stärckung, und wider den Schlag, Schwindel, Ohnmachten und ſchwere Kranckheit ſehr gut iſt. Von gleicher Tugend iſt der **Mayen-Blümlein-Eßig**, worzu man guten ſcharffen Wein-Eßig nimmt, friſch-abgepflückte Blümlein, die ihren vollkommenen Geruch haben, darein thut, und das damit gefüllte Glas an die Sonne ſtellet. Das **Mayen-Blümlein-Oel**, zur Stärck- und Erhaltung der Gedächtniß, wird folgender Geſtalt gemacht: Man nimmt Mayen-Blümlein, ſo viel man ohngefehr mit einem Qvartiergen Baum-Oel übergieſſen kan, thut die Blumen in ein ſauberes Glas oder zinnernes Geſchirr, gieſſet das Baum-Oel darzu, alſo daß es über die Blumen gehe, vermachet das Geſchirr, ſetzet es in einen Keſſel heiß Waſſer, und läſſet es eine Stunde lang ſieden, thut es hernach aus dem heiſſen Waſſer, ſeihet es durch ein leinenes Tuch in ein anderes Geſchirr, und drucket es wohl aus; hernach nimmt man friſche Blumen, und thut ſolche in das abgeſeigte Oel, ſetzet es ein, ſiedet es wieder, und drucket es aus; dieſes thut man mit friſchen Blumen und vorigem Oel zum dritten mahl; zum vierten und letzten mahl aber thut man an das reine ausgedruckte Oel wieder friſche Blumen, ſtellet es zuſammen dreyßig Tage lang an die Sonne, ſeihet ſodann das Oel nochmahls davon ab, thut ſolches beſonders in ein Glas, ſtöſſet ferner eine Muſcaten-Nuß, funffzehen Cubeben-Körner, und fünff und zwantzig Nägelein in einem Mörſel zu kleinem Pulver, und rühret es in das Oel, vermacht endlich das Glas, und ſetzet es wieder vierzehen Tage an die Sonne, ſo iſt es gut und fertig. Dieſes Oel wird äuſſerlich gebraucht, und der Puls, die Schläfe und das Genick Morgens und Abends etliche Tage nach einander damit geſchmieret. In den Gärten hat man auch eine Art röthlicher Mayen-Blümlein, deren Farbe ſich öffters auf Purpur oder Viol-blau ziehet, und deren Wurtzel auch röthlich iſt; man findet auch eine Art mit Leibfarbnen, ingleichen eine andere mit Pferſich-Blüt-farbnen bunten Blumen, welche alle in einem fetten und feuchten Erdreich, und an einem ſchattigten Orte ſtehen wollen. Die Wurtzeln, welche mit vielen Keimen und Knöpfen in einander gewunden ſind, nimmt man nicht aus, ſondern ſchneidet allein dieſe, die Augen haben, mit einem Meſſer heraus, und leget ſie drey Finger tieff ein; ie dicker ſie beyſammen ſtehen, ie mehr Blumen ſie bringen. Im Frühling muß man ſie mit friſcher Erde beſchütten, vorher aber die alte fein ſäuberlich obenher abräumen.

Mayen-Butter, wird diejenige Butter genannt, welche im May-Monat geſammlet, und wegen der vielfältigen guten und geſunden Kräuter, ſo das Vieh auf der Weide genieſſet, vor die allerbeſte im gantzen Jahre gehalten wird. Was man davon einſaltzen will, muß man zuvor ein paar Tage liegen laſſen, daß ſie erſt recht ausſchwitze, und hernach, bey ſchönem heiterem Wetter, und nicht, wenn es donnert und blitzet, einſaltzen.

Mayen-Froſt, ſuche **Froſt**.

Mayen-Kraut, ſiehe **Schöll-Kraut**.

Mayer, ſuche **Hof-Meiſter**.

Mayer, **Mayen-Kraut**, **Meyer**, oder **Hahnen-Kamm**, iſt ein Küchen-Kraut, deſſen es zweyerley Gattungen giebt, nemlich rothen und weiſſen; eine iede dieſer Sorten wird wieder in groſſen und kleinen eingetheilet. Der groſſe rothe **Mayer** hat eine Daumens dicke Wurtzel, welche ſowohl als das Kraut eines ſehr ſchlechten Geſchmacks iſt. Der Stengel iſt hohl wie ein Rohr, und durchaus Blut-roth, dahero auch dieſes Gewächſe von etlichen **Blut-Kraut** genennet wird, maſſen man mit dem daraus gezogenen Safft, wie mit rother Dinte, ſchreiben kan. Die Blätter ſind ebenfalls roth, kleiner und krauſer als die Mangolt-Blätter; die Blumen aber beſtehen aus etlichen rothen Fäſerlein mit bleichen Spitzen. Der groſſe weiſſe **Mayer**, iſt auſſer der Farbe dem vorhergehenden in allen Stücken gleich; eben wie die kleinen Gattungen dieſes Krautes nur durch die Gröſſe von denen beyden andern unterſchieden werden. Sie geben durchgehends eine ſchlechte Nahrung, und werden von gemeinen Leuten, wie der Spinat, oder ein anderes Grün-Kraut gekocht, auch der Saame etlicher Orten wie Hirſen genoſſen. Der Saame von dem rothen Mayer iſt gut wider die rothe Ruhr und Gelbſucht; das Kraut aber ſoll wider die Scorpionen-Stiche dienen.

Mayer-Hof, ſuche **Hof**.

Mayerin, ſiehe **Hof-Meiſterin**.

Mayer-Kraut, ſuche **Mayer**.

May-Fiſch, ſiehe **Häſeling**.

May-Käfer, ſuche **Käfer**.

May-Kirſchen, ſiehe **Kirſchen**.

Mayz, ſuche **Türckiſchen Weitzen**.

Mechanic, heißt die nützliche und nöthige Grund-Wiſſenſchafft der Wirtſchaffts-Kunſt, welche lehret, die Bewegungs-Kräffte der Cörper dergeſtalt zu brauchen und zuſammen zu ſetzen, daß man allerhand beqveme Haus-Zeugs, Maſchinen und Werckzeu-

ge in der Land- und Stadt-Wirtſchafft erfinden, und durch wenig Perſonen in weniger Zeit mit geringern Koſten im Erden-Bau, der Vieh-Zucht, und in denen Manufacturen groſſe Dinge ausrichten könne. Wie alle mathematiſche Wiſſenſchafften nebſt der theoretiſchen und Experimental-Phyſic zur Wirtſchafft und ihrer Verbeſſerung höchſt nöthig und nützlich ſind, alſo kan man wohl von dieſem Theile der Mathematic ſolches vor andern behaupten. Es ladet niemand eine Laſt auf den Wagen, es macht und braucht niemand einen Wagen, Karn und Pflug; es driſcht, gräbet und hauet niemand; ja es bauet niemand, wo nicht ein Mechanicus eine Beförderung und eine Verbeſſerung finden könte. Denn alle dieſe Dinge geſchehen durch die Bewegungs-Kräffte, nemlich 1) der lebenden, als der Menſchen und Thiere, 2) des Waſſers und ſeines Drucks, 3) des Windes und der Lufft, und 4) des Gewichtes und der Schwere der Cörper, oder endlich 5) der Schnell-Krafft der Cörper, dadurch die ſchnellenden Federn entſtehen. Dieſe vereinigt nun der Mechanicus durch eine gewiſſe Art und Weiſe einer geſchickten Zuſammenſetzung verſchiedener Theile, einer Maſchine, oder eines Rüſt- und Werckzeuges, und bringt ſie bald auf dieſe, bald auf jene Weiſe in denen Geſchäfften der Wirtſchafft an. Sonderlich ſind die vier Haupt-Rüſtzeuge, nemlich (1) der Hebel oder Hebe-Baum und Schnell-Wage, (2) das Kampf-Rad mit dem Getriebe, (3) die Schraube mit ſchneidenden und viereckigten Gängen mit und ohne Ende, (4) das Seil und der Kloben, als einfache Maſchinen anzuſehen, die aber doch nach verſchiedenen Regeln von verſchiedener Art gemachet, daraus aber alle zuſammen geſetzte Maſchinen verfertiget werden. Sonderlich aber entſtehen daher die Handheben, Mühlen-Deiſteln, Dreh-Hebels, die Tret-Räder oder Schwung-Räder, die Seil-Räder, die mancherley Kloben, Waltzen, die Schaufel-Räder, die Wind-Flügel. Hieraus werden Wagen, Pflüge, Waltzen, Dreſch-Mühlen, Preſſen, Butter-Maſchinen, Rollen und dergleichen in der Wirtſchafft gemeine Werckzeuge zuſammen geſetzet. Hieraus entſtehen die Maſchinen zur Schiffahrt, ingleichen Flüſſe ſchiffbar zu machen, als die Schleuſſen, Roll-Brücken, Renn-Säulen, Koth-Leitern, die Waſſer-Mühlen, die Kranig- oder Geran-Häuſer, die Maſchinen zum Bauen, als die Rammel, die Kloben, die Keile, die Winden, die doppelten Schrauben, ja alle Waſſer-Künſte, als Saug-Wercke, Druck-Wercke, Schlag-Wercke, die Waſſer-Schraube oder Schnecke, die Eymer-Zeuge, die Paternoſter-Kunſt, die Schöpff-Wercke, derer theatraliſchen Maſchinen zu geſchweigen, ſo entſtehen daraus auch eine groſſe Menge von verſchiedenen Hand- Trete- Roß- Gewichts- Wind- Waſſer- Schiff- Mehl- Schrot- Grütz- Loh- Walck- Oel- Schneide- Stampf- Band- Webe- Gewürtz- Tobacks- Pulver- und andere Mühlen. Die in Hoffmanns Clavi pharmaceutica befindliche philoſophiſche Mühle, wodurch man viele Dinge zerſtoſſen und zerreiben kan, und die Mörſer gehören ebenfalls hieher, und können in der Wirtſchafft auf vielerley Weiſe angebracht, verändert und gebrauchet werden. Und was braucht man nicht in Saltz- Sied- Schmeltz- und Berg-Wercken vor vielerley Maſchinen, die theils die Waſſer-Künſte, theils die Gebläſe, die Göpel, die Puch-Wercke, die Hämmer, die Oefen, und übrigen Werckzeuge theils zur unterirdiſchen Erd-Meß-Kunſt, z. E. den Compaß, ausmachen. Die Uhrwercke und andere Maſchinen wollen wir nicht berühren. Alle dieſe Dinge muß nun ein Mann, nachdem er dieſes und jenes Wirtſchaffts-Geſchäffte treiben, und aus dem Grunde verſtehen will, in Anſehung ſeiner eigenen Wirtſchafft inne haben. Dazu aber giebt die Mechanic die Grund-Regeln an die Hand. Der ehemahlige Churfürſtl. Sächſiſche Modell-Meiſter, Gärtner, hat viele Wirtſchaffts-Maſchinen erfunden. Es iſt eine gantze Nachricht davon heraus. Böcler und der berühmte Leupold haben Theatra Machinarum geſchrieben. Herr Cotta in Leipzig hat einen gantzen Catalogum von Maſchinen ediret, die er machet, und darunter ſind auch viele wirtſchafftliche. Zur Anweiſung kan man ſich Herrn Geh. Rath Wolffs mathematiſchen Wercke, wie auch des eröffneten Ritter-Platzes bedienen. Man conferire auch das 17 Cap. in des Herrn von Rohr Haushaltungs-Bibliotheck von denen dazu dienlichen Schrifften.

Meel, ſiehe **Mehl**.

Meer, dieſes kommt allhier in Betrachtung, weil es zur Oeconomie vieles herbey zu ſchaffen dienlich, und ein Groſſes zu ihrer Erhaltung und Beförderung beyträgt; denn es iſt ſelbiges derjenige groſſe, aber dabey unſichere Weg, darauf vieles vermittelſt der edlen Handlung zu des Menſchen Wohlfahrt und Bedürffniß herbey geſchafft wird; hiernächſt aber überliefert es uns vielerley See-Fiſche und andere Waaren. Daher es nebſt der Erde und denen Flüſſen ein Haupt-Object der Wirtſchafft. Daſſelbe beſtehet aus einer groſſen Sammlung der Waſſer, womit die Erde allenthalben umgeben, ſo daß beyde mit einander eine Kugel ausmachen. Drey beſondere Eigenſchafften werden an ſelbigem wahrgenommen: 1) ſtehet es aller Orten mit der Erde gleich weit von dem Centro der Erde ab; 2) Iſt deſſen Waſſer ſaltzig, und viel ſchwerer als das ſüſſe in den Flüſſen, Brunnen und Seen; 3) Iſt merckwürdig deſſen Bewegung, die Kircher in ſeinem mundo ſubterraneo in vier Claſſen eintheilet: alſo ſey die eine immerwährend, gehe von Oſten nach Weſten, und werde dieſer Lauff, weil er der ſcheinbaren Bewegung der Sonne folge, eben derſelben zugeſchrieben, und obſchon die Bewegung des Welt-Meeres aller Orten wahrzuneh-

zunehmen, wenn nicht durch Wind und Sturm ein anderes verurſachet wird, ſo verſpüret man doch dieſe Bewegung ie näher dem *Æquatori* ie ſtärcker: die andere ſey halbjährig, gehe von Süden nach Norden, und von Norden wieder nach Süden, wie ſolches in dem Indianiſchen Welt-Meer und bey den daſelbſt anzuſtellenden Schiffahrten wohl angemercket und in acht genommen wird. Die dritte ſey die monatliche Veränderung des Meeres, da es mit dem Ab- und Zunehmen des Mondes höher oder niedriger werde. Die vierte ſey die tägliche Abwechſelung der Ebbe und Flut. Uiber dieſe ordentliche Bewegung kommen noch hinzu, die darbey ſich auſſerordentlich ereignende Fälle, als da ſind die Erſchütterungen des Meeres, ſo denen darinnen aufſteigenden Dämpffen zuzuſchreiben, wenn ſie durch das Meer in die freye Lufft zu dringen ſuchen: Die **Meer-Wirbel**, wo nemlich das Meer an dergleichen Orte ſich entweder nur allein umdrehet, oder das einmal ergriffene theils in den Abgrund gar verſchlinget, theils aber bald in eben der Gegend, bald aber auch an einem andern Orte wiederum auswirfft: Die von den Holländern alſo genannte Ströme, welche an gewiſſen Orten und Ufern des Meers ihren gantz beſondern Lauff haben. Sonſten machet das Meer in ſeinem Lauff an theils Orten **Meer-Buſen**, das iſt eine groſſe Fläche des Meers, die mit Land umgeben, und nur einen Eingang hat, dergleichen das rothe Meer zwiſchen Aſien und Africa, das Mittelländiſche Meer zwiſchen Europa, Aſia und Africa, die Oſt-See zwiſchen Deutſchland und Schweden; die kleineren, die gar vielfältig anzutreffen, heiſſen die Seefahrende Bayen oder auch Buchten; an andern Orten finden ſich auch **Meer-Engen**, welches ein breiter Durchgang aus einem groſſen Meer in das andere, welche Oeffnung von zweyen feſten Ländern gemachet wird, dergleichen der Sund in der Nord- und Oſt-See, und die Straſſe bey Gibraltar, wodurch die Spaniſche mit der Mittelländiſchen See vereiniget wird.

Meer-Adler, ſiehe Fiſch-Aer.

Meer-Amſel, ſiehe Amſel.

Meer- oder Fenchel-Bacillen, ſuche Bacillen.

Meer-Ballen, iſt ein coagulirter Meerſchaum, kommet von Venedig zu uns. Es wird ihnen eine erwärmende Krafft zugeſchrieben, wodurch ſie die Kröpffe vertheilen.

Meer-Bohnen, iſt ein Muſchel-Gewächſe, ſo aus Italien zu uns kommt. Dämpfen die Säure, und ſollen vor das Geſicht gut ſeyn, wenn man ſie am Halſe trägt. Deswegen ſie in Silber gefaſſet von einigen wircklich getragen werden.

Meer-Caſtanie, iſt ein See-Fiſch in einem Gehäuſe, aus dem Mittel-Meer. Werden auch Meer-Igel und See-Aepffel genennet.

Meer-Diſtel, ſiehe Frauen-Diſtel, als welche auch dieſen Nahmen wiewohl irrig führet.

Meer-Drache, iſt eine groſſe Schlange. Andere verſtehen den Crocodill darunter. Welcher Artickel nachzuſehen.

Meer-Eſel, alſo pflegen einige auch den Stock-Fiſch zu nennen.

Meer-Ferckel, ſuche **Meer-Schweinlein**.

Meer-Glöcklein, **Meer-Kohl**, **Meer-Winde**, **Soldanelle**, iſt eine Gattung Winden oder Windig, welche bey uns in den Gärten, unter denen Schirm-Gewächſen vom Blumwerck gehalten, und aus dem Saamen erzielet wird; an denen Meer-Ufern von Engelland, Holland, Franckreich und Italien aber wild wächſet. Es treibet zarte, röthliche und an der Erden kriechende Stengel, die daran ſitzende Blätter ſind bey nahe rund, mehr breit als lang, gleich denen Blättern des kleinen Schöll- oder Schwalben-Krauts, ein wenig dick und Milchſafftig, und hängen an langen Stielen. Die Blumen, ſind Purpur-rothe Glocken, mit zurückgebogenen Rändern, nach welchen eine häutige Frucht folget, darinnen eckigte weiſſe oder ſchwartze Saam-Körner verſchloſſen ſind. Dieſer Saamen iſt ſo dauerhafft, daß er zwantzig Jahr alt, noch aufgegangen. Dieſes Kraut, welches einen ſaltzigen ſcharffen und bittern Geſchmack hat, führet alle rohe wäſſerige Feuchtigkeiten mit Macht unter ſich ab, weil es aber den Magen ſtarck angreifft, will es mit Vorſichtigkeit, und am ſicherſten unter andern Kräutern in einem abgekochten Tranck oder Kräuter-Wein gebraucht ſeyn. Es iſt ein trefliches Mittel wider den Scharbock und die Waſſer-Sucht, wider welche letztere Kranckheit auch ein Pulver daraus bereitet wird.

Meer-Hirſen, ſiehe **Hirſen**.

Meer-Kalb, iſt ein Raub-Thier, ſo im Meere lebet. Heiſt auch See-Wolf, hat eine ſehr harte Haut, die man zu Meſſer-Schalen und andern Dingen brauchen kan, und giebt vielen Tran. Siehet nur am Kopfe einem Kalbe gleich.

Meer-Kirſch-Baum, iſt ein kleiner Baum, welcher in unſern Gärten unter den Schirm-Gewächſen gehalten wird, und dem Lorbeer-Baum an Geſtalt und Blättern nicht viel ungleich iſt, nur daß die Blätter dicker und bleicher, rings herum wie eine Säge zerkerbt, in der Mitten mit einer rothen Ader durchzogen, und allezeit grünend ſind. Der Stamm iſt mit einer röthlichen, rauhen und ſchuppichten Rinde überzogen, aus welchem viel dicke und glatte Aeſte über ſich heraus wachſen. Im Julio und Auguſto blühet er weiß, und gegen der Sonnen etwas röthlicht, Büſchelweiſe wie die Mayen-Blümlein, häufig beyſammen, worauf eine runde dicke Frucht folget, in der Gröſſe, wie die Eſcheritzen, (Speyerlinge oder Speer-

Birnen,) die anfangs grün, endlich gelb und roth wird, wie eine Erd-Beere anzuſehen, und rauh anzugreiffen, hat in der Mitte ein Saam-Körnlein, nicht viel gröſſer als ein Hirſen-Korn. Dieſe Frucht iſt etwas unſchmackhafft und dergeſtalt herb, daß ſie auch den Mund mit ihrer Schärfe angreifft, und tauget zu nichts, als denen Droſſeln, Ziemern und Krammets-Vögeln auf Herden und in Schlingen damit zu ſtellen. Das aus den Blättern und Blumen deſtillirte Waſſer, mit dem gepülverten Creutz-Bein aus des Hirſchen Hertz vermiſcht, ſoll ſehr gut wider die Peſtilentz ſeyn, ſonderlich, wenn es gleich zu Anfang dieſer Kranckheit gebraucht; welches Vermögen auch der davon geſottenen Brühe, und pulveriſirten Blättern zugeſchrieben wird. Das dürre Laub pflegen die Weißgerber an denen Orten, wo dieſer Baum häufig wächſet, zu den Fellen zu gebrauchen. Die Fortpflantzung oder Vermehrung dieſes Baumes geſchiehet durch den Saamen, wenn man denſelben haben kan, oder auch durch Einlegen und Neben-Schößlinge, welche man in Scherben ſetzen, und den Winter über in dem Gewächs-Hauſe oder einer Stube erhalten muß.

Meer-Kohl, ſuche **Meer-Glöcklein.**

Meer-Kuh, iſt ein Meer-Thier mit einem Kopffe wie ein Schwein verſehen, wird in die 20 Fuß lang, und 7 Fuß dicke, hat eine ungemein harte Haut, vielen Tran, und ſonſt ein wohl ſchmeckendes Fleiſch, wie auch im Kopff einen Stein, welcher gepülvert, den Nieren-Blaſen-Stein zermalmet. Es iſt im Ocean um America herum ſonderlich anzutreffen.

Meer-Levcojen, ſiehe **Levcojen.**

Meer-Linſen, Waſſer-Linſen, Enten-Grieß oder **Enten-Grütze**, iſt ein kleines Waſſer-Gewächſe, deſſen Blätter immer grün, rund, klein, dünn und wie Linſen geſtaltet ſind; ſie hängen ſo wohl, als der zwiſchen denenſelben herfür kommende Saamen an ſehr zarten Fäſerlein, wie an Haaren, von welchen ſie ſich durch die Bewegung des Waſſers leichtlich abſondern, und oben auf faulen, ſtillſtehenden Waſſer ſchwimmen. Sie ſind eine angenehme Speiſe der Enten und Gänſe, ſo freſſen ſie auch die Hüner gern, wenn man ihnen ſolche mit Kleyen und anderm Geäſe vermiſchet, vorſtreuet. Aeuſſerlich damit gewaſchen, vertreiben ſie die hitzige, ſcharffe und geſaltzene Krätze; in einem irdenen Tiegel gewärmet, und zwiſchen zwey leinenen Tüchern um die Füſſe geſchlagen, lindern die Schmertzen des Podagra, und können es zum öfftern gebrauchet, gar vertreiben. Das deſtillirte Waſſer iſt eine trefliche Kühlung in hitzigen Fiebern; äuſſerlich aber benimmt es das Haupt-weh, Entzündungen und hitzige Geſchwulſten.

Meer-Menſch, Sirene, Meer-Weib, Meer-Mann, iſt ein Meer-Fiſch, der um Africa, um Indien, bey denen Philippiniſchen und Moluckiſchen Inſeln, um Braſilien und Nord-America herum gefangen wird, und faſt 8 Spannen lang, mit einem länglich-runden Kopff, einem Menſchen-Geſichte, iedoch ohne Kinn und Ohren, dagegen aber zweyen Armen und Händen verſehen, daran die Finger wie die Gänſe-Pfoten zuſammen gewachſen ſind. Es iſt zweyerley Geſchlechts, die Geburts-Glieder ſiehet man, und zwar faſt wie bey den Menſchen. Die Weiblein haben Brüſte am Obertheil, auch bisweilen lange, iedoch grünliche Haare. Von dieſem Geſchöpffe mögen viele Fabeln der Heyden und Chriſten von Waſſer-Göttern und Nixen entſtanden ſeyn. Sie werden gefangen und verſpeiſet.

Meer-Moos, wächſt im Meer auf denen Felſen, beſtehet aus faslichten in einander hangenden kleinen ſchuppichten Stänglichen, iſt im Waſſer weich, auſſer ſelbigem aber hart, hat einen ſaltzigten und unangenehmen Geſchmack, dient gegen die Würmer der Kinder, und hat eine zuſammenziehende Krafft.

Meer-Muſcheln, darunter werden entweder überhaupt alle Muſchel-Fiſche des Meeres, und alſo auch Auſtern, Perlen-Muſcheln und andere Conchilia, oder insbeſondere die Muſcheln, die man auch eingemacht zu uns bringt, verſtanden.

Meer-Nadel, iſt ein Fiſch, davon man zweyerley Arten, eine glatte und eine ſchuppichte hat. Haben beyde einen harten Schnabel.

Meer-Ochs, iſt eine Art groſſer Fiſche, die ſich ſehr breit mit ihren Floß-Federn ausbreiten. Es ſind Raub-Fiſche, und mit einer ſpitzigen Schnautze, wie auch einer blaulichen Haut verſehen. Das Fleiſch iſt ſo wohl grün als geräuchert gut zu eſſen.

Meer-Pferd, iſt ein Thier, ſo auf dem Lande und im Meere lebt, vierfüßig mit einem Pferde-Kopff und Ochſen-Leib verſehen iſt. Die Füſſe ſind kurtz, haben Klauen, ſind zwey mahl ſo groß als ein Ochſe, und führen halben Fuſſes lange Zähne, die zu allerhand Arbeit, wie Helfenbein gebrauchet werden können.

Meer-Portulac, iſt ein Kraut, welches in Portugall wild wächſet, bey uns aber in manchen Gärten mehr um der Curioſität willen, und weil es ausländiſches Gewächſe, als um ſeiner Schönheit halber, oder zur Zierde unter denen Schirm-Gewächſen gehalten wird. Es iſt zweyerley Art. Die eine Gattung kommt dem gemeinen Garten-Portulac faſt gleich, iſt aber gröſſer; die andere hingegen, hat feiſte, graulichte und glatte Blätter, bey nahe wie der Oel-Baum, auch runde und weißlichte Stengel, die eines ſaltzigen Geſchmacks ſind. Beyde Arten blühen bey uns, tragen aber keinen Saa-

Saamen, und verſtärcken ſich in etlichen Jahren ſo ſehr, daß ſie eher unter die Stauden-Gewächſe als unter die Kräuter zu zählen ſeyn möchten. Sie werden entweder aus dem Saamen, oder, weil man deſſelben nicht allezeit habhafft werden kan, durch Zerreiſſung der Stöcke fortgebracht.

Meer-Raucke, oder Rauckte, ſuche Raucke.

Meer-Rettig, oder, wie er einiger Orten genennet wird, Kreen, iſt ein bekanntes Küchen-Gewächſe, welches um ſeiner Wurtzel willen in denen Kraut- und Küchen-Gärten gebauet wird, und ſeinen Nahmen von den feuchten Moren oder Moräſten bekommen, weil es daſelbſt gerne wächſet. Selbige iſt weiß, lang und ſtarck, eines ſtarcken, herben und beiſſenden Geſchmacks. Die Blätter werden mit ihren Stielen bey anderthalb Ellen lang, und ſechs bis ſieben Zoll breit, lauffen oben und unten etwas ſpitzig zu, und ſind am Rande klein zerkerbet. Zwiſchen denenſelben wachſen Stengel von zwey Schuhen und drüber hoch, welche kleine vierblätterige weiſſe, auch zuweilen Purpurfarbene Blümlein tragen, worauf ein ſchwartzer rundlicher Saamen in einer ſchwammigten Frucht oder Schote, die einiger maſſen einem Horne gleich kömmt, folget. Er liebt einen luckern, feuchten und ſchwartzen Grund. Die Wurtzeln müſſen in ſo viel Stücklein zerſchnitten, als Treib-Augen daran vorhanden ſind, und im Frühling in gedachtes Erdreich, nach der Schnur, allemal einen halben Fuß breit von einander, iedoch nicht über drey Finger tieff eingeleget, und hernach das Land vom Unkraut wohl gereiniget werden. Man muß aber an mehr als einem Orte Stücke voll anlegen, damit ein Stück allemal drey Jahr mit frieden liegen bleiben könne, ehe man die Wurtzeln ausgräbet, ſo werden ſie ſchön groß, friſch und wohl ſchmeckend. Das Land ſoll im Sommer wohl gereiniget, gegen den Herbſt aufgehacket, alter kurtzer Miſt darüber geworffen, und den Winter durch liegen gelaſſen werden; denn durch die Einziehung der Fettigkeit deſſelben werden die Meer-Rettig-Wurtzeln ſtarck, groß und lieblich zu eſſen; ſie ſind aber nur allein im Herbſt, Winter und erſten Frühling ſchmackhafftig, und werden in der Küche auf einem Reibeiſen klein zerrieben, an das Rindfleiſch, welches er noch weit delicater macht, gethan. So ſchmecken auch die Fiſche, Hüner, Gänſe, Enten ꝛc. mit einem Mandel-Meer-Rettig beſonders gut, da nemlich die geriebene Wurtzeln mit Zucker, Rahm und geriebenen Mandeln vermiſchet, und denenſelben dadurch die Schärfe und Rohigkeit benommen wird. Eben alſo läſſet ſich auch eine Gallerte daraus zubereiten, wenn man in Milch geriebenen Meer-Rettig, Zucker und geſtoſſene Mandeln wohl unter einander rühret, und zuſammen aufkochen läſt; hierauf aber ſeiget man dieſes durch ein Haar-Tuch auf einen Teller, daß es kalt werde. Klein und würfflicht geſchnitten pflegt man ſie mit den rothen Rüben einzumachen, oder auch gerieben mit Eßig zu einer Tuncke zu bereiten. Eine andere köſtliche Tuncke wird von dem Meer-Rettig alſo gemacht: Man nimmt im Herbſt ſüſſen Moſt aus einer Wein-Bütte, (Bottig oder Kuffe) oder aber Birn-Moſt, läſſet ſolchen über Nacht ſtehen, ſeihet ihn hernach durch ein reines Tuch, und ſiedet ihn in einem meßingenen Keſſelein, daß er in der Dicke, wie ein Julep, werde; wenn er ſchier gar geſotten, ſo legt man ein wenig klein geſchnittenen oder gebrockten Zimmet, und dünne geſchnittene Pomerantzen-Schalen darein, gießt es in ein Glas oder verglaſurten Topff, und vermacht es wohl. Wenn man nun die Tuncke oder Tütſche auf den Tiſch haben will, ſo gießt man von dieſem geſottenen Safft über den geriebenen Meer-Rettig, und rührets zuſammen in einer Schüſſel wohl ab, ſo iſt die Tuncke fertig. Der Meer-Rettig iſt hitziger, treibender und durchdringender Eigenſchafft, zertheilet den zähen Schleim, machet Luſt zum Eſſen, treibt den Harn und Stein, und widerſtehet dem Scharbock und der Mundfäule. Die Blätter zerrieben, in einem Tiegel warm gemacht, und übergeſchlagen, vertreiben die Roſe, oder das Roth-lauff in wenig Stunden. Die Wurtzel zu Aſchen verbrannt, heilet alle alte faule Schäden und Geſchwüre; die friſche Wurtzel in Wein geweichet, oder in Molcken geſotten, und Morgens und Abends davon getruncken, oder der ausgepreſte Safft in Milch oder Bier eingenommen dienet wider den Scharbock. Der Safft fleißig gebrauchet, iſt ein gewiſſes Mittel wider die Lungen-Sucht und verſchleimte Bruſt. Ubrigens will der Meer-Rettig mäßig gebrauchet ſeyn, weil er in das Haupt dämpffet, und denen Augen ſchädlich iſt.

Meer-Rettig, iſt ein wilder Rettig, welcher auf Aeckern, in Thälern und an denen Bächen, wie auch am Meer-Strande wächſet. Die Wurtzel treibt den Harn, bricht den Stein, curirt den Scharbock, die Waſſerſucht, die verſtopffte Monats-Zeit, und mindert die Milch in denen Brüſten der Weiber.

Meer-Saltz, ſiehe Saltz.

Meer-Saltz-Kraut, ſuche Anthyllis.

Meer-Schwalbe, ſiehe Mewe.

Meer-Schwamm, iſt ein löchrichtes Gewächſe, ſo von unterſchiedener Groſſe und Farbe an vielen Orten am Meer wachſend gefunden, und meiſt über Italien zu uns heraus gebracht wird. Es giebt deſſen zweyerley Arten, das Männlein, welches kleine Löcher hat, dick und weich, auch leichte iſt, und daher vor das beſte gehalten wird; hernach das Weiblein, ſo runde, hohle und weit gröſſere Löcher, auch zuweilen in denſelben ziemlich harte Steine führet, dergleichen

chen Art die ſchlechteſte und von weniger Dauer iſt. Dieſe Schwämme ſind hitzig und trocken, daher ihnen die Krafft zugeſchrieben wird, daß ſie mit Eßig und Waſſer aufgeleget, die flüßige und böſe Geſchwür trocknen, und den Blut-Fluß vertreiben. Die Steine, ſo man darinnen findet, haben auch eine trocknende Eigenſchafft, und brechen, als ein Pulver eingenommen, den Blaſen-Stein. Auſſer dieſem aber und insgemein bedienet man ſich derſelben bey dem Waſchen und Baden, daher ſie auch **Bade-Schwämme** heiſſen.

Meer-Schnecke, ſiehe Schnecke.

Meer-Schwein, iſt ein Meer-Fiſch, ſo dem Delphin gleichet, der in der Nord- und Spaniſchen See Hauffenweiſe an die Schiffe kommt, von Fiſchen lebt, über dem Waſſer ſpielt, ein ſpitziges Maul, breiten Schwantz, graue Haut, und ein Loch im Kopffe hat, woraus er Waſſer ſpritzet, und übrigens Speckfett iſt, u. ſ. fort.

Meer-Schweinlein, Meer-Ferckel, iſt ein kleines vierfüßiges Thierlein, kurtz und dick wie ein mittelmäßiger Igel, und kleiner als ein Caninichen, welchem es in Anſehung ſeiner Fruchtbarkeit, Speiſe, Wartung und Geſchmacke ſeines Fleiſches ziemlich gleich kommt, nur daß die Meer-Schweinlein eine andere Geſtalt haben, ſchneller und geſchwinder lauffen, und wie Schweine grunzen, daher und weil man ſolche anfangs aus Weſt-Indien über Meer zu uns gebracht, ſie Meer-Schweinlein oder Meer-Ferckel genennet worden ſind. Sie haben Zähne und Füſſe, wie unſere Caninichen, vornen fünff, meiſtens aber nur vier Zehen oder Klauen, und an den hintern Füſſen um eine weniger, ſind glatt und vielfärbig von Haaren, mehrentheils aber gelb, weiß- und ſchwartz-gefleckt. Sie können keine Kälte leiden, ſondern wollen warm gehalten ſeyn, dahero macht man ihnen in denen Stuben oder temperirten Kammern einen Verſchlag von Bretern, dahinter ſie hin und wieder lauffen, und ihre Jungen aufbringen können. Man giebt ihnen Heu, Gras, Salat, Kraut, Brot und dergleichen, was man denen Caninichen vorzuwerffen pflegt; es will aber der Ort, wo ſie gehalten werden, fleißig geſaubert und gereiniget ſeyn, weil ſie ſonſt einen übeln Geruch verurſachen; man ſoll auch in ihrem Gemach nichts von Leder, oder andern Sachen liegen laſſen, weil ſie alles zerbeiſſen, und nichts ſicher vor ihnen iſt. Sie wachſen bald auf und werden geſchwind fett, haben im Frühling und Sommer offt Junge, von zweyen zu vieren, ſelten aber fünffe. Wenn man ſie ſchlachtet, muß man ſie in einem nicht allzuheiſſen Waſſer abbrühen, und ein paar Tage im Saltz liegen laſſen, hernach ſauber ſpicken und fein ſafftig abbraten, oder ſieden, und mit einer guten gewürtzten Brüh auftragen, ſonſt iſt ihr Fleiſch etwas geil und eckelhafft zu genieſſen. In ihrem Vater-Lande Braſilien giebt es derſelben nach Guilielmi Piſonis Zeugniß, ſechs bis ſiebenerley Arten, welche an Gröſſe und Farben von einander unterſchieden ſind, jedoch an Güte und Zärtlichkeit des Fleiſches einander faſt alle gleich ſeyn, und alle Jahr dreymal zu ſieben oder mehr Jungen werffen ſollen.

Meer-Spinnen, ſind eine Art See-Fiſche in Süd-America. Es wachſen an ihren Augen Wartzen, welche die Perlen an Glantz und Schönheit übertreffen würden, wenn ſie härter wären.

Meer-Teufel, iſt gleichfalls ein Americaniſcher See-Fiſch, 4 Fuß lang, ſehr dicke, höckericht und voll Stacheln, wie ein Igel, mit einer beinernen Zunge wie Helffenbein verſehen. Er hat über denen Augen ſcharffe Hörner, und ſein Fleiſch ſoll gifftig ſeyn. Von dieſer greulichen Geſtalt mag er auch den Nahmen bekommen haben, weil man alles was greulich und gefährlich ausſiehet, nach der ſinnlichen Idee vom Teufel, die uns die Mahler davon machen, Teufel nennet.

Meer-Winde, ſuche **Meer-Glöcklein.**

Meer-Zeislein, ſiehe **Gräslein.**

Meer-Zwiebel, Mäuſe-Zwiebel, iſt ein frembdes Zwiebel-Gewächſe, welches in unſern Gärten unter dem ausländiſchen Blumwerck unterhalten wird, in Spanien, Italien und Griechenland aber an denen Meer-Ufern wild wächſet. Man hat derſelben zweyerley Gattungen, die weiſſe und die rothe, welche aber nur durch die Farbe der Blätter unterſchieden ſind. Sie ſind die allerſchärffſte Art von Zwiebeln, ſo daß ſie auch Blaſen ziehen, werden ohngefehr einer Fauſt dicke, und treiben im Auguſto einen Stengel, daran eine Reihe weißlichter Blumen erſcheinet, welche von unten auf nach und nach ſich öffnen, und alſo bis auf den Gipffel fortfahren. Wenn der Stengel mit ſeinen Blumen verwelcket, kommen erſt ihre dicken breiten Blätter hervor, welche aber wieder vergehen und abfallen, ehe der neue Blumen-Stengel kömmt. Sie blühen in unſern Landen nicht alle Jahr. Ihre Vermehrung geſchiehet durch die in Stücken geſchnittene Wurtzeln, welche in ein luckeres und mürbes Erdreich eingeleget werden müſſen; wenn aber gantze Meer-Zwiebeln vorhanden, ſetzt man ſie in ein Gefäſſe, nur halb in dergleichen Erdreich. Vor Winters muß man ſie zu denen andern Schirm-Gewächſen bringen, denn ſie können keine Kälte vertragen. Die Alten, ſind in der abergläubigen Meynung geſtanden, als ob dieſe Zwiebel der Zauberey widerſtehe, weswegen ſie dieſelbe über die Haus-Thüren gehänget, und um die Gräber geſtecket haben. Ob nun wohl der Meer-Zwiebel dergleichen Wirckung von denen Neuern nicht zugeſchrieben wird, ſo hat ſie doch ſonſten ihren treflichen Nutzen. Der

Meer-

Meer-Zwiebel-Eßig iſt ein bewährtes Mittel zu Erhaltung und Präſervirung der Geſundheit, zertheilet allen groben Schleim und zähe Feuchtigkeiten und führet ſie aus, hilfft dem Magen ſeine Fermentation glücklich verrichten, beſchützt Mund, Zungen und Hals vor allen Zufällen, macht einen wohl riechenden Athem, und ſchärffet das Geſicht, vertreibet alle Winde, bringet eine ſchöne Farbe zuwege, und erwecket Luſt zum Eſſen, läßt in den Gedärmen keine ſchleimigte Feuchtigkeit ſich anſetzen, vertreibt die ſchwere Kranckheit, ſtillet das Podagra, erweicht und eröffnet die Verſtopffung der Leber und des Miltzes, verwahret vor dem Schlag, zermalmt und treibt den Stein aus, curiret die Gebrechen der Mutter, und dienet denen Waſſerſüchtigen, auch ſchwerlich Athmenden, ingleichen denen, ſo mit alten eingewurtzelten Huſten geplagt ſind; diejenigen aber, welche an der Lungen oder ſonſt inwendig ein Geſchwür haben, ſollen ſich vor dem Meer-Zwiebel-Eßig, und deſſen Gebrauch hüten. Es wird aber derſelbe folgender Geſtalt angeſtellet: Man ſchlägt die Meer-Zwiebel in einen Teig, daß er mit dem andern Brote zugleich in und aus dem Back-Ofen komme, nimmt die Zwiebeln, wann das Brot abgekühlet, heraus, und thut die äuſſern groben Schalen hinweg, das übrige zertheilet man in kleine Schnittlein, oder nimmt ein Fach nach dem andern mit den Fingern, oder einem höltzernen oder beinernen Meſſerlein herab, denn Eiſen und Stahl kan dieſe Zwiebel nicht leiden, man darff auch das allerinnerſte nicht, ſondern nur das mittlere dazu nehmen. Dieſe Stücke faſſet man an einen Faden, daß keines das andere berühre, läſſet ſie fünff Wochen im Schatten an einem lufftigen kühlen Ort abtrocknen, ſchneidet ſie hernach mit einem beinernen Meſſer ziemlich klein, gieſſet viermahl ſo viel Eßig darüber, und läßt es in einem wohl vermachten Glaſe ſechs Wochen lang an der Sonne ſtehen. Man mag auch wohl Veil-Wurtzeln und Alant-Wurtzeln hinein legen, und drey Tage darinnen liegen laſſen, hernach aber wieder heraus nehmen. Etliche machen den Meer-Zwiebel-Eßig alſo: Sie backen die Meer-Zwiebeln dergeſtalt in einen Brot-Teig, daß drey oder vier in einen Laib Brot kommen, doch alſo, daß ſie einander nicht anrühren, thun ſie hernach, wenn das Brot gebacken und kalt iſt, auf vorbeſagte Weiſe heraus, thun ſie in ein Glas, welches nach der Anzahl der Zwiebeln ſeine proportionirte Gröſſe haben muß, und wenn faſt das dritte Theil oder bey nahe die Helffte mit Meer-Zwiebeln gefüllet iſt, gieſſen ſie das Glas mit gutem ſtarcken Wein-Eßig voll, laſſen es an der Sonnen oder bey einem warmen Ofen zehen oder vierzehen Tage ſtehen, brennen hernach ſolches in Balneo Mariæ aus, mengen den Eßig, der am letzten kommt, und der ſtärckeſte und ſchärffſte iſt, unter den erſten, und laſſen ihn hernach vier Wochen an der Sonnen ſtehen, ſo wird er klar wie Brunnen-Waſſer, und bleibet über zwey Jahr gut. Der Meer-Zwiebel-Honig heilet alle Bruſt- und Lungen-Beſchwerungen, öffnet die Verſtopffungen der Leber und des Miltzes, und bewahret für dem Schlag. Die Küchlein, Trochiſci de Squilla genannt, werden zum Theriac und andern Compoſitionen genommen, und die Latwerge wider die Engbrüſtigkeit und ſchweren Huſten gebrauchet. Endlich iſt noch zu mercken, daß auſſer obbeſchriebenen zweyen Arten, noch eine dritte gefunden werde, welche aber weder Blumen noch Saamen träget, und Pancratium genennet wird.

Meeſch, ſiehe **Möſch**, woſelbſt auch andere Werckzeuge bey dieſer Sache, als Möſch-Bottig rc. erkläret ſind.

Meet, Mehr, Melicraton, Hydromel, iſt ein aus Waſſer und Honig gekochtes Getrancke, ſo nur an denenjenigen Orten, wo wenig oder gar kein Wein wächſet, hingegen ein groſſer Zuwachs von Honig iſt, beſonders aber in Pohlen, Litthauen und Rußland ſehr gebrauchet wird. Der Alten ihr Hydromel, welches ſie in unterſchiedene Claſſen eintheilten, nachdem nemlich viel oder wenig Honig darzu genommen ward, iſt von der Zubereitung des unſrigen Meets gar nicht unterſchieden. Die gemeine Art den Meet zu brauen, worzu die Hunds-Tage vor die beſte Zeit gehalten werden, iſt dieſe: Man nimmt auf ein Maaß guten Honigs, acht Maaß friſches Brunnen-Waſſer, läſſet beydes zuſammen in einem weiten Keſſel bey ſanfftem Feuer ohne Rauch ſieden, und ſchäumet es, ſo bald ſich etwas aufwirfft, immer fort ab, bis es anfänget gantz klar zu werden; will man den Meet bald hinweg trincken, ſo muß man ihn nicht dicke einſieden laſſen; will man ihn aber eine Zeitlang verwahren, ſo läſſet man ihn ſo lange ſieden, bis er klebrig wird. Wenn er nun erkaltet, thut man ihn in ein Faß, läſſet aber daſſelbe zwey bis drey quer Finger hoch leer bleiben, damit der Meet vergähren kan. Wer ihn gerne ſtärcker haben will, mag Zimmet, Muſcaten-Blüte und Nüſſe, Nägelein, Ingber, Cardamomen und Galgant in ein Tüchlein vernähet darein hängen, auch der Farbe halber etwas Saffran darzu thun, und alſo mit einander vergähren laſſen. Wenn er vergohren hat, läßt man ihn drey Monat lang wohl verſpündet liegen, ehe man ihn angreifft, ſoll er aber bald weggetruncken werden, ſo macht man deſto weniger auf einmahl, und brauet deſto öffter. Auf eine andere etwas wenigs veränderte Weiſe wird er alſo gemacht: Man nimmt auf acht Theil friſches Brunnen-Waſſer, einen Theil Honig, läſſet es zuſammen in einem Keſſel fein gemach ſieden, und wohl abſchäumen, daß es ſchön lichte wird; zuvor aber muß man in ein Säcklein thun zwo Hände voll Hopfen, und 2 gute Hände voll Coriander, der zuvor 24 Stunden in guten Wein-Eßig gebaitzet, wieder getrock-

trocknet, und in einem Mörſer zerſtoſſen
worden, auch ohngefähr zwölff Blätleim ein
wenig gedörrten Salbey; und ſolches Säck-
lein in den Meet hängen; in ein anderes
Säcklein aber thut man eine gantze Muſca-
ten-Nuß, Nägelein, Zimmet, Galgant ꝛc.
alles ein wenig zerſtoſſen, ſamt ein wenig
Saffran, und hänget es gleichfalls in den
Keſſel, läſſet alles darinnen auf eine Stunde
lang ſieden, und gieſſet den Meet ſodenn in
höltzerne Gefäſſe, damit er darinnen abkühle,
ehe er in die Fäßlein gegoſſen wird. Dieſe
muß man, wie zum Biere pichen laſſen, auch
des Meets nicht zu wenig ſieden, daß man
nachfüllen könne; darnach läſt man ihn ſte-
hen, und wie den Moſt vergähren, ſo bald
er aber vergohren hat, ſpündet man das Faß
zu, und alsdenn wird der Meet in vierzehen
Tagen zum Trincken tauglich und gerecht.
Die Säcklein muß man hinweg thun, doch
zuvor wohl ausdrücken, ehe man ihn aus
dem Keſſel gieſſet. Das Gewürtze kan man
zum Räuchern gebrauchen, und giebt ſolches
einen gar angenehmen Geruch. Etliche nehmen
auch nur 6 Theil Brunnen- oder Regen-Waſſer
zu einem Theil Honig, laſſen es bey einem
gelinden Feuer in einem Keſſel bis über den
dritten Theil einſieden, thun ein paar Hände
voll Hopffen in ein rein Tüchlein, ſamt ei-
nem ſaubern Kieſelſtein, der das Bündelein
zu Boden ziehe, vernähen es, und ſo bald der
Meet in dem Keſſel anhebet zu ſieden, legen
ſie es hinein, thun es auch nicht eher als bis
auf die letzte wieder heraus; unterdeſſen muß
ſtets iemand dabey ſtehen, der es mit einem
Faum-Löffel ſauber und fleißig abſchäume, ſo
lange es aufwirfft; wenn denn kein Schaum
mehr vorhanden, nehmen ſie ein anderes Säck-
lein, thun hinein klein zerſchnittenen Zim-
met, Muſcaten-Nüſſe und Blüten, Jngber,
Nägelein, Paradis-Körner, Galgant, Pfef-
fer und gantzen Saffran, binden es zu, le-
gen es in den Keſſel und laſſen es eine Vier-
tel-Stunde mit aufwallen. Nach dieſem
ſchlagen ſie den Meet aus, füllen denſelben,
wenn er verkühlet, in ein Wein-Fäßlein, thun
das Gewürtz-Säcklein hinein, und legen es
an einen kühlen Ort in einen Keller oder
Gewölbe; wenn er drey oder vier Wochen
gegohren hat, ſo iſt er reiff und gut zu trin-
ken. Doch ie länger er liegt, ie beſſer er wird.
Wenn man den Meet in den Hunds-Tagen
brauet, ſolchen nachmahls übers Jahr bis zur
Zeit der Hollunder-Blüte liegen läſſet, und
derſelbe alsdenn anfänget in dem Faſſe zu
brauſen, ſo mag man ihn vier Wochen auf-
thun und verzapffen, da man denn einen
vortreflichen Meet haben wird. Wenn man
wiſſen will: Ob der Meet genug geſotten ſey,
nehme man ein glühendes Eiſen und ſtecke
es hinein, ſo wird man es wieder glühend
heraus ziehen; wenn aber der Meet noch
nicht genug geſotten, ſo löſchet es aus. An
etlichen Orten wird der Meet in den zuge-
ſpündeten Tonnen eine Zeitlang in die Erde
[…]aben, damit er den geilen Geruch und

Geſchmack des Honigs und Wachſes verlieret,
und alsdenn kan ein ſolcher alter Wein, (wo
er denn, wenn man recht damit umgehet,
viele Jahre gut bleiben kan) an Stärcke und
Lieblichkeit denen beſten Spaniſchen und
Muſcaten-Weinen Trotz bieten, iſt auch weit
geſünder als dieſelben. Von dem gemeinen
gelben Honig wird brauner Meet, von dem
weiſſen aber, (welches ſonderlich in Litthauen
und angräntzenden Landen häufig gefunden,
und an Lieblichkeit des Geruchs und Ge-
ſchmacks dem andern gemeinen vorgezogen
wird) weiſſer Meet gebrauet, den man we-
gen ſeines lieblichen würtzhafften Geruchs und
Geſchmacks nicht unbillig vor den beſten hält;
wie man denn eben die Güte eines des beſten
und wohl zubereiteten Meets erkennen kan
an dem Geruch, Geſchmack und Farbe. Der
Meet iſt (auſſer allein denen Choleriſchen,
Blut-reichen hitzigen Naturen, bey denen er
ſtat des guten Geblütes nur die Galle ver-
mehret, den Leib verſchleimet und verſtopffet,
ja lauter ſchädliche Folgerungen verurſachet)
ein ſehr geſundes Geträncke, und dienet zu
allen Kranckheiten des Gehirns, für den
Schwindel, Schlag und fallende Sucht, be-
nimmt den kalten, truckenen Huſten, zer-
theilet den zähen Schleim, reiniget die Nie-
ren, Harn-Gänge und Blaſen, treibet den
Harn und Stein, ingleichen alle ſchädliche
Materie aus den Gedärmen, und iſt auch de-
nenjenigen, welchen der Wein zu trincken ver-
boten, ſehr nützlich und beqvem; ſonderlich
iſt der Alant-Meet der Bruſt und Lungen ſehr
dienlich; wiewohl auch folgende Arten des
Meets der Geſundheit nicht undienlich, der-
gleichen der Zitwer-Meet ſtärcket den Ma-
gen, treibet die Blehungen und widerſtehet
dem Gifft; Neglein-Meet hilfft zu einer gu-
ten Dauung, und ſtärcket die Nerven und
Sehnen ſonderlich nach dem Schlag; Him-
beer-Meet, Brombeer- und Kirſch-Meet
iſt bey den Ruſſen im Gebrauch; Roſinen-
Meet, Malvaſier-Meet und dergleichen
mehr, von deren Zubereitungen Angl. Sala
Saccharol. p. II c. 7 Math. Lobelius und Els-
holtz in ſeinem Diæterico p. 302 ausführlicher
handeln. Von einem halben Nöſſel guten
gerechten Meet und Brot eine kalte Schale
gemacht, und ſolche früh Morgens zu ſich
genommen, macht, daß man einen gantzen
Tag ohne alle Müd- und Mattigkeit wandern
und marſchiren kan. Uiberhaupt iſt von dem
Gebrauch des Meets zu behalten, daß er
kein alltägliches Geträncke, oder daß man
ſich ſatt, vielweniger gar truncken davon ma-
che, ſondern man bediene ſich deſſen mit
gutem Vortheil zuweilen des Morgens, wenn
man noch nüchtern. Einen ſehr geſunden
Huſten- und Schwindſuchts-Meet, kan man
mit Beyſetzung einiger Kräuter folgender Ge-
ſtalt verfertigen: Nehmet der Blätter von
Jſop, Ehrenpreis, Huflattich, Scabioſen-
Blumen Wohlgemuth iedes eine Hand voll,
Alant Wurtzel und Huflattich-Wurtzel iedes
drey Loth, Fenchel- und Pimpinellen-Wurtzel
iedes

iedes zwey Loth, Anis und Fenchel iedes ein Loth, bindet alles gröblicht zerſtoſſen und zerſchnitten in ein Bündelein, hänget ſolches währender Zeit, da Waſſer und Honig mit einander ſieden, in den Keſſel, laſſet es hierauf noch weiter fortſieden, und ſo lange verſchäumen, bis ein friſches Ey darauf ſchwimmet, ſeihet denn dieſen Tranck durch ein Tuch in ein Wein-grünes Fäßlein, und laſſet es alſo drey Tage ſtehen und vergähren; wenn er ausgegohren hat, ziehet ihn in ein ander wohl gepichtes Faß ab, und ſchlaget den Spund feſt zu, leget das Faß endlich in einen kalten Keller, ſo habt ihr einen guten und gegen obbeſagte Kranckheiten ſehr geſunden Meet. Wer Meet auf Wagen fortführen will, muß die Fäſſer gantz voll damit anfüllen, damit er im Fahren nicht ſo ſehr geſchüttelt und gerüttelt werde, denn davon verdirbet er, ſonderlich im Sommer, und läufft ſehr aus; iedoch wenn man ihn alſo geführet, ſo thue man bald darnach Nägelein und Ingber in Scheiblein geſchnitten darein, das bringt ihn bald wieder zu rechte.

Meger-Kraut, oder **Wall-Kraut**, iſt ein Kräutgen an zarten Stengeln, von ſchmalen Blätgen, welche ſternweis kleine gelbe Blümgen von angenehmen Geruch haben. Es ſind zweyerley Arten, eines wächſt an dürren Oertern, und blühet im Auguſt, das andere aber in ſumpfigen Orten, und blühet im Brach-Monat. Man brauchet es ſonderlich zu Bädern bey denen Kindern wider die ſogenannten Mit-Eſſer, ingleichen an Füſſen gegen die Müdigkeit.

Mehl oder **Meel**, heiſſet man das Getraide, ſo in einer Korn-Mühle zwiſchen denen Mühl-Steinen klein zerrieben, durch den Beutel von den Kleyen abgeſondert, und ſodenn zum Brot-Backen, zu Kuchen, Mus, Brey und andern Speiſen gebrauchet wird. Das ungebeutelte Mehl wird Obs und Schrot genennet. Das gemeinſte Getraide, ſo man hierzu nimmt, iſt Weitzen und Roggen, wiewohl auch in gewiſſen Fällen Gerſten-Haber-Heide-Korn- oder Heidel-Erbſen- und Reiß- und Erd-Aepffel-Mehl gebraucht wird. Den Roggen zum Brot-Backen muß man erſtlich vom Staub und allen Zuſatz fein reine machen, das iſt, man muß ihn ſieben, oder durch eine von Drat gemachte Fege oder Rolle lauffen laſſen, hernach muß man den Roggen beſprengen und netzen, und mit den Händen ein mal oder zwey umkehren, daß das unterſte zu oberſt, und das oberſte zu unterſt kommt, und muß ihn alſo über Nacht liegen laſſen. Iſt aber des Roggens zu viel, ſo muß man ein paar Schauffeln haben, und denſelben damit umkehren, damit das Waſſer durch unter den Roggen komme. Auf den folgenden Morgen, wenn der Roggen wieder trucken iſt, mag man ihn mahlen, ſo gehet daran nicht ſo viel ab, denn die Mühle ſtäubet nicht ſo ſehr. Will man ihn aber gleich, nachdem er vom Felde eingeführet iſt, wegmahlen, ſo darff man ihn nicht netzen: Denn er iſt noch an ihm ſelbſt weich. Wer weiſſes Mehl und viel haben will, der nehme friſches Korn und ſprenge es zuvor mit Saltz-Waſſer ein; es muß aber das Mehl davon bald verbacken werden. Wenn man eine Hand voll Kümmel unter das Mehl-Getraide thut, ſo ſoll es nicht ſtäuben; doch ſollen auch die Müller dieſes wegen des Staub-Mehls, ſo ſie ſich zueignen, nicht gerne ſehen. Von einem geſtrichenen Scheffel Korn, bekommt man gemeiniglich fünff geſtrichene oder vier gehäuffte Viertel Mehl, und ein gehäufftes Viertel Kleyen; wiewohl man auch mehr oder weniger bekommt, nachdem nemlich das Getraide und die Mühle, oder der Müller und ſeine Leute beſchaffen ſind. Wenn man Mehl haben will, das ſich lange halten ſoll, muß man altes Korn dazu nehmen, ſolches trocken abmahlen, hernach auf einem ſaubern glatten lufftigen Bret-Boden ausbreiten, und mit einer Schauffel offt umſchlagen, bis es kühle und trocken werde; wenn ſolches geſchehen, kan man es in die Mehl-Kaſten oder auch Fäſſer, wie man in Feſtungen zu thun pfleget, auf das allerfeſteſte einſtoſſen, damit einige Lufft nicht darzwiſchen eindringen möge. Wenn man aber das Mehl gleich von der Mühle, ohne ſolches abkühlen oder recht trocknen zu laſſen, in die Kiſten oder Fäſſer bringet, ſo entzündet es ſich über einander, wird übel riechend und müchzend, und taugt ſodenn beſſer vor Vieh als vor die Menſchen. Wenn man von Kiefern- oder Kienföhrenem Holtze reine Späne nimmt, ſolche wohl zerkniſchet und unter das Mehl untermiſchet, ſo ſoll es dadurch auf lange Zeit können erhalten werden. So ſind auch viele der Meinung, daß von dem gegen den neuen Monden geſäeten Korn, das Mehl ſich viel beſſer und länger halten laſſe als von andern. Des Roggen-Mehls macht man gemeiniglich bey groſſen Haushaltungen dreyerley Gattungen, nemlich weiß **Mittel**- und ſchwartzes. Das weiſſe Mehl wird vor die Herrſchafft, und das Mittel-Mehl vors Geſinde gebacken, das Schwartze aber dem Vieh gegeben, oder aber zu Hunde-Broten verbraucht. Schön und klares Weitzen-Mehl zu machen, läßt man erſtlich den Weitzen ebenfalls durch die Fege lauffen, hernach denſelben, wenn er brandig, waſchen, damit der Brand davon komme, und endlich, wenn er trocken, auf die Mühle ſchaffen, ſo bekommt man hübſches und klares Mehl. Die Müller oder ihre Leute müſſen die Mühle darnach ſtellen, wenn man was ſchönes und klares haben will, und den Lauf fein auskehren, darinnen ſonſt allerley Getraide liegen bleibet. Den Weitzen ſoll man einen oder zween Tage zuvor, wenn man ihn mahlen laſſen will, etwas befeuchten, ſo ergiebt er ſich fein. Von dem Weitzen werden auch drey- bis viererley Arten Mehl gemacht, wovon das feinſte zu Kuchen und allerley Gebackenem, auch zu Semmeln und Weiß-Brot, das ſchlechtere aber zu Müſern, und das Schwartze mit unter anderes Brot-Mehl genommen wird. Das Gerſten-

Mehl

Mehl wird im Nothfall, und gemeiniglich von armen Leuten, mit unter das Roggen-Mehl zum Brote, auch zu Kloſern, Müſern und dergleichen genommen. Wenn die Mehl-Würme in das Mehl kommen, ſoll man Saltz und Römiſchen Kümmel in gleichem Gewichte nehmen, beydes unter einander ſtoſſen, Küchlein daraus machen, und ſolche hin und wieder unters Mehl legen. Das beſte iſt, ſo bald man ſpüret, daß Würme ins Mehl gerathen, daß mans alſobald ſieben laſſe, und an die Sonne bis zu ihrem Niedergang ſtelle: Denn die Sonnen-Hitze verzehret die verderbte Materie, daraus dergleichen Ungeziefer entſtehet. Von dem Krafft-Mehl iſt an ſeinem Orte bereits gehandelt worden. In den Mühlen heiſſet man Staub-Mehl, das von dem Mahlen verſtäubet, und ſich hier und dar in der Mühle anleget, und Stein-Mehl dasjenige, ſo zwiſchen den Mühl-Steinen zurücke bleibet, welches beydes der Müller Zugang, und gleichſam das Deputat vor ihre Schweine und anderes Vieh iſt. Wir wollen noch einige Erfahrungen und Anmerkungen erfahrner Hauswirte, ſonderlich des Herrn Lic. Hofmanns in ſeiner Klugheit Haus zu halten, dem Hauswirt zu gefallen, und damit man ſich bey Mehl-Taxen, wie auch anderer Mühlen-Unterſuchungen darnach richten könne, anführen: 1) Klein-körnigter Roggen hat eine dickere Hülſe als groß körnigter, daher bekommt man von jenem mehr Kleyen, von dieſem mehr Mehl. 2) Eine Dreßdner Metze klein-körnigtes Korn wiegt in leichtem Gewichte 9 Pfund 2 Loth 2 Quentgen, folglich der Scheffel geſtrichen und locker und nicht gerüttelt, 146 Pfund 8 Loth. 3) Man kan im Meſſen viel Vortheil und Schaden haben. Denn wenn das Maaß gerüttelt oder nur angeſtoſſen wird, kan man ein und eine halbe Metze mehr, widrigenfalls weniger in Scheffel bringen. 4) Und auf dieſe Weiſe können die Müller mit einer Metze vielmehr als ihnen gebühret, nehmen. 5) Weil eine Metze Getraide mehr beträgt als eine Metze Mehl, ſo ſoll der Müller nach der Sächſiſchen Mühlen-Ordnung nicht den 16 Theil, ſondern 20ten Theil des Scheffels zur Metze nehmen. Sie wiſſen aber auch ſonſt noch allerhand Griffe, um mehr zu bekommen als ihnen gehöret, z. E. ſie haben unter dem Mehl-Kaſten verborgene Ritzen, darinnen ſich das Mehl ſammlet, ſo ſie behalten: oder aber im Kaſten verlegte und gantz unſichtbar vermachte Löcher, dadurch ſie heimlich hinein greiffen und Mehl heraus nehmen, daß es der Mahl-Gaſt nicht gewahr wird: Sie wiſſen das Korn noch einmahl zu nätzen, um aufs Gewicht zu kommen, dunckle Boden, it. hole Säulen gehören auch hieher. Höhn im Betrugs-Lexico hat einige davon ſub voc. Müller. 6) Von einem Scheffel klein-körnigten Korns, nach Abzug der reichlichen Metze, ſo die Müller insgemein nehmen, bekomt man, wenn es locker eingeſchüttet wird, einen Scheffel, ein Viertel, zwey und drey Viertel Metzen Mehl, drey und eine halbe Metzen Kleyen, wenn es nicht ſehr ausgemahlen iſt. Iſt es aber ſehr eingerüttelt, ſo fehlt eine Metze Mehl. 7) Das Gewichte aber iſt die ſicherſte Probe. Denn man bekommt 120 Pfund, 19 Loth Mehl, 14 Pfund 1 Loth Kleyen, thut 134 Pfund 20 Loth, zuſammen hierzu des Müllers Metze, welche insgemein gut gemeſſen, 9 Pfund 18 Loth, 2 Quentgen ausmacht, gerechnet, ſo beträgt es 143 Pfund 28 Loth 2 Quentgen. Da man aber 146 Pfund 8 Loth in die Mühle an Korn bringt, ſo iſt das übrige in der Mühle durch den Staub und ſonſt abgegangen. Bey dem Weitzen aber gehet wegen des Siebens noch mehr ab. 7) Die Müller wiſſen das Staub-Mehl auf dem Staub-Boden durch allerhand Vörtelchen, ſonderlich durch die Löcher und Fenſter zu vermehren, wenn der Wind hinein ziehet. Ingleichen führen ſie zu weite Läufe um die Steine, indem ſie über 2 Zoll abſtehen oder zu niedrig ſind. Ferner thut auch viel dazu, wenn die Steine erſt geſchärffet und ſie nicht erſt mit Stein-Mehl oder ſonſt etwas abgemahlen werden. Eben dieſe erſt geſchärfften Mühlen machen auch viel Stein-Mehl, ſo der Müller behält. 8) Nach der Mühlen-Ordnung ſoll der Müller von iedem geſtrichenen Scheffel Mehl und vier gehäuffte Metzen Kleyen lieffern, ohnerachtet ſeine Metze davon abgezogen. Allein darwider weiß man allerhand Vörtelchen zu brauchen, ſonderlich nachdem das Maaß ſehr enge aber deſto höher oder *vice verſa* iſt. Es iſt daher beſſer, daß man alle Viertel und Metzen des Mehls abſtreichet und hingegen deſto mehr an Vierteln und Metzen von dem Müller prätendiret. Das allerſicherſte iſt, daß man das Korn, wenn es nicht genätzet wird, wie das Mehl und Kleyen wieget. 9) Wenn das Korn groß-körnigt, dünnhülſicht und rein iſt, ſo muß man von einem geſtrichenen Scheffel ein und einen halben Scheffel geſtrichen Mehl, und zwey Metzen Kleyen bekommen. 10) Macht man zweyerley Mehl, ſo verändert ſich dieſes zwar. Allein das Gewicht giebt den Ausſchlag. Nur daß man die Metze und das verſtobene, wie oben gemeldet, abziehen muß. Eben ſo verhält ſichs auch mit dem Weitzen. 11) Das Weitzen-Mehl wird meiſt in zwey Sorten getheilet, nemlich Semmel- und Poll- oder Affter-Mehl. Dieſe müſſen nun nicht zuſammen geſchüttet werden, weil ſolchergeſtalt die Semmeln weiß und kräfftig werden. Allein es ſoll auch das Poll-Mehl nicht unter das Roggen-Mehl zu denen Groſchen-Broten kommen, weil theils dadurch das Brot unkräfftig wird, theils aber der Käufer weniger vor ſein Geld an Güte bekommt, indem das geringſchätzige Poll-Mehl vor gutes Roggen-Mehl oder Brot, ſolchergeſtalt verkauffet wird. Auf dieſe Vortheilhafftigkeit der Becker wird daher bey der Brot-Taxe geſehen, und dabey etwas abgezogen als ſonſt pures Roggen-Brot zurechnen wäre. 12) Das Gewicht variret auch in Anſehung des Korns ſehr. Man hat

befun,

befunden, daß 1 Metze gut Korn wohl 9 Pfund 6 Loth, 1 Metze Mittel-Korn 7 Pfund 1 Loth 2 Qventl., 1 Metze durch den andern Gang ausgeſchlagen beſonderes ſchönes Kern-Mehl 6 Pfund, geringeres 5 Pfund, 1 Metze ſtarck ausgemahlene Kleyen 3 Pfund und 3 Loth gehalten. 12) Das Getraide verhält ſich auch nach denen Gegenden ſeines Wuchſes beſſer und ſchlechter, und das muß man durch die Erfahrung wiſſen. 13) Zur Veranſtaltung einer Brot-Taxe muß man gutes und reines, iedoch verſchiedenes des beſten, Mittel- und geringen Korns nehmen, wenn man Mahl-Proben machen will. Von denen Vörtelgen der Becker und wie man die Brot-Taxe veranſtalten müſſe, ſiehe oben gedachten Herrn Lic. Hoffmann im III Buche p. 349-361, it. die Mahl- und Back-Probe ſo an dem II Theile des allezeit fertigen Rechen-Meiſters Herrn Sec. Köhlers zu finden. Uibrigens mahlt man auch zur Noth gedürrete Caſtanien, ja in Schweden mahlen die Dalecarlen Borck- oder Baum-Rinde zum Brote.

Mehl-Baum, iſt ein an ungebaueten Orten bey Geſträuchen und andern Büſchen in leimichten feſten Boden wachſender Baum. Er hat ziemlich groſſe breite Blätter, faſt wie die Erlen, und weiſſe Kronen-weiſe ſtehende Blümgen, darauf aber folgen Beeren, die wenn ſie reiff, endlich ſchwartz werden. Man hat aus- und inländiſche. Die Blätter in Lauge geſotten machen die Haare wachſen. Man nennet aber auch den

Mehl-Baum den zahmen Vogelbeer-Baum, davon ſiehe Arlsbeer-Baum.

Mehlbeer-Strauch, ſuche Weißdorn.

Mehl-Fäßgen, iſt ein rundes von Holtz oder Blech verfertigtes Geſchirr mit einem Deckel, darinnen ein Theil Mehl zum Küchen-Gebrauch vorräthig aufbehalten werden kan, worbey ſich gemeiniglich ein etwas groſſer Löffel mit einem kurtzen Stiel befinden ſoll, um das Mehl damit beqvem heraus zu langen.

Mehlfäßgen oder **Mehlſeiſtgen**, werden die Früchte des Weißdorns oder Mehlbeer-Strauches genennet. Siehe Weißdorn.

Mehlflecke, ſuche Macaroni.

Mehl-Kammer, iſt bey groſſen Haushaltungen ein wohl verſchloſſen- und vor den Mäuſen verwahrtes Gemach, darinnen die Mehl- und Kleyen-Käſten ſtehen. Sie ſoll an einem trockenen und lufftigen Orte dergeſtalt angebracht ſeyn, daß ſie zwar von der Lufft durchſtrichen werden könne, die Fenſter aber müſſen enge Drat-Gatter vor ſich haben, damit kein Ungeziefer durchkommen möge. Den Schlüſſel dazu hat entweder die Haus-Mutter, oder wem ſie denſelben von ihren weiblichen Bedienten anvertrauet, in Verwahrung.

Mehl-Kaſten, iſt ein groſſes von weichen Brettern oder Pfoſten zuſammen geſetztes, und mit einem Deckel und Schloſſe verſehenes Behältniß, worinnen das Mehl zur Haushaltung verwahret wird. Er hat ſeinen Platz meiſtentheils in der Höhe auf einem Boden, oder in einer beſondern Mehl-Kammer, wo keine Mäuſe oder anderes Ungeziefer dazu kommen können. Es muß ſolcher oben mit Schiebern und Gittern verſehen ſeyn, um die Lufft bisweilen dazu zu laſſen. Sonſt heißt auch in der Mühle das der Mehl-Kaſten, worinne das Mehl aus dem Beutel geſammlet wird.

Mehl-Strauben, ſind ein Butter-Gebackens von Mehl, welche folgender Geſtalt bereitet werden: Man ſetzet Mehl an einen warmen Ort, thut einen Löffel voll gewäſſerte Weißbier-Hefen darein, ſaltzet es ein wenig, gieſſet warme Milch daran, und rühret einen Teig ab, der ziemlich zähe iſt, hernach ſchläget man zwölff Eyer in einen Topff, aber nur von ſechs Stücken das Weiſſe mit, dieſe qvirlt man ab, ſchüttet ſie hierauf zu dem angemachten Teig, und arbeitet ſolchen gantz klar ab. Hierauf ſetzet man Schmaltz zum Feuer, läſſet es aber nicht gar zu heiß werden, nimmt alsdenn einen nicht gar zu weiten Trichter, ſchüttet von dem Teige darein, dadurch ſolcher in das Schmaltz lauffen muß, drehet aber den Trichter öffters herum, damit es als ein Zug werde, oder eine gedrehete Forme bekomme, und begieſſet ſie immer mit Schmaltz, nur daß es nicht gar zu heiß wird; man mag auch dieſe Strauben nach Gefallen groß oder klein machen.

Mehl-Thau, iſt eine von der Nacht-Kälte und denen Morgen-Fröſten zuſammen gebackte gifftige Feuchtigkeit, welche bey kalten Nächten auf Gras, Kräuter und Laub fället, und von der darüber aufgehenden Sonne gerinnet oder anbäcket, oder gar wie in eine weiſſe Spinnenwebe verkehret wird; davon das Laub einläufft, und viel ſchädliches Ungeziefers an Würmen und Mücken aushecket, das Gras aber, welches mit ſolchem ſcharffen Zeuge beſchmitzet iſt, dem Vieh übel gedeihet. Den Mehl-Thau wollen etliche vertreiben, wenn ſie einen Rauch von Miſt, Horn und feuchten Stroh machen, daß ihn der Wind durch den Garten treibe. Was zarte Gewächſe ſind, mag man ſowohl den Mehl-Thau als den Reiff mit ſubtiler Anſprengung eines friſchen Waſſers abſpülen, daß ſie beyde nicht ſo gefährlich eingreiffen können; es muß aber ſolches vor der Sonnen Aufgang geſchehen, denn ſo ſie einmahl von der Sonne beſchienen ſind, iſts hernach vergeblich.

Meht, ſiehe Meet.

Mei, ſuche May.

Meile, iſt ein ausgemachtes geſetztes Maaß, womit die Entlegenheit zweyer Oerter nach der Weite des Weges, der von einem zu dem andern gehet, gemeſſen und ausgeſprochen wird. Es ſind dieſe nach dem Unterſcheid der Länder gar mercklich unterſchieden, doch bleibet man insgemein bey nachfolgender Vergleichung und Abtheilung: Denn eigentlich hat dieſes Wort ſeinen Nahmen von Mille, ſo auf Deutſch tauſend heiſſet, weil eben bey den Römern ein Milliare oder eine Meile tauſend geometriſche Schritt austrugen, ein ſolcher Schritt aber wurde zu fünff gemeinen Schuhen oder drithalb Ellen gerechnet, daß demnach wie noch heut zu

Tage durch gantz Italien eine Meile 5000 Schuh oder 2500 Ellen lang, deren vier ſolcher Meilen ordentlich auf eine gemeine Deutſche Meile zu zehlen; funffzehen ſolcher Deutſchen gemeinen Meilen aber gehen auf einen Grad eines derer gröſten Circkel auf denen Globis und Land-Charten; vier Ungriſche thun fünff Deutſche Meilen; fünff Frantzöſiſche machen drey Deutſche; zwey Schwediſche drey Deutſche; ſieben Spaniſche machen ſechs Deutſche; neunzehen Holländiſche funffzehen Deutſche; zehen Schottiſche drey Deutſche; ſechzehen Rußiſche Würſte machen drey Deutſche Meilen. Gleichwie nun bey ſo geſtallten Sachen nicht nur gantze Königreiche und Länder ihrem Unterſcheid in den Meilen-Maaß, ſondern auch die Provintzen und Abtheilungen dererſelben ſelbſt bedienen ſich nicht durchgängig einerley Meilen, ſo daß in denenſelben bald durch Gewohnheit, bald durch andere Umſtände gar unterſchiedene Längen von Meilen gehalten und eingeführet werden; alſo iſt in denen vorigen Zeiten ebenfalls in hieſigen Sächſiſchen Landen ein mercklicher Unterſcheid in den Meilen geweſen, wie denn deren **Tob. Beutel** in ſeiner geometriſchen Gallerie p. m. 129 bis auf ſeine Zeit viererley Meilen erzehlet, die hieſelbſt in Obſervantz gekommen, davon die erſte die uralte groſſe Sächſiſche Meile von 60 Gewenden, iedes Gewende zu 60 Ruthen, thun 3600 Ruthen, welches die Ruthe zu ſieben und eine halbe Elle gerechnet, 27000 Ellen beträgt; die andere, ſo in Jagd-Sachen üblich geweſen, welche in 21 lange Tücher abgetheilet, iedes Tuch zu 175 Doppel-Schritten und ieder einfacher zu drey Schuh oder anderthalbe Elle, der doppelte aber zu dritthalber Elle gerechnet worden, welches auf eine Meile austrägt 9187 und eine halbe Elle; die dritte des Churfürſt Auguſti höchſtſeligſt glorwürdigſten Andenckens conſtituirte Geographiſche Meile, derer 15 auf einen Grad gehen, die in 1500 Ruthen beſtehen ſolte, die Ruthe zu 8 Dreßdner Ellen gerechnet, welches 12000 Dreßdner Ellen ausmacht. Da aber in gewiſſen Streitigkeiten zwiſchen Ritterſchafft und Städten, ſonderlich die Brau- und Schenck-Nahrung betreffend, keine von gedachten Meilen zu rechtmäßiger Entſcheidung ſolcher Gerechtſamkeiten beſtändig angenommen werden wollen, indem die eine Meile allzugroß, die anderen aber noch zu klein geweſen, und doch gleichwohl, da die Städte, wenn ein Ritterſitz, adelich Haus oder Dorff ihnen ſo nahe und in der Meile gelegen, das Jus prohibendi gehabt, ein gewiſſes Maaß darzu zu conſtituiren nöthig geweſen: So hat endlich die hohe Landes-Obrigkeit gleichſam eine Mittel-Meile zu den geſchwornen Ausmeſſungen der Meilen, iedoch nur in dieſem gedachten Paſſu angeordnet, daß 2000 Ruthen, iede zu 8 Dreßdner Ellen gerechnet, zu dergleichen Meile genommen werden ſolten, welches 16000 Ellen austräget, und nach dieſer letzten Gröſſe der Meile ſind auch auf allergnädigſten Königl. ſpecialen Befehl die vor einigen Jahren durch hieſige gantze Lande angeordnete ſteinerne Wegweiſer und Meilen-Seulen geſetzet worden.

Meiler, ſiehe **Meuler**.

Meiſe oder **Maiſe** iſt ein kleiner **Vogel**, welcher ſich gerne in Wäldern und **Gärten** aufhält, und in alten hohlen Stöcken **oder** Bäumen hecket. Man zehlet derſelben **ſechſerley** Gattungen, 1) die **Pick**- oder **Kohl-Meiſe**; 2) die **Blau-Meiſe**; 3) die **Wald-** oder **Holtz-Meiſe**; 4) die **Hanf-** oder **Schwartz-Meiſe**; 5) die **Kupp-** oder **Schopff-Meiſe**; und 5) die **Schnee-**, **Mehl-Zahl-** oder **Schwantz-Meiſe**.

Die **Kohl-** oder **Spiegel-Meiſe**, als die gröſſeſte und ſchönſte von dieſem Geſchlecht, hat einen kohlſchwartzen Schnabel, und oben auf einen kohlſchwartzen Kopff, zu beyden Seiten aber iſt der Kopff mit dem ſchönſten hellen Weiſſen gezieret; wo der Kopff aufhöret, und der Hals anfängt, und zwar gleich oben von dem Genick an, kommt eine Farbe, die man weder grün noch blau nennen kan, ſondern ſie iſt das Mittel von beyden Farben, und hat doch mehr vom grünen als von blauen: Sie reichet den gantzen Rücken hinab bis zum Schwantz, iedoch wird ſie, noch ehe der Schwantz angehet, in etwas heller: Der Schwantz ſelbſten hat oben auf faſt eben die Farbe, wird aber zuletzt hinaus etwas dunckel und ſchwärtzlicht. Unten her gleich an der Kehle fängt ſich ein ſchwartzer Strich an, der zwiſchen denen zu beyden Seiten ſich befindenden unvergleichlich ſchön hochgelben Federn, bey denen Männlein bis unten hinaus zum Schwantz ſich erſtrecket, und Fingers breit iſt. Die Flügel haben eben ſolche grün-blaulichte Federn, die Füſſe aber ſind blau. Das Weiblein iſt am Kopff von dem Männlein nicht zu unterſcheiden, und das Gelbe am untern Leib giebt des Männleins Farbe ſo wenig nach, daß auch darauf nicht zu trauen iſt, der unten durchgehende ſchwartze Strich aber iſt nicht ſo breit, als bey dem Männlein, und erſtrecket ſich nicht bis hinab zum Schwantz, ſondern verlieret ſich noch weit oben am Bauch, und macht das Weiblein von dem Männlein alſo wohl kenntlich. Dieſer Vogel iſt lang nicht ſo groß, als er nach der Vielheit ſeiner Federn ausſiehet; denn wenn dieſe hinweg ſind, und man ihn auf eine Schüſſel zu gebratenen Fincken leget, ſiehet man bald, wie viel kleiner er iſt, da er ſonſten, wenn man ihn noch in denen Federn neben einem Fincken betrachtet, ſelbigem an der Länge nichts, und an der Dicke wenig nachgiebt. Ubrigens iſt die Meiſe am gantzen Leibe wohl geſtaltet, hat mittelmäßig hohe und mit ſolcher Stärcke begabte Beine, wie ihr nöthig ſind, ſich überall anhängen, und die Würme zwiſchen dem Laub, und den Rinden heraus hauen zu können; zu welchem Ende auch der Schnabel, welcher doch nicht länger, als ohngefehr einer Nachtigall Schnabel iſt, eine ſo beſondere Stärcke hat, daß die Meiſe einem Menſchen damit auf einen Hieb den Finger blutig hauen kan. Die **Blau-Meiſe**, von einigen auch **Pimpel-Meiſe** genen-

genennet, iſt am Kopff blau, wo die Kohl-Meiſe ſchwartz iſt, und wo dieſe weiß iſt, ſiehet jene auch weiß: Am Rücken hat ſie faſt Federn, wie die Kohl-Meiſe, doch in etwas blaulichter; die Flieg-Federn aber und die Schwantz-Federn ſind überaus ſchön blau, hingegen das Gelbe am untern Leib iſt nicht ſo ſchön und hochfärbig, als bey der Kohl-Meiſe; in der Mitten gehet zwar auch ein blauer, wie bey jener ein ſchwartzer, Strich durch, er iſt aber nicht ſo breit, als der andern ihrer, und reichet nicht bis hinunter zum Schwantz, ſo wenig bey denen Männlein, als bey denen Weiblein: Der Schnabel iſt bey dieſer auch blaulicht, doch vornen hinaus etwas ſchwärtzlicht, die Füſſe aber ſind blau. Das Weiblein hat alle die Farben und deren Eintheilung, wie das Männlein, nur daß es nicht ſo hochfärbig, und alſo, wenn man es nebſt einem Männlein beſiehet, leicht zu erkennen iſt. Der Blau-Meiſe Leibes-Gröſſe iſt gar gering, maſſen ſie noch kleiner als ein Zeißlein; im übrigen iſt ſie am Schnabel, Füſſen und andern Gliedern mit eben den Gaben verſehen, welche bey der Kohl-Meiſe (der ſie an Schönheit den Preis diſputirlich machet, an Lieblichkeit der Stimme aber gerne weichet) ſchon gemeldet worden. Die

Wald- oder Holtz-Meiſe, hat gleichfalls einen ſchwartzen Kopff und weiſſe Backen, wie die Kohl-Meiſe, das Weiſſe aber iſt nicht ſo hell, ſondern gleich als wenn es kothig wäre, und das Schwartze gehet zwar, gleich als ob ſie ein Ringlein um den Hals hätte, bis an die Kehle, es reichet aber doch nicht weiter, und iſt die gantze Bruſt und Bauch nur mit ſolchem duncklen Weiß eingenommen; der Rücken und die Flügel ſind dunckelgrau, und am Ende der Flieg-Federn finden ſich, wie bey dem Baumhäcklein und Stieglitzen, weiſſe Pünctlein, welche man nur ſiehet, wenn man die Flügel von einander thut. Das Weiblein hat gäntzlich einerley Farbe. An der Gröſſe iſt dieſe Meiſe, wie eine Blau-Meiſe, faſt noch kleiner, und am Schnabel, Füſſen und andern Eigenſchafften, hat ſie eben die Gaben, welche die andern Meiſen beſitzen. Die

Hanff- oder Schwartz-Meiſe, hat ebenfalls einen ſchwartzen Kopff, von welchem ſich aber ein Ringlein um den Hals herum ziehet; die Backen und der gantze Unterleib iſt auch dunckelweiß, iedoch etwas heller als bey der Wald- oder Holtz-Meiſe; der Rücken iſt Aſchen-Farbe, ſo daß er in etwas zur bräunlichen Farbe ſich neiget, und alſo ſehen auch der Schwantz und die Flügel aus, welche letztern aber mit keinen Pünctlein verſehen ſind. Wie viel ähnliches ſie mit der Holtz-Meiſe hat, ſo wohnet ſie doch nicht bey derſelben im Schwartz-Holtze, oder doch ſelten, und nur auſſen herum, ſondern ſie enthält ſich lieber im Laub-Holtz bey der Kohl-Meiſe. Die Gröſſe iſt bey nahe einer Mehl- Schnee- oder Schwantz-Meiſe gleich, und ihre Eigenſchafften an Kräfften im Schnabel und Füſſen ſind wie der andern Meiſen. Die

Kupff- oder Schopff- ingleichen Haubel-Meiſe, iſt von gleicher Gröſſe als die Holtz-Meiſe, hat auf dem Kopff ein kleines ſpitziges Schöpfflein oder Kuppen von blau und weiß-geſprengten Federn, und der vördere Theil von dem Schnabel an bis an ſolche Kuppe iſt von gleicher Farbe, auch iſt der Kehle etwas von ſolcher Farbe mitgetheilet; im übrigen iſt der untere Leib bis hinab zum Schwantze dunckel weiß, und der Rücken ſamt denen Flügeln und Schwantz-Federn ſind Maus-Farbe. Sie hat, wie die Hanf-Meiſe, ingleichen die Holtz-Meiſe, ſo gar einerley Farbe mit ihrem Weiblein, daß deſſen Geſtalt nicht abſonderlich beſchrieben werden kan: auch hat ſie alle übrigen Eigenſchafften mit denen andern Meiſen gemein. So viel aber den Ort ihres Aufenthalts betrift, hält ſie es mit der Holtz-Meiſe. Die

Schnee-Meiſe, welche etliche **Mehl-Meiſe** oder **Pfannen-Stiel**, andere aber **Zahl-** oder **Schwantz-** wie auch **Berg-Meiſe** nennen, iſt die kleinſte unter allen, hat aber den längſten Schwantz, der bey ihrem kleinen Corper nicht anderſt ausſiehet, als ob der Vogel daran geſpieſſet wäre. Sie iſt am Kopffe gantz weiß, als ob ſie mit Mehle beſtäubet wäre, (dahero ihr, obgedachter maſſen, der Nahme Mehl-Meiſe von einigen beygeleget worden) auſſer daß ſie über denen Augen und unten an dem Kinnbacken braun und ſchwärtzlichte Streifflein hat; der Rücken iſt auch mit braun und ſchwartzen Flecklein, darunter etwas weiſſes hervor ſcheinet, überzogen, und die Flügel ſind gleich alſo; die ſehr langen Schwantz-Federn aber ſind meiſtens ſchwärtzlicht, und nur mit zweyen weißgeſtriemten Federn untermiſchet. An der Gröſſe wird dieſe Meiſe ſchwerlich einen Zaun-König übertreffen, ſo gar ihr ſchwartzes Schnäbelein iſt viel kürtzer, und dennoch hat ſie mehr Stärcke darinnen, als der Zaun-König in dem ſeinigen. Wie klein dieſer Vogel ſey, kan man daraus abnehmen, daß ſeine Eyer, deren er dreyzehen und mehr auf einmahl in ſeinem Neſte ausbrütet, nicht gröſſer ſind, als die gröſte Art von denen gemeinen Erbſen. Man darff aber ſein Neſt nicht in hohlen Bäumen und Stämmen ſuchen, wie aller andern Meiſen, ſondern auf ſtarcken an dem Stamm anſtehenden Aeſten; daſelbſt träget er ſo viel Moos und Federn, mit welchen das Neſt inwendig ausgemacht iſt, zuſammen, daß man es nicht in einen Hut faſſen kan; und in ſolchen zuſammen getragenen Klumpen, der ſo verwunderlich geſchlichtet iſt, daß es eine Menſchen-Hand nicht nachmachen kan, macht dieſe Meiſe ein kleines Lochlein, zu dem ſie kaum hinein kriechen kan; dahero abzunehmen, weil es inwendig von nichts als Hüner- und andern Federn bereitet iſt, wie warm es ſeyn müſſe; doch ſiehet es auf dem Baum nicht anders aus, als wie ein Büſchelein Moos, der vor ſich ſelbſt allda gewachſen ſeyn möchte. Alle Meiſen lecken ihr Freſſen, denn ob ſie die Nuß-Kerne und anderes ſchon hacken, ſo lecken ſie doch alsdenn die kleinen Stücklein mit der Zunge hinein. Ihr Aufenthalt iſt, wie Eingangs erwehnet, in Wäldern und Gärten: Die Schopff-Meiſe, wie auch die Wald- oder Holtz-Meiſe aber bleiben im ſchwartzen Holtze, da die

übrigen alleine das Laub-Holtz lieben. Ihren
Strich betreffend, ſo iſt bekannt, daß man die
Kohl-Meiſe, die Holtz-Meiſe und die Blau-
Meiſe im Strich von einem Gehöltze zum an-
dern (denn über weite Felder zu reiſen vermei-
den ſie ſo viel möglich) zu hunderten ſtreichen
ſiehet, ſie halten aber nicht beyſammen, ſondern
theilen ſich, nach Veranlaſſung der Situation
eines Ortes, gar leicht in geringere Hauffen:
Wiewohl die Holtz-Meiſe endlich noch mehr die
Trennung ſcheuet, und noch eher unter die Vö-
gel, welche in groſſen Hauffen ſtreichen, gezehlet
werden könte. Mit denen übrigen Meiſen aber
hat es eine andere Beſchaffenheit: Denn die
Hauff-Meiſe ſtreichet gar nicht mit Hauffen,
auch nicht über Feld, wie iedoch die obbemeldte
drey Arten thun, ſondern ſie gehet dem Gebü-
ſche nach, und folget immer eine der andern, als
ob ſie einander jagen wolten, und alſo macht es
auch etwas tieffer im Wald die Kupp- oder
Schopff-Meiſe: Die Schwantz-Meiſe aber pfle-
get nur bey der Zahl zu bleiben, die ein iedes
Paar ſelbſten gebrütet; doch waget ſie ſich über
weite Felder, allwo ſie, wenn ſie Bäume an-
trifft, ein groſſes Geſchrey macht, und in der
Kälte ſchlagen ſich zum öfftern zwo auch mehr
Bruten zuſammen. Alle Meiſen, die einige
Schnee- oder Schwantz Meiſe ausgenommen,
brüten in die Löcher. Die Kohl-Meiſe brütet
gerne in hohle Bäume, das Loch mag weit oben
oder nahe unten bey der Erden ſeyn, und ma-
chet ſich ein ſehr groſſes Neſt von Wollen, Moos
und Federn. Die Blau-Meiſe brütet eben
auch auf Bäumen, iedoch nicht gerne niedrig,
ſondern in einem Löchlein das hoch oben iſt, da-
ſelbſt träget ſie erſtlich alles faule Holtz aus dem
Löchlein heraus, hernach, wenn der Platz gerei-
niget, fänget ſie erſt an, was ſie zum Neſt brau-
chet, hinein zu tragen; dieſes thun zwar andere
Meiſen auch, doch iſt es von der Blau-Meiſe
am leichteſten wahr zu nehmen. Die Holtz-
Meiſe brütet ſelten in Bäumen, ſondern in ab-
gehauenen Stöcken, die Löcher haben, und eben
alſo macht es auch die Kupp- oder Schopff-Mei-
ſe, welche beyde das ſchwartze Gehöltze gar zu
lieb haben, als daß ſie ſolches das gantze Jahr
hindurch auf eine lange Zeit verlaſſen ſolten.
Die Hanff-Meiſe aber durchwandert alle Gär-
ten, wie die Kohl-Meiſe, und brütet offt nur in
Löchern niedriger Pflaumen-Bäume, alſo daß
die eintzige Schnee- oder Schwantz-Meiſe obge-
dachter maſſen es disfalls nicht mit ihren Ge-
ſellen hält, weil ſie in einem Neſte, worein ſie
iedoch auch ein überaus kleines Löchlein macht,
zu brüten pflegt. Die Meiſen haben vor vielen
andern Vögeln dieſes beſonders, daß ſie ſehr
fruchtbar ſind, und auf einmahl, ſonderlich die
Kohl-Meiſe und die Schnee-Meiſe, funffzehen
bis neunzehen Eyer legen, die übrigen bleiben
bey zehen bis zwölffen. Weil ſie aber gemei-
niglich zweymahl brüten, ſonderlich, wenn ſie
das erſtemahl um die Eyer oder Junge gebracht
werden, ſo kommt doch eine groſſe Zahl heraus,
und iſt dahero nicht zu verwundern, daß zu-
mahl die Kohl-Meiſe und die Holtz-Meiſe
erbſt mit dem Kloben und ſonſten ſo häu-

fig gefangen werden. Die Meiſen gehen be-
gierig auf die Lock. Im Frühling werden ſie
wohl etwas ſchöner, man kan aber doch nicht
eigentlich ſagen, daß ſie ihre Farben verän-
dern: Wie man denn ihnen auch keinen Ge-
ſang zuſchreiben kan. Sie pflegen ſich im
Waſſer zu baden, und ihren Jungen das Ge-
ätz im Schnabel zuzutragen. Ihre Nahrung
beſtehet in lauter Würmen und Raupen, de-
ren Neſter ſie auch im Winter zu der Gärt-
ner Vergnügen zerſtören. Die Kohl-Meiſe
genieſſet zur Herbſt-Zeit auch Beere, und flie-
get Winters-Zeit an das Luder, wenn es nem-
lich trocken oder gefroren iſt, um davon zu na-
gen. In den Zimmern nehmen ſie wohl mit
Hanff und Nüſſen vorlieb, aber ſie dauren da-
bey nicht, ſondern wollen andere Abwechslun-
gen, von ſüſſem Käſe, Semmel in Milch ge-
weicht, Regen-Würme, Mayen-Käfer, und an-
deres dergleichen Gewürme, zu der Zeit, da man
es bekommen kan; ſonderlich Heuſchrecken, ins-
gleichen Haber-Körner haben, oder aus und
ein fliegen, wenn ſie friſch bleiben ſollen: Doch
iſt dieſes nur von denen Kohl-Meiſen zu verſte-
hen, denn die Blau- wie auch die Hanff- und
Holtz-Meiſen ſind dauerhaffter. Wer eine
Kohl-Meiſe gleich um Jacobi, da ſie noch nicht
gemauſet ſind, fänget, und ſie anfänglich mit
Heuſchrecken, ſüſſem Quarck und friſchen Ameis-
Eyern fortbringet, bis ſie Nüſſe und Hanff ver-
tragen kan, der wird erfahren, wie viel beſſer
eine ſolche in dem Herbſt zum Fang und Lock ſey,
als eine die man alsdenn erſt fänget. Die Mei-
ſe bringet ihr Geſchrey von Natur ohne nach-
zudichten hervor, befleißiget ſich auch auf ihren
Geſang nicht, und iſt dahero von Natur unge-
ſchickt, von andern Vögeln etwas zu lernen.
Sie werden zur Herbſt-Zeit mit denen Kloben
auf denen Meiſe-Hütten nach der Pfeiffe, oder
mit Mäuſen-Schlägen nach der Lock, oder aber
mit Leim-Spindeln in groſſer Menge gefangen,
und iſt ihr Fleiſch zwar geringe, aber doch ge-
ſund, und vor arme Leute eine gute Koſt; ſie
können auf die Art wie die Fincken vorberei-
tet und zugerichtet werden.

Meiſen-Hütte, deren giebt es bey dem klei-
nen Vogel-Fang zweyerley: Die erſte iſt eine
mit grünen Sträuchern verſehene kleine Hüt-
te, darein ſich der Vogelſteller, der Meiſen und
andere kleine Vögel mit dem Kloben fangen
will, verbirget, um von denenſelben nicht geſe-
hen zu werden. Man pfleget ſie nach Beſchaf-
fenheit des Orts, entweder im Wald auf der
Erden oder daſelbſt in der Höhe auf drey nicht
weit von einander ſtehende groſſe Bäume, oder
auch unweit einem flieſſenden Waſſer, wobey
viele Weiden anzutreffen, zu erbauen; denn
bey den Weiden-Büſchen halten ſich die Mei-
ſen, als um welcher willen der Weidemann in-
ſonderheit den Kloben-Fang anſtellet, beſon-
ders gerne auf; zumahlen, ſo ein Wald nicht
weit davon abgelegen. Vornen und auf bey-
den Seiten werden Löcher gelaſſen, dadurch der
Vogelſteller den Kloben ſtecket, und, wenn ein
Vogel ſich darauf ſetzet, ſolchen herein ziehet.
Die

Die andere Art von Meiſen-Hütten iſt beweglich, und kan, weil ſie nicht ſonderlich ſchwer, ohne Mühe hin und wieder getragen werden. Sie beſtehet aus einem von Latten zuſammen geſchlagenen Gerüſte, welches am beſten mit grüner Wachs-Leinwand überzogen, und mit einem beweglichen Dache, gleich einer Senffte, bedecket iſt. Höret man den Vogel von ferne ſingen, ſo wird die Hütte mit dem Kopff aufgehoben, und ſo man ohnweit dem Ort des Vogels kömmt, abgeſetzet, der Kloben zu dem deswegen durch die Hütten gemachten Loch hinaus geſchoben, und auf den Vogel ſolcher Geſtalt gelauret. Der Weidemann hat einen Lock-Vogel bey ſich, und zwey Pfeifflein, eines höher das andere ein wenig niedriger geſtimmet, mit dieſem letzteren ahmet er der Meiſen gemeinen Ruff nach, mit dem erſtern aber macht er bisweilen, und etwas ſeltener ihr Geſchrey, welches die Weid-Leute Zizipee nennen. Wenn nun die ſtreichende Meiſen dieſen Ruff hören, fliegen ſie alſobald der gantz grün bekleideten oder überzogenen Hütten zu, und weil ſie keine bequemere Stelle ſich zu ſetzen finden können, als den Kloben, ſetzen ſie ſich darauf, daß ſie mit den hintern und der vordern Zähen in die Klufft oder Spalte des Klobens eingreiffen. So bald der Vogelſteller die neu-angekommenen Gäſte mercket, ziehet er das durch den Kloben gehende Schnürlein, und klemmet der Meiſen ihre Zähen ſo feſte, daß ſie nicht auszureiſſen vermag, zuckt ſie aber alſobald durch das Löchlein in die Hütten, und die andern Meiſen ſind ſo thöricht, daß ſie dieſen Betrug nicht mercken, ſondern, ie mehr die andern, ſo gefangen und gewürgt werden, ſchreyen, ie begieriger und blinder fliegen ſie zu.

Meiſen-König oder Meiſen-Mönch, iſt ein kleiner Vogel, vom Geſchlechte der Dorn-Reiche, in der Gröſſe einer Blau- oder Hanff-Meiſe, welcher letztern er ſehr gleich ſiehet, nur daß er in etwas länger und hochbeiniger ſeyn mag. Seine Farbe iſt am Rücken aſchenfarb, der Kopff iſt oben kohlſchwartz, und die Backen um die Augen ſind weiß, wie der Meiſen-Kopff auf beyden Seiten iſt. Sein Geſang iſt viel ſchöner, als des eigentlich ſo genannten Dorn-Reichs, ob er gleich um ein merckliches kleiner iſt. Er brütet auch nur im Geſtäudig, nimmt aber nicht mit einer oder zwo Stauden vorlieb, ſondern ſuchet groſſe Hecken und Gebüſche, woſelbſt er ſein Neſt gantz nieder von Laubwerck, wie die Nachtigall, oder von Moos machet. Er brütet auch zuweilen mitten in die dicken Buſch-Wälder, und da der ordentliche Dorn-Reich beſtändig im Gebüſche bleibet, und gar ſelten auf hohen Bäumen ſeinen Geſang verrichtet, erwählet hingegen dieſer zu ſeinem Singe-Platz meiſtens hohe Bäume, flieget aber nicht in die Höhe, um in dem Flug zu ſingen, wie jener. Dieſer Vogel, gleichwie er einer der ſpäteſten iſt, die im Frühling kommen, alſo ſinget er hingegen bis nach Johannis, und verlieret ſich gantz und gar wieder im September; er hat vier oder fünff Junge auf einmahl, und brütet zweymahl im Jahre; ſeine letzte Brut continuiret bis in den Auguſt-Monat, bis dahin er auch währender ſeiner Brut-Zeit am leichteſten bey ſeinem Neſte zu fangen iſt. Wer aber im Herbſt um Michaelis, oder kurtz zuvor, da er zu ſtreichen pfleget, einen fangen will, der kan ihn vermittelſt eines Meiſen-Schlags in dicken Stauden bekommen, wenn er nur Hollunder-Beere in den Meiſen-Schlag ſtreuet, mit welchen er doch keinesweges in ſeiner Gefängniß vorlieb nimmt. Wenn man einen fängt, muß die erſten Tage über das Vogel-Haus an einem hellen Ort mit einem Tuch bedeckt, und mitten in dem Bauer ein Tröglein mit lebendigen Würmern oder friſchen Ameis-Eyern geſetzet werden; hernach fängt man an klein zerdruckten Hanff, gehackte Hüner-Eyer, oder auch in Milch geweichte Semmel, oder auch Milch und Kleyen darunter zu miſchen, und ihn alſo allmählig an andere Speiſe zu gewöhnen. Es giebt noch ein Geſchlechte von dieſem Vogel, welcher einen gantz hell-braunen Kopff hat, aber nicht ſo hell ſinget, als der ſchwartzköpffigte, iedoch an zierlichen Abwechslungen demſelben nichts nachgiebt; dieſer wird zum Unterſcheid des erſtern, der braunköpffigte Meiſen-König oder Mönch genennet. Viele Vogelſteller ſtehen zwar in der irrigen Meynung, dieſe braunköpffigten ſeyn nur der ſchwartzköpffigten ihre Weiblein; allein man weiß aus der Erfahrung, daß beyderley Mönche ihre Weiblein haben, ſo aber, weil keines weder einen ſchwartzen noch einen braunen Kopff hat, ſondern alle nur über und über am Rücken, wie am Kopff, dunckel- oder Aſchen-braun, und am Bauch weißlicht ausſehen, faſt nicht zu unterſcheiden ſind, zu welcher Gattung ſie gehören. Der braunköpffigte Meiſen-Mönch beſchlieſſet ſeine Brut ſchon vor den Hunds-Tagen, und iſt in der Zeit, da er brütet, am leichteſten bey ſeinem Neſt, welches er ins dickſte Gebüſche macht, oder auch zur Zeit ſeines Strichs gleich zu Anfang des Herbſts mit dem Meiſen-Schlag zu fangen.

Meiſter-Wurtz oder Kayſer-Wurtz, ſo auch **Wohlſtand**, Aſtrantz oder Oſtritz genennet wird, iſt ein Kraut, welches in Italien und Oeſterreich auf unterſchiedenen Gebirgen von ſich ſelbſt wächſet, bey uns aber in den Gärten gezogen wird. Hat eine knotigte Fingers dicke Wurtzel, die von auſſen grau oder ſchwartz-braun, inwendig aber bleich-gelb iſt, und in der Erden hin und her kriechet; ſie hat einen ſtarcken Geruch, und einen bittern und dergeſtalt ſcharffen Geſchmack, daß ſie auch in der Schärffe die hitzigſten Gewürtze, als Paradies-Körner und Pfeffer übertrifft. Die Blätter ſind Safftgrün, und vergleichen ſich den Blättern der Bären-Klaue. Der Stengel wächſet über Ellen hoch, aus den Abſätzen wachſen viele

Neben-Zweiglein mit ſchonen Cronen oder Dolden, wie die Angelica, darauf wachſen weiſſe Blůmlein, und nach denenſelben ein grau-ſchwartzer Saamen, wie der Dill. Die Wurtzel, welche man allein zur Artzney gebrauchet, wird im Frůhling geſammlet, und hat eine wärmende, trocknende, öffnende und zertheilende Krafft, treibet den Schweiß und Harn, widerſtehet dem Gifft, auch unſinniger und gifftiger Thiere Biſſen, ſtårcket das Haupt, Magen und Bruſt, tödtet die Bauch-Würme und eingetrunckene Blut-Egeln, dienet auch wider den Schlag, Gicht und fallende Sucht, vertreibet das viertägige Fieber, die Colic, Gelb- und Waſſerſucht, und hilfft allen erkalteten Gliedern wieder zu ihrer Wärme. Wenn man ſie zuerſt in Garten bringen will, bedienet man ſich des Saamens, nach dieſem aber kan man ſie von der Wurtzel und Beyſchoſſen vermehren, und einer guten Spannen weit von einander ſetzen, denn ſie bekömmt ſehr wohl, wenn auch nur ein eintziges Auge an der Wurtzel bleibet.

Melancholey, mit dieſem Worte wird ſehr geſpielt. Man heißt überhaupt einen Menſchen, der ein wenig anhaltend betrůbt iſt, melancholiſch. Hiernächſt nennt man einen Menſchen, der ſtille und tiefſinnig, oder nach der Temperaments-Lehre eine gewiſſe Miſchung des Geblüts mit vielen irdiſchen ſchweren Theilgen hat, oder aber einen geitzigen Menſchen, auch einen Melancholicum. Eigentlich aber iſt es eine Kranckheit, die auch Schwermuth heiſſet, und das Gemůth ſonderlich, hiernächſt aber den Leib afficiret, meiſtentheils aber von einer verderbten lebhafften Phantaſie, wenn ein ſchweres Geblůt dazu kommt, herzuleiten iſt, darzu denn freylich der hefftige und anhaltende Affect der Traurigkeit dieſer Welt den Grund legen hilfft. Die in GOttes Wegen aber unerfahrne Welt nennet auch die mit göttlicher Traurigkeit angegriffenen Seelen Spott-weiſe oder aus Unverſtand melancholiſch, weil man offt eine Aehnlichkeit in ihrem Bezeigen mit denen eigentlichen melancholiſchen Leuten gewahr wird. Es iſt aber hier dieſe Traurigkeit eigentlich gar nicht, oder doch nicht gantz von natürlichen Urſachen herzuleiten, obwohl bey einigen Natur und Gnade unter einander läufft. Hiervon kan alſo niemand als ein Menſch, der Natur und Gnade ihren Wirckungen nach, und zwar die letzte aus eigener Erfahrung verſtehet, und in dem Lichte des Geiſtes GOttes urtheilen. Die eigentliche natürliche Kranckheit der Melancholie iſt übrigens entweder mit anhaltender oder abwechſelnder ſtiller Traurigkeit, oder aber mit einem Fieber, und alſo offte per intervalla mit Raſerey verknüpffet. Man muß ſowohl das Gemüth als den Leib alsdenn zu heilen trachten. Das Geblüte reinigende, verdünnende und verſüſſende Mittel werden dazu gebraucht. Eine mäßige, aber beſtändige Bewegung, und genug getruncken, werden vorgeſchlagen. Iſt aber Fieber und Raſerey dabey, ſo muß man einen verſtändigen Artzt ſuchen. Man kan leicht begreiffen, daß auch nur die ſtille Melancholie die Leute zur Wirtſchafft ungeſchickt mache. Wenn man aber nach der Temperamenten-Lehre das zur Wirtſchafft geſchickte Temperament beſtimmen will, ſo glaubt man insgemein, daß das melancholiſche, oder doch ſanguineo-melancholiſche das geſchickteſte ſey. Es hat aber keinen Grund. Man verwirret vielerley bey dieſem Urtheil. Ja, weil man Melancholicos vor geitzig, attent, und von gutem Gedächtniß hält, ſo glaubt man, das wären die beſten Sachen zur Haus-Wirtlichkeit. Es iſt aber ſowohl das erſte nicht richtig, als auch das andere gantz falſch. Ein Geitziger iſt kein guter Haus-Wirt. Und das Gedächtniß macht es nicht aus. Doch dieſes gehöret in die Moral.

Melanzanen, ſonſten auch Toll-Aepffel genannt, ſind eine Art von Liebes-Aepfeln.

Melcken, heiſſet, bekannter maſſen, die Milch aus den Eutern des Melck-Viehes mit den Händen drücken. Die Kühe werden im Sommer in langen Tagen dreymahl gemolcken, nemlich des Morgens, ehe man ſie austreibet, und zu Mittage und Abends, nachdem ſie wieder von der Weide gekommen ſind. Um Michaelis aber höret das Mittag-Melcken auf, dieweil der Hirt oder Hutmann alsdenn wegen der abnehmenden Tages-Länge und einbrechenden Kälte, auch des gefallenen ungeſunden Thaues und Reiffes, ſpäter austreibet, und den gantzen Tag über mit dem Vieh auf der Weide liegen bleibet. Im Winter werden ſie auch nur zweymahl gemolcken, zu Früh und Nachts, bis ſie wieder im Frühling ausgetrieben werden. Die Vieh-Mägde haben zum Theil einen Unterſchied im Melcken, denn entweder melcken ſie mit trockenen Händen, oder ſie feuchten dieſelbe mit ihrem Speichel an, in Meynung, daß alsdenn die Kühe nicht ſo ſtreng ſolten zu melcken ſeyn; allein die Sache kommt meiſtens auf die Gewohnheit an, und iſt alſo nicht viel davon zu machen. Aber dieſes mag ſich, als eine gute Erinnerung, die Haus-Mutter laſſen empfohlen ſeyn, daß ſie öffters ungefehr die Ställe viſitire, wenn die Mägde melcken: Denn hierdurch werden dieſelben in ſteter Furcht, und bey munterer Aufſicht erhalten, daß ſie nicht über dem Melcken einſchlummern, und die Melck-Gelte verſchütten: Da denn zugleich das Vieh mit verderben muß, weil es von ſolchen nachläßigen Dirnen nicht reine ausgemolcken wird, folglich an der Milch abnimmt und verſeiget. Am beſten iſt, man gewöhnet und hält die Mägde dazu, daß ſie die Zeit über, da ſie melcken, ſich mit einem Geſang aufmuntern. Die tragenden Kühe milcket man, bis ſie entlaſſen, alsdenn ſtellet man das Melcken ein, und milcket ſie nicht ehender wieder, als wenn ſie gekalbet, und ihre

ihre Kälber abgeſetzet oder verkaufft worden; Welche aber gälte bleiben, milcket man das gantze Jahr über, oder ſo lange es ſeyn kan. Die Schweitzer melcken ihre Kühe ſelbſten, und laſſen keine Weibs=Perſonen dazu kommen, weil die Milch, wenn ſie zu gewiſſen Zeiten von denenſelben nur angerühret oder angehauchet wird, gleich ſauer werden und gerinnen ſolle. Die Schaafe milcket man, wann ihre Lämmer abgeſtoſſen oder abgeſetzet ſind, des Tages dreymahl, bis auf Bartholomäi, von dar aber milcket man ſie nur zweymahl bis auf Crucis; wiewohl die Schaafe nicht aller Orten gemolcken werden. Denn weil der Nutzen vor den Herrn der Schaafe ſehr gering iſt, indem ein Schäfer gemeiniglich vor die Nutzung von einem Schaaf nur drey bis vier gute Groſchen jährlich giebt: Hingegen aber die Lämmer von denen gemolkenen Schaafen ſo ſchlecht und gering werden, daß ſie einem Herrn wohl den halben Theil weniger als ſonſten gelten, ſo haben ſich etliche dieſes Nutzens gäntzlich entſchlagen, weil er doch nicht einträglich, ſondern mehr nachtheilig iſt; wo aber die Schäfer die Schaafe nicht im Pacht haben, da muß man gute Achtung geben, daß ſie die Herrſchafftlichen Schaafe des Morgens, Mittags und Abends, wenn ſie ihre Vorſchaafe zu melken pflegen, nicht mit= und, noch ehe als die Herrſchafft, melcken, oder auch hernach, wenn man die Schaafe nicht mehr milcket, gleichwohl noch ausmelcken; denn ſie auf allerley Art ihren Vortheil ſuchen, und die Herrſchafft betriegen. Die Ziegen werden ebenfalls den Sommer über des Tages dreymahl, hernach aber nur zweymahl gemolcken. Die Eſel werden in Franckreich, Italien und anderer Orten gemolcken, und die Milch denen Lungenſüchtigen zur Artzney gebrauchet; ſo pflegen auch die Tartarn ihre Pferde, die Samojeden ihre Rennthiere, und die Araber ihre Cameele zu melcken.

Melck=Faß oder **Melck=Gelte, Melck=Eimer, Melck=Kübel**, heiſſet das kleine von Dauben zuſammen geſetzte und mit Reiffen angebundene Gefäſſe, welches die Mägde unter dem Melcken zwiſchen den Beinen feſte halten, und die ausgemolckene Milch darinnen auffangen.

Melck=Kuh, ſuche **Kuh**.

Melck=Schemmel, heiſſet das kleine niedrige drey= oder vier=beinigte Stühlgen, worauf die Vieh=Magd unter währendem Melcken zu ſitzen pfleget.

Melck=Vieh, heiſſen die Kühe, Schaafe und Ziegen, ſo gemolcken werden können, in Entgegenſetzung des treuge ſtehenden und jungen Gälte=Viehes, ſo man noch nicht melcken kan.

Melde, Mölde, oder **Melten=Kraut**, iſt ein Kraut, welches vornemlich in zahme und wilde eingetheilet wird. Die zahme oder **Garten=Melde** iſt wieder zweyerley, weiß und roth. **Die weiſſe Garten=Melde** hat eine ziemlich in die Erden ſteigende und mit vielen angehängten Zäſerlein verſehene Wurzel; treibet einen groſſen, bisweilen gegen zwey Ellen hohen, mit vielen Zweigen beſetzten Stengel, der unten rund, oben auf eckigt, braun oder weißlicht, und mit ſchmalen grünen Streiffen, der Länge nach, durchzogen. Seine Blätter ſind beym Stiel breit, und lauffen von dar ſpitzig zu, wie ein Speer=Eiſen, fett und ſafftig, anfänglich weißlicht, hernach grün, und bisweilen bleich=gelb. Auf ſeinen Gipffeln wachſen viel kleine bleiche Blümlein, auf welchen ein runder, dünner und flacher Saamen folgt. Die rothe **Garten=Melde** iſt dieſer in allem gleich, nur daß ihre Stengel und Blätter roth ſind. Die Blätter mit Fleiſch=Brühe gekocht, geben eine nicht unangenehme Speiſe, und werden nebſt dem Spinat und andern zum Grün=Kraut genommen. Der Saame wird im Frühling entweder alleine oder unter den Möhren=Saamen gemenget, und darunter geſäet, ſo kan man das Kraut innerhalb vierzehen Tagen oder drey Wochen ſchon genieſſen. Der Saame bleibet über zwey Jahr nicht gut. Die **wilde Melde** iſt viererley, die **Wald=Melde** mit weiß=glänzenden Blättern wird unter die erweichende Artzney=Kräuter gerechnet, und davon die Blätter und der Saamen, die kleine, breite und ſtinckende wilde oder **Wald=Melden** aber werden gar nicht gebraucht. Die Innwohner der Landſchafft Virginien in America ſollen aus den Stengeln der Garten=Melden ein Saltz machen, um ſich deſſen zu den Speiſen zu bedienen.

Meleagride, ſiehe **Fritillaire**.

Meliloten, oder **Meloten**, ſuche **Stein=Klee**.

Melioriren, heiſſet ein Gut, ſo man nicht eigenthümlich beſitzet, ſondern in Lehen, Nutz, Nieſſung, Pacht oder Miethe und dergleichen hat, anbauen und verbeſſern; daher **Meliorations=Koſten**, welche auf Anbau= und Verbeſſerung eines Gutes angewendet werden. Wenn die Melioration oder Beſſerung bey einem Gute nöthig geweſen, und behörig zu erweiſen ſtehet, muß dem Inhaber des Guts bey der Wieder=Abtretung deſſelben die Erſtattung geſchehen.

Meliſſe, Honig=Blume, Bienen=Kraut, iſt zweyerley, die **Winter=Meliſſe** und **Sommer=Meliſſe**. Die **Winter=Meliſſe** hat lange Stengel mit dunckel=grünen krauſen, breiten Blättern und weiſſen Blümlein, und in kleinen Hülſen einen länglicht=runden Saamen, dem Ackeley= oder Agley=Saamen gleich, iedoch etwas kleiner. Das gantze Gewächſe giebt einen guten Geruch wie die Citronen, dahero es auch **Citronen=Kraut**, oder Cedronella von denen Italiänern genennet wird; den Nahmen **Bienen=Kraut** führet es deswegen, weil die Bienen ſehr begierig darauf fallen, ſonderlich wenn es in der Blüths iſt, als weßwegen

gen man es auch gerne bey denen Bienen-Häuſern pflanzet. Obwohl dieſes Kraut unter die Winter-Gewächſe gehöret, ſo will es doch, wenn es trockene kalte Winter giebt, mit Stroh oder Baum-Laube etwas bedeckt ſeyn. Die Blätter werden unter den Kräuter-Salat genommen, oder in den Wein gelegt, und davon getruncken. Dieſes Kraut iſt eine ſonderbare Haupt- Hertz- und Magen-Stärckung, gut für den Schwindel, Schlag, Ohnmachten und Hertz-Klopfen, ſtärckt das Geſicht und Gedächtniß, und macht einen wohlriechenden Athem. Aeuſſerlich wird es für gifftiger Thiere und toller Hunde Biſſe gebraucht. Die Sommer-Meliſſe wird unter den zaſerigen Sommer-Gewächſen gehalten, und iſt die Türckiſche oder Moldauiſche Meliſſe mit länglichten Blättern; oder die ſogenannte Meliſſe von Molucca, und dieſe dreyerley, die wohlriechende, die ohne Geruch und die ſtinckende. Dieſe müſſen, wie alle Sommer-Gewächſe, jährlich durch den Saamen fortgepflanzet werden.

Melis-Zucker, ſiehe Zucker.

Melone, Pfebe, iſt eine Sommer-Frucht, welche mit denen Kürbſen einige Verwandſchafft hat, an Blättern und Blumen aber denen Gurcken gleich kommt. Ihre Geſtalt, Gröſſe, Farbe und innerliche Beſchaffenheit iſt unterſchiedlich. Sie ſind rund, mehrentheils aber länglich-rund, theils ſind grün, theils gelb, grau oder aſchenfarb, glatt oder kraus, mit oder ohne Rippen; das unter der äuſſern harten Schale befindliche Fleiſch iſt zart, weiß, gelb oder röthlich, und mürb oder ſafftig. Dem Nahmen nach hat man die grauen Zucker-Melonen, ſo gantz trocken ſind; die runden Zucker-Melonen; die geſtreifften Zucker-Melonen; die Ferrariſchen Melonen, ſo groß und mit einer rauhen Rinde überzogen; die groſſen Mayländiſchen Melonen, die halb grün, halb gelb, und tieff eingekerbet ſind; die runde Bologneſiſche Melonen, ſo groß, rund, weißlicht und eingekerbet iſt; die Stern-Melonen; die groſſe lange, geſprengte Türckiſche Melonen; die groſſen Moſcowitiſchen Melonen, die offt ſo ſtarck gewachſen, daß eine ſechzehen und mehr Pfund gewogen haben ſoll, aber ſchlecht vom Geſchmack ſind; die groſſe Ungariſche grüne Melonen, ſo hin und wieder mit Puckeln beſetzet ſind; die Pomerantzen-Melonen und andere mehr. Der Melonen-Bau wird ſowohl von denen Frantzoſen, als bey uns Deutſchen vor ein Meiſter-Stücke der Gärtnerey gehalten. Das erſte und vornehmſte iſt, daß man ſich auf guten Saamen, ſo guter trockener und ſchmackhaffter Art ſey, befleißigen, und denſelben entweder aus Italien, als welcher, ſonderlich der Mayländiſche und Veroneſiſche, vor den beſten gehalten wird, aus Franckreich oder Ungarn anſchaffe, oder denjenigen, welchen man hier ſammlen will, von den beſten und frühzeitigen Melonen aufhebe, und iede Art beſonders verwahre. Hierauf macht man etwan im halben Mertzen, im wachſenden Monden, noch vor dem vollen Lichte, ein oder mehr Miſtbeete, (nachdem man nemlich viel oder wenig Melonen bauen will,) und leget ſolche an einen recht warmen Mittags-Ort, ſo von dem Nord- und Oſt-Wind wohl befreyet, hinter einer Mauer an; denn in unſern Landen wollen dieſe Früchte, weil ſie zarter Natur ſind, keine Kälte vertragen. Man kan die Miſt-Beete allemahl an einander machen, daß nur ein Gang von dreyen Schuhen zwiſchen iedem bleibet, die Breite mag ungefehr fünff Schuh ſeyn, die Länge aber lehret der Platz ſelber. In dieſe Beete machet man ein Loch oder Graben, drey Fuß tieff in die Erde, füllet ſolches mit gutem langen Pferde-Miſt aus, und zwar alſo, daß der Miſt ohngefehr fünff Schuh hoch über die Erde heraus gehet, tritt ſolchen dichte auf einander, und begieſſet ihn hernach mit Waſſer, damit er ſich deſto beſſer über einander erhitzen könne. Nach dieſem nimmt man gute Holtz-Erde, ſo mit kurtzer klarer Miſt-Erde untermenget, ſiebet ſie rein aus, und überſchüttet damit den Miſt, zwey guter quer Hände hoch, in der Mitte aber, wo die Melonen eingeſetzet werden, leget man die Erde etwas höher, und läßt es alſo einen oder zwey Tage liegen, ſticht auch mit dem Finger zuweilen in die Erde, um zu ſehen, ob der Miſt etwas brennet. Wenn nun die groſſe Hitze vorbey, ſoll man die Melonen-Kerne, iede Art beſonders, oder unter einander, wie es einem beliebet, in laulicht Waſſer, oder wie einige, um beſſern Geſchmack dadurch zu erzwingen, zu thun pflegen, in ſüſſen Wein, Milch, oder gezuckertem Roſen-Waſſer, einen Tag zuvor einweichen, und hernach gegen den vollen Mond, in die Mitte des Miſt-Beetes, nach der Schnur Reihen-Weiſe ordentlich vier, oder wenn man Lactucke dazwiſchen ſäen will, ſechs Zoll von einander, und zwar in iedes Loch zwey Saamen-Körnlein werfen, hernach mit vorgedachter Erde wieder bedecken, und ſanfft überklopffen, ingleichen mit ein wenig Waſſer, ſo viel nemlich zu ihrem Wachsthum nöthig, begieſſen. Weil der Saame ſüſſe, und die Mäuſe demſelben ſehr nachzutrachten pflegen, ſoll man, wo dergleichen Ungeziefer zu befahren iſt, und nicht auf andere Art abgewendet werden kan, ein wenig gequelltes Korn um die Miſt-Beete ſtreuen, ſo werden ſie ſolches freſſen, und die Körner, bis ſie auskeimen, unberühret laſſen; nach dieſem aber hat man ſich nicht mehr davor zu fürchten; damit ſie auch von andern Ungeziefer und Gewürme befreyet bleiben, ſoll man Aſche und Ofen-Rus um ſie herum ſtreuen, doch daß es die Blätter, wenn ſie aufgegangen ſind, nicht mit berühre. So bald der Saame geſäet iſt, bedeckt man das Miſt-Beet mit einem Glas-Fenſter, welches in die hölzerne Einfaſſung deſſelben eingepaſſet iſt, und legt noch überdis

eine Matte oder Decke von Rohr, oder Stroh darauf. Wenn das Wetter gelinde wird, hebt man es ein wenig in die Höhe, dem Beet etwas Lufft zu geben, damit der Stengel zurücke bleibe, und zu verhindern, daß er nicht zu geſchwind treibe und aufſchieſſe. Zuweilen hängt man auch Stroh-Decken neben um die Fenſter herum, daß der Wind abgehalten werde, und die Fenſter deſto länger offen bleiben dörfen. Man pflegt auch, über die kleinen Pflantzen, an ſtat der Glas-Fenſter oder Glas-Pulten gläſerne Glocken zu ſtürtzen, und ſolche mit Stroh zu überdecken; dieſe deckt man erheiſchender Nothdurfft nach, wieder ab, hebt oder ſtellt die Glocken in die Höhe, wenn man denen Pflantzen Lufft geben will, und läſt ſie zu gehöriger Zeit wieder nieder, eben wie die Glas-Fenſter. Wo zwey Pfläntzlein beyſammen erwachſen, muß man das geringſte davon ausziehen, damit ſie einander im Wachsthum nicht verhindern. So bald ſie vier Blätter gewinnen, muß man das oberſte Hertz-Blätlein mit den ſcharffen Nägeln der Finger behutſam abkneipen. Wenn ihnen nun einige Wochen darnach das fünffte oder ſechſte Blat gewachſen, iſt es Zeit zum verſetzen, da denn eine jede Pflantze beſonders in einen andern fetten und mürben Grund, der geraume Zeit vorher ebenfalls beſonders darzu zubereitet worden, drey Fuß weit von einander folgender Geſtalt verſetzet: Man bedienet ſich nemlich zweyer von Eiſen-Blech gemachter Verpflantzer, welche beyde einerley Form oder Weite haben: Mit dem erſten hebet man auf dem zubereiteten Pflantz-Beet, da die auszuhebenden Melonen hinkommen ſollen, ſo viel Erden aus, als er in ſich faſſen kan; mit dem andern aber hebt man ein Melonen-Pfläntzlein aus, alſo daß der Mutter-Grund daran bleibet, ſetzet es ſo denn in das mit dem andern Verpflantzer gemachte Loch, nimmt alsdenn den Drat aus dem Verſetzer, und öffnet ihn ſo viel, daß man ihn gemächlich heraus ziehen kan, inzwiſchen aber die Pflantze mit dem Erdreich darinnen bleibe, welches die beqvemſte Art des Verſetzens iſt. Weil man aber nicht allenthalben mit ſolchen Verſetzern oder Verpflantzern verſehen iſt, als macht man die Löcher zu denen Melonen-Pflantzen mit einem Spaten oder Grabſcheit in obgedachter Weite von einander, füllet hernach die gemachten Löcher mit guter alter Miſt-Erde bis auf zwey Qver-Finger hoch, zu, läſſet aber in der Mitten einen ledigen Platz, darein man die jungen Pflantzen mit ihrem Mutter-Grunde ſetzen kan. Nachdem die Pfläntzlein alle verſetzt ſind, ſo legt man die Glas-Fenſter und Decken wieder auf das neu-bepflantzte Miſt-Beete, und läſt ſie ſo Nachts als bey Tage darauf liegen, damit, wenn die Sonne auf den Kopff derer Pflantzen ſcheinet, ſie nicht davon verwelcken und endlich gar verderben. Dieſes währet vier, fünff bis ſechs Tage, auch mehr oder weniger, nach der Zeit und Beſcheidenheit deſſen, der ihrer wartet, und bis man ſiehet, daß ſie wohl zugenommen, und anfangen Stärcke zu bekommen, alsdenn muß man ſie nur noch des Nachts mit Stroh-Decken verwahren. Wenn man kurtz nach dem Verſetzen der Melonen-Pflantzen verſpüret, daß die Sonnen-Hitze allzuſtarck und ſcharff vor ſie geweſen ſey, ſich auch die Blätter neigen, und zur Verwelckung anlaſſen wollen, muß man die Fenſter auf hölzerne Gabeln, oder ſonſt etwas hierzu dienliches ſtellen, und ihnen auf ſolche Weiſe ein wenig Lufft mittheilen; ſie auch ſo lange fleißig begieſſen, bis ſie anſetzen und wachſen. Bey denen Melonen iſt vor allen Dingen in acht zu nehmen, daß ihre Früchte nicht aus dem Hertz-Stengel, ſondern allemal aus denen Neben-Schößlein kommen, dahero muß man, wie oben gedacht, den ſo genannten Hertz-Kohl oder Hertz-Kolben, ausbrechen, oder abkneipen, damit ſie Neben-Rancken ſetzen; Man hat ſich aber dabey wohl vorzuſehen, daß der Pflantze nicht zu viel Neben-Stengel oder Rancken, und dieſen nicht zu viel Früchte gelaſſen werden; und iſt daher genug, wenn ihnen drey Rancken oder Stengel gelaſſen werden. Die guten oder Frucht-Blüthen kan man leichtlich kennen; denn die Frucht erſcheinet eben ſo bald als die Blüthe, auch ſo gar ehe dieſe ſich noch oben öffnet. Wenn alsdenn das Wetter gut und anſtändig iſt, ſo wird die Frucht zu einem Knopff, iſt aber die Witterung ſchlimm und widerwärtig, ſo faulet hingegen die Frucht, und hilfft kein Mittel davor. Damit aber die Früchte an denen guten Blüthen, und ins künfftige auch an denen, die noch nicht blühen, deſto eher zu Knöpffen werden, ſoll man die Hülſen der tauben und leeren Blüthen hinweg nehmen, und mit den Nägeln, ſo weit unten, als es möglich iſt, abkneipen; doch daß man die Neben-Rancke, daran ſich Früchte befinden, nicht berühre. An einem Frucht-Rancken ſoll man über zwey oder aufs höchſte drey Melonen nicht laſſen, die übrigen alleſamt nebſt gedachten Seiten-Ausſchlägen abnehmen, und denen Frucht-Rancken mit Abbrechung der Spitzen aufhalten, damit Kräffte und Nahrung deſto beſſer in die Früchte gehen. Dieſe Ausbrechung muß faſt alle Tage geſchehen, damit, ſo bald ſich ein wilder Rancken ſehen läſſet, man ſolchen wegnehmen und ausbrechen möge, und damit muß man ſo lange fortfahren, bis die Melonen anfangen zu zeitigen, alsdenn kan man ſie laſſen wachſen, wie ſie wollen, weil ſie eben nicht mehr ſtarck ſchieſſen werden. Die beſten Melonen wachſen aus denen Knöpffen, die einen kürtzern dicken Stiel haben, die aber einen langen Stiel bekommen, ſind nicht ſo gut. An denen ſpäten groſſen Melonen giebt es auch gemeiniglich bey dem Stamm noch Neben-Ausſchläge, ſo meiſtentheils ohne Früchte ſind, dieſelbigen muß man nahe an dem Haupt-Rancken abnehmen, denn ſonſten würden dieſe denen andern Frucht-tragenden alle Nahrung benehmen. Man nennet ſie Räuber und Melonen-

lonen-Verderber. In der Blüthe muß man die Melonen auſſer der höchſten Nothdurfft nicht begieſſen, und alsdenn nur die Wurtzel ohne Berührung des Stocks anfeuchten, auch wenn es zu ſolcher Zeit, und da ſie anſetzen, viel regnet, dieſelben mit mehrgemeldten gläſernen Glocken bedecken. Die Rancken muß man nicht durch einander verwirret lauffen laſſen, ſondern ordentlich neben einander ausſtrecken, und denen Melonen, wenn ſie anfangen etwas groß zu werden, und ſich zur Zeitigung machen wollen, Schiefer-Stücken oder Dach-Ziegel unterlegen, als von welchen ſie wegen Gegen-Wirckung der Sonnen-Strahlen gleichſam doppelte Wärme empfinden, und deſto beſſer zur Zeitigung gelangen. Läſt man ſie aber auf der Erden liegen, ſo muß man gewärtig ſeyn, daß ſie nicht nur den Miſt-Dampff oder widerwärtigen Erden-Geſchmack an ſich ziehen, ſondern auch bey vielem Regen-Wetter von unten auf dem Lager faulen. Endlich muß man ſie auch, um beſſerer Zeitigung willen, nach und nach allmählich und mit der gröſten Behutſamkeit, damit der Stiel nicht verdrehet werde, umwenden. Wenn die Melonen zu reiffen beginnen, ſoll man ſie täglich fleißig beſuchen, und die zeitigen abnehmen, geſtallten ſie leichtlich überreiff, mehlicht, voll Waſſers und abgeſchmackt zu werden pflegen, dahero muß man auf derſelben Zeitigung gute Acht haben, und abſonderlich darauf ſehen, ob die Frucht gelb zu werden, oder einen lieblichen Geruch von ſich zu geben beginne; Item, ob der Stiel ſich von der Frucht abzulöſen anfahe; ferner, ob ſie zwiſchen denen Rippen ſich ſchön gelb erzeigen, und was dergleichen mehr iſt, woraus man ihre Zeitigung abnehmen und erkennen kan. Die, ſo bald verzehret werden ſollen, müſſen in der rechten Reiffe, die aber etliche Tage dauren ſollen, können etwas früher abgenommen und auf ein Bret im Kühlen hingeleget werden. Die bey naſſem Wetter etwan nicht zur Reiffe gelangen, kan man abnehmen, in trockenes Erbs-Stroh oder Weitzen-Kleyen legen, und alſo darinnen vollends zeitigen laſſen. Den Saamen ſoll man allemal aus denen runden, ſchweren, dichten und trockenen Melonen nehmen, und zwar nur denjenigen, welcher an demſelben Theil der Melone gefunden wird, welcher an der Sonne gelegen hat, als welcher allezeit der beſte zu ſeyn pfleget. Aus der Erfahrung hat man, daß die zwey-jährigen Kerne im Pflantzen viel beſſer, als die ein-jährigen, weil jene nicht ſo ſtarck in die wilden Stengel und Blumen treiben, als dieſe. Den Saamen, wenn er recht reine und trocken, verwahret man vor denen Mäuſen in einer Schachtel bis zur Säezeit; man pfleget ihn auch zu denen bekannten Lactaden oder Mandel-Milch zu nehmen. Die Melonen werden insgemein mit Zucker, von einigen gantz bloß, oder mit Saltz und Pfeffer genoſſen, oder auch Zucker oder Eßig eingemacht. Man ſchneidet ſie auch wohl in Schnitten, und wendet ſie in klaren Nonnen-Teige um, darnach ſie in friſcher Butter geprägelt werden; ſo bald ſie aber aus dem Schmaltz in die Schüſſel geleget werden, beſtreuet man ſie mit Saltz oder Zucker, und giebt Citronen oder dererſelben Safft mit über die Tafel. Auch werden ſie wie andre Früchte getrucknet, und in Schachteln zum Gebrauch aufgehaben; einige pflegen ſie auch mit Zucker zu confitiren. Sieben Merckzeichen hat man, woraus eine gute vollkommene Melone erkennet wird: Erſtlich muß ſie nicht zu grün noch zu reiff ſeyn; zum andern: Muß ſie volle Nahrung gehabt haben, und an einer lebhafften ſtarken Pflantze gewachſen ſeyn; Vors dritte muß ſie auch nicht durch allzuhefftige Hitze zu einer gar zu ſchnellen Reiffung getrieben ſeyn; Viertens: Muß ſie einen kurtzen, dicken und etwas gelöſeten Stiel haben; Zum fünfften muß ſie ſchwer in der Hand wiegen; Vors ſechſte ſoll ſie nicht weich, ſondern härtlich im drücken ſeyn, und endlich ſiebendens muß ſie inwendig ein trocknes zartes und röthliches Fleiſch, kein Waſſer und viel Saamen haben. Daferne aber dergleichen Eigenſchafften an denen Melonen nicht anzutreffen, iſt es viel beſſer, man gebe ſie den Schweinen, welche ſie gerne freſſen, auch ſehr fett davon zu werden pflegen, als daß ſie von den Menſchen ſolten genoſſen werden. Vor der Mahlzeit gute Melonen mäßig gebraucht, wenn ſie am beſten ſchmecken, aufgehört, kein Bier darzu getruncken, und keinen Wein darbey geſpart, ſind die Regeln, welche denen Liebhabern der Melonen von denen Artzney-Verſtändigen vorgeſchrieben werden. In warmen Ländern darff man wenig Mühe damit haben, wie ſie denn in Hungarn im April, früher oder ſpäter, nach Beſchaffenheit der Witterung, gantze Aecker voll mit Melonen anbauen, ſich auch weder um das Begieſſen, noch viel weniger um das Decken bekümmern, ſondern die Melonen wachſen laſſen, wie GOtt und das Wetter will, und mit ſich bringt; dem ungeachtet ſollen ſie im Julio und Auguſto, ſchöne groſſe, wohlgeſchmackte und überaus ſüſſe Melonen haben, hingegen die Spätlinge, ſo erſt nach Bartholomäi kommen, weit geringer halten, ja wohl gar den Schweinen vorwerffen. Die Melonen haben eine feuchtende und kühlende Krafft, ſtillen den Durſt, benehmen die Hitze des Magens und der Leber, ſind aber denen mit Flüſſen behaffteten Leuten ſehr ungeſund. Das Fleiſch der Melonen zerdruckt, und über die Augen gelegt, ziehet die Hitze aus. Das aus den wohlzeitigen Melonen deſtillirte Waſſer befördert den Harn, treibet den Gries und Nieren-Stein fort, ſtillet den Durſt und löſchet die Hitze in Fiebern.

Meloten, ſuche Stein-Klee.

Melte, ſiehe Melde.

Menagerie, iſt eines derer herrlichſten Stücke von einem prächtigen und anſehnlichen Gar-

ten. Es beſtehet aber dieſelbe aus einem weitläufftigen Raum, der wiederum verſchiedene Abtheilungen mit leeren Plätzen oder Höfen beſchlieſſet, darinnen man allerhand fremde und ſeltſame Thiere aufbehält. Dieſe Behältniſſe aber ſelbſt, darinnen gedachte Thiere verſchloſſen, ſind nach Art dererſelben Thiere mit eiſernen durchbrochenen Thüren oder Drat-Gittern verſehen, daß man dieſelbigen dadurch ohne Schaden zu beſorgen, ſicher beſchauen könne. Insgemein befindet ſich auch in der Mitte dieſes Haupt-Platzes ein Waſſer-Behälter mit lebendigem ſpringenden Waſſer vor das Waſſer-Geflügel. Privat-Perſonen begnügen ſich zum Anſehen ihrer beſonders angelegten Gärten, meiſt nur mit einem Theil von der Menagerie, und pflegen daher zuweilen in ſelbige an einen von Natur und Kunſt luſtigen und angenehmen Ort nur für allerley Geflügel ein wohl eingerichtet Behältniß anzulegen. Unter allen denen hin und wieder an Königlichen und Fürſtlichen Luſt-Schlöſſern befindlichen Menagerien geben ſonderlich die zu Verſailles, Loo und Herrn-Hauſen die beſten Muſter davon ab.

Mengel-Wurtz, oder Menwel-Wurtzel, ſuche Grind-Wurtz.

Mercurius, iſt der Ordnung nach der ſechſte Planete, klein und weiß ſcheinend, allzeit der Sonne, um die er jährlich bey nahe ſeinen Lauff vollendet, ſo nahe, daß er vor ihren Strahlen nicht wohl zu ſehen, ſonſt aber von einer veränderlichen und unbeſtändigen Natur. Daher geben die alten abergläubiſchen Stern-Lehrer, und die ungegründeten Calender-Macher noch vor, daß er bey guten Conjunctionen und Aſpecten gut, und bey böſen bös; bey glücklichen glücklich, ſeine eigene Natur aber kalt und trocken ſey. Es heiſt daher: Denen Menſchen, die er unter ſich hat, giebt er eine unbeſtändige Natur, ſie ſind veränderlich, und erſinnen immer etwas neues; das Jahr, darinnen er regieret, iſt mehr trocken und kalt, als warm, und ſelten durchgängig fruchtbar: Denn der Frühling und ſonderlich das Ende des Mertzes iſt warm, der April über die Helffte trocken, hernach kalt, der May hat anfänglich auch rauhe und kalte Tage, daher die Früchte in Gefahr ſtehen; der Sommer hält zwar ziemlich viel Regen, die Erde aber will dennoch nicht recht davon erqvicket werden; der Anfang des Herbſts continuiret mit Regen und zeitlichem Froſt, und nach der Helffte des Octobers fällt trocken Wetter ein bis zum Advent; mit dem December ſtellet ſich der Winter auf einmal ein, iſt kalt und ſchneyet darbey bis in den Februar, der ſich etwas gelinde anläſſet, um die Mitte aber iſt es ſehr kalt bis die erſten Tage des Mertz, der bis zum Ende Sturm-Winde giebt.

Mercurius-Kraut, ſiehe Bingel-Kraut.

Merenda, wird diejenige Mahlzeit genennet, ſo man zur Veſper-Zeit zu halten pfleget.

Mergel, Mirgel, Mörgel, iſt eine Art mineraliſchen Erdreichs, ſo zuweilen ſehr hoch und faſt am Tage lieget, zum öfftern aber auch ſehr tieff aus der Erde hervor gegraben, und vornemlich das Land zu düngen und fruchtbar zu machen, gebraucht wird. Der Farbe nach iſt der Mergel entweder weiß, blau, grau oder röthlich; gemeiniglich iſt er fett und weich, wird aber auch zu Zeiten ſo hart, wie ein Stein. Man findet ihn faſt allezeit, wo Moräſte und Sümpffe ausgetrocknet, und mit Erden bedecket worden ſind. Dergleichen Orte geben gar einen ſchwefelichten ſtinckenden Geruch von ſich; und wenn ein Thau fället, oder, wenn es nach vorhergegangener Dürre wieder regnet, wachſen gemeiniglich Binſen daſelbſt; ſo wachſen auch auf ſolcher Stäte die Weiden höher und fetter, als an den Neben-Orten. So iſt auch eine Anzeige, daß Mergel vorhanden, wo in den Wieſen die Maulwurffs-Erde voll kleiner Schnecken-Häuslein iſt, und das Gras gar dünne wächſet, ob ſchon die Erde ſchwartz und gut ſcheinet, denn der Mergel verderbet das Gras, daß es wenig und ſauer wächſet, dahero auch in denen ſauren Wieſen gemeiniglich Mergel lieget. Zuweilen bedienet man ſich der Berg-Bohrer, damit man erkundiget, ob Mergel vorhanden oder nicht, wie tieff der Mergel verſchüttet, und wie dicke er liege, auch was vor Art er ſey? Bey dieſer Gelegenheit kan man auch ohne ſonderliche Mühe mit dem Berg-Bohrer leichte erkundigen: Ob Sand, Leimen oder Stein in der Tiefe zu finden. Wo man nun damit Mergel findet, wird er auf Hauffen ausgeworffen, auf daß er, wo er noch naß, austrockne, ſich abliege, kräfftiger werde und leichter zu führen ſey, alsdenn mag er behörig ausgebreitet und untergepflüget werden. Etlicher Mergel iſt gering, etlicher aber ſehr gut, ſo daß man ſolchen auch kaum Saamens-dicke auf die Felder bedarff. Er erwärmet das Erdreich, giebt demſelben eine verwunderns-würdige Fruchtbarkeit, und ſchafft in denen zähen und leimigten Feldern mehr Nutzen, als anderer Miſt, alſo daß, da in zwantzig Jahren ein Feld mit Mergel gedünget worden, es ſich viel milder und beſſer beſchicket, als die nächſt daran gelegenen Felder, ſo nur mit gemeinem Dünger, obſchon zur gewöhnlichen Zeit, nemlich alle drey Jahre verſehen worden. So wächſet auch von dem Mergel-Düngen ein köſtliches Getraide, ſo rein am Geſtröhde, (denn er vertilget alle Qvecken) groß-körnigt, leicht und doch Mehl-reich an Körnern iſt, nicht weniger auch ſich treflich wohl bäcket und brauet. Aber in die Wein- und Hopffen-Berge tauget er nicht, denn er verderbet alle Stöcke, desgleichen iſt er auch in ſandigen Aeckern nicht viel nütze. Ubrigens kan man auch den Mergel wie die Terram ſigillatam in der Artzney-Kunſt brauchen. Denn er trocknet und heilet die alten Schäden, und zwar ohne Schmertzen und Beiſſen. Ober er

ab-

aber innerlich ſo gut wie jene zu gebrauchen ſey, das iſt noch nicht ausgemacht.

Mertz, ſuche **Martius.**

Mertzen=Becher, iſt eine Blume, welche unter die Zwiebel=Gewächſe gehöret, und von einigen zu denen Narciſſen gezogen wird. Sie hat ſechs Blätter, und zwiſchen denſelben einen Becher, oder hohle Röhre, bisweilen gleicher, bisweilen unterſchiedener Farbe; bisweilen unordentlich, manchmal aber auch ſo artlich gefüllt, als ſtünden ein Dutzend oder mehr in einander geſetzte und immer ſich verjüngende oder verkleinernde Einſetz=Becher da. Sie hat einen länglichten mit einer leichten Eiſen=farbenen Haut bekleideten Kiel, iſt groſſer und kleiner Gattung, die meiſten ſind grün=gelb, hochgelb, Schwefel=gelb, weiß und bleich. Wenn ſie verblühet haben, bringen ſie in ihrem Knopff einen runden und ſchwartzen Saamen; Sie werden wegen ihrer zierlichen Blüthe in allen Gärten geheget, erfordern einen guten Sonnen=Schein, und einen mittelmäßigen Grund, werden vier Finger und einer halben Spannen weit von einander eingelegt, auch nicht offt, auſſer wenn ſie bey der Wurtzel etwas zu ſtarck antreiben, ausgehoben, getrocknet, die Brut abgenommen, und alsdenn wieder eingeleget.

Mertzen=Bier, ſiehe **Lager=Bier.**

Mertz=Blume, ſiehe **Hornungs=Blume.**

Mertz=Hecht, heiſſet derjenige Hecht, ſo im Mertz ſeine Laich=Zeit hat.

Mertz=Schaaf, wird ein Schaaf genennet, welches man entweder Alters halber, oder weil es etwan ſonſten zur Zucht nicht tüchtig iſt, gemeiniglich im Mertzen aushebet, und von denen andern guten Zucht=Schaafen abſondert, damit man dieſe entweder durch Verkauffen, oder durch Schlachten anderweit zu nutzen bringe. Es geſchiehet ſolches bey denen zur Zucht untüchtigen, gemeiniglich ſiebenjährigen Schaafen, die man von denen Milch=Schaafen abſondert oder ausmertzet, in eine gute Weide thut, und entweder ſchlachtet oder verkaufft. Ihr Fleiſch iſt nicht ſo gut wie Hammel=Fleiſch. Sie werden meiſt vor das Geſinde verſpeiſet oder zu Deputat gegeben.

Mertz=Viole, ſuche **Veilchen.**

Meſpel, ſiehe **Miſpel.**

Meſpel=Baum, ſuche **Miſpel=Baum.**

Meß=Eller, Meſſeler, ſiehe **Maß=Eller.**

Meſſer, iſt dasjenige ſo nöthige als nützliche Inſtrument, welches wegen ſeines unterſchiedlichen Gebrauches, ſonderlich bey Zertheilung der Speiſen, alſo bekannt, daß es keiner weitläufftigen Erklärung bedarff. Hier wollen wir demnach nur die unterſchiedenen Arten derſelben erzehlen; denn da giebt es **Küchen=Meſſer**, die ſtarck, lang und ſcharff ſeyn ſollen, daß man im Nothfall einen kleinen Knochen damit von einander hauen könne, ſofern etwa nicht gleich das beſonders zu Zerſtückung des Fleiſches aptirte **Hacke=Meſſer** vorhanden, davon dieſes Wort nachzuſchlagen, allwo noch einer anderen zum Küchen=Gebrauch nöthigen Art, nemlich eines **Wiegen=Meſſers** Erwehnung geſchiehet; nächſt dieſen hat man **Trenſchier=Meſſer**, welche nebſt der Gabel von rechter Länge, eine nicht gar breite Klinge, etwas ſtarcken Rücken, und eine gute Spitze daran haben ſollen; dieſer folgen die gewöhnlichen **Tiſch=Meſſer und Gabel**, die von unterſchiedener Gröſſe und mannichfaltiger Façon, denen nachzuſetzen die **Einleg=** oder ſo genannte **Taſchen=Meſſer**, daran ſich die Klingen einwärts ſchlagen, und mitten in die Schale oder den Hefft zuſammen legen laſſen; derer **Feder=Trenn=** und **Scheer=** wie auch allerley **Beſchneid=** oder **Handwercks=Meſſer**, hier nicht gar zu vergeſſen, davon ein jedes nach ſeiner Art ſeine gute Dienſte leiſtet. Das einige, worauf es bey allen am meiſten ankommt, iſt, daß ſie von gutem Stahl und einer feinen durchgehenden Härte gemachet ſind, weshalben man die Engliſchen vor die beſten hält, wiewohl auch aus dem Steyriſchen Stahl von unſern Deutſchen Meſſer=Schmieden auch gar gute Klingen verfertiget werden können, davon die Dreßdner Meſſer ein gutes Zeugniß ablegen.

Meſſer=Beſteck, wird dasjenige Behältniß genannt, darinnen man ein bis zwey Dutzend Meſſer und Gabeln, nebſt dem Trenſchier=Meſſer zu ſtecken, und in denen Credentz= oder Schenck=Tiſchen aufzubehalten pfleget, dergleichen von gantz bequemer förmlichen Abtheilung von Nürnberg, Augſpurg, ja aus Engelland zu uns gebracht werden. Einige aber wollen auch bisweilen unter dieſem Worte dasjenige Futteral begreiffen, darinnen man ein Paar Meſſer nebſt einem Löffel gantz commode bey ſich in den Kleidern führen kan.

Meßing, iſt ein vermiſchtes Metall, ſo heut zu Tage nicht unmittelbar aus der Erde gegraben, ſondern aus Kupffer und Galmey erſt gebrennet wird. Wie ſolches verrichtet werde, iſt in dem **Natur=**Lexico beſchrieben zu finden. Merckwürdig iſt, daß das Kupfer an ſeiner Schwere durch den gedachten Zuſatz ſo gar mercklich zunehme, und ſchreibt davon **Mathesius**, daß vier Centner eingeſetztes Kupffer fünff Centner guten Meßing gebe; doch läſſet ſich nicht aus allem Kupffer Meßing machen, denn das Rammelsbergiſche giebt keines. So iſt auch der Meßing nicht von gleicher Güte; denn der aus einem zähen harten Kupffer und bleichen Galmey verfertiget worden, der wird matt an Farbe, und läſſet ſich hart arbeiten; ſo er auch in dem Brennen mit dem Galmey nicht wohl durchgebrannt, fällt er wieder in die Röthe des Kupfers, wenn man ihn etliche mahl

durch=

durchs Feuer getrieben und geſchmeltzet; ingleichen findet man zuweilen Meßingene Platten, die weder von auſſen noch von innen rechte Farbe haben. Es wird aber zu allen Meßing-Manufacturen ein ſchmeidiger Meßing erfordert. Der alſo gebrannte Meßing nun wird wieder in eine Grube gegoſſen, und weil der Zeug noch warm, gebrochen und zu Stück-Meßing oder in ſteinernen Formen zu Tafeln und Platten gemacht, dieſe werden von dem Meßing-Schneider in breite Schienen oder Zaine zerſchnitten, und den Meßing-Schlägern übergeben, welche ſie auf dem Hammer zu breiten Blechen, die ein bis drittehalb Spanne lang, und von unterſchiedener Stärcke bis zu Leon-Gold, das iſt, zu gantz dünnen Blättern, wie ein Papier ſchlagen. Weil aber dieſe Bleche unter dem Hammer gantz ſchwartz hervor kommen, werden die erſten, nachdem ſie in einer gewiſſen Lauge gebeitzet, gewaſchen und zuſammen gerollet, die letzten aber, wenn ſie auf gleiche Weiſe zugerichtet von den Meßing-Schabern mit dem Schabeiſen helle gemacht.

Meß-Kette, iſt eine von eiſernen oder Meßingenen Drat-Stänglein durch Ringlein und Wirbel zuſammen gehenckte Kette, welche in Ruthen, halbe Ruthen und Schuh, auch wohl bisweilen in halbe Schuh getheilet, und im Feld-Meſſen zu Meſſung der Länge einer Linie gebraucht wird. Gemeiniglich iſt ſie fünff Ruthen lang, und die Ruthe eines ieden Landes oder Ortes, um beſſerer Beqvemlichkeit im Rechnen, in zehen ſo genannte Decimal-Schuh abgetheilet. Die halbe und gantze Ruthen ſind zum Unterſchied der einzelnen Füſſe, und im Zehlen deſto hurtiger fortkomen zu können, mit gröſſern und anders formirten Ringen bemercket, auch an beyden Enden mit etwas ſtarcken Trage-Rincken verſehen. Auf dem Lande braucht man auch grobe Meß-Ketten, um die Aecker auszumeſſen.

Metall, iſt nach der Natur-Kündiger Meinung derjenige lebloſe Cörper, der aus einer vollkommenen Vermiſchung in den Klüfften der Erde erzeuget, natürlich hart iſt, im Feuer aber durch den Guß oder Hammerſchlag ſich zwingen läſſet. Die meiſten können auf beyderley Art tractiret werden auſſer das Zinn, welches wegen ſeiner Brüchigkeit ſich nicht wohl hämmern läſſet. Ob nun wohl das Queck-Silber nach obiger Beſchreibung kein Metall ſeyn kan, indem es weder den Guß noch den Hammer leidet; ſo zehlen dem ungeacht die Chymici dieſes mit darunter, damit ſie die Zahl der Planeten, unter welche die Metalle ausgetheilet, voll bekommen, und keiner davon leer ausgehen dürffe. Dieſemnach iſt das Gold die Sonne, ☉, das Silber der Mond, ☽, das Eiſen der Mars, ♂, das Queck-Silber der Mercurius, ☿, das Zinn der Jupiter, ♃, das Kupffer die Venus, ♀, das Bley der Saturnus, ♄: Sie werden unterſchieden in vollkommene, dergleichen ☉ und ☽, und unvollkommene, theils harte, wie Eiſen und Kupffer, theils weiche wie Zinn und Bley; das Queck-Silber aber wird bey dieſer Eintheilung hintan und unter die Mineralien zurücke geſetzet. Daß die Metalle nicht allein brechen, ſondern gerne vermiſcht ſeyn; z. E. ♄ und ♀ mit ☽: ingleichen ☽ und ♀ mit ☉ iſt ſo bekannt, als die Bemühung, die einige bey vielen Experimenten gehabt, um dergleichen Scheidung oder auch die Erhöhung und Vermehrung der Metalle mit Vortheil anzuſtellen. Daß aber eine Zeitigung und Erhöhung, oder wie es andere nennen, eine Verwandlung der Metalle gewiß zu glauben, will uns die Erfahrung überführen. Denn wer glaubet z. E. nicht, daß der Kobalt ein unreines Silber, das vor der Zeit aus der Erde gegraben wird? und wem kan unbekannt ſeyn, wie aus dem Eiſen Kupffer zu machen, da der neuern Zeit nur zu gedencken, dergleichen Fabrick vor kurtzen in Paris wircklich zum Vorſchein kommen, und mit groſſen Privilegiis ſoll ſeyn angeſehen worden; aus Bley Zinn, aus Kupffer Meßing, aus einer Thon-Erde Eiſen zu machen, und was dergleichen mehr ietzo nicht weiter anzuführen, davon ein Liebhaber ſolcher Sache des Hn. D. Kirchmayers Metallo Metamorphoſin, ſo er in einer Diſſertation abgehandelt, nachſchlagen kan. Was im übrigen die Eigenſchafften betrifft, daran man die Metalle erkennt, ſo ſind ſolche die Farbe, Schwere und Härte, woraus eines theils ihr Werth, und denn auch andern Theils ihr Gebrauch entſtanden. Das Gold hat eine angenehme gelbe ins roth fallende Farbe, iſt das ſchwereſte unter allen, und das einige ſo in Queck-Silber zu Boden fällt, da die andern alle oben ſchwimmen. Weil es nicht ſo häufig wie die andern gefunden wird, iſt es iederzeit vor das köſtlichſte geachtet, in ſeinem Gebrauch den Tempeln und Königlichen Häuſern faſt allein vorbehalten und zum Gepränge, oder um Beqvemlichkeit willen in Handel und Wandel zur Müntze angewendet worden; nächſt dieſen iſt das Silber, welches ihm ſelber mit ſeiner hellen Weiſſe ein Anſehen macht, in übrigen aber härter als das Gold, im Gewichte leichter, und in dem Werthe viel geringer, allermaſſen vor Zeiten, z. E. eine Untze Gold, zehen Untzen Silbers gleich gegolten, ſo heut zu Tage bis auf ſechzehen geſtiegen iſt. Der vornehmſte Nutzen des Goldes und Silbers, wie auch des Kupffers beſtehet in Geld-Müntzen, davon der Articel Geld nachzuſehen. Und hierbey kommt der Vortheil auf den wohlfeilen Gold- und Silber-Kauf an. Will man nun dieſen befördern, ſo muß man Bergwercke haben, oder durch Commercia Geld und Silber ins Land ziehen, und davor reichhaltige fremde Müntze erlangen, ingleichen die Scheide-Kunſt geſchickt anwenden, das Gold und Silber nicht roh aus dem Lande laſſen, nicht zu viel grobe Müntze, ſondern mehr Scheide-Müntze ſchlagen, welches letzte aber etwas

etwas mehr Koſten bey dem Müntzen erfordert, hiernächſt die groben Sorten nicht aus dem Lande laſſen, endlich aber viele unnütze Verſchmiererey des Goldes und Silbers verbieten. Das Kupffer und Eiſen kommen einander wie in der Farbe, ſo auch in der Härte ziemlich nahe, nur daß das Eiſen dunckelbraun, und als das härteſte unter allen, faſt anders nicht als auf dem Amboß zu zwingen iſt; das Kupffer hergegen iſt lichter an Farbe und viel weicher, läſſet ſich auch leichter arbeiten, und gehet dem Eiſen am Werthe ziemlich vor. Zinn und Bley ſind einander gar nahe verwandt, im Werth aber gar mercklich unterſchieden. Dem Gebrauch nach iſt das Eiſen wohl das nützlichſte und nothwendigſte, daher es auch der weiſe Schöpffer alſo verordnet, daß es das gemeinſte und faſt aller Orten gefunden wird; die Verhältniß der Schwere der Metalle gegen einander giebt Simienowitz alſo an, daß wenn eine Kugel von Gold eines gewiſſen Diameters wiegen ſolte, z. E. 100 Pfund, ſo würde eine Kugel gleiches Diameters von Queck-Silber haben 71½ ℔

Mit welcher beygeſetzten Proportion Merſennus übereinſtimmet; Gethaldus und Petitus hingegen haben bey einigen einen Unterſcheid.	Bley	60½ ℔
	Silber	51½ ℔
	Kupffer	47½ ℔
	Eiſen	42 ℔
	Zinn	39 ℔

Hr. D. Meuder, welcher viele Cörper zum fleiſſigſten mit einer Hydroſtatiſchen Wage abgewogen, und ihre Verhältniß in eine vollkommene Tabelle gebracht, giebt von denen Metallen folgende an:

Gold	1098.	Worbey zu mercken, daß zu dieſen Obſervationen alle Cörper 3 Quentlein ſchwer auf das accurateſte auf einer Probier-Wage vorhero abgewogen worden, immaſſen ein Gran gleich ſechs Gradus austrägt, wenn er zu viel oder zu wenig genommen.
Queck-Silber	1073.	
Villacher Bley	1058.	
Silber	1046.	
Kupffer	1028.	
Eiſen	1007.	
Fein Zinn	197.	

In der Artzney haben die Metalle nicht weniger als in täglichem Gebrauch ihre Anwendung, und ſoll vornehmlich das Gold dem Hertz und Geblüt, das Silber dem Gehirn und Nerven zur Stärckung dienen, das Eiſen die Miltz und andere inwendige Theile öffnen, und von ihren Verſtopffungen befreyen, das Queck-Silber die verdorbene Feuchtigkeiten abführen, und was dergleichen mehr.

Meth, ſuche **Meet**.

Metram, ſiehe **Mutter-Kraut**.

Metze, iſt ein gewiſſes Maaß, womit trockene Sachen, als Korn, Mehl, Saltz, Obſt und dergleichen gemeſſen werden. Vier Metzen machen in Ober-Sachſen ein Viertel, und ſechzehen einen Scheffel. In Nürnberg hat man groſſe Metzen, deren ſechzehen einen Sümmer harten Getraides, aber zwey und dreyßig einen Sümmer rauhen Getraides ausmachen.

Meublen, ſuche **Mobilien**.

Meuler, heiſſet ein Hauffen ſchichtweiſe auf einander geſetzter Scheite, welche mit Aeſten und Zweigen, oder in deren Ermangelung mit Stroh bedecket, mit Geſtübe beworffen, und alſo von den Kohlen-Brennern oder Köhlern zu Kohlen gebrannt worden. Siehe **Kohle**.

Meum, ſiehe **Bär-Wurtz**.

Meuſch, ſiehe **Mösch**.

Mewe oder Meer-Schwalbe, iſt ein Waſſer-Vogel, deſſen verſchiedene Arten nur an der Gröſſe und Farbe ſich unterſcheiden. Die kleineſten ſind am Leibe kaum ſo groß, als eine Amſel, ſehen aber im fliegen, wie eine recht groſſe Taube aus; die gröſſeſten aber ſind noch weit gröſſer, und werden, weil ſie Fiſche fangen, Fiſcher genennet. Sie haben einen langen am Ende ein wenig gekrümmten Schnabel, groſſe Augen, lange und ſtarcke Flügel und kurze Füſſe. Sie ſind leicht im Flug, ſehr gefräſſig, und dick mit Federn bedeckt, welche ſonderlich die um den Hals und unter den Flügeln ſitzen, vortreflich in Unter-Betten und Haupt-Küſſen zu füllen taugen, weil man darauf vor andern weich liegen und ſanfft ruhen kan. Ihre Farbe iſt gemeiniglich grau, deren einige lichter andere dunckler, um den Kopff und an dem Rand der Fittige etwas ſchwärtzlich, unten am Bauch aber, und oben gegen den Schwantz zu weiß. Ihr Wildpret taugt nichts, denn ob ſie wohl unter der Haut ſehr fett, ſo iſt doch ihr Fleiſch ſchwartz, übelriechend und ungeſchmack, ſo daß es zur Speiſe ſo wenig als zur Artzney gebrauchet werden kan. Sie halten ſich an den Ufern des Meers, um die Seen und Flüſſe auf, allwo ſie die mehreſte Zeit fliegen, und meiſtens daneben in Sümpffen brüten; im Winter aber gehen ſie weg. Ihre Nahrung ſind Fiſche, und allerley Waſſer-Gewürme. Man hält es vor ein Zeichen eines inſtehenden Sturms und Ungewitters, wenn ſie Hauffenweiſe und mit ſtarckem Geſchrey herum fliegen. Sie werden entweder mit einem an einem Angel-Hacken geſteckten Fiſchlein, der an einem langen Faden hänget, gefangen; oder man macht von zweyen Spannen langen Spänen ein Creutz, bindet in der Mitten ein Fiſchlein an, ſteckt an allen vier Enden Leim-Ruthen ein, und läſſet es alſo auf dem Waſſer treiben; wenn nun die Mewe auf das Fiſchlein fället, bleibet ſie an den Leim-Ruthen hängen, und fängt ſich alſo ſelbſten.

Mexicaniſche Wunder-Blume, *Maravillas de Peru*, Schweitzer-Hoſen, iſt ein mit allerley Farben artig-ſpielendes Gewächſe, welches aus einer langen und ſtarcken, inwendig weiſſen, und von auſſen ſchwartz-braunen Rüben ähnlichen Wurtzel, zwey bis drey ſehr ſafftigen Stengel hervor treibet, welche in viele Aeſtlein ſich ausbreiten, und anfänglich ſamt den Stengeln gantz roth ſind, nachgehends aber ſich durch und durch grün färben. Die Blätter, welche einen Geruch wie der Hollunder haben,

haben, ſind grün, die Blumen aber theils
weiß, theils gelb, oder auch Purpurfarb; et-
liche Arten ſind roth und gelb, andere weiß
und Purpur-farb geſtreifft, öffnen ſich gegen
den Abend ein wenig vor Untergang der Son-
nen, blühen die gantze Nacht durch, und
welcken bald, wenn ſie der Sonnen Hitze em-
pfinden, ſo geben ſie auch bey Tage ſchier keinen
Geruch von ſich, hingegen bey der Nacht rie-
chen ſie lieblich und wohl, abſonderlich, wenn
die Nacht gantz dunckel und finſter iſt, ſo wohl
als auch bey feuchtem und regneriſchen Wet-
ter. Ihre Fortpflantzung geſchiehet entweder
durch ihren Saamen, ſo in ſchwartzen Körnern
beſtehet, oder von der Rüben-ähnlichen Wur-
tzel. Der Saamen wird bald im Anfang des
Frühlings in ein gutes fettes wohl aufgelocker-
tes Garten-Feld, oder auch nach Belieben in
einen etwas weiten Blumen-Topff geſtecket,
und zwar bey zunehmenden Monden, zween
Tage nach dem Neuen Lichte, da dann die da-
von aufwachſende Stäudlein, manchesmal noch
in ſelbigen, gemeiniglich aber erſt im andern
Jahre ihre Blüte hervor bringen. In Samm-
lung des Saamens muß man dahin ſehen, daß
ſelbiger beym Vollmond geſammlet und abge-
nommen werde; ſolte aber eine unverhoffte
Kälte, welche dieſes Gewächs nicht vertragen
kan ſich äuſſern, ehe noch der Saame völlig zei-
tig, ſo ſchneide man den gantzen Stengel mit
einander bey vollſcheinendem Monde ab, und
hänge ihn über ſich in ein Gemach, da man ein-
zuheitzen pfleget, auf, ſo wird gedachter Saame
nach und nach zu ſeiner Zeitigung gelangen.
Die Wurtzel wird im Herbſt, wenn es ſtarck zu
reiffen beginnet, ſamt dem Kraut aus der Erde
gehoben, u. an einen temperirten Ort gebracht,
bis die Stengel und Aeſte, die, wie eine Miſtel
Gliederweiſe zuſammen geſetzet ſind, nach und
nach abfallen. Hernach legt man die Wurtzeln
über Winter in Heckerling, oder bedeckt ſie mit
trocknen Sand, und läſſet ſie alſo über Winters
liegen, bis man ſie im Frühling gar zeitlich wie-
der einſetzet, da man ſie denn in dem freyen Gar-
ten-Feld bis in den May mit Stroh bedecket,
in Blumen-Töpffen aber in dem Gewächs-
hauſe oder der Winterung eben ſo lange ſtehen
läſſet, bis ſie vor der Kälte ſicher ſind; doch
pflegen ſolche Wurtzeln über ein oder zwey Jahr
nicht zu dauren, weil ſie unkräfftig werden, und
denn gerne verfaulen.

Mey, ſuche **May**.

Meye, ſiehe **Bircke**, it. **Mayen**.

Meyer, ſuche **Hof-Meiſter**.

Meyer, **Hahnen-Kamm**, ein Küchen-
Kraut, ſuche **Mayer**.

Meyer-Hof, ſiehe **Hof**.

Meyerin, ſuche **Hof-Meiſterin**.

Mierotton, iſt ein Eſſen ſo aus Kalb-Fleiſch
beſtehet, faſt das Anſehen eines Brotes hat,
und folgender Maſſen zubereitet wird: Man
nimmt mager Kalb-Fleiſch aus der Keule,
ſchneidet es ohngefehr dreyer Finger breit und
ſechs Zoll lang; auf dieſes leget man ein Stü-
cke Speck, nach eben dieſer Groſſe geſchnitten.
Endlich überleget man dieſen Speck mit noch
mehr Kalb-Fleiſch, machet es ſteiff, und thut
auch noch Fett von Kälber-Nieren, und ein
wenig Rinder-Talck darunter, und läſſet es
alſo bey linder Wärme fein gelb backen.

Mieß, ſiehe **Moos**.

Miethe, heiſſet man diejenige Wohnung,
die nach einem gewiſſen Contract auf eine dar-
innen abgeredete Zeit einem andern zu ſeinem
Gebrauch überlaſſen wird, dafür der Mieth-
mann einen unter ihnen ausgemachten Miet-
Zins jährlich erleget. Was hierbey vor recht-
liche Behutſamkeit zu beobachten, welche eben-
falls einen Einfluß in dieſes, wie in andere
Wirtſchaffts-Geſchäffte hat, muß man aus
der Rechts-Gelahrſamkeit lernen. Ungelehr-
te oder ſolche Wirte, welche die Rechte nicht
verſtehen, können ſich nebſt denen beſondern
Landes-Geſetzen bey dieſen und andern Ge-
ſchäfften eines guten Juriſtiſchen Deutſchen
Lexici bedienen, wo ſie alles zuſammen ha-
ben, und leicht finden können; des Herrn Lic.
Herrmanns Deutſch-Juriſtiſches Lexicon in
fol. ſo **Buch** in Jena verleget, iſt dißfalls vor
einen Wirt ſehr gut, weil er darinne alles,
und zwar practiſch und deutlich, was Rech-
tens iſt, finden kan.

Miethen, heiſſet einen Knecht oder Magd
vor ein gewiſſes Jahr-Lohn in ſeinen Dienſt
aufnehmen. Ingleichen eine Wohnung gegen
einen gewiſſen Zins auf eine beſtimmte Zeit
bedingen, und davor zu ſeinem Nutzen gebrau-
chen.

Mieth-Geld, wird dasjenige Geld genen-
net, welches ein Haus-Vater oder Haus-Mut-
ter ſeinem neugemietheten Knecht oder Magd
bey dem abgeredeten Mieth-Vergleich zu Be-
feſtigung deſſelben auf die Hand giebt. Wenn
eine Herrſchaft ihrem neugemietheten Geſinde
den Dienſt wieder auffſagen läßt, iſt das dar-
auf gegebene Mieth-Geld verfallen, ſaget
aber der neugemiethete Knecht oder Magd,
(doch noch zu rechter Zeit) den Dienſt wie-
der, muß er oder ſie ſolches Geld wieder zu-
rücke geben.

Mieth-Lohn, ſuche **Geſinde-Lohn**.

Milbe, **Miete**, iſt das kleineſte unter allem
Ungeziefer, welches ſich in unzähliger Menge in
denen Schaaf- und Kuh-Käſen, im Mehl,
Bohnen und andern Früchten zeugt. Wenn
man eine Milbe durch ein Vergröſſerungs-
Glas anſiehet, ſo findet man, daß ſie haarig und
mit acht langen Füſſen, wie eine groſſe lang-
beinigte Spinne verſehen iſt. Es giebt Leute,
die ſonderbare Liebhaber von milbigen Käſen
ſind, und dahero mit Fleiß Mehl darauf ſtreu-
en, damit ſie nur milbig werden mögen; wie-
wohl man dieſer Mühe nicht bedarff, angeſehen
dieſes Ungeziefer von ſelbſten in die Käſe und
anderer Orten hinkommt. Sie ſind beſſer
nicht zu vertreiben, als wenn man die Käſe ver-
kaufft oder verſpeiſet, und das Mehl verbäcket,
oder ſonſt in der Küche zu Klöſern, Müſern und
andern Speiſen verbrauchet.

Milch, iſt das weiſſe, ſüſſe, fette und flüßige Weſen, welches die Natur in den Brüſten der Weiber, und in den Eutern der Thiere zeuget, ihre Jungen damit zu ernähren. Woher ſie eigentlich in denen Cörpern entſpringe, entweder unmittelbar von dem Nahrungs-Saffte oder Geblüt, iſt bis dato noch nicht ausgemacht; ihr Gebrauch aber um ſo viel bekannter, maſſen ſie ſo wohl zur Nahrung und Speiſe, als auch zur Artzeney dienet. Sie giebet eine ſehr gute Nahrung, wenn der Magen ſie wohl verdauet; wenn ſie von geſundem Viehe kommet; wenn das Vieh, und ſonderlich die Kühe nicht zu jung und nicht zu alt, und gute Weide haben, und endlich, wenn ſie im Frühling und Sommer genoſſen wird. Zur Speiſe wird inſonderheit die Kuh-Milch kalt und warm, roh und gekocht, allein und an andern Speiſen täglich gebraucht, auch gewiſſe Schleckereyen daraus zugerichtet. Es iſt aber immer eine Milch beſſer und geſunder als die andere, nachdem nemlich die Weide und das Futter beſchaffen, und von einander unterſchieden iſt, mit welchem die Melck-Kühe gefüttert werden; denn wenn ſie im Winter ſich nur mit Stroh behelffen müſſen, und kein Heu zu freſſen bekommen, ſo geben ſie eine ungeſchmackte und zum Buttern nicht wohl taugliche Milch; daher pflegen auch die vermöglichen Bauren ihren Melck-Kühen über Winters Heu oder gut Grummet zu geben, und ſie des Tages einmal mit warmem Geſpülig, mit Schrot, Kleyen, Lein- und Rübſen-Oel-Kuchen, Kraut und Rüben gemenget zu träncken, im Frühling aber junges und fettes Gras, ingleichen die Weitzen-Schröpffe, und Wick-Futter vorzulegen, damit nur die Milch deſto angenehmer, beſſer und nahrhaffter werden möge. Eine hohe doch fette Weide zeuget auch beſſere und geſundere Milch, als eine magere und naſſe oder moraſtige. Gar alte, wilde, läuffige und rindernde Kühe geben keine gute Milch, ſo iſt auch die Milch von friſchmelckenden Kühen beſſer, als von altmelckenden. Die Kennzeichen einer guten Milch ſind, wenn ſie ſchön an der Farbe, das iſt weiß, oder vielmehr gelblicht, nicht aber grünlich noch blaulich, wohlriechend, ſüßlicht, von gutem Geſchmack und etwas dick darbey iſt, dergeſtalt, daß wenn man einen Tropfen davon auf den Nagel fallen läſt, derſelbe rund bleibet, und nicht gleich wiederum zerflieſſet, die weder ſo viel Wadicke noch ſo viel Käſichtes in ſich hat. Weil die Milch in der Haushaltung einen treflichen Nutzen bringet, welches abſonderlich diejenigen wohl wiſſen, die nahe bey groſſen und volckreichen Städten ihre Güter und Vorwercke haben, da ſie alle Tage ihre Milch, Sahne oder Rahm, Butter-Milch, Butter und Käſe vor baares Geld los werden können, als ſoll eine ſorgfältige und Chriſtliche Haus-Mutter, nächſt dem, daß ſie ihr Melck-Vieh gut und ordentlich füttern, und in der Streu reinlich halten läſt, auch fleißige Obſicht darauf haben, daß die Mägde, ſo mit der Milch umgehen, nicht nur ſich ſelbſt, ſondern auch die Melck-Gelten, Milch-Kannen, Milch-Aeſche, Fäſſer, Rahm-Töpffe, Butter-Fäſſer, und alles andere zum Milchwerck gehörige Geräthe reinlich halten, wohl waſchen und ausbrühen, ſo bald ſie gemolcken, die Milch durch ein ſauberes Tüchlein, ſo das Milch- oder Seige-Tuch genennet wird, durchſeihen, damit alles unreine Weſen, und die von dem Vieh abgegangene Haare von der Milch abgeſondert, und ſelbige gantz rein behalten werden möge; nicht weniger auch die Milch-Kannen oder den Milch-Keller ſauber und reinlich halten, (weil die Milch in unrein und ſäuiſch gehaltenen Gemächern leichtlich ſauer wird und gerinnet) daß auch ſowohl das Gefäſſe, als Behältniß, darein ſelbige mit der Milch geſetzet werden, vor allem Ungeziefer verwahret ſey, kan es nicht ſchaden, wenn man eines theils das Gefäſſe auſſen her wohl mit Knoblauch beſtreichet, andern theils aber die Oerter, wo man die Milch hin zu ſetzen pfleget, mit folgenden Speciebus fleißig ausräuchert, als: Myrrhen, Weyrauch, Wermuth, Johannis-Kraut oder Feld-Hopffen, Orant, die mittelſte Schale von der Eichen, eines jeden ſo viel als des andern fein klein geſchnitten; und endlich die Milch nicht verfälſchen und betrüglicher Weiſe ihrem Neben-Chriſten zu Schaden mit Waſſer vermengen, wie leider heut zu Tage von vielen ungewiſſenhafften Milch-Jubeliererinnen zu geſchehen pfleget. Im Sommer erfordert die Milch einen friſchen und kalten Ort, da ſie bis zum nöthigen Verbrauch aufbehalten ſeyn will; im Winter aber einen laulicht warmen, und im Sommer wie auch im Herbſte einen ſolchen, der weder zu kalt noch zu warm, ſondern temperirt ſey, wenn anderſt die Milch nicht verderben ſoll. Denen Kühen die Milch zu vermehren, ſoll man das Kraut von der weiſſen oder ſchwartzen Hirſch-Wurtzel nehmen, ſelbiges zu Pulver machen, mit Saltz vermiſchen, und hierauf dem Rind-Vieh zu lecken geben; andere mengen es unter Butter, ſtreichen ſolche auf Brot-Schnitten, und laſſens alſo die Kühe freſſen. So aber eine Kuh die Milch verlieret, ſoll man von einer Haſel-Staude die Zäpflein nehmen, ſolche in einem Backofen, wenn das Brot heraus iſt, dörren, alsdenn zu Pulver machen, und der Kuh auf einem geſaltzenen Schnitten Brot, Morgens und Abends etliche mal zu freſſen geben. Giebt eine Kuh Blut mit der Milch, ſo nehme man fünff Stück Tormentill-Wurtzel und ſieben Stück Schlangen-Wurtzeln, eine gute Hand voll Odermennig- und Baldrian-Kraut, und anderthalb Hände voll Saltz; menge dieſes alles unter einander, zerſtoſſe es, gieſſe Eßig darzu, rühre es wohl durch einander, und gebe es der Kuh ſo lange zu trincken, bis ſie aufhöret mit der Milch Blut zu geben. Iſt ihr die Milch bezaubert, ſo ſetze man ſie über das Feuer, laſſe ſie gar heiß werden, thue Saltz darein, und rühre es wohl um, darnach mache man eine Sichel glüend, ziehe ſie dadurch, und gieſſe ſo denn

die

die heiſſe Milch in das heimliche Gemach; wenn man dieſes etliche mahl thut, ſo bekommt auch die Kuh die Milch wieder. Oder man gieſſe die bezauberte Milch, alles was eine Kuh auf einmahl gegeben hat, in einen Schweine-Trog, ſchlage und peitſche alsdenn mit ſtachlichten Hagedornen darauf, ſo lange was darinnen iſt. Man ſoll auch das Geſchirr mit guten oder ſtoltzen Henrich, oder Schmerbel, die Kühe aber mit Metter- oder Mutter-Kraut, ſo in Urin gekocht worden, waſchen, ſo kan der Milch kein Schade geſchehen. Eine bezauberte Milch ſoll man daran erkennen, daß ſie beym Feuer, wenn man ſie (NB. wenig Stunden, nachdem ſie gemolcken worden) aufſieden läſſet, nicht überläufft, ſondern zuſammen fähret und zu Matten wird, nicht anders als wie mit alter abgelaſſener Milch zu geſchehen pfleget. Wenn die Milch einem Vieh entweder genommen, oder aber ſonſten verderbet worden, daß man nicht ausrühren oder Butter bereiten kan, ſo nimm Gundel-Reben oder Gundermann, Neſſel-Wurtz, Raute, Seven- oder Sadebaum, Ingrün oder Sinngrün, und der vörderſten Schoſſe einer weiſſen Tanne; binde dieſe Stücke zuſammen in ein Tüchlein, lege es in einen Keſſel mit Waſſer, und brühe alle deine Milch-Geſchirre darinnen, was du zur Milch braucheſt. Darnach gieſſe ieder Kuh ein paar Näpffe voll ein, lege hernach das Bündelein mit den Kräutern in das Rühr- oder Butter-Faß, bis du gerühret oder ausgebuttert, und verbrenne es hernach im Feuer. Der beſte dicke und fetteſte Theil der Milch, welcher, wenn ſie etwas ſtehet, ſich oben aufzuſetzen pfleget, wird der Rahm oder die Sahne genennet, wenn dieſer abgenommen und zum Ausbuttern beyſeits geſtellet, ſo läſſet man die übrige Milch entweder bey einem kleinen Feuer oder vermittelſt des Laabes zuſammen lauffen, da denn aus dem dicken Theil, ſo man den Qvarck oder Topffen zu nennen pfleget, der Käſe gemacht wird. Das übrige waſſerigte Theil heiſſet man **Molcken, Schotten oder Käſe-Waſſer**, welches denen Kühen und Schweinen ein gutes Geträncke giebet, ingleichen von denen Menſchen zu Molcken-Suppen und von denen Medicis zu Molcken-Curen nützlich gebrauchet wird. Diejenige Milch, ſo von ſich ſelbſten, ohne Feuer oder Laab, gerinnet, wird Schlotter-Milch genennet. **Butter-Milch** aber heiſſet diejenige, ſo nach beſchehenem Ausbuttern von der Sahne oder dem Rahm zurück im Butter-Faſſe bleibet, welche entweder friſch weggetruncken, oder aber mit klein gebrockten Brot kalt gegeſſen, oder auch zu warmen Suppen verbraucht wird. Die

Schaaf-Milch iſt weit fetter und dicker als die Kuh-Milch, und dahero auch dieſer vorzuziehen, allein man hat ſie nicht auf allen Schäfereyen, und es werden die Schaafe nicht aller Orten gemolcken, wovon die Urſache oben unter dem Wort Melcken bereits angeführet worden. Von der gantzen Milch werden gute Käſe gemacht; zwar nehmen einige vorhero den Rahm davon ab, und machen alsdenn aus der klaren Milch den Käs, allein dieſer iſt nicht ſo gut und geſchlacht, als der, bey welchem Milch und Rahm beyſammen geblieben iſt. Die

Ziegen-Milch iſt ſehr geſund und ſtehet dem Magen trefflich wohl an, dahero ſie auch der Schaaf- und Kuh-Milch vorgezogen wird. Wie denn wider die Miltz-Sucht von denen Medicis dieſes, als ein bewährtes Gegen-Mittel recommendiret wird: Man ſolle nemlich eine Ziege erſtlich ein paar Tage faſten, hernach allein mit Epheu ſpeiſen, und ehe ſie getränckt wird, melken laſſen; von dieſer Milch ſoll man drey Nöſel, ſo bald ſie gemolcken worden, nehmen, und den Miltzſüchtigen Patienten alſo warm drey Tage nach einander trincken laſſen, doch mit der Aufſicht, daß er neben her keine andere Speiſe, noch ein anders Geträncke koſte, ſo werde er wiederum zu Kräfften kommen, und von dieſer Kranckheit befreyet werden. Nechſt dieſem weiß das galante Frauenzimmer ſich dieſer Milch gar fein und wohl zum Abwaſchen zu bedienen, wenn es im Angeſicht oder an denen Händen von der Sonnen verbrennt, und geſchwärtzet worden iſt. Im übrigen giebet dieſes die geſunde Vernunfft, daß die vor ſich geſunde Ziegen-Milch noch beſſer und geſünder werden müſſe, wenn man den Ziegen gute Siede giebt, und ſie zu Zeiten mit guten Kräutern, als da ſind: Sauerampffer, Peterſilien, Salbey, Iſop, Cicori und dergleichen verſiehet und füttert. Zur Butter aber dienet die Ziegen-Milch nicht, denn ſie iſt gar zu dünn und zu zart, und kan deswegen nicht wohl zuſammen gehen, ja, wo ſie auch zuſammen gehet, ſo giebt ſie doch ſehr wenig und nichts wohl Geſchmackes: deswegen iſt es beſſer, man brauche ſie allein zu Käſen, die vortrefflich gut werden, abſonderlich wenn man die Ziegen-Milch mit Kuh- und Schaaf-Milch vermiſchet. Uiberhaupt hat die Milch, nechſt dem daß ſie ſehr nahrhaft, lind und der Natur des Menſchen ſehr bekommlich iſt, auch eine kühlende, feuchtende und lindernde Eigenſchafft, daher ſie zur Artzney innerlich und äuſſerlich gebrauchet werden mag, ſonderlich die Eſels- und Ziegen-Milch, welche ſchwindſüchtigen, podagriſchen und ſcharffblütigen Leuten wohl bekommen, dieweil ſie gelind und ohne Schärffe reinigen und abſpülen: dahero auch von denen Medicis gantze Milch-Curen verordnet werden: Hingegen iſt die Milch denen Febricitanten ſchädlich, ſie thut auch nicht gut, wenn Wein darauf getruncken wird. Die viele Säure im Magen haben, ſollen ſie ein wenig mit Zucker verſüſſen, weil ſie ihnen ſonſt im Magen gerinnet und ſchwer zu verdauen wird. Wo man übrigens Gelegenheit hat, die Milch und den Rahm, gleich roh wie bey groſſen Städten zu verkauffen, da kan man nicht nur die Mühe und Koſten bey dem Butter- und Käſe-machen erſparen, ſondern auch die Milch und den Rahm viel höher hinaus bringen, folglich eine Kuh viel höher nutzen. Denn man rechne:

18 Milch-Aeſche, ieder à 6 Kannen, geben 4 Kannen Butter à 5 Gr. excluſive Saltzes, (wiewohl ſie meiſt, wo ſie auch theuer iſt, nur

nur 4 Gr. 6 oder 9 pf. groß Maaß gilt)
thut ſ ſ 20 Gr.
etwan an Käſen ſ ſ 9 ſ
an Butter-Milch ſ ſ 1 ſ

Fac. 1 Rthlr. 6 Gr.

Hingegen halten
18 Aeſche a 6 Kannen, 108 Kannen mit dem
Rahm, die Kanne a 6 pf. nur wohlfeil ge-
rechnet (indem ſie meiſt 8 ja 9 pf. gilt)
thut ſ ſ 2 Rthlr. 1 Gr.

Summa per ſe

18 Aeſche, ieder Aſch eine Kanne Rahm a 1 Gr.
wohlfeil, (denn es gilt in Leipzig das Nöſel
klein Maaß meiſt 1 Gr.) thut ſ 18 Gr.
von ieder Aſch 5 Kannen Milch, thun 90
Kannen a 4 pf. (wiewohl ſie meiſt 6 pf. gilt)
thut ſ ſ 1 Rthlr. 6 Gr.

Fac. 2 Rthlr. ſ ſ

Aus welchem wirtſchafftlichen Uiberſchlage
man erkennen kan, daß 18 Groſchen mehr aus
18 Kannen, wo die Milch und Rahm verkau-
fet wird, gelöſet werden können, als wenn man
Butter und Käſe macht. Es iſt aber wohl zu
mercken, daß man nahe Gelegenheit die Milch
gleich und gewiß zu verkauffen haben muß. Deñ
ſonſt hält ſich dieſe nicht ſo gut und ſo lange als
Butter und Käſe, läſſet ſich auch nicht ſo weit
verführen. Nach dieſem Grunde kan man alſo
allemahl, wenn vor eine Kuh 5 Rthlr. und kein
Kalb an Pacht daſelbſt genommen wird, wo
durch Butter und Käſe nur der Vortheil zu
ſuchen, an einem andern Ort, wo durch Milch
und Rahm der Gewinn erhalten wird, ſonder-
lich da auch das Kalb nahe bey groſſen Städ-
ten viel höher hinaus zu bringen iſt, 8, 9 ja
10 Rthlr. Pacht an Gelde vor eine Kuh fodern.
Und eben aus dieſem Grunde läſſet ſich auch
die Güte der Vieh-Nutzung in denen Gegen-
den beurtheilen, ſolcher Geſtalt aber auch die
Anlage darauf bey einem Gute in Anſehung
der Menge des Viehes und des Futters vor
daſſelbe machen. Und geſetzt, man müſte auch
Futter kaufen, welches doch, wenn der ſchlech-
te Acker zu Futter-Plätzen vermittelſt Eſpar-
cette gemacht wird, nicht leicht zu befürchten,
ſo wird man finden, daß man die Vieh-Nu-
tzung ungemein hoch treiben, ja höher bringen
könne als den Acker. Denn 50 Stück mel-
ckende Kühe geben nur zu 8 Rthlr. 400 Rthlr.
welche man gar wohl auf ein Gut, ſo 24 Hufen
Land hat, halten kan, da die Hufe aus 15 Aeckern,
der Acker aber 2 Dreßdner Scheffel Ausſaat hält.
Maſſen man ja allein auf 50 Scheffel Ausſaat
Dreßdner Maaß 10 Kühe u. 250 Schaafe rech-
net. Iſt nun keine ſonderliche Schaafhaltung
an einem Ort, ſo wird man leicht die Rechnung
machen können, daß auf dieſen Acker ordinair
50 Stück melckende Kühe gehalten werden
können. Allein wenn man vollends einigen
geringen Acker mit Futter-Kräutern beſtellet,
ſo wird man dieſe Anzahl noch eher und noch
mehr halten und folglich noch mehr als 400
[illegible]r. jährlich davon ziehen können.

Milch, heiſſet bey den Fiſchen männlichen
Geſchlechtes das zarte Marck, ſo ſie im Leibe tra-
gen, darinnen ihr Saamen enthalten iſt, und
welches, wenn es mit Fingern gedrückt wird,
einen weiſſen Milch-ähnlichen Safft von ſich
giebet.

Milch, wird auch der weiſſe, dicke, und einer
Milch gleichende Safft gewiſſer Kräuter genen-
net, welcher an einigen heilſam, trinckbar und
geſund, an andern aber ſchädlich und tödtlich
wie bey der **Wolffs-Milch** iſt.

Milch-Aſch, iſt ein rundes oben weit und
unten ſchmales Gefäſſe von Thon, wie eine
groſſe Schüſſel, darinnen die Milch, nach be-
ſchehenem Melcken des Viehes bis zu Abneh-
mung der Sahne oder des Rahmes aufbehal-
ten wird. Einige derſelben ſind an der Seite
hart am Boden mit einem Loche und vorgeſteck-
ten Zapffen verſehen, welcher gezogen wird,
wenn man die Milch ablaſſen will, da denn
der Rahm darinnen ſitzen bleibet; in denen
aber, die keine Löcher und Zapffen haben, wird
der Rahm nur oben mit dem Rahm-Löffel von
der Milch abgeſchöpfft.

Milcher, heiſſet das Männlein von denen
Fiſchen, von der Milch die ſie im Leibe haben.
In die Laich- oder Streich-Teiche werden ge-
meiniglich zween Rogner oder Weiblein zu ei-
nem Milcher ausgeſetzet.

Milch-Faß, iſt ein höltzernes Gefäſſe von
Bötticher-Arbeit, deren man zweyerley Gat-
tungen, nemlich groſſe und kleine hat. Die
groſſen haben an beyden Seiten verlängte Tau-
ben mit Handgriffen, und ſind mit Deckeln ver-
ſehen; in dieſe wird die abgelaſſene Milch, ſo
zu den Käſen kommen ſoll, gegoſſen, daß ſie dar-
innen zuſammen lauffe und gerinne. Die klei-
nen ſind niedrig, ohne Henckel, und dienen an
ſtat der Milch-Aſche, weil die gantze Milch, wie
ſie von der Kuh kommt, darein gegoſſen wird,
daß ſich die Sahne oder der Rahm in die Höhe
geben, und mit dem Rahm-Löffel abgeſchöpffet
werden kan.

Milch-Fäßgen oder **Milch-Glöcklein**, ſind
eine Art Glocken-Blumen blauer Farbe, welche
erſt im September blühen, und ſo lange damit
fortfahren, bis ihnen die Reiffe und Kälte des
Wetters ſolches verwehren. Sie müſſen in die
Gewächs-Häuſer oder Winterungen geſtellet,
und im Winter etliche mahl begoſſen werden.
Sie erfordern einen guten Grund wie die Nä-
gelein, und werden ſowohl durch ihre Wurtzel
als Neben-Schoſſe vermehret.

Milch-Gefäſſe, **Milch-Geräthe**, darunter
wird alles höltzerne und irdene Gefäſſe und an-
dere Geräthe begriffen, ſo zu Aufbehaltung und
Verwahrung der Milch ſowohl als zum But-
ter- und Käſe-machen gehörig iſt, als da ſind:
Melck-Gelten, Milch-Kannen, Milch-Aſche,
Milch-Fäſſer, groſſe und kleine; Milch-Tuch,
Rahm-Löffel, Rahm-Ständer, Rahm-Topff,
Rahm-Sack, Butter-Faß, Butter-Maaß, But-
ter-Waſch-Faß, Butter-Töpffe, Butter-Hoſen [illegible]
Quarck-

Quarck-Faß, Quarck-Korb, Quarck-Sack; Käſe-
Formen oder Käſe-Näpffe ꝛc. Dieſes Geräthe
insgeſamt ſoll, ſo offt es gebrauchet worden,
wieder ſauber gewaſchen, ausgebrühet, geſcheu-
ert und reine gehalten, auch ein iedes wieder an
ſeinen behörigen Ort gebracht werden, damit
man nicht lange darnach ſuchen dörffe, ſondern
ein iegliches im Nothfall alſobald finden könne.

Milch-Kanne, iſt eine höltzerne Kanne mit
einem Henckel ohne Deckel, darein die Mägde
die friſch-gemolckene Milch aus der Melck-Gel-
te durch das Milch- oder Seih-Tuch gieſſen, um
ſolche deſto beqvemer aus dem Kuh-Stall in
den Milch-Keller tragen zu können, damit ſie
daſelbſt in die Milch-Aſche oder kleine Milch-
Fäßlein gegoſſen werde.

Milch-Keller, iſt ein unterirdiſches Be-
hältniß zur Milch und Rahm, ſo bey denen
Meyerhofs-Gebäuden in der Hofmeiſterey an
der Mitternachts-Seite dergeſtalt beqvem an-
gebracht worden, daß man gleich aus der Hof-
meiſters- oder Geſinde-Stube hinunter gehen
kan, wie in der Figur Tab. VI bey E deutlich
zu ſehen. Dieſer Milch-Keller wird, wie es das
Milchwerck erfordert, nicht nur im Sommer
hübſch friſch, ſondern auch im Winter laulicht
und zu denen übrigen Jahrs-Zeiten temperirt
ſeyn, nur muß man keine Ausgüſſe, Anzuchten,
Miſt-Stäten oder heimliche Gemächer umher
liegen, und den Keller zum öfftern, inſonderheit
aber zur Sommers-Zeit reinigen und ſäubern.
Manchmahl hat man in den Milch-Kellern aus-
gegrabene Waſſer-Gruben oder ſo genannte
Milch-Bronnen, darein die Gefäſſe mit der
Milch den Sommer über geſetzt werden, die
Milch deſto friſcher zu erhalten. Wo man kei-
ne Gelegenheit zu einem Milch-Keller hat, und
man mit einem Milch-Gewölbe ſich vergnügen
muß, wäre es freylich gut, wenn es nur einiger
maſſen in der Erde ſtehen könte, kan aber auch
dieſes nicht ſeyn, muß doch das Gewölbe gegen
die Mitternacht zu ſtehen, und gleich dem
Milch-Keller auf das reinlichſte gehalten wer-
den.

Milch-Koch gebackener oder Schüſſel-
Koch, iſt eine Art einer gebackenen Speiſe, wel-
che folgender Geſtalt zubereitet wird: Man
quirlt in anderthalb Nöſel gute Milch einen
Eß-Löffel voll Mehl, ſchlägt 10 Eyer darein,
thut ohngefehr 6 Loth Zucker hinzu, und gieſ-
ſet nach Belieben einen Löffel Roſen-Waſſer
daran, und qvirlt es zuſammen fein klar ab.
Hierauf wird um eine Schüſſel ein Crantz
ohngefehr zwey Finger hoch gemacht, die gedach-
te abgerührte Milch da hinein gegoſſen, und ſel-
bige in einem darzu geheitzten Back-Ofen, der
nicht gar zu heiß ſeyn muß, abgebacken. Bey
dem Anrichten wird dieſes Eſſen mit Zucker be-
ſtreuet.

Milch-Magd, ſiehe Magd.

Milch-Rahm, ſuche Rahm.

Milch-Safft oder Nahrungs-Safft, wird
derjenige Safft genennet, welcher aus denen
genoſſenen Speiſen oder Futter und Geträncke
bey Menſchen und Vieh im Magen durch die
Dauung zubereitet, und indem er durch die Ge-
därme gehet, das feinſte davon durch die Milch-
Adern abgeſondert und ferner zum Saamen,
Blut, Fleiſch, Fett und andern Säfften fort-
geführet wird.

Milchſchauer, iſt der beſondere Zufall bey
ſchwangern Weibern und Sechswöchnerinnen.
Es fällt nemlich ſelbige anfangs ein Schauer mit
gelinder Kälte und einer gleich darauf folgen-
den Wärme an, und alteriret ſie alſo zu der Zeit,
wenn ihnen die Milch in die Brüſte eintrit,
und ſelbige ſchwellend machet. Solcher Schauer
aber iſt gantz auſſer Gefahr, woferne nur in der
Diæt kein Exceſs begangen wird.

Milch-Stein, iſt ein zarter Aſch-färbiger
und dergeſtalt weicher Stein, daß wenn er in
das Waſſer geleget wird, darinnen zergehet, und
es wie eine Milch gantz weiß anfärbet: Er wird
häuffig hier bey uns in Sachſen gefunden. Die
Leinweber und Bleicher ſollen ſich deſſelben be-
dienen, um die Leinwand weiß damit zu machen.
Wegen ſeiner nur gedachten Eigenſchafft, in-
gleichen weil die ſäugende Weiber davor hal-
ten, daß ſo ſie ihn am Halſe trügen, ihnen die
Milch dadurch vermehret würde, ſo mag er wohl
daher ſeinen Nahmen bekommen haben.

Milch-Straſſe, ingleichen auch Jacobs-
Straſſe, heiſſet diejenige unzehlbare Menge
der dicht an einander ſtehenden kleineſten Ster-
ne, ſo wegen ihrer Gröſſe als auch wegen der
allzuweiten Entfernung mit bloſſen Augen
nicht von einander unterſchieden werden kön-
nen, und uns dahero nur einen weiſſen Strei-
fen von ungleicher Breite vorſtellen. An die-
ſen ſowohl als den übrigen Geſtirn pfleget man
gemeiniglich zum voraus die bald folgende Wit-
terung abzunehmen; denn wenn dieſe klar und
voller hellleuchtender Sternlein, bedeut es ſchön
Wetter, ſo aber dieſe gantz düſtern und wenig
Sternlein darinnen wahrzunehmen, iſt feuchte
Lufft und bald darauf folgender Regen zu ver-
muthen.

Milch-Tuch, ſonſt auch Seih- oder Seige-
Tuch genannt, iſt ein ſauberes leinenes Stück-
lein Tuch ohngefehr fünff Viertel Ellen lang
und breit, welches über die Milch-Kanne gele-
get, die friſch-gemolckene Milch aus der Melck-
Gelte darauf gegoſſen, und alſo durchgeſeihet
wird, damit die von dem Vieh abgegangene
Haare, und anderes unreine Weſen darinnen
zurücke bleiben, und die Milch rein werden
möge.

Milch-Zahn, heiſſet nicht nur der hinterſte
Zahn in den Kinbacken des Kalbskopffs, den
der Koch bey Ausbrechung der anderen Zähne
allein ſtehen läſſet, wenn er den Kalbs-Kopff
gehörig zur Speiſe vorbereitet; ſondern man
pflegt auch bey den Kindern die erſten Zähne
die ſie bekommen, und meiſt nach dem ſiebenden
Jahre wieder verlieren, indem ſie gar keine
Wurtzeln haben, eben alſo zu nennen.

Miltz, iſt ein Stück des Eingeweides

Cörpers, beſtehet aus einem ſchwammichen Weſen mit Adern vielfältig durchzogen, weshalben ſie auch bald verſtopffet werden kan, woraus hernach Stechen, Schwulſt und andere Zufälle entſtehen. Sie verändert ihre Farbe mit den Jahren des Menſchen und deſſen Natur, denn bey denen noch wachſenden jungen Perſonen iſt ſie röthlicht und lebhafft; bey denen erwachſenen aber ſchwärtzlicht. Die von den vierfüßigen Thieren giebt eine bös-ſafftige und ſchwartzgallige Nahrung, und wird dahero lieber weg geworffen, weil ſie auch abgekocht vielmahl die Hunde nicht freſſen mögen.

Miltz, von dem Miltz-förmigen Stücklein Fleiſch, welches die jungen Füllen auf der Zungen mit ſich zur Welt bringen, aber, wenn es ihnen nicht behende weggenommen wird, ſogleich wieder hinab ſchlucken, und von denen Alten für das wahre Miltz derſelben gehalten worden, kan oben unter dem Wort *Hippomanes* ein mehrers nachgeſehen werden.

Miltz-Kranckheit der Pferde, it. Miltz-Sucht, kommet gemeiniglich daher, wenn die Pferde eine lange Zeit nichts als friſches Gras oder ſonſten feuchte, kalte und dicke Speiſen in ſich freſſen, an feuchten oder ſumpfigten Orten weiden oder ſtehen müſſen, oder viel Eiskalt Waſſer ſauffen; oder ſie entſtehet auch daher, wenn das Miltz der natürlichen dünnen und flieſſenden melancholiſchen Feuchtigkeit viel in ihm hat, dieweil entweder das Geblüt derſelbigen voll oder die Leber für ſich ſelbſten einer Malignitæt unterworffen iſt; oder dieweil das unvermögliche und ſchwache Miltz dieſelbe zu rechter Zeit nicht von ſich treiben kan, oder ſonſten mangelhafft und verſtopfft iſt. Die Kennzeichen dieſer Kranckheit ſind dieſe: Das Pferd bekömmt einen groſſen und dicken Bauch, welcher auf der lincken Seiten faſt rauch iſt, athmet dabey offt und geſchwind. Etliche ziehen die Rippen auf der lincken Seite mehr über ſich, als auf der rechten, ſeuffzen gleichſam offt und viel, werden alle Tage magerer, und können ſich übel auf die lincke Seite legen. Etlichen iſt der gantze Bauch groß und dick, und ſo hart, iedoch auf der lincken Seiten etwas mehrers, als auf der rechten, daß man auch kaum mit den Händen hinein zu drucken vermag, athmen offt und viel, gehen auch langſamer, als ſonſten ihre Gewohnheit iſt. Etlichen iſt der Unter-Bauch groß und dick, dieweil ſich die Materie des Miltzes in das gantze Netze ausgebreitet hat; nieſen, wenn ſie gehen oder etwas arbeiten, wenden für groſſen Schmertzen, die ſie in der Arbeit empfinden, den Kopff hin und her. Dieſe Kranckheit kömt die Pferde meiſtentheils in dem Frühling an, wenn ſie ſich mit dem grünen Gras gar zu ſehr überfüllen, iſt anfänglich leicht zu curiren, wenn es aber einmahl recht eingewurtzelt hat, ſchwerlich oder gar nicht mehr zu vertreiben. Vor allen Dingen ſoll man ihm die Bug-Adern ſchlagen, iedoch nicht zu viel Blut laſſen, hiernechſt den Leib offen halten, ſowohl im Zirchen als Stallen, und dahero ein Clyſtier gebrauchen, nach dieſem aber ihm die lincke Seiten um die Gegend, wo das Miltz liegt, mit nachfolgender Salbe täglich zweymahl ſchmieren: Nim Hirſch-Marck ſechs Loth, Enten-Schmaltz, Hüner-Schmaltz iedes zwey Loth, Schweine-Fett ein Pfund, ſüß Mandel-Oel zwey Loth, Wachs ſo viel genug iſt, miſche es unter einander und ſchmiere das Pferd warm damit. Oder nimm Eibiſch-Safft, wilden Gurcken-Safft, iedes ein halb Maaß, Camillen-Oel ein Viertel Pfund, Lor-Oel ein halb Pfund; ſiede es bis das Waſſer von den Säfften verraucht iſt, alsdenn ſchmiere das Pferd warm damit, hernach gieb ihm folgenden Einguß: Ninm Haſelwurtz drey Loth, Wein ein Nöſel, ſiede es wohl, drücke es aus, und gieß dem Pferd auf einmahl ein, und continuir etliche Tage damit. Oder nimm Neſſel-Saamen zwey Loth, Miltz-Kraut und Tamarisken iedes zwey Loth, Färber-Röthe eine Hand voll, Calmus zwey Loth, Weiden- und Hollunder-Rinden iedes eine Hand voll; ſiede es wohl mit einander in Wein, preſſe die Brühe davon und gieß dem Pferd anderthalb Nöſel oder drey Viertel einer Maaß auf einmahl laulicht ein. Oder nimm Kümmel acht Loth, Honig ein halb Pfund, Teuffelsdreck ein Qvint, ein halb Nöſel Wein-Eßig; zerreibe dieſe Stücke und theile ſie in drey Nöſel Waſſer, geuß dem Pferde alle Tage einen Theil in Hals, und gieb demſelben den Tag über bis auf den Abend nichts zu freſſen. Item glüe einen Stahl und halt ein Stück Schwefel daran, ſo ſchmiltzt der Stahl, ſtelle aber vorhero eine Schüſſel mit Waſſer darunter, aus dem Waſſer ſammle die eingetropffte Körner heraus, mache ſie trocken, ſtoſſe ſie, und glüe ſodenn dieſes Pulver in einem irdenen Topff wohl aus, bis es braun wird, reibe oder ſtoſſe es hierauf wieder zu einem zarten Pulver. Von dieſem Pulver nimm ein Loth, Aron-Wurtzel ein halb Loth, und ein Nöſel Wein, laſſe es unter einander gemiſcht zwölff Stunden ſtehen, hernach geuß es dem Pferd auf einmahl ein, und bewege das Pferd eine halbe oder gantze Stunde darauf. Oder nimm Zittwer ein Loth, Honig vier Loth, Wein ein Maaß, laſſe es wohl mit einander ſieden, und geuß es dem Roß auf einmahl ein. Das Pferd ſoll einen warmen, trockenen und heitern Stall und eine gute Streue haben, auch wohl zugedeckt ſeyn; man ſoll auch daſſelbe alle Morgen vor der Fütterung wohl bewegen, daß es ſchwitze, hernach ſolchen Schweiß wohl abreiben und trocknen. Das Futter ſoll nicht ſo gar überflüßig ſeyn, rothe Kichern, Gerſten, Fœnum Græcum, Kleyen-Klümplein mit Honig und Saltz gemacht, Kleyen mit geſtoſſenen Lerchen- oder Weiden-Schwamm, Capern-Wurtz, Eppich, Feigbohnen, Rettig-Blätter und Kohl-Kraut vermiſcht. Der Tranck ſoll Waſſer ſeyn, worinnen Fenchel, Fœnum Græcum, Eppich-Wurtz, Fenchel-Wurtz, Färber-Röthe, Schwalben-

ben=Wurtz, Braun=Wurtz, Salpeter, Weinſtein ꝛc. geſotten worden.

Miltz=Kraut, iſt ein Kräutlein, welches, gleich der Mauer=Raute, in den Gebirgen, an Felſen und Stein=Klüfften wächſet. Es hat Fingers lange Blätter, deren viele aus einer ſchwartzen, zäſerichten und haarigen Wurtzel herfür kriechen; dieſelben ſind zerſchnitten wie das Engelſüß, oben ſchön grün und glatt, und unten gelblicht, fleckig und mit einer Wolle überzogen, worinnen ein gantz ſubtiler Saamen verborgen iſt. Dieſes Kraut pulveriſirt oder in Träncken, am beſten aber die daraus gezogene Tinctur gebraucht, iſt gut, das ſaure Geblüt zu verſüſſen, ingleichen wider die Gelbſucht, das viertägige Fieber, ſonderlich aber wider alle Miltz=Kranckheiten.

Mineralien, ſo von dem Wort *Minera* herkommet, das ein Stücke Erde bedeutet, welches entweder Saltz oder Schwefel, oder Metall mit ſich führet, heiſſen bey denen Phyſicis alle in dem Eingeweide der Erde verborgene irdiſche Cörper, welche man auszugraben pfleget, als Metalle, Steine, Saltze und Erden, ſo hernach wieder pflegen eingetheilet zu werden in feſte, weiche und flüſſige. Wie nun dieſe in dem gemeinen Weſen und in der Oeconomie ihren ſehr weitläufftigen Nutzen haben, davor die Gütigkeit des Schöpffers nicht genug zu preiſen; alſo iſt auch hier an gehörigem Orte von denen vornehmſten Arten dererſelben überhaupt gehandelt worden. Denn ins beſondere davon zu handeln, würde zu weitläufftig ſeyn. Dazu kan man *Minerophili* Bergwercks=Lexicon oder das Kauffmanns=Lexicon brauchen.

Mirabolane, ſiehe **Myrabolanen**.

Mirgel, ſuche **Mergel**.

Mirte, Mirten=Baum, ſiehe **Myrte**.

Mirtenbeer oder **Welſche Heidelbeer**, ſuche **Myrtenbeer**.

Mirten=Dorn, ſiehe **Mäuſe=Dorn**.

Miſch=Getraid, ſuche **Gemang=Korn**.

Miſchling, Feld=Mieth, Wicken=Gemenge, Wick=Futter, iſt ein Mengſal von Wicken und Haber, worunter man zuweilen noch Erbſen oder Gerſten, oder beydes zugleich nimmt, und ſolches im Junio oder Julio in gutes Brach=Feld ſäet, den Gras=Heu= und andern Futter=Mangel damit zu erſetzen. Etliches wird nach und nach friſch abgeſchnitten, und vor die Pferde und Melck=Kühe verfüttert, welchen es eine treffliche Speiſe iſt, doch wollen einige vor die letztere keine Gerſte mit unter nehmen, weil ſie dem melckenden Vieh nicht ſo gut, hingegen vor die Pferde und Ochſen deſto beſſer ſey. Etliches aber läſt man ſtehen und reiff werden, und giebt es den Roſſen auf den Winter zu freſſen. Man ſchneidet es klein, und menget denen Pferden das Futter damit; dadurch kan den Winter über, oder ſo weit es reichet, viel Haber erſparet werden; dergleichen aber muß man wie die Erbſen ins Sommer=Feld ſäen.

Miſerere mei, oder die **Darm=Gicht**, iſt eine gäntzliche Verſtopffung des Stuhlganges, dadurch endlich der Unflat aufwärts und zurücke getrieben wird. Die verkehrte Bewegung der Därme muß geſtillet, und dem Leibe Oeffnung geſchaffet werden. Am beſten iſt es, daß man einen verſtändigen Medicum bey dieſer ſehr gefährlichen Kranckheit beyzeiten ſuchet.

Misgeburt, heiſſet eine natürliche Geburt, welche von der gewöhnlichen Ordnung ihrer Art abgehet, und im Uiberfluß ein Glied, oder etwas davon fehlend, an ſich hat; oder es ſtehet nicht an ſeinem rechten Orte; oder iſt nicht vollkommen genung. Es kommen dergleichen ſowohl unter den lebendigen, als auch lebloſen Creaturen, wiewohl bey den letztern ſeltner für, und entſtehen, wenn das Principium, welches die Bewegung der Cörper verrichtet, gefehlet, entweder aus innerlichen Urſachen, da etwa die Materie nicht in gehöriger Maſſe vorhanden geweſen; oder einer äuſſerlichen, zu der inſonderheit die Einbildungs=Krafft und ihr Vermögen gerechnet wird. Sonderlich iſt es ausgemacht, daß die Geſtalt einer Frucht, oder eines Abkömmlinges, eine Aehnlichkeit von derjenigen Geſtalt an ſich nehme, welche das Weiblein zur Zeit der Empfängniß von andern unterſcheidet, und zur Zeit der Schwangerſchafft im Gedächtniß fortführet. Denn der ſichtbare Vorwurff eines Männleins treibet das Weiblein zur Vermehrung, macht das Nerven=Gewebe rege, erwecket die Einbildungs=Krafft und Affecten, ſo in denen Blut=Gefäſſen und Geblüte ſowohl, als dem Nerven=Safft ihre lebhafften Wirckungen haben. Und ſolchergeſtalt wird die Empfindung der äuſſerlichen Geſtalt bis zur Anlage der Frucht fortgeführet, dieſe Bewegung aber mit dem Trieb der Vermehrung vereiniget. Weil nun die Frucht ſtets eine Aehnlichkeit mit denen ſie wirckenden Urſachen hat, ſo muß ſie ſowohl mit der Geſtalt des äuſſerlichen Vorwurffs, der den Trieb des Weibleins erwecket, als mit dem Mutter=Gewächs, und auch mit einem zufälligen Vorwurff eine Aehnlichkeit, und zwar mit dem einen mehr als dem andern bekommen, nachdem davon die Empfindung ſtarck, und die Einbildung und das Gedächtniß davon ſonderlich zu der Zeit angefüllet iſt, da die gantze Geſtalt, oder ein merckwürdiger Theil davon, z. E. das Geſicht, die Geſchlechts=Glieder, oder ein Arm, formiret wird, indem dieſe Bewegung die Bewegung davon zur Bildung der Frucht vor der andern ſtärcker hintreibet. Sonderlich aber ſind die hefftige Gierigkeit nach einem Objecte, ſolches zu genieſſen, oder mit ſich zu vereinigen, und der Schrecken vor äuſſerlichen Objecten in dem empfangenden und ſchwangern Weiblein am aller=

geſchickteſten dazu, Monſtra oder Misgeburten zu verurſachen. Es kan aber hierzu auch die Verhinderung, ſo den Trieb zur Vermehrung im Fortgange gantz oder zum Theil betrifft, oder aber die Ubertreibung des Wachsthums eines Theils an der Frucht die unmäßige Groſſe, Kleinigkeit, oder gar den Mangel verurſachen. Bey denen Pflantzen wollen viele keine Pflantzen-Seele zulaſſen, daher ſie die Misgeburten dieſer Gewächſe bloß einer durch allerhand Zufälle verurſachten Verwirrung entweder der im Saamen befindlichen Anlage des Baues, oder des Baues einer Pflantze ſelbſt zuſchreiben. Dazu denn ſonderlich die aus Feuchtigkeit, Wärme und Kälte entſtehenden Bewegungen in denen Säfften und Canälen eines Saamen-Korns oder einer Pflantze gehören. Aus dieſer Betrachtung nun laſſen ſich verſchiedene Regeln und Mittel ſchlieſſen, um die Misgeburten bey Menſchen, Vieh und Pflantzen zu vermeiden. Es iſt aber hier nicht möglich, ſolche an- und auszuführen. Doch iſt es leicht zu ſehen, daß z. E. die Regel, Krafft welcher die Weiblein in der Empfängniß und Schwangerſchafft ſich vor ungeſchickten Vorwürffen und Einbildungen, vor groſſen Affecten, vor unbedachtſamen Gebrauch der Sinnen hüten ſollen, dieſen Grund habe. Ja weil hier zugleich der Grund der Aehnlichkeit in Farbe, Geſtalt ꝛc. bey denen Thieren gezeiget worden, ſo kan man daraus bey der Vieh-Zucht die herrlichſten Vortheile, allerhand ſchöne Arten, z. E. in Stutereyen, im Hüner-Vieh, in Schaafen, im Rind-Vieh zu bekommen, lernen und anbringen.

Mis-Jahr oder Miswachs der Früchte, ſiehe Jahr, allwo die Vermuthungen eines Mis-Jahres und die Urſachen aus der Erfahrung angeführet ſind. Hier iſt noch zu mercken, daß 1) ſelten, ja niemahls ein Mis-Jahr in allen Früchten und Pflantzen zu befürchten, wenn man nemlich ſetzet, daß 2) ein Mis-Jahr ein ſolches Jahr iſt, wo der Wachsthum derer Pflantzen und Gewächſe ohne Schuld und Nachläßigkeit des Wirts durch die üble Witterung dergeſtalt verhindert wird, daß wenigſtens bis zur Helffte, in Anſehung der Menge der Früchte oder der Güte, von der in ſolcher Gegend ſonſt gemeiniglich und meiſtentheils eintreffenden Menge und Güte ausfällt, ſolchergeſtalt aber der Pachter nichts, oder nur die Helffte ſeines Saamens, ſeiner Koſten und des Pacht-Geldes wieder bekommen hätte. Wiewohl dabey auch zu erwegen, ob das Mis-Jahr allgemein oder nicht, ſolchergeſtalt aber im erſten Fall wenigſtens die wenigen und ſchlechten Früchte viel theurer hinaus gebracht werden können. Wann daher in Verpachtungen der Schade des Mis-Jahres ſich nicht wenigſtens auf die Helffte, oder darüber erſtrecket, und auch ſonſt nichts beſonders in denen Pacht-Contracten deshalb ausgemachet iſt, ſo iſt ſolcher ſo wenig eine Urſache eines Erlaſſes an denen Pacht-Geldern, als wenig auch alsdenn ein einzelnes Mis-Jahr, wo auch bis zur oder über die Helffte der Nutzen ausfällt, wenn der Pacht auf mehr Jahre geſchloſſen und continuiret wird, gleichwohl nicht ein anders durch beſondere Verträge ausgemachet iſt, denen gemeinen Rechten nach,

L. 15 ff. § 4 Locati conducti,

in Betrachtung gezogen, ſondern dafür gehalten wird, daß, wenn vorhero oder darnach kein Mis-Jahr geweſen, ein einzeln Mis-Jahr ſo wenig das Pacht-Geld verringere, als ſolches dadurch vergröſſert wird, wenn alle Pacht-Jahre fruchtbar ſind.

Miſpel, Meſpel, Neſpel, Heſpelein, iſt die Frucht des Meſpel- oder Miſpel-Baumes, in der Groſſe einer groſſen Holtz-Birne, auch kleiner, mit einer erſtlich hellbraunen, und wenn ſie reiff worden, dunckel-braunen Schale, hat oben eine Crone von fünff Spitzen, und inwendig fünff Steinharte Kerne. Sie werden im ſpäten Herbſt, nachdem ſie zwey- oder dreymahl bereiffet worden, abgenommen, können aber auch alsdenn noch nicht genoſſen werden, bis ſie eine Zeit lang auf dem Stroh gelegen und teigig worden. Ehe ſie reiff oder teigig werden, kan man ſie wie andere Früchte einmachen; will man ſie aber bald weich haben, muß man ſie etwas hart in einem Tuche zuſammen drucken, und ſie denn wieder auf Stroh legen, ſo werden ſie bald zeitig werden. Ihre zuſammen ziehende Krafft iſt, abſonderlich in denen unreiffen ſo groß, daß ſie mehr vor eine Artzney, als vor eine Nahrung zu halten; hingegen iſt ſie im Durchlauff eine nützliche Speiſe, ſonderlich im Anfang der Mahlzeit, welches aber nur von denen mürben und teigigen zu verſtehen. Man brät ſie wie die Aepffel am Feuer; oder ſie werden in Wein und Zucker geprägelt, und beſtehet alsdenn die Vorbereitung darinnen, daß ihnen unten das Knöpffgen des Stiels, und oben die fünff Spitzen der Crone abgeſchnitten werden; auſſer dem aber laſſen ſie ſich auch roh eſſen. Die Kerne dienen wider die Harn-Winde, vornemlich aber wider den Nieren- und Blaſen-Stein, ſie müſſen pulveriſiret, und im Wein, darinnen Peterſilie abgeſotten, eingenommen werden.

Miſpel-Baum, Meſpel-Baum, Neſpel-Baum, iſt ein mittelmäßiger Baum, welcher an vielen Orten wild wächſet, mehrentheils aber in denen Gärten gezogen wird. Seine Blätter gleichen einiger maſſen denen Lorbeer-Blättern, ſind aber nicht ſo ſteiff, und an der untern Seite haarig; die Blüthen ſind weiß und die Aeſte mit Stacheln beſetzt, das Holtz aber bräunlich, oder faſt gelb, dick und zähe. Die wilden Miſpel-

Bäume wachſen zwiſchen Straßburg und Baaden, ſonderlich in der Lichtenau in gantz rauhen und wilden Oertern in ſehr groſſer Menge, und geben ein gutes Schlag-Holtz. Die Garten-Miſpel-Bäume aber werden von denen Steinen oder Kernen, welche man vorhero in Zucker oder Honig-Waſſer erweichet, oder mit der Frucht, ehe ſie noch weich wird, einleget, fortgepflantzet; ſie liegen aber öffters über ein Jahr in der Erden, ehe ſie aufgehen und hervor keimen. Von denen jungen Schößlingen, ſo von der Wurtzel abgeriſſen werden, kommen ſie leichter fort. Wenn ſie nur Daumens dicke worden, kan man darauf peltzen oder pfropffen. Die Peltz-Zweige oder Pfropff-Reiſer ſollen in der Mitte des Baums gegen Aufgang der Sonnen zu genommen werden. Wenn man ihn auf wilde Miſpel- Vogelbeer- Mehlbeer- oder Weißdorn-Stämme pfropffet, ſo bleibt er klein, die Frucht wird nicht ſo gar ſchmackhafft, und der Zweig überwächſt gemeiniglich den Stamm; aber auf Aepffel- Birnen- und Qvitten-Stämmen bringt er eine gröſſere und beſſere Frucht; Doch bekleibet er nicht ſo gerne auf dieſen, als auf jenen. Die Art und Zeit, ihn zu pfropffen, iſt im Spalt im Frühling; die Zeit ſeiner Verſetzung aber fället im Herbſt in October. Wenn man ihn öffters verſetzet, werden ſeine Früchte nicht nur viel gröſſer, als ſonſt wachſen, ſondern auch weniger, oder gar keine Steine bekommen. Es iſt ein harter Baum, welcher allerley Erdreich, kalt und warme Lufft wohl vertragen kan, doch gleichwohl findet er ſich beſſer, wenn er in einen fetten Grund oder ans Waſſer zu ſtehen kommt. Zur Erhaltung mehrerer Früchte ſoll man Miſt mit Aſche (ſonderlich Wein-Reben-Aſche) vermenget, zu der Wurtzel legen, das Erdreich offtmahls umhacken, und alles unnütze Gras von demſelben wegnehmen. Wenn er ſchwach zu werden beginnet, ſoll man Lupinen in Waſſer abkochen, und ihn hernach damit beſprengen. Im Alter greifft ihn offt der Wurm an, ſo bald man deſſen gewahr wird, ſoll man ihn bis aufs Leben ausſchneiden, und den Schaden mit Baum-Salbe verſtreichen, darneben aber auch das Schrepffen fleißig gebrauchet, und dadurch dieſem ſchädlichen Gaſt in Zeiten vorbauen. Wenn man einen Zweig von einem Holtz-Apffel-Baum in einen Mehlbeer- oder Weißdorn-Stamm einpfropffet, ſollen Miſpeln darauf wachſen. Die Blätter des Miſpel-Baums werden in Clyſtiren wider die rothe Ruhr gebrauchet.

Miſt, heiſſet überhaupt der Pferch oder Koth von allerley bey einem Meyer- oder Acker-Hof befindlichen Vieh, welcher geſammlet, und auf das Feld und Wieſen, in die Gärten, Wein- und Hopffen-Berge geführet wird, das Erdreich damit fruchtbar zu machen. Weil aber der Pferch oder Koth nicht alleine zuſammen hält, als pfleget man ſolchen mit Stroh zu untermiſchen, und dahero ſolches in die Ställe einzuſtreuen, damit nicht nur das Vieh rein liegen, und Winters-Zeit ſich beſſer erwärmen, ſondern auch der Koth beſſer zuſammen halten, und das Stroh deſto leichter zur Fäulung gebracht werden möge. Wo Stroh-Mangel, da pfleget man das Laub von Bäumen, oder die abgefallenen Nadeln der Tangeln oder Fichten, Tannen und Kiefern ſamt dem Moos aufzuhacken und einzuſtreuen, welches auch ziemlichen Miſt machet, iedoch bey weitem nicht alſo mehren hilfft, als das Stroh. Wenn der Miſt aus den Ställen gebracht, welches (auſſer Schaafen und Ziegen öffters) und bey den Pferden täglich geſchehen ſoll, muß derſelbe auf dem Hofe und in der Miſt-Stäte alſo zuſammen geſchlagen werden, daß er fein hoch zu liegen komme, damit der untere deſto eher faulen möge, welches nicht ſo leichte geſchiehet, wenn er hin und her lieget: Deswegen das Geſtröhde, was das Vieh auf dem Hof umher geſchleiffet, oder ſonſt verbroſet, mehrmahls, und ſonderlich bey Regen-Wetter, oder wenn ſonſten die Knechte anders nichts verrichten können, zuſammen zu ſchauffeln, und auf den Miſt-Hauffen zu ſchlagen iſt: Denn das dünne umher liegende Geſtröhde wird deswegen langſam zu verfaultem Miſte, weil es mehrentheils trocken, und alſo an benöthigter Feuchtigkeit Mangel hat. Uiberhaupt dienet zu Erlangung eines ſehr guten Miſtes, auſſer dieſen nur erwehnten Stücken, auch noch ein beſonderer darzu geſchickter und eingerichteter Ort, davon das Wort Miſt-Stäte ferner nachzuleſen. Die Art und Eigenſchafft des Vieh-Miſtes betreffend, wird auſſer dem Tauben- und Hüner-Miſt (ſo mehr zu Düngung der Gärten und Wieſen, als auf die Felder gebraucht wird) der Schaaf-Miſt vor den allerbeſten und ſtärckſten gehalten, und dahero vornemlich auf die Weitzen- und Rübſen-Aecker ausgeführet, auch die Lein- Hanff- Kraut- und Rüben-Aecker damit gedünget. Der Miſt vom Rind-Vieh iſt etwas ſchwächer, als der Schaaf-Miſt, und nicht ſo fett, damit werden ſonderlich die Korn- und Gerſten-Aecker gedünget. Der Roß-Miſt allein iſt denen Aeckern nicht viel dienlich, weil er ſehr brennet, wird aber unter den Küh-Miſt vermenget, und ſodenn iſt er denen niedrigen Feldern am dienlichſten. Der Schweine-Miſt iſt der kälteſte, und wird deswegen in hitzigem Erdreich, mehrentheils aber nur in die Hopffen-Berge oder Hopffen-Gärten gebraucht, iedoch auch unter andern Miſte mit in die Kraut-Gärten geführet, wiewohl er beſſer weggelaſſen wird, weil er viel Unkraut zeuget. Der kürtzeſte Miſt, welcher wohl durchfaulet, tauget am beſten auf die Wieſen und in die Gärten, der andere aber auf die Korn-Felder und Rüb-Länder oder Weinberge. Jedoch iſt auch in den Aeckern ein Unterſchied zu machen, denn in naſſen Feldern thut der Schaaf- und Pferde-Miſt, zumahl wenn dieſer etwas lang iſt, ſonderlich gut. Der Küh- und Schweine-Miſt aber,

auch der Schaaf-Pferch (von welchem an ſeinem Orte ein mehrers) wollen trockene Felder haben; ſo hat auch ein trockener, fetter und warmer Acker weniger Miſt nöthig, als ein kalter und naſſer. Der noch ſtrohhafftige unverweſete Miſt wird am beſten und nützlichſten im Winter ausgeführet, denn dem bereits verweſeten und wohl verfaulten iſt die Kälte ſchädlich, und ziehet den beſten Safft aus. Wer groſſe weitläufftige Güter hat, dabey zugleich einen ſtarcken Feld-Bau an Korn-Feldern, Wieſen, Gärten, Kraut-Ländern und Kohl-Stücken, auch Reb-Länder oder Weinberge ſich befinden, der ſoll allwegen einen ieden Miſt auf einen beſondern Platz oder Miſt-Stätte werffen und ſammlen laſſen; oder wo dieſe nicht zulänglich wäre, eine beſonders darzu angelegte Miſt-Grube mit zu Hülffe nehmen. Wenn man aber ſonſt keine andere als Frucht-Felder zu bauen hat, ſo iſt es unnöthig, vor einen ieden Miſt einen beſondern Miſt-Hauffen machen zu laſſen, ſondern man kan den Miſt nur durch einander in eine Grube oder auf einen Hauffen zuſammen ſchlagen. In Ermangelung des Miſtes werden auch noch verſchiedene andere Dinge, die Felder zu düngen und fruchtbar zu machen, gebrauchet, als da ſind: Der Schlamm, ſo man aus alten und verſchlemmten Teichen, Gräben und Pfützen ziehet, dieſer iſt allem Getraide dienlich, doch daß er im alten Monden ausgeworffen worden, und zuvor ein gantzes Jahr über einander auf einem Hauffen ſich erlegen und gefaulet habe. Denn wenn er gleich aus denen Teichen und Gräben ꝛc. ſo friſch auf die Felder geführet wird, iſt er wegen ſeiner Schärffe, und daß er noch gantz rohe iſt, dem Acker wenig behülfflich, und dünget nicht viel. Die Scharr- oder Schurr-Erde, ſo man auf den Gaſſen und Straſſen, ſonderlich, wo der Vieh-Trieb durchgehet, auffſcharren läſſet, iſt auf die Aecker zu führen auch gut, ſowohl, als daß man damit die Bäume in den Obſt-Gärten dünget: Doch iſt zu mercken, daß aller dergleichen Gaſſen- oder Scharr-Miſt kaum zwey oder drey Jahr Düngung hält. Der Mergel, von welchem bereits oben Meldung geſchehen. Alte Leim-Wände, welche eine treffliche Felder- und Gärten-Düngung geben. Ungelöſchter Kalch mit Erden vermiſcht, welcher zugleich allerhand Ungezieffer in der Erde tödtet. Ausgeſtochene Raſen, welche man zu Hauffen bringet, auch zuweilen mit Miſt untermenget, und, wenn ſie alſo ein Jahr lang über einander gelegen, auf die Felder führet. Dieſe ſind nicht nur denen ſandig- und ſteinigten Aeckern, und da der Grund ſeichte, ſehr verträglich, ſondern dienen auch in die Hopffen- und Weinberge, denen das Erdreich entgehet, ſonderlich da zu oberſt in denen Bergen die Stöcke ſehr entblöſſet. Die Aſche von denen auf dem Acker angezündeten Stoppeln, ſonderlich wenn bald ein Regen darauf fällt; oder, wenn man die Stoppeln vor Winters nur obenhin umreiſſet, hernachmahls aber in dem Frühling deſto ſtärker und tieffer unterpflüget: Denn alſo faulen ſie den Winter über, und können ſodenn im Frühling deſto beſſer düngen. Moos, eichenes und anderes Baum-Laub, auch die Tangeln von dem ſchwartzen Holtze, welches man zuſammen harcket, in groſſe vor denen Holtzungen gemachte Gruben bringet, und, wenn es darinnen über einander verfaulet, auf die nahe gelegenen Felder führet. Die Säge-Späne von denen Schneide-Mühlen, davon der Acker gar milde wird; wiewohl etliche davor halten, daß ſie die Aecker gar ſehr verſäuren. Die Lobe von den Gerbern, ſo ſie nicht mehr brauchen; doch ſind die Haare, ſo man von den Fellen abſchabet, oder die Walck-Haare von den Walck-Mühlen der Gerber und Tuchmacher weit beſſer, und werden die Felder davon ſehr gut. Die Aſche, Laugen- und Seiffenſieder-Aſche, welche in ſchweren thonigten Feldern ſo gut thut, als wenn man Miſt darauf geführet hätte; nur daß die Krafft nicht lange in dem Acker dauret. Erbſen, ingleichen Sau- oder Feig-Bohnen, welche man auf ein Land ſäet, und ſo in voller Blüthe ſtehen, ſogleich wieder unterpflüget, und alſo verfaulen läſſet. Doch geſchiehet dieſes nicht ehe, als da man ſonſt keine Mittel zur Düngung haben, kein Vieh halten, oder auch, wegen der gar ſehr entfernet liegenden Feld-Stücke, ohne ſonderbare Unkoſten den Miſt nicht dahin ſchaffen kan; doch muß man ſich wegen der Schäfer in Sicherheit ſetzen, damit ſie es die Schaafe nicht abfrezen laſſen. Und endlich der Schaaf-Pferch, wovon an ſeinem Orte ein mehrers. Wenn man die Wieſen mit Vieh-Miſt düngen will, ſoll man iedesmahl ſolchen friſch dazu nehmen: Denn ie friſcher und neuer der Miſt, (wenn er nur recht verfaulet, und kein langes Stroh darunter iſt) ie beſſer und dicker wächſt das Gras davon. Abſonderlich aber iſt unter dem Vieh-Miſt der Schaaf-Miſt der allerbeſte; in Ermangelung deſſen aber braucht man Roß- und Küh-Miſt, vermenget ſolchen mit Ofen-Rus, Hüner- und Tauben-Miſt, oder auch Haus-Kehricht, Gaſſen- oder Hof-Koth, Garten-Geniſte und dergleichen, läſſet ſolchen den gantzen Winter über liegen, daß er über einander wohl durchnäſſe, friere und mürbe werde, und zettelt ihn hernach im Frühling über den gantzen Wieſen-Platz. Tauben- und Hüner-Miſt iſt abſonderlich denen naſſen, ebenen Wieſen gut, doch müſſen ſolche nur dünn damit überſtreuet, und gleichſam wie beſäet werden. Zu Fruchtbarmachung der neu-angehenden Wieſen-Felder ſoll man den Kuh- oder andern kurtzen Miſt mit guten mürben, zerriebenen und wohl gereuterten Erdreich, oder auch mit dem dürren Staub, der im Sommer auf den Land-Straſſen, oder in den Fuhrwegen geſammlet worden, vermiſchen, und ſie damit beſtreuen: Denn dieſer alſo vermengte

mengte Miſt machet mehr und fetter Futter oder Gras, als der beſte und fetteſte Miſt, ſo aus dem Stall oder ſonſt wo anders herkommen mag. In denen Gärten, welche einen ſandigen trockenen Boden haben, iſt der Küh-Miſt, wenn er verfaulet, der allerbeſte, inſonderheit für die Bäume. Der Schaaf-Miſt, weil er trockener und hitziger, als der Küh-Miſt, iſt im kalten und feuchten Erdreich dienlicher, als im warmen und trockenen. Der Roß- oder Pferde-Miſt iſt wegen ſeiner Hitze in einem kalten, feuchten Küchen-Garten, ingleichen bey denen Miſt-Beeten beſſer, als bey denen Bäumen zu gebrauchen. Der Schwein-Miſt wird, weil er viel Unkraut zeuget, in den Gärten nicht gerne gebrauchet, auſſer denen Bäumen, welche er, um die Wurtzel gelegt, erkühlet, und ſie wieder grünen machet. Tauben- und Hüner-Miſt ſoll man in Küchen-Gärten im Herbſte gebrauchen, damit deſſen übrige Hitze von des Winters Kälte und Feuchte gemildert und gemäßiget werde. Allen Kraftloſen halb erſterbenen Bäumen kan man mit altem Tauben-Miſt, und darunter gemiſchter Erde von einem Schind-Anger, wo das gefallene Vieh pfleget hingeführet zu werden, wieder zu rechte helffen, wenn man dieſe Melange im Herbſt um des Baumes Wurtzel ſchüttet. Aller Miſt, wenn er zwey oder drey Jahr alt iſt, dünget beſſer, als wenn er noch neu iſt. In Ermanglung andern Miſtes, oder bey beſondern Gewächſen kan man auch andere Materien brauchen, davon der Artickel Dünger nachzuſehen. Denen Weinbergen iſt faſt allerley Miſt dienlich, wenn ſolcher nur wohl verfaulet, auſſer dem Menſchen-Koth, Roß-Miſt und Schweine-Miſt, indem ſolche ſo wohl den Wein am Geſchmack verderben, als auch inſonderheit dem Stock zum Theil zu hitzig ſind; vor allen aber behält der Ochſen-Küh- und Schaaf-Miſt bey denen Rebländern oder Wein-Gebirgen den Vorzug.

Miſt-Bahre, Miſt-Trage, iſt ein aus zweyen langen Armen und etlichen breiten Quer-Sproſſen von Holtz verfertigtes leichtes Gerüſte, auf welchen zwey Perſonen den Miſt aus denen Küh-Ställen auf die Miſt-Stäten zu tragen pflegen.

Miſt-Beet, Miſt-Bett, iſt bey einem Garten eine ablang viereckigte mit Holtz oder Steinen ausgefütterte, und mit Pferde-Miſt und gutem Erdreich angefüllte Grube, worinnen allerley zarte Pflantzen, Blumen und ausländiſche Gewächſe im Frühling zeitig aufgebracht werden können. Daher ſie auch eines Früh-Beete ſind. Sie werden auf unterſchiedliche Weiſe gemachet. Die gemeinſte Art iſt dieſe: Man gräbet im Garten, in einem ſolchen Ort, wo der Nord- und Oſt-Wind durch eine Wand oder Mauer zurücke gehalten werden, und der die gantze und völlige Mittags-Sonne hat, einen Graben, etwa, nachdem der Ort hoch oder niedrig iſt, vier oder fünff Schuh tieff, die Breite aber ſoll fünff Schuh ſeyn; die Länge weiſet der Ort ſelber, und kan es ein ieder ſo lang machen, als es ihm beliebet. Will man drey oder vier Miſt-Beete in einer Reihe haben, ſo muß ein Gang zweyer guten Schuh breit darzwiſchen gelaſſen werden. Hierauf ſoll man eichene, oder in Ermangelung derſelben kieferne Pfoſten nehmen, zuvor aber in ieder Ecke, und in der Mitte in geziemender Weite eichene Pfähle, ſo dicke als es nöthig einſetzen, und alsdenn die Pfoſten vom Grunde aus fein gleich und gerade annageln, bis etwa zwey oder drey Fuß hoch über die Erde, doch daß es gegen Mittag um einen halben Fuß niedriger, als gegen die Nord-Seite gelaſſen werde, damit es etwas ſchräge ſey, und gegen den Mittag den Sonnenſchein deſto beſſer haben könne. Man pfleget es auch mit Mauerwerck auszufüttern; iedoch ſind die höltzernen gemeiner. Hierauf wird die alſo ausgefütterte Grube um die Helffte des Februarii, nachdem der Winter kalt oder gelinde iſt, mit friſchen, trockenen, reinen Pferde-Miſt, welcher an einem trockenen Ort auf einen Hauffen gelegen, und ſeine Kräffte und Wärme noch alle in ſich hat, angefüllet, alſo daß, ſo offt eine Lage oder Schicht Pferde-Miſt mit der Miſt-Gabel fein ordentlich hinein geſchichtet worden, dieſelbe allemal ſo viel möglich dicht auf einander, und an allen Orten fein gleich getreten werde. Wenn man die andere Lage oder Schicht eingetreten, ſo gieſſet man etliche Eymer Waſſer drüber her, und fähret hierauf mit Einleg- und Eintretung des Perde-Miſts fort, bis die Grube etwan einer halben Elle hoch noch ledig iſt, alsdenn überleget man die oberſte Lage etwan drey qver Finger hoch mit kurtzen alten Küh-Miſt, gieſſet wieder etliche Eymer Waſſer drüber, decket das Miſt-Beete mit beſonders dazu gemachten Stroh-Decken zu, und läſſet es alſo etliche Tage ſtehen, damit der Miſt ſich recht erhitze. Mitlerweile menget man verfaulten Miſt, Holtz- und Sägeſpän-Erde unter einander, ſiebet ſolche rein durch, und ſchüttet ſodenn dieſer durchgeſiebten Erde zwey gute qvere Hand hoch fein ordentlich darüber, machet alles fein gleich, und beſäet es nach einem oder zweyen Tagen nach Gefallen mit allerhand frühzeitigem Salat, Radis und Monat-Rettigen, Seleri, Blumen-Kohl, frühen weiſſen Kopff-Kohl, Melonen und andern Saamen. Wer aber die Koſten auf das Mauerwerck oder die Pfoſten nicht wenden will, der kan nur bloß ein Loch in die Erde graben laſſen, und ſolches, ohne es auszufüttern, mit Miſt etwa zwey oder drey Schuh hoch über die Erde ausfüllen, und Pfähle herum in die Erde ſchlagen, zu oberſt aber umher eine Einfaſſung von Bretern einer halben Elle hoch machen, damit die auf dem Miſt geſchüttete Erde nicht herab falle; oder man machet es nur der Erden gantz gleich, doch

allemal an der Mitternachts-Seite um ei-
neu halben Schuh höher, als gegen Mit-
tag; rings umher muß ein Geländer, eines
Schuhes hoch ſeyn, damit man die Decke
darüber legen kan. Man pfleget auch die
Miſt-Beete bloß auf die Erde zu machen,
ohne Ausgrabung der Löcher, welche Art
aber gemeiniglich nur zu denen Melonen ge-
brauchet wird. Uiber dieſe Miſt-Beete wer-
den bey Nacht-Zeit und ungeſtümer Wit-
terung Stroh-Decken gebreitet, bey hellem
Sonnenſchein aber Glas-Fenſter darüber ge-
leget. Man pfleget auch wohl die Glas-
Fenſter beſtändig liegen zu laſſen, und ſolche
auf die Nacht oder bey ſtürmiſchen Wetter
mit beſonders darzu verfertigten höltzernen
Laden zuzudecken.

Miſt breiten, heiſſet den in Hauffen Zei-
lenweiſe auf die Acker-Beete geführten und
geſchlagenen Miſt mit der Miſt-Gabel zer-
ſtreuen uud von einander werffen. Dieſe
Feld-Arbeit ſoll kurtz vor dem Pflügen her-
gehen oder geſchehen, denn die Lufft ziehet
ſonſten den Miſt gar ſehr aus, daß faſt nichts
daran, als das Stroh, bleibet. An etlichen
Orten, ſonderlich bey groſſen Vorwercken,
wird der Miſt auf groſſe Gebreiten und über
einen Hauffen auf einander geſchlagen, da-
mit er den Winter durch verfaule, auch die
Kräffte nicht ausfrieren: Wenn es denn zu
Wetter-Tagen gehet, wird er Fuder-weiſe
auf die Felder geführet, abgehacket, und
kurtz vor dem Pflügen gebreitet; auf welche
Weiſe denn das rauhe Winter-Wetter ihm
wenig ſchaden kan. Wo der Zehend-Schnitt
im Gebrauch iſt, müſſen diejenigen, ſo künff-
tig um den Zehenden ſchneiden wollen, den
Miſt vorhero auf ſolchen Feldern ohnentgelt-
lich breiten, und nachmals, wie es einiger
Orten gewöhnlich, auch den darauf erwach-
ſenen Haber oder Gerſte drein, das iſt, um-
ſonſt harcken.

Miſt-Bret, iſt eine Zugehör des Miſt-
Wagens, und beſtehet in einer einzelnen, an
der inwendigen Seite mit Bretern beſchla-
genen Wagen-Leiter, welche aber nicht ſo
viel Schwingen, als eine ordentliche Wa-
gen-Leiter, ſondern deren nur etwan viere
hat. Es wird ſolche an der Hand oder rech-
ten Seite des Wagens aufgeſetzt, damit der
Miſt nicht durch falle, an der Sattel- oder
lincken Seite aber nur ein ordentliches Bret
aufgeſtellet, damit man mit dem Laden und
Abſchlagen des Miſtes beſſer zurechte komme.
Wo man an beyden Seiten des Miſt-Wa-
gens dergleichen Miſt-Breter hat, da wird
ſo wohl das Aufladen als Abſchlagen beſchwer-
lich gemacht.

**Miſtel, Affolter, Kenſter, Kinſter, Ma-
rentacken**, iſt ein Gewächſe, welches auf
und aus den Aeſten der Eichen, Linden, Tan-
nen, Weiden, Apffel- und Birn-Bäume, ſelten
aber auf den Haſel-Stauden hervor wächſet,
aber von gantz beſonderer Art iſt, alſo daß es
weder an Blättern, Zweigen noch Früchten
mit dem Baum, darauf es wächſet, überein
kommt. Seine Aeſte, welche die Geſtalt der
Corallen-Zincken haben, ſind mit ſonderba-
ren Knoten, als ob ſolche Zuſammenfügun-
gen der Glieder wären, verſehen, und ſtehen
ſolche Creutzweis, vornen an den Spitzen
derſelben haben ſie gelblicht und bleich-grü-
ne dichte Blätter, welche denen Portulac-
oder Buchsbaum-Blättern gleich kommen.
Im Herbſt träget er viel Beerlein, in der
Gröſſe, wie Erbſen, welche erſtlich grün, her-
nach in ihrer Zeitigung weiß, und mit einem
ſubtilen Häutlein überzogen ſind; inwendig
haben ſie ein zähes, weiches und leimichtes
Marck, daraus der bekannte Vogel-Leim ge-
machet wird; wovon an ſeinem Orte. Der
Miſtel iſt ein ſonderbar gutes Geäſe vor das
Rothwildpret; an denen Orten, wo ſie in
Menge wachſen, pfleget ſie der Land-Mann
Winters-Zeit, bey vorfallendem Futter-Man-
gel nicht ohne Lebens-Gefahr herunter zu
brechen, und ſein Vieh, weil es demſelben
ſo gut als Kraut ſeyn mag, damit zu erhal-
ten. Die Alten haben geglaubet, es erwüch-
ſe der Miſtel vom Geſchmeiß der Krammets-
Vögel, und zwar derjenigen Art, ſo dahero
den Nahmen **Miſtler** erhalten, alſo daß die-
ſer Vogel den zu ſeiner eigenen Vertilgung
brauchbaren Vogel-Leim durch ſein Ge-
ſchmeiß zeugte; daher auch das bey dem Plau-
to befindliche ſehr bekannte Sprichwort ent-
ſtanden: Turdus ipſe malum ſibi cacat. Es
wird aber heut zu Tage mit beſſerm Grund
davor gehalten, daß der Miſtel von nichts
anders, als von einer übrigen Fettigkeit,
oder unreiffem Safft, den der Baum nicht
verzehren, oder in ſeine Nahrung wenden
könne, auf die Art, wie etwan der Moos
oder die Baum-Schwämme, entſtehe; wie-
wol auch der Erd-Boden hierzu etwas bey-
tragen mag, weil dieſe Miſtel zwar an vie-
len Bäumen, wie obgedacht, iedoch nicht
aller Orten gefunden wird. Die Alten ha-
ben mit dieſem Gewächſe, abſonderlich aber
mit dem Eichen-Miſtel viel Aberglauben ge-
trieben, ſolche mit einem Geſchoß von denen
Eichbäumen herab geſchoſſen, und im Her-
abfallen aufgefangen, damit ſie nicht auf die
Erde kommen ſollen, und was mehr derglei-
chen Gauckeleyen geweſen. Zur Artzney wird
ſonderlich der Eichen-Miſtel gebrauchet, wel-
cher vor die fallende Sucht und Spul-Wür-
me der Kinder, wider den Schlag, Schwin-
del und andere Zufälle ſehr gut, der Haſel-
Miſtel aber noch beſſer ſeyn ſolle, wiewol die-
ſer letztere ſelten gefunden wird. Der Mi-
ſtel, den man zur Artzney brauchen will, ſoll
fein trocken, bey ſchönem Wetter, und im
abnehmenden Monden gebrochen und abge-
nommen werden.

Miſten, ſuche **Düngen**.

Miſten, heiſſet bey denen Pferden ſo viel
als den Miſt von ſich laſſen, wird auch ſon-
ſten Zirchen genennet. Wenn ein Pferd nicht
miſten kan, (welches daher rühret, wenn es
ent-

entweder mit Korn überfüttert wird, und darüber trincket, oder aber überritten, und erhitzt wird), ſoll man nicht lange warten, weil ſich zu dieſem Uibel allezeit Verhaltung der Winde und Blähungen geſellen, und ein Pferd bald übern hauffen werffen. Das beſte Mittel hierwider iſt, den Leib zu öff- nen, entweder durch Applicirung eines Cly- ſtiers, oder daß man einen Jungen die Hand mit Oele ſalben, dem Pferd damit in den Hintern greiffen, und den harten Koth heraus ziehen laſſe, damit die natürlichen Gänge wieder geöffnet werden. Zum Clyſtiere ſoll man vor einen Groſchen Baum-Oel, Senes-Blätter, Roßmarin, Camillen, iedes gleich viel, iedoch nach Proportion des Baum-Oels, ſolches alles in Rindfleiſch-Brühe wohl kochen, und dem Pferd mit einer Clyſtier-Spritze appliciren. Oder man kan Pappel-Kraut, Camillen, zwey Loth ausgezogene Caßiam und Baum-Oel zuſammen in Wein thun, kochen, wohl durch einander rühren, und das Pferd nachgehends damit clyſtieren. Ein offt probirtes Mittel iſt auch folgendes: Man nimmt ein Loth Venediſche Seiffe, anderthalb Loth Sade- oder Seven-Baum, und zwey Scrupel ſchwartze Nieß-Wurtz, thut es in ein Nöſſel rothen Wein, und gieſſet es dem Pferd in den Hals, führet ſelbiges darauf eine halbe Stunde umher, nimmt alsdenn ein wenig Speck und Venediſche Seiffe, macht es unter einander, und ſteckt es dem Roß in dem Hintern hinein, ſo tieff als man kan. Oder: Nehmet ein Stücklein Speck, eines guten Fingers lang und ſtarcken Daumens dicke, nehmet ferner Sade-Baum, Coriander, Attich und Odermennige, oder auch nur ein paar davon, pulveriſirts, wältzet den Speck rings um in gemeldtem Pulver, und ſtopffet ihn dem Pferde in den Maſt-Darm, ſo wird es bald miſten. Oder: Nehmet ein Nöſſel oder halbes Maaß Ziegen-Milch, machet ſolche ein wenig warm, werfft vor vier Pfennige Venediſche Seiffe, und vor vier Pfennige Queck-Silber darein, rühret es wohl durch einander, und gieſſet es dem Pferde ein. Oder, nehmet ein halb Nöſſel Wein-Eßig, vor einen Groſchen Neſſel-Waſſer, Sade- oder Seven-Baum, Haſel-Wurtz, Bilſen-Saamen und Fœnum græcum, eines ieden vor ſechs Pfennige, ſtoſſet dieſe vier Stücke klein, vermenget ſie mit dem Waſſer und Wein-Eßig, und gieſſet es dem Pferd ein. Man kan ihm auch Teuffels-Dreck und Knoblauch auf das Mund-Stücke legen, daß es Wind davon bekommt.

Miſt-Fuhre, dieſes Wort wird zuweilen vor die Zeit, da der Miſt auf die Felder geführet wird, zuweilen aber auch vor die Ausführung des Miſtes ſelbſten genommen. Dieſe nun pfleget insgemein, nach denen vier unterſchiedenen Zeiten, da ſie gewöhnlich vorgenommen wird, viererley zu ſeyn. Die erſte Miſt-Fuhre geſchiehet zur Winter-Saat auf das Brach-Feld im Junio, wenn der Lein- und die Sommer-Gerſte allenthalben geſäet, und alles Getraide im Acker mit der Sommer-Saat beſtellet iſt. Die andere Miſt-Fuhre geſchiehet im Auguſto ebenfalls zur Winter-Saat, iedoch auf den gerührten Acker, ſo bald derſelbe eingeeget iſt; dieſe Miſt-Fuhre wird gemeiniglich aus Noth und darum ſo ſpat vorgenommen, weil im Junio etwan nicht Miſt genug vorhanden geweſen, das Winter-Feld mit zu düngen. Die dritte Miſt-Fuhre wird die Herbſt-Miſt-Fuhre genennet, darum, daß man zur Herbſt-Zeit etwan im October, oder auch noch zu Anfange des Novembris, und kurtz vor Winters-Zeit, ehe es zugefrieret, und da ſchon alle Arbeit auf den Feldern, vorüber iſt, den im Sommer gemachten oder übrigen Miſt in das Feld, wo dieſen Sommer über die Winter-Frucht geſtanden, und denn etlichen zu Hirſen ins Brach-Feld, oder zu Heide-Korn, Hanff- und Lein-Saamen, oder auch auf die Kraut-Aecker ausführet. Die vierte Miſt-Fuhre geſchiehet im Frühlinge, wenn man zu Acker fähret, an ſtat der vorigen, und zwar aus folgenden Urſachen: Nemlich wenn man vor Winters, etwan anderer Verrichtungen halber zur Miſt-Fuhre nicht gelangen können; oder da es am Miſte gemangelt; oder daß der Acker-Mann faul und langſam iſt, daß eine Arbeit nach der andern nicht, wie billig befördert wird, ſo wird nun erſt, (wie auch oben bey der andern Miſt-Fuhre gemeldet worden,) der Miſt hinauswärts etwan im April zur Gerſte, Hirſen, Heide-Korn und andern dergleichen Getraide, auf den vor Winters geſtürtzten Acker, ſo bald derſelbe gerühret und wohl eingeeget iſt, ausgeführet. Und dieſe Miſt-Fuhre iſt ſonderlich an denjenigen Orten gebräuchlich, wo man Jahr-Feld hat, das iſt, wo alle drey Arten beſäet werden, da man nemlich auf dasjenige Feld, ſo gemeinem Gebrauch nach dieſen Sommer brach liegen und ruhen ſolte, zu allerhand Zugemüſe oder Küchen-Speiſe den Miſt ausführet, und, wenn die Frucht wieder vom Felde, den Acker bald wieder rühret, und mit Korn beſäet, ohne allererſt eine Miſt-Fuhre anſtellen zu dörffen.

Miſt-Gabel, iſt ein dreyzinckigtes Inſtrument von Eiſen mit einem höltzernen Stiel, welches zum Ausmiſten in denen Ställen, zu Aufladung des Miſtes in der Miſt-Fuhre, und zu Breitung deſſelben auf dem Felde gebraucht wird.

Miſt-Gauche, Miſt-Pfuhl oder Miſt-Pfütze, heiſſet die aus denen Vieh-Ställen von dem Vieh-Harn, oder auch von dem Miſt abflieſſende, und gemeiniglich auf der Miſt-Städte, oder an einen andern bequemen Ort zuſammenlauffende Feuchtigkeit, welche ein guter Haus-Wirt nicht gerne unnütz wegflieſſen läſſet, ſondern zu Begieſſung ſeines mit Gras bewachſenen Baum-Gartens, (worein man ſie, nachdem das Lager deſſelben beſchaffen, bisweilen durch Gräb-

Gräblein leiten, und darinnen mit groſſem Nutzen hin und wieder führen kan) oder nah gelegener Wieſen-Flecke anwendet. Man kan auch auch die Wieſen damit vortreflich düngen, wenn man ein langes Faß, welches unten mit 6, 8, 10 kleinen Löchern, ſo mit Zapffen verſtopffet ſind, verſehen, voll Miſt-Pfütze auf einen unten offnen Leiter-Wagen leget, hinaus führet, auf der Wieſe die Zapffen heraus ſchlägt, und den Wagen darauf herumfähret, ſolchergeſtalt aber die Wieſe gleichſam beſprenget. Miſt-Gauche kan auch, um Salpeter-Erde zu machen, vortreflich gebrauchet werden, davon das Wort Salpeter nachzuſehen. Man braucht ſie auch um Salpeter darinnen zergehen zu laſſen, und den Saamen hinein zu weichen, ſolchergeſtalt aber den Dünger mit dem Saamen ins Land zu bringen. Die Miſt-Gauche, wenn ſie das Vieh gewohnet iſt, dienet auch zum ſehr geſunden und vor vielen Kranckheiten præſervirenden ja ſtärckenden Geträncke vor das Vieh. Arme Leute pflegen auch wohl dieſe Gauche oder Miſt-Pfütze auf ihren Acker, ſtat andern Dünger, woran ſie Mangel leiden, zu führen, und denſelben damit zu beſprengen, welches zwar eine Düngung, iedoch von geringem Nachdruck giebt.

Miſt-Grube, iſt ein höchſtens drey Ellen tiefes in die Erde gegrabenes und mit Steinen ausgeſetztes Loch, worein man in den Städten den Kehricht und allerley Unrath, ja wo man Pferde hält, den Miſt auf eine Zeit zu thun pfleget, zuweilen auch wohl die heimlichen Gemächer darüber anleget, ſonſten aber mit einer wohl verwahrten Decke bedachtſam verſiehet. Auf dem Lande, wo ein ſtarcker Feld-Bau, hingegen ſo viel guter Miſt als wohl darzu vonnöthen ordentlich nicht gemacht werden kan, da muß man Laub, Abgang von den Garten, allerley Koth, Kehricht auch Gaſſen- und Fuhr-Straſſen Gerührig zu ſammlen, dergleichen Gruben machen, und dieſen Unrath über einen Hauffen eine Zeit faulen laſſen. Etliche ſtreuen, und wohl mit allem Fleiß Stroh in die Höfe, daß das Vieh darüber gehe, und ſolches zertreten, und klein zerfahren werde, und werffen es alsdenn in ſolche Gruben, daß es darinnen über einander erwärme und recht zu Miſt werde. Solche Miſt-Gruben ſind auch bey denen Meiſtereyen gemeiniglich anzutreffen, worein der Miſt und übrige Unrath von dem abgeluderten Vieh geſammlet, und alsdenn mit Vortheil verkauffet wird.

Miſt-Haken, iſt ein zum Acker-Bau gehöriges Inſtrument von Eiſen mit zweyen ohngefehr ſieben bis acht Zoll langen unter ſich ſtehenden Zähnen oder Zincken und einer Dille, darinnen ein ſtarcker höltzerner, ohngefehr zwey Ellen langer Stiel ſtecket. Man bedient ſich deſſen, den Miſt von dem Miſt-Wagen auf die Acker-Beete herab zu ... oder die dichten Miſt-Hauffen, denen man mit der Miſt-Gabel nicht viel abgewinnen kan, zu zerreiſſen; oder ſelbige damit aus denen Ställen auf die Miſt-Stäte zu ziehen.

Miſt-Hauffen, ſind zweyerley. 1) Wo man in einem Mayer-Acker- oder Bauer-Hof, keinen Raum zu einer weitläufftigen Miſt-Stäte hat, wird der Miſt auf einen hohen Hauffen zuſammen geſchlagen, welchen man im Sommer zuweilen umrühren und umſtechen muß, nicht anders, als ob man ihn durchgraben wolte, damit der Miſt deſto beſſer verfaule, und deſto tüchtiger und erſprießlicher zum Acker-Bau werde. 2) Pflegt man den auf das Feld ausgeführten Miſt auf die Beete in kleine Hauffen zu ſchlagen, welche einander fein gleich ſeyn, auch in gleicher Weite von einander ſtehen ſollen.

Miſt-Hof, ſiehe **Miſt-Stäte**.

Miſt-Karre, iſt eine groſſe Radeberge, womit der kurtze Roß- und andere Vieh-Miſt aus den Ställen auf die Miſt-Stäte gebracht wird.

Miſt-Korb, iſt ein ablang runder auf einer Schleiffe befeſtigter Korb, welcher eben die Dienſte, als eine Miſt-Karre thun muß.

Miſtler, Schnarre oder Schnerr, iſt eine Art von Krammets-Vögeln, welcher ſeinen Nahmen von den Miſtel-Beeren, die er gerne friſſet, erhalten hat, und in Bayern eine Scharre, in Kärnthen aber ein Zerrer genannt wird. Er übertrifft an Gröſſe den Krammets-Vogel und die Droſſel. Seiner Farbe nach aber kommt er der Weiß-Droſſel oder Zipp-Droſſel gäntzlich bey, ausgenommen, daß wie dieſer Vogel gröſſer iſt, auch die ſchwartzen Flecken an der Bruſt viel gröſſer ausſehen, und der Grund, worauf ſie gleichſam geſtreuet ſind, nicht ſo bräunlicht, wie bey der Droſſel, ſondern mehr weiß iſt. Der Hahn und die Sicke, oder das Männlein und das Weiblein, ſehen einander dermaſſen gleich, daß man auch den geringſten Unterſchied nicht wird machen können, auſſer daß der Hahn unter denen Flügeln auf ieder Seiten zwey ſchwartze Flecklein auf denen Federn neben einander ſitzend hat, in der Gröſſe einer groſſen Steck-Nadel-Koppe, welches iedoch genau will wahrgenommen ſeyn; in der Jugend aber, wenn ſie aufgeätzt werden, geben die Männlein ſich durch ihr Dichten bald zu erkennen. Sie halten ſich nirgend anders auf, als im Wald, und ſuchen ihre meiſte Nahrung darinnen, ob ſie gleich zu Zeiten auf die Felder und Wieſen hinaus fallen, um daſelbſten Würme zu ſuchen. Im Winter fliegen ſie an etlichen Orten wohl auch in die Gärten, wo ſie Aepffel-Bäume finden, auf denen Miſtel-Beere wachſen. Sie brüten des Jahrs zweymal, und das erſte mal ſehr früh, gleich im Martio, machen das Neſt gemeiniglich im ſchwartzen Gehöltze auf Tannen- oder Fichten-Bäumen ſehr hoch,

hoch, wo aber groſſe Eichen-Wälder ſind, niſten ſie auch vielfältig auf hohen Eichen, und haben meiſtens vier oder fünff Junge. Sein Geſang, das er auf den höchſten Gipffeln der Bäume, wiewol nur im Frühling hören läſſet, iſt ſehr lieblich, und wie wild er von Natur iſt, ſo zahm wird er hingegen, wenn er aus dem Neſte genommen, und aufgezogen wird, ſo daß er auf der Hand ſinget, ſonſten aber iſt nicht viel mit ihm anzufangen, maſſen er von ſchlechter Gelernigkeit iſt, doch ſolte er, wenn er ſehr jung zu andern Sing-Vögeln gethan würde, noch wohl etwas nachmachen lernen. Man hat aber nicht nöthig mit dem Miſtler dergleichen vorzunehmen, weil ſein Pfiff von Natur angenehm iſt. Worbey, (wenn man ihn nemlich bey ſeinem natürlichen Geſang laſſen will,) doch dieſes noch zu mercken, daß ein junger Vogel, es ſey was es vor einer wolle, der weder einen alten ſeines gleichens höret, noch einen jungen um ſich hat, auch auf ſein natürliches Geſang nicht völlig kommen kan, ſondern gantz unannehmlich ſinget; wenn aber nur zween junge beyſammen ſind, ſo hilfft einer dem andern durchdichten, daß ſie endlichen, wiewohl viel langſamer, als wenn ſie einen alten hören, auf das rechte Geſang gerathen. Im Sommer wird er mit dem Käutzlein auf den Feld- oder Blatt-Bäumen, nach dieſem aber im Herbſt mit den Droſſeln auf denen Herden, und in Donen gefangen. Sie ſind einander ſehr gehäßig, und wo ſie ihres gleichen auf den Bäumen erblicken, will einer den andern hinweg treiben, daher die Vogel-Steller einen zahmen Miſtler in einem Vogel-Bauer oder Käficht an einen Baum hencken, und oben auf ein Netze oder Leim-Spindel ſtellen, darinn der fremde auf dieſen begierig ſtoſſende Vogel im Herbſte gefangen wird, und das heiſſet man den Miſtler-Stich, ſo denen Vogelfängern nach einem gewiſſen Bezirck in Pacht verlaſſen wird, dafür ſie ein gewiſſes Geld oder etliche Mandel Vögel geben müſſen, und werden ieglichem ſeine Grentzen angewieſen, darüber er nicht ſchreiten darff. Dieſer ſo genannte Miſtler-Strich gehet von Allerheiligen an, und währet den gantzen November durch, denn weil die Erde um ſolche Zeit zu gefrieren beginnet, und die Miſtler das Gewürme nicht mehr aus der Erde kratzen können, ſo wählet ſich von denen, die nicht im Strich mit weggegangen, ſondern im Winter da bleiben, ein ieder einen oder auch mehr Bäume aus, auf welchen Miſteln wachſen, und leidet auf denſelben oder auf den nächſten Bäumen ſeines gleichen durchaus nicht, alsdenn hänget man in einem Vogel-Haus einen zahmen Miſtler, der dazu gewöhnet wird, an denſelbigen Baum, und thut entweder Leimſpindeln, oder ein ſolches Stich- oder Fall-Häuslein, durch welches der wilde Vogel den ſeinen ſehen kan, auf das Vogel-Haus, da denn der zahme Vogel, ſo bald er den wilden ſiehet, oder auch wohl, ehe er ihn höret, wenn er nur vermuthet, es möchte einer zugegen ſeyn, denſelben anſchreyet, und dadurch verurſachet, daß der andere gantz blind vor Zorn auf ihn herunter ſtößt, und entweder an den Spindeln kleben bleibet, oder das oben angemachte Garn, vermittelſt einer eiſernen Feder, ſich über den Kopff zuſchlägt. Auf dieſe Art kan man in einem Tag zwantzig und mehr Stück fangen, ſonderlich bey kaltem Wetter, wenn es reiffet und ein Schnee fällt; man muß aber die Lock-Vögel auswechſeln, daß ſie nicht matt werden. So lange dieſer Vogel in der Freyheit iſt, ernährt er ſich faſt, wie der Krammts-Vogel von Gewürmen und Beeren, ſonderlich im Winter von den Miſtel-Beeren, im Vogel-Haus aber friſſet er weitzene Kleyen, Gerſte, Grieß, und ein wenig geſtoſſenen Hanff, mit Waſſer oder ſüſſer Milch geweicht, dergleichen Futter man inſonderheit denen Lock-Vögeln täglich dreymal, und allezeit friſch Waſſer dazu giebet. Läßt man ihn aber in einer Stube herum lauffen, ſo nimmt er mit etwas ſchlechtern vorlieb, wie die Amſel und Droſſel. Seine beſte Speiſe, mit der man ihn erfriſchen kan, ſind Miſtel-Beere, und allerhand Gewürme, Heuſchrecken, Mayen-Käfer, und dergleichen; nach andern Beeren, als Wachholder-Beeren, Vogel- oder Ebereſchen-Beeren und dergleichen iſt er nicht ſo begierig, als die Krammets-Vögel und die Amſeln.

Miſtler-Stich, was ſolches ſey, iſt in nur vorhergehendem Artickel erkläret.

Miſt-Pfuhl oder **Miſt-Pfütze**, ſiehe **Miſt-Gauche**.

Miſt-Stäte, heiſſet derjenige Platz, worauf der aus denen Ställen geſchaffte Miſt zuſammen und über einen Hauffen geworffen wird. Die Miſt-Stäte ſoll etwas tieffer als der übrige Hof-Platz ſeyn, und dieſer von allen Orten den Hang dahin haben, damit, wenn es regnet, das Waſſer nach dem Miſte ſich ziehen, und nicht zum Hofe hinaus, und wohl gar die Kräffte des Miſtes mit hinaus nehmen möge, da es denn nicht anders ſeyn kan, als daß das beſte vom Stroh abgeweichet und mit fort genommen wird. Wo aber auch in einer Miſt-Stäte des Waſſers zu viel aufgehalten, und der Miſt, ſonderlich aber Stroh alleine darein geworffen wird, ſelbiges nicht wohl faulet, ſondern mehr roſtet und zähe wird; ſo pflegt auch der ſonſt gute Rinds-Miſt, wenn er im Sumpff liegt, ſeine Wirckung ſo wohl nicht zu thun, als derjenige, ſo auſſer der Gauche oder Pfütze liegt. Wo die Miſt-Stät keinen feſten kieſigten Grund hat, ſoll ſie an einer Seite entweder mit groſſen Steinen wohl gepflaſtert, oder mit ausgeſchlagenem Bau-Holtz gebrücket ſeyn, damit der Miſt durch die Pferde oder Ochſen deſto leichter heraus gezogen werden möge, denn bisweilen der Miſt das Erdreich alſo durchweicht, daß es tieff und moraſtig, mithin der Weg dadurch ſehr verderbet, und darüber das Zug-Vieh öffters zu ſchanden getrieben wird. Auf groſſen Gütern, wo man Platz und Raum genug hat, wird einer ieglichen Art Miſt eine beſondere Miſt-Stäte eingeräumet, inſonder-

derheit aber die groſſe Miſt=Stat vor denen Kuh=Ställen mit Schrancken oder Geländern eingefaſſet, damit nicht nur der übrige Platz, ſo viel ſich thun läſt, reine und ſauber gehalten, ſondern auch das Vieh beſonders zur Winter=Zeit, darauf gelaſſen, und durch daſſelbe der Miſt beſſer auf einander getreten, und alſo deſto eher zur Fäulung gebracht werden möge. Man ſtellt auf dieſe Miſt=Stäten zur Winters=Zeit Rauffen, worein dem Vieh das Futter=Stroh aufgeſtecket, und durch das davon abfallende und verbröſete Geſtröhde, ſo wohl, als durch den Pferch, den das Vieh fallen läſt, der Miſt vermehret und verbeſſert wird. Die Schweine=Miſt=Stat ſoll zwar auch an einem etwas tieffen und moraſtigen Ort liegen, iedoch von denen Hünern, Gänſen und Enten nicht beſuchet werden können, weil der Miſt dieſes Geflügels denen Schweinen, wie gerne ſie ihn auch freſſen, und wie gut man ſie auch inzwiſchen mäſtet, am Wachſen und Zunehmen des Leibes groſſen Abbruch zu thun pfleget. Uiberhaupt iſt von der Miſt=Stäte annoch dieſes zu behalten, daß ſie nicht allzutrocken, und darbey in Schatten liege, denn lieget der Miſt ſo trocken, und auch ſehr an der Sonne, ſo vergehet er auf der Stelle; liegt er aber ſo ſehr in der Näſſe und Sudel, bleibt er ſo roh und faulet nicht, doch iſt das letzte wegen des oben beſchriebenen Mittels beſſer denn das erſte.

Miſt=Trage, ſuche **Miſt=Bahre**.

Miſtung, ſiehe **Düngung**.

Miſt=Wagen, ſuche **Wagen**.

Miswachs, ſiehe **Mis=Jahr**.

Mire, ſiehe **Milbe**.

Mit=Eſſer, ſind Aſchen=farbige oder ſchwärtzliche Würmlein, die am Kopffe zwey Faſen als wie Hörner, groſſe runde Augen, einen länglichten und am Ende zottigen Schwantz haben. Sie pflegen offt in der Haut den jungen Kindern nicht anders als kleine ſchwartze Härlein zu ſtecken, deshalber die Kinder gantz abnehmen und nicht gedeyen wollen; ſie werden aber insgemein durch ein etlichemahl wiederholtes Bad von Honig=Waſſer oder ſüſſer Milch aus der Haut gelocket, und von derſelben hernach abgeſchabet.

Mithridat, iſt eine vortrefliche berühmte Artzney wider den Gifft, welche aus ſehr vielen Ingredientien zuſammen geſetzet. Damit nun alles friſch, gut und gerecht ſey, ſo wird nach der Policey verſchiedener Reichs=Städte ein iedes Stück, ſo darzu kommt, von denen daſelbſt befindlichen Stadt=Phyſicis und Medicis gar fleißig examiniret, zu welchem Ende die darzu gehörige Materialien auf das ſorgfältigſte geſaubert, und in der ſchönſten Ordnung in einem Zimmer auf eine gewiſſe Zeit ausgeſtellet werden. Es hat im übrigen dieſe Artzney ihren Nahmen von dem König Mithridate, der ſelbige zuerſt in Gebrauch gebracht, wie er denn durch deſſen tägliche Genieſſung die Natur dergeſtalt verwahret, daß der von ihm ſelbſt eingenommene Gifft gantz ohne Wirckung oder ihm ſchädlich geweſen.

Mittag, Sud, iſt diejenige Gegend, welche dem Mitternachts=Punct gerade entgegen ſtehet, und den Aufgang der Sonnen zur Rechten, den Untergang derſelben aber zur Lincken hat. Dieſer Mittags=Punct wird gantz genau gefunden, wenn man auf einer Horizontalen Fläche aus einem Centro drey oder mehr Circkel mit unterſchiedenen Radiis beſchreibet, in dieſem Centro aber hernach einen Stifft perpendicular auffſtellet. Wenn denn hierauf nach einer accuraten Uhr zwey bis drey Stunden Vormittag, und eben ſo viel Stunden Nachmittag genau obſerviret und angedeutet wird, wo der Schatte des Stiftes die gemachten Circkel nach Verlauff ieder Stunde durchſchneidet, und endlich dieſe Ausſchnitte der Circkel in zwey gleich Theile getheilet werden, durch dieſe Theilungs=Puncte aber in das Centrum eine gerade Linie gezogen wird, ſo iſt dieſe die verlangte Mittags=Linie, vermittelſt welcher die übrige Gegenden zugleich bekannt werden. Es hat dieſe Sache ihren gar verſchiedenen Nutzen in dem gemeinen Leben, und dienet unter andern hauptſächlich in der Geometrie, Geographie, Gnomonick und dergleichen, als worinnen ſie gantz unentbehrlich. Gärten und Weinberge ſollen von rechtswegen, Gewächs=Häuſer, Glas=Caſſen und Bienen=Häuſer aber müſſen nothwendig gegen Mittag angeleget ſeyn, damit ſie den mehreſten Theil des Tages der Sonne genieſſen mögen.

Mittags=Wind, ſuche **Wind**.

Mittel=Band, iſt ein ſtarckes Stücklein Leder, wodurch die Ruthen und Flegel=Kappe an einem Driſchel oder Dreſch=Flegel, gleichſam als durch eine Charniere zuſammen gefüget ſind, damit der Flegel=Kleppel bey Schwingung der Ruthe auf eine Seite falle, wohin man will.

Mittel=Brücke, ſiehe **Wagen**.

Mittel=Encke, ſuche **Encke**.

Mittel=Holtz, wird dasjenige Holtz genennet, welches in ſeinem Mittel Wuchſe iſt. Weil das Holtz zu ſolcher Zeit mehr Safft an ſich ziehen kan, als wenn es noch klein, und dahero wegen der vollkommenen Wurtzeln am Stamm und Aeſten in die Länge, Höhe, Dicke und Breite in einem Jahre mehr, als ſonſten in vier, ſechs, acht oder zehen Jahren, wächſet als ſoll es ſo lange, bis es vollwüchſig iſt, geſchonet, und nicht ehe angegriffen werden.

Mittel=Jagd, ſiehe **Jagd**.

Mittel=Magd, ſuche **Magd**.

Mittel=Rücken, wird der mittlere erhabene Theil eines Acker=Beetes genennet, welchen man deswegen mit dem Pfluge etwas in die Höhe treibet, damit das Waſſer auf beyden Seiten ab= und in die Furchen flieſſen, und nicht auf dem Beete ſtehen bleiben möge.

Mittel=Tücher, ſind eine Art Jagd=Tücher, welche bey weitläufftigen Jagden an die

hohen

hohen Tücher mit angehefftet, und die Jagens-Stallungen deſto groſſer gemachet werden. Ihre Länge, worinnen ſie mit denen hohen Tüchern überein kommen, iſt achtzig gedoppelte, oder hundert und ſechzig einfache Wald-Schritte, das iſt, zweyhundert Ellen; die Ober-Leinen, Unter-Leinen und Wind-Leinen, groſſe und kleine Hefftel, Ringe und Knebel ꝛc. ſind ebenfalls, wie an denen hohen Tüchern, nur daß die Leinen um ein merckliches dünner, und ſonderlich die Leinewand um ein gutes ſchmäler, auch die Furckeln dazu kürtzer gemachet werden. Sonſten hat man zweyerley Gattung von Mittel-Tüchern: Nemlich hohe Mittel-Tücher, und ſchmale Mittel-Tücher. Die hohen Mittel-Tücher ſind vier Ellen zu ſtellen, und bedienet man ſich derſelben öffters bey Hirſch-Jagden, ſonderlich bey kleinen Herrſchafften, die nicht viel Jagd-Gezeug haben, um die Unkoſten in etwas zu erſparen, weil das Roth-Wildpret doch auch nicht ſo leichte überſpringen kan, zumal wenn man mit Vortheil auf die kleinen Berge, Lehnen oder Hübel ſtellet, da der Hirſch keinen Anſprung haben kan, und demſelben das Tuch höher vorkommt, als es in der That iſt. Die ſchmale Mittel-Tücher ſind ebenfalls achtzig gedoppelte Wald-Schritte lang, wie die andern, und mit denen übrigen Zubehörungen gleichergeſtallt verſehen. Sie ſtellen nur drey Ellen hoch, und ſind zur wilden Schweins-Jagd ſehr beqvem: Maſſen eben zu ſolcher Zeit, da man die Schweine zu jagen pflegt, das Roth-Wildpret verſchonet wird, als welches über dergleichen niedrige Tücher leicht überſetzen kan, die Schweine aber hierzu nicht ſo flüchtig ſind. Die Furckeln müſſen vierthalb Ellen hoch ſeyn. Noch iſt eine andere Art ſchmaler Tücher, nemlich die Haſen-Tücher, welche nur dritthalb Ellen hoch ſtellen, und von zwey ſchmalen Breiten gemacht ſind, haben ebenfalls alle nöthige Bedürffniſſe, iedoch nur ſchwächer, die Länge aber nach voriger Art. Dieſe ſind vor Adeliche Herrſchafften ſehr nützlich, und mit geringen Koſten wohl zu gebrauchen; maſſen dieſelben, wenn ſie zugleich die Mittel-Jagd haben, auch wohl Sauen und Rehe darinnen einſtellen können; doch müſſen, wie vorhin gemeldet, die Vortheil dabey in Acht genommen werden. Sonſten gehören ſie eigentlich nur zur Haſen-Jagd, wenn welche vorhero in Netzen lebendig eingefangen, in Käſten behalten, und zur Luſt durch keine Stöber darinnen herum gejaget werden.

Mitternacht, **Nord**, iſt die Gegend, ſo dem Mittag entgegen ſtehet, und den Morgen oder die aufgehende Sonne zur Lincken, den Abend oder die niedergehende Sonne aber zur Rechten hat. Die Rinde der Bäume iſt an der Nord- oder Mitternacht-Seite gemeiniglich ſtärcker und gröber, auch wegen der Feuchtigkeit vom Schnee und Regen öffters mit Moos bewachſen, woraus einer, der in einem dicken Walde ſich verwirret, gar leicht die Haupt-Gegenden abmercken kan.

Mitternacht-Wind, ſiehe **Wind**.

Mobilien, **Fahrniß**, **fahrende Haab**, heiſſet alles dasjenige, was nicht Erd-Nied-Band-Wand- und Nagel-feſt und zu ſeinem eigenen Gebrauch an einem gewiſſen Ort beſtimmet, oder daran befeſtiget iſt, ſondern von ſeinem Ort an einen andern gebracht werden kan. Dahin gehören, Gold, Silber, Edelgeſtein, Kleinodien, Ringe und anderer Schmuck, baar Geld, Keller-Gefäſſe, alles abgemähete Getraide, und abgeſchüttelte Obſt, ingleichen das Wild, Vögel und Fiſche, ſo zur Luſt oder in Vorrath, in denen ſo genannten Menagerien, oder kleinen Thier- oder Faſan-Gärten, in Volieren und Fiſchhältern ꝛc. eingeſchloſſen gehalten werden. Hingegen werden die Thiere und Fiſche ſo in groſſen Thier-Gärten, Setz- und Streich-Teichen ſtehen, das Getraide auf dem Halm, das Obſt, ſo noch an den Bäumen hänget, das Brau-Geräthe in einem Brau-Hauſe, die Brantewein-Blaſe in einem Brenn-Hauſe, nicht weniger das Acker-Vieh nebſt Schiff und Geſchirre auf einem Mayer-Hofe, ja bisweilen auch das Geräthe in einem Gaſt-Hofe und einer Mühle, ſo zu beyden Handthierungen gehöret, vor unbeweglich geachtet. In einem andern Sinne werden unter dem Wort

Mobilien, alle diejenige Sachen verſtanden, ſo zu täglicher Nothdurfft in Stuben, Kammern, Küchen, und andern Gemachen an Tiſchen, Stülen, Bäncken, Betten, Bettſtäten, Vorhängen, Teppichen, Leuchtern, Spiegeln, Tiſch- und Küchen-Geſchirre, Schräncken, Käſten und dergleichen, gebrauchet, und ſonſten unter dem Wort **Hausrath** begriffen werden.

Modelgeer, iſt ein Heil-Kraut, welches an hohen und ungebauten Orten wächſet; hat runde Spannen-lange Stengel, welche von unten an bis auf den Gipffel mit Gleichen oder Gliedern abgetheilet ſind; an iedem derſelben ſtehen zwey fette länglichte Blätter gegen einander, wie an dem gemeinen Seiffen-Kraut. Oben wachſen aus grünen Hülſen etliche blaue Blumen, wie hole Schellen, worauf in langen Schötlein ein kleiner Gold-gelber Saamen folget. Die Wurtzel iſt weiß, lang, und zu beyden Seiten Creutzweis durchſtochen, daher ſie von etlichen Creutz-Wurtz und Speeren-Stich, und weil ſie an Geſtalt und Krafft dem Enzian gleich kommt, die kleine Enzian-Wurzel genennet wird. Sie iſt ſehr bittern Geſchmacks, und kan wider Gifft und anſteckende Kranckheiten, ſonderlich wider das viertägige Fieber, in Verſtopffung der Leber, Miltz und Urins, ingleichen auch in Vieh-Curen nützlich gebraucht werden.

Modell, heiſt man die in denen Parterren oder Luſt-Gärten angebrachte zierliche Blumen-Beeten-Figuren, welche entweder in ſchönen und auf das Wapen ſich beziehenden Figuren, oder künſtlich geſchlungenen Zügen und Gängen beſtehen. Uiberhaupt aber heißt auch ein Modell, wenn man eine Sache z. E. Maſchine, Werckzeug im kleinen von Pappe oder Holtz vorſtellet.

Model-

Model-Tuch, wird bey der Nähderey von dem Frauenzimmer dasjenige Tuch genennet, worein ſie Buchſtaben, allerley Figuren, Muſter u. ſ. f. nach den gar unterſchiedenen Arten derer Stiche, ſo viel deren nur im nähen vorkommen können, ſauber und mit bunter Seiden zu nehen pflegen, die ſie ſich hernach bey vorkommender Bedürffniß zu einem Muſter dienen laſſen, wenn ihnen eines und das andere davon etwa wieder aus dem Gedächtniß entfallen wäre. Siehe unten Muſter-Buch.

Modt, ſiehe Holtz-Erde.

Möhre, Mohrrübe, gelbe Rübe, iſt ein Küchen-Gewächſe, davon allein die Wurtzel gebrauchet wird. Dieſe wird ziemlich groß, und iſt entweder weißlich, hoch-gelber oder röthlicher Farbe. Die beyden erſten ſind bey uns am bekanteſten, wiewohl die weißlichten bey weitem nicht ſo gut und zart ſind, als die hoch-gelben. Sie werden zur Frühlings-Zeit im Mertz oder April in den vor ſie zugerichteten und von Rechts-wegen Knies-tieff gegrabenen Acker, gar dünne, nur mit drey Fingern, damit ſie Raum zu wachſen haben, und groß werden können, ausgeſäet. Das Land ſoll lucker, etwas feucht, und das vorige Jahr gedünget geweſen ſeyn, abſonderlich aber iſt diejenige Feld dazu gut, wo das vorige Jahr das Cappes-Kraut oder weiſſe Kohl geſtanden: Denn der Miſt dienet weder dieſen noch andern Wurtzeln gantz nicht, weil ſie gemeiniglich davon wurmig werden, und einen üblen Geſchmack bekommen. Den Acker ſoll man wohl überrechen, damit nicht groſſe Klöſſer bleiben, auch der Saame fein gleich aufwachſen, und ſich ins Erdreich begeben könne. Wenn ſie vier oder fünff Blätter gewonnen haben, muß man ſie von allem Unkraut wohl ſäubern und rein ausjäten laſſen, weil ſie gar leicht vom Unkraut verdämpffet werden. Es pflegen einige auch den Acker darzu zu pflügen, es wächſet aber mehr Unkraut darinnen, und muß man die Mohren alsdenn zweymal jäten: iedoch behält der fein tief gegrabene Acker vor dem gepflügten den Preis. Endlich werden ſie um Galli im October gegraben; die man davon zum verſpeiſen behält, denen wird das Gekräutich abgeſchnitten, und werden ſo denn in einer Grube wie die Rüben vorm Gefröſte verwahret; zum Saamen aber werden die ſchönſten, ſo ohne Schaden ſind, ausgeleſen, das grüne oben daran gelaſſen, und zugleich mit den andern in die Grube gethan, oder in einen Keller geleget, mit Sand beſchüttet, und alſo bis auf den Frühling liegen gelaſſen. Etliche pflegen auch wohl deren Ausgrabung zum Küchen-Gebrauch, nach dem Vollmond, im ſpäten Herbſt vorzunehmen. Im Martio endlich oder April des nachſtfolgenden Jahrs im Neu-Monden werden die in Gruben oder Kellern aufbehaltene Satz-Möhren, entweder auf einen darzu eigentlich ge[illegible]aten, oder zugerichteten Acker, oder auf ein beſonder neues Land etwan einer halben Ellen weit von einander verſetzt, und müſſen die Saamen-Stengel, wenn ſie groß zu wachſen beginnen, damit ſie vom Winde nicht leichte zerbrechen, mit Steck-Pfählen wohl verſehen, auch vor den Vögeln mit einem Netze bedeckt werden. Im Auguſto beginnet der Saamen zu reiffen, da er denn im Abnehmen des Monden vom Stengel abgenommen, in ein Sieb geleget, und an die Sonne geſetzet wird, damit er wohl austrockne; darnach reibet man ihn aus, machet ihn rein, und verwahret ihn in der Stuben, oder ſonſt an einem trocknen Orte, bis man deſſelben wieder zum Ausſäen benöthiget iſt. Sie werden in einer Haushaltung öffters an andere Eſſen, wie auch als eine Zugemüſe gekocht, oder man bereitet gar aus dieſen eine Delicateſſe, die theils beſtehet in einem aufgelauffenen Koch, davon an ſeinem Orte ein mehrers, theils indem man ſie füllet, welches folgender Geſtalt geſchiehet: Nachdem die gröſten Möhren geſchabet, und ein wenig in friſchem Waſſer gelegen, daß ſich ihr Rohes ein wenig heraus gezogen, ſchneidet man von ſelbigen einen Deckel eines Meſſer-Rückens ſtarck, hölet ſie aus, und ſchneidet das ausgehölte mit einem Schneide-Meſſer gantz klar; da nun inzwiſchen die gedachte ausgeholte Möhren einen Sud thun, rühret man in heiſſer Butter die kleingeſchnittene Möhren, etwas geriebene Semmel, mit kleingehackter Peterſilie, Muſcaten-Blüten, Ingber, etlichen Eyern, und ein paar Löffeln voll Rahm dergeſtalt all, daß dieſes zuſammen wie gerührte Eyer werde: ſolches, nachdem es gehörig geſaltzen, füllet man hierauf in die Möhren, befeſtiget den Deckel wiederum darüber, ſo gut als möglich, und läſſet ſelbige in guter Fleiſch-Brüh, darein noch ein Stück Butter, geriebene Semmel, und etwas Muſcate gethan, nochmahlen kochen, daß dieſe recht dicklicht werde; oder man pfleget die gefüllten Möhren vorhero auch wohl in einer gehörigen Klare umzuwenden, und alsdenn aus heiſſem Schmaltz zu backen, nach dieſen aber erſt in der Fleiſch-Brüh zu kochen, worein in dieſem Fall ein wenig eingebranntes Mehl zu thun, daß ſie darinnen recht weich, die Brüh aber wohl einkochen möge. Bey einer Land-Wirtſchafft dienen ſie nicht nur zur Speiſung vors Geſinde, ſondern auch zur Vieh-Maſtung, geſtalten ſie weit beſſer, als die weiſſen Rüben mäſten. Ein Möhren-Geſchlecht ſind auch die ſo genannten Carotten, oder die Frantzöſiſchen, Welſchen, wie auch Holländiſchen rothen Möhren, davon an ſeinem Orte gehandelt worden.

Mönch, ſiehe Ständer.

Mönch und Nonne, eine Art von Dach-Ziegeln, ſo vor alters im Gebrauch geweſen. Siehe Ziegel.

Mönig, iſt ein Augen-Gebrechen an denen Pferden, welches von einer zufälligen Sucht herrühret. Wenn ein Pferd mönig wird, ſo geſchwöllen ihm gemeiniglich die Augen, rinnen,

nen, und gehen ihm aus beyden Augen dicke
Felle, die dunckel-weiß, und unten mit ſchwartz,
und zu Zeiten mit Blut oder mit Blutfarb ver-
miſcht ſind; daher vermeinen wohl etliche, ſo
es nicht verſtehen, das Pferd ſey in die Augen
geſchlagen oder geſtoſſen, wollen demnach mit
ſchärffer Artzney die Felle abtreiben, und ma-
chen dadurch den Schaden nur deſto ärger.
Nimm aber das Weiſſe von einem neu-geleg-
ten Ey, ſtreiche ihm daſſelbe auſſen auf, und um
das Auge herum, und laß es einen Tag und
Nacht daran: des Morgens waſche es mit ei-
nem ſchönen lauen Waſſer wieder ſauber ab,
und ſo es trocken, reibe ihm wieder eines über,
und continuire fünff oder ſechs Tage darmit.
Will das Auge aber davon nicht lichte werden,
ſo nimm gute rothe Corallen, und lege ſie auf
ein heiſſes aber nicht glüendes Eiſen, bis ſie
weiß werden, mache ſie zu ſubtilem Pulver, und
blaſe es ihm in die Augen; wie denn dieſes Co-
rallen-Pulver den Pferden bey allen andern
Augen-Gebrechen gute Dienſte thut. Oder
nimm die Blüthe von dem Kraut Edel-Ga-
manderlein, oder klein Bathengel, dörre ſie im
Schatten, mache ſie zu Pulver, und thue ſol-
ches dem Mönigen-Roſſe in die Augen. Oder,
nimm Doſten und Wohlgemuth, Baldrian,
Enzian, Weißwurtzel, groſſe Kletten-Wurtzel,
Sonnenwirbel oder Wegwart-Kraut ſamt der
Wurtzel, Schell-Kraut ohne Wurtzel; dieſes
muß alles zuſammen ziemlich grob geſchnitten,
und unter das Futter gemiſchet werden, wenn
der Mond fünff Tage alt iſt.

Mörgel, ſiehe **Mergel**.

Mörſel, Mörſer, iſt ein ſtarckes von Meſ-
ſing oder Eiſen hohl-gegoſſenes, oder von Stein
hohl-ausgearbeitetes Gefäſſe, in welchem Zu-
cker, Gewürtze und andere grobe und harte Sa-
chen, die ſich brechen laſſen, vermittelſt eines
metallenen oder hölzernen Stöſſels, ſo die
Mörſer-Keule genennet wird, klein geſtoſſen
werden.

Mörtel, iſt eine Vermiſchung von gelöſch-
tem Kalch mit einem gewiſſen Theil Sandes,
ſo die Steine und Ziegel in einem Bau zu ver-
binden, und die Mauren und Wände zu be-
werffen und zu berappen dienet. Es wird der-
ſelbe auf unterſchiedene Art zubereitet, und
nach der Beſchaffenheit der Sache, daran er zu
einer Verbindung dienen ſoll, zugerichtet. Der
allerfeinſte und haltbareſte Mörtel, deſſen man
ſich im Waſſer und naſſen Orten, dergleichen
Grotten, Keller, Abtritte u. ſ. f. bedienet, beſte-
het aus guten Kalch, und aus Sand von Tropff-
ſteinen, Tauch-Steinen, oder alten Dach-
ſteinen, und dieſer wird ein **Cement** genen-
net. Siehe **Kalch**.

Möſch oder **Maiſch**, heiſſet im Brau-Hau-
ſe das geſchrotene und mit heiſſem Waſſer ver-
mengte Maltz, welches in dem **Möſch-Bot-
tig** oder in der **Möſch-Kuffe** von denen Brau-
Knechten und andern dazu gehörigen Leuten
mit Möſch-Krücken und Rühr-Stecken, oder
Rühr-Scheiten, it. Möſch-Hölzern, währen-
der Zeit, da man das heiſſe Waſſer darauf gieſ-
ſet, immerzu gemöſchet, das iſt, auf- und um-
gerühret wird, damit das Maltz ſich nicht zu-
ſammen ſetze und lege, ſondern von dem Waſ-
ſer wohl durchgangen werde. Möſch heiſſet
auch bey dem Brantewein-Brennen der mit
Waſſer und Hefen in dem Einmache-Faß ver-
mengte Maltz-Schrot, woraus nachgehends,
wenn er ſeine behörige Zeit geſtanden, Bran-
tewein gebrennet wird.

Möſch-Bret, iſt ein Bretgen, ſo man auf
dem Möſch ſchwimmen läſſet, um daran den
Möſch und ſeine Veränderung wahrzuneh-
men.

Möſch-Roſe, Muſcaten-Roſe, ſiehe
Roſe.

Mohn, ſuche **Mahn**.

Mohren-Kopff, heißt man ein Pferd, wel-
ches Eis-ſchimmelig iſt, und einen ſchwartzen
Kopff und dergleichen Füſſe hat.

Mohren-Kraut, iſt ein Kraut, welches
ſeinen Urſprung aus Mohren-Land hat, und in
unſern Gärten unter den zaſerigen Sommer-
Gewächſen gehalten wird. Seine Wurtzel
iſt in viele Zaſern getheilt, und kriecht damit
tieff in der Erden herum, iſt ſchwartz, und wird,
wenn ſie dürre, ſo hart, wie ein Horn. Aus der
Wurtzel wächſt ein viereckigter dicker, rauher in
etliche Aeſtlein getheilter Stengel, etwan ein
paar Schuh hoch, bisweilen niedriger, biswei-
len höher, an welchen ſeine weiſſe Blumen, die
wie Mönchs-Kappen ausſehen, nach der Länge
ſtehen. Sein Saame, welchen es erſt im an-
dern Jahr bringt, liegt paar-weiſe in den Hül-
ſen, wie Erbſen geſtaltet. Die Blätter ſind
dem Woll-Kraut oder Königs-Kertzen ähnlich,
auſſer daß ſie linder und weißlicher, mit einer
zarten Wolle überkleidet, und um die Wur-
zel an dem unterſten Theil des Stengels dick
zuſammen geſetzet ſind. Dieſes Gewächſe
muß in Scherben oder Töpffen gehalten, und
des Winters an einen trockenen und lufftigen
Ort beygeſetzet werden. Die Wurtzel in Wein
gekocht, ſoll wider das Blut-Speyen und Sei-
ten-Stechen, wie auch wider die Heiſerkeit und
Lenden-Weh dienen.

Mohren-Kümmel, wird bey uns in denen
Gärten gezeuget. Der Saame und das Oel
davon treiben den Harn.

Mohr-Rübe, ſiehe **Rübe**.

Mohren-Zopff oder **Wichtel-Zopff**, iſt
ein fleiſchigter Zopff hinten am Haupte, an
welchem das Haar, wie an einem Küh-Schwantz
heraus wächſt. Er fängt bisweilen durch Al-
teration an zu bluten, und macht Schmertzen.
Iſt bey denen Pohlen eine ſehr gemeine Kranck-
heit.

Mohriſche Aepffel, iſt ein wiewohl ſelte-
nes Garten-Gewächſe bey uns, niedrig, mit ei-
nem ſtarcken Stengel, breiten gelblichten Blät-
tern, weiſſen Blumen und rothen Früchten
verſehen, iſt aber ein bloſſes Luſt-Gewächſe.

Mola, heißt nicht nur eine Gattung der
Meer-Schweine, ſo ungeſtallt und bisweilen
wie eine Tonne dicke, ſchwer und knorplicht, un-
förmlich

förmlich, oft faſt rund und wie der Mond geſtaltet iſt, ſondern es wird auch

Mola genennet ein ſo genanntes Waſſer-Kalb oder Monden-Kalb in Menſchen und Vieh, welches in einem Mutter-Gewächſe daher entſtehet, wenn der Trieb des Wachsthums in demſelben den Zufluß zur neuen Anlage einer Frucht an eine unrechte Stelle, oder der Frucht geſchwinder und häufiger zuführet, als er ſich ordentlich vertheilen kan, oder wann ein Stück vom zerriſſenen Mutterkuchen zurücke bleibet, welches denn hernach die Frucht, wann auch eine vorhanden oder dazu kommt, vielfältig verſtellet oder erſticket. Es hat ſeinen Nahmen eben wie die Meer-Schweine im vorigen Art. bloß von der Geſtalt des Mondens, keinesweges aber, weil etwan eine Wirckung des Monds daran Schuld wäre. Was in denen Menſchen und Thieren die Monden-Kälber, das ſind in denen Bäumen die Maſern.

Molch-Bret, ſiehe **Mühlen-Bret**.

Molcken, iſt das wäſſerigte Theil der Milch, ſo von derſelben überbleibet, wenn ſie zu Käſe zuſammen geronnen. Wird ſonſten auch Schotten- oder Käſe-Waſſer genannt. Es giebt im Sommer eine angenehme Erfriſchung, iſt ein heilſames Mittel wider die Lungen-Sucht, und eine treffliche Artzney, das aufwallende Geblüte in allerhand Fiebern, Glieder-Kranckheiten &c. zu kühlen, abſonderlich, ſo man die Milch mit Tamarinden- oder Citronen-Safft, oder mit präparirten Wein-Stein ſcheidet, und entweder allein, oder mit Zuſatz etlicher Kräuter, als Löffel-Kraut, Bachbungen, Sauerampffer, Brunn-Kreß, Biber-Klee &c. gebrauchet, um allerhand Scharbockiſche Unreinigkeiten aus dem Geblüte zu vertreiben. Wird bey einer Land-Wirtſchafft denen Schweinen, als ein gutes Geträncke, mit Kleyen oder Schrot gemenget, gegeben.

Molcken-Dieb, ſiehe **Sommer-Vogel**.

Molcken-Faß, iſt ein weites höltzernes Gefäſſe, darüber der Quarck-Korb geſetzet wird, damit das Molcken aus dem Quarck-Sack darein ablauffen kan.

Molde, ſiehe **Melde**.

Molter, ſiehe **Mulde**.

Moly, iſt ein zwiebelichtes Garten-Gewächſe, mit langen und ſchmalen Blättern, und einem hohen und dünnen Stengel, an deſſen Spitze die Blume ſitzet. In unſern Gärten ſind ſonderlich vier Gattungen bekannt, als 1) das Indianiſche, 2) das Spaniſche, 3) das mit Lilien-Blumen, und 4) der Knoblauchs-Moly mit gelb-grünen Blumen. Die drey erſtern wollen einen guten Grund, und warmen Stand haben, blühen meiſtens im Sommer, können, wenn man ſie gegen die Herbſt-Zeit aushebt, nicht lange auſſer der Erde bleiben, ſondern müſſen bald wieder im Anfang des Septembers eingeleget werden. Wo der Knobloch-Moly einmahl in einem Garten Platz findet, iſt er hart zu vertreiben, darff alſo keiner ſonderlichen Wartung.

Momin, iſt ein Weſt-Indianiſcher Baum, wie ein Apffel-Baum und mit Früchten verſehen, welche wie Aepffel oder kleine unzeitige Cucumern ausſehen, und eine grüne Schale haben, die mit kleinen Abtheilungen, wie Schuppen gezieret iſt. Inwendig iſt ein ſüßſäuerlicher, vortrefflich kühlender Milch-Safft.

Momordica, ſuche **Balſam-Aepffel**. Denn ſo wird dieſe Frucht auch genennet.

Monat, heiſſet man die Zeit, welche von einem neuen Monden-Lauff bis zum andern vorbey gehet, und in 29 Tagen, 12 Stunden und 44 Minuten beſtehet. Weil nun dieſe Zeit ſeines natürlichen Lauffes bloß nach gantzen Tagen, die Stunden und Minuten hergegen erſt gezehlet werden, wenn ſie einen gantzen Tag ausmachen; ſo wird gemeiniglich in der politiſchen Eintheilung der Zeit, vor einen Monat bald 30, bald 31 Tage gerechnet, ſo daß demnach ein ſolcher Monat, wie bekannt, den zwölfften Theil des Jahres ausmachet, und ein politiſcher **Monat** heiſſet, da der erſte ein natürlicher genennet wird. *Caſp. Schottus* in ſeinem Organo Mathem. weiſet, wie man durch die Finger an der lincken Hand ſich bekannt machen könne, wie viel Tage iedweder Monat gewöhnlich habe, nemlich man ſoll Tab. VII Fig. 4. den Daumen, mittel und kleinen Finger in die Höhe halten, und die übrigen zwey nieder ſchlagen. Die aufgerichteten gelten 31, die niedergelegten aber nur 30, ausgenommen der Zeiger-Finger, ſo auch 28 und 29 gilt. An den Daumen fanget an zu zehlen den Martium und die folgende Monate in ihrer Ordnung nach der Reihe der Finger, was nun der Finger, darauf ein Monat kommt, vor eine Zahl hat, ſo viel Tage hat auch derſelbe.

Monat-Blümlein, ſiehe **Margarethen-Blümlein**.

Monat-Rettig, ſuche **Rettig**.

Monat-Roſe, ſiehe **Roſe**.

Mond, iſt das kleineſte von denen beyden groſſen Himmels-Lichtern, ſo von GOtt eben die Nacht, gleichwie die Sonne, als das gröſte, den Tag, zu regieren, erſchaffen und verordnet worden; ihm aber iſt in der Ordnung derer übrigen Planeten der gemeinen irrigen Meinung nach die ſiebende und letzte Stelle zugegeben. Sonſt aber iſt er eigentlich ein Neben-Planet und danckeler Welt-Cörper, der ſein Licht von der Sonne bekommt und um unſere Erde als einen Haupt-Planeten herum gehet; in ſolchem Herumgehen aber dieſelbe in ihrem Umlauf um die Sonne gleichſam als ein Trabant begleitet. Er endiget ſeinen Lauf um die Erde alle 27 Tage, 7 Stunden und 43 Minuten. Er macht allerdinges durch ſeinen verſchiedenen Stand zwiſchen der Sonne und denen Gegenden der Erde, ingleichen durch die zwiſchen ihm und der Erde befindliche anziehende Krafft der Planeten in unſerm Lufft-Kreis in Anſehung der Kälte und Feuchtigkeit allerhand Veränderungen. Dieſes aber hat Anlaß gegeben von ſeiner Natur gantz unförmlich vorzugeben, er ſey kalt und

feuch

feuchte, iedoch etwas warm und deswegen eine Mutter des Thaues. Ja diejenigen, welche den Einfluß der Planeten nach alten heidniſchen Grund-Sätzen, und alſo auch des Mondens ſo gar auch auf die menſchlichen Gemüther ausziehen, geben vor, er mache die Leute, ſo unter ihm, daß ſie in ihrem gantzen Leben unbeſtändig ſeyn, und ſehr gerne reiſen. Nach ſeiner eigenen Veränderung des Lichts, welche nebſt ſeiner darbey zeigenden Geſtallt entſtehet, nachdem er der Sonne nahe oder weit von ihr entfernet iſt, wird er genennet der Neu-Mond, wenn er ſeine finſtere Seite zu uns kehret und nicht ſcheinet; das erſte Viertel zeiget uns die Helffte ſeiner Seite gegen Abend lichte; der volle Mond, wenn die Seite, die gegen uns gekehrt, gantz helle ſcheinet; das letzte Viertel, wenn deſſen Helffte gegen Morgen uns ſcheinet. Die Erfahrung beſtärcket übrigens, daß derſelbe durch oben gemeldte Wirckungen und Veränderungen in unſerer Erden-Lufft nach dem ietzt gedachten Unterſchied ſeines Standes gegen die Sonne und die Gegenden auf unſerer Erde, davon ſein verſchiedenes Licht, wie wirs ſehen, herkommt, in die irdiſchen Cörper derer Pflantzen und Thier-Gewächſe durch die Lufft und das Feuchte, wie auch durch das Verhältniß der Wirckung der Sonne und der Natur einer Pflantze oder eines Thieres dazu, allerhand Einflüſſe habe, wodurch ihre Erzeugung, Vermehrung, Wachsthum, Fruchtbarkeit und Veränderung befördert und verhindert werden kan. Man kan aber, wegen vieler Lücken in unſerer Erkenntniß derer dabey mitwirckenden Dinge, wie auch ihres Zuſammenhanges und Verhältniſſes gegen einander, keine gewiſſe Regeln geben, ſondern behilfft ſich in der Wirtſchafft nur mit einigen beſondern Anmerckungen der Alten, die ſie von dem, was ſich in denen verſchiedenen Gewächſen bey dem verſchiedenen Wechſel des Monden-Lichts, gemeiniglich und ſehr oft, wenigſtens an ihrem Orte zugetragen hat, gemachet haben. Und auf dieſes gründet ſich alles dasjenige, was wir nunmehro von der gemeinen Sage in Anſehung des Mondes und ſeiner Einflüſſe anführen wollen, um dieſen groſſen Fleck in der Wirtſchaffts Lehre, ſonderlich aber den Wirtſchaffts-Calender nicht leer zu laſſen, und viele Liebhaber dieſer Dinge, darunter aber viel falſches und ausſchweifendes iſt, nicht vor dem Kopff zu ſtoſſen. Denn ſo wird dem Mond die Herrſchafft über das Gedeyen der Thiere, und Fruchtbarkeit der Gewächſe zugeeignet, und dahero ſo wohl bey der Viehzucht, als dem Feld- und Garten-Bau der Wechſel des Mondes fleißig beobachtet. Alles Vieh, ſo im Abnehmen des Monden jung wird oder fällt, wird nicht gut zur Zucht gehalten, weil es immerzu abnehmen und geringe bleiben ſoll. Die jungen Füllen, Sog-Kälber, Ferckel, Lämmer und Ziegen ſoll man im vollen Monde abſetzen, und von der Milch entwöhnen. Das Verſchneiden des jungen Viehes ſoll im neuen Mond geſchehen. Im Feld- und Garten-Bau ſoll alles dasjenige, ſo unter ſich in die Erde wächſet, und in die Wurtzel treibet, im abnehmenden, oder aufs längſte im neuen Monden geſäet oder geſetzet werden; die Zwiebeln wollen nur allein im abnehmenden Mond geſäet ſeyn. Was aber über ſich treibet, oder aus dem Erdreich heraus in das Kraut wachſen ſoll, muß im wachſenden oder um den Vollmond geſäet oder gepflantzet werden, weil es alsdenn viel beſſer aufſchieſſet, und zunimmet als ſonſt, da es um den Mond eine andere Beſchaffenheit hat. Eine gleiche Meinung hat es mit denen Gewächſen, die Saamen oder Frucht tragen ſollen, denn ihnen der wachſende und Vollmond viel beſſer bekömmt, als das Widerſpiel, ſo man anders den Saamen und Frucht vollkommen haben will. Da hingegen allen andern Gewächſen, von denen man nicht begehrt, daß ſie in Saamen ſchieſſen ſollen, ſolche Beſchaffenheit des Mondes ſehr zuwider iſt, maſſen ihnen vielmehr der neue oder abnehmende Mond beliebet, weil ſie in ſolcher Zeit viel weniger in den Saamen ſchieſſen, als ſonſt. Bey dem Blumwerck ſoll alle Arbeit an Säen, Pflantzen, Verſetzen, Abnehmen des Saamens und ſo fort zu keiner andern Zeit als ein paar Tage nach dem neuen Lichte, und ſo weiter im zunehmenden Mond verrichtet werden. Was aber gefüllte Blumen hat, oder haben ſoll, damit handelt man zween Tage vor oder im neuen Mond, wie ſolche Krafft des Mondes in den vollen Ringel-Blumen, Nägelein und dergleichen ſich ſonderlich ſpüren läßt. Erbſen, Bohnen, Linſen, Wicken und dergleichen Hülſen-Früchte ſollen im letzten Viertel geſäet werden, denn ſo ſie im zunehmenden Monden geſäet werden, ſollen ſie lange blühen, und hernach wenig Frucht bekommen. Etliche geben auch beym Düngen und Säen der Getraid-Felder auf den Monds-Lauff Achtung und führen ihren Miſt im abnehmenden Monden auf das Feld, weil ſo dann nicht ſo viel Unkraut darauf wachſen ſoll, beſäen auch die naſſen und niedrigen Felder im abnehmenden, die hohen und trockenen Felder aber im zunehmenden Monden; ſo halten auch einige davor, wenn der Mond neu iſt, ſoll man alles Getraide Vormittage, und wenn der Mond alt iſt, daſſelbe Nachmittags ſäen. Allein, wo ein Hauswirt viel Feld und offtmals ſo groſſe Säewercke hat, damit man wohl vier Wochen und länger zubringen muß, da kan man alsdenn den Monden und die Zeit ſo genau nicht beobachten, ſondern man muß ſich nur nach dem ſchönen Wetter richten, und alſo alle Tage, nachdem man darzu kommen kan, den Saamen in GOttes Nahmen einſtreuen laſſen. Das Tangel-Holtz, ſo zum Brennen gebraucht wird, ſoll man im neuen, das Laub-Holtz aber im abnehmenden Monden, das zum Brennen beſtimmte Reiß- oder Au-Holtz hingegen im neuen und wachſenden Monden abhauen. Das Bau-Holtz ſoll im letzten Viertel gefället werden, immaſſen es dergeſtalt ſehr beſtändig und dauerhafft zu allen Gebäuden; da im Gegentheil das bey wachſenden Monden, oder im vollen Mond gefällte, weil es

um ſolche Zeit voller Safft und Feuchtigkeit iſt, gar leicht wurmſtichig, und alſo zum Bauen undienlich wird. Wenn die Weinleſe im Abnehmen des Monden, da er zugleich unter dem Erdreich iſt, vorgenommen wird, ſoll der Wein deſto beſſer und dauerhaffter werden ꝛc. Viele wollen zwar dergleichen Regeln als albern oder abergläubiſch verlachen und verwerffen, andere aber laſſen ſich hierinnen die Erfahrung zur Meiſterin dienen. Von des Mondes Geſtalt pfleget man die bevorſtehende Witterung folgender Geſtalt abzunehmen. Wenn der Mond mit einem rothen Schein umgeben erſcheinet, ſo bedeutet er Wind und Ungewitter. So wird auch noch zu unſern Zeiten, wie vor alters, vor glaubwürdig gehalten, daß, wie es am vierten Tage des Neu-Monden entweder frühe, Mittags oder Abends wittere, alſo werde ſich die Zeit ſeiner folgenden Abwechslungen erzeigen. Wenn der Mond drey Tage vor oder auch nach dem neuen oder vollen Licht, ingleichen dem erſten oder letzten Viertel fein hell und klar aufgehet und ſcheinet, und von nichts umgeben wird, ſo wird daſſelbe Viertel ebenfalls hell und klar ſeyn: Wenn aber ſein Glantz etwas röthlicht und zitternd angeſehen wird, ſo bringet er Winde; ſcheinet er aber etwas dicke, blaß, dunkel oder ſchwärtzlicht, ſo bringet er Regen. Alſo giebt man auch Achtung auf den dritten oder vierten Tag der Mond-Brüche. Denn ſo er in dieſer Zeit blanck und klar, ohne allen aufſteigenden Dunſt und Wolcken erſcheinet, ſo iſt ſchön und klar Wetter zu vermuthen. Wo er aber alsdenn bleich, braun, blaulicht oder dunckel erſcheinet, und die beyden Spitzen gleichſam verſchwindend geſehen werden, ſo ſammlet die Lufft Feuchtigkeit zum Regen, oder es iſt ein kaltes Winter-Wetter vorhanden. Alſo wenn das niedrige Horn danckler iſt als das hohe, ſo pfleget es im nächſten Viertel zu regnen. Wenn der Mond recht weißlicht in der Mitten, auch ſchön Silber-Farbe mit gar ſpitzigen Hörnern erſcheinet, ſo giebt er Anzeige zum klaren Wetter. So aber die Hörner dicke, finſter und gröſſer ſind, ſo bedeuten ſie Regen. Da um den Mond in einer ſchönen lichten Wolcken ein einfacher Ring ſtehet, der bald allgemach auf allen Seiten zugleich verſchwindet, und nicht zerbricht, ſo zeiget es an, daß derſelbige Tag ohne Sturm und Ungewitter hingehen werde. So der Mond finſter und Aſchen-farbig iſt, ſo iſt Wind-Brauſen und Regen zu vermuthen. So man nach denen Vierteln ſiehet, daß des halben Mondes lichter Kreis gegen den vollen Mond bleich und ſchwärtzlich wird, ſo iſt ſtarcker Regen zu beſorgen. Wenn der Mond, ſo er drey Tage alt iſt, die eine Spitze mehr, als die andere, gleichſam von blauer Farbe ſcheinend zeigt, ſo iſt die erſte nachfolgende Woche, und bisweilen den gröſſeſten Theil des Monats Regen zu befürchten. So der neue Mond auf ſeine gewöhnliche Zeit, und in ſeiner rechten Maaſſe nicht zu Geſichte kommt, ſo mag man den Monat durch trübe Lufft und Regen erwarten. Da Ring von mancherley Farben, wenig durch- und faſt als ein Regen-Bogen um den Mond ſtehet, ſo pfleget ſich die Lufft in einen hefftigen Regen und Wind zu verändern. Wenn der dunckle oder finſtere Theil des Mondes (nemlich in den Monds-Brüchen) mit rother, grünlichter und finſter bleicher Farbe bezeichnet iſt, ſo deutet er auf Regen und Sturm. Viele Circkel nach einander um den Mond, und die ſich alle in ſchwartze braune Wolcken verändern, verkündigen gleichergeſtalt einen baldig- und überflüßigen Regen. Alſo auch ein einiger runder Circkel oder Kreis um den Mond mit blaulicht und finſter-bleicher Farbe, bedeutet Regen. Viele falſche Neben-Monden neben dem rechten Mond, ſonderlich gegen Süden oder Mittag wärts bedeuten groſſe überflüßige Regen und Näſſe. So der Mond roth oder gelb iſt, und viele zerbrochene Circkel um ſich hat, ſo will er wiederum einen geſchwinden Sturm und Ungewitter, nachdem es die Jahrs-Zeit mitbringet, anzeigen. So des Mondes Spitzen mit Finſterniß überzogen ſind, oder auch der gantze Mond braun und röthlicht iſt, daß man die Spitzen nicht unterſcheiden kan, ſo deutet er auf Regen. Wenn des Mondes Horn gegen Mitternacht ſpitzig iſt, ſo wird ſich von dannen ein Wind erregen. Wenn der Mond im letzten Viertel von einem rothen Circkel umgeben iſt, ſo bedeutet es Wind und Platz-Regen. Wenn der Mond einen Circkel um ſich hat, den der gemeine Mann einen Hof nennet, ſo bedeutet es Veränderung des Gewitters: Wird er des Abends geſehen, ſo bedeutet er klares, trockenes, früh morgens aber neblichtes Wetter. Iſt er etwan gegen die Helffte voll, ſo folget ſtürmiſch unfreundlich Wetter, allermeiſt wenn dergleichen Circkel oder Kreiſe mehr als einer geſehen werden. Wenn der Vollmond mit Dämpffen umgeben, und einen oder mehr ſchwartze und dicke Circkel herum hat, oder ſo er bleich ſtehet, und einen Gegenſchein zeiget, ſo wird Regen vermuthet. An welchem Ort der um den Mond ſtehende Hof ſich verlieret, und zergehet, von demſelbigen Ort her hat man Wind zu gewarten: Wo der Vollmond klar ſcheinet, ſo giebt er Hoffnung zum klaren Wetter. So der Vollmond einen Gegenſchein zeiget, ſo bedeutet es Regen. Was nun überhaupt die Witterung desjenigen Jahres anlanget, darinnen er regieret, ſo iſt dieſes gemeiniglich mehr feuchte denn kalt und trucken. Der gantze Mertz iſt kalt, der April hat Regen, der May iſt am Anfang ſchön, doch zuletzt regnicht, worauf gar Kälte folget, der Junius iſt fein mit Regen vermiſcht; der Sommer iſt abwechſelnd warm doch öffters kalt; der December bringet bald Schnee, dem gleich groſſe Güſſe folgen, das letzte Drittheil dieſes Monats iſt ziemlich kalt und darbey trübe, welches bis in das Drittheil des Januarii anhält, deſſen Mittel bald linde, bald wieder kalt, worauf zuletzt groſſe Waſſer-Güſſe und denn Schnee folget; der Mertz iſt anfangs rauh und kalt, daß alſo Herbſt und Winter anfangs feuchte, mittelmäßig kalt, nachdem aber gantz kalt und denn feuchte ſind.

Mond-Kraut, Mond-Raute, iſt ein wildes Heil-Kraut, welches gerne auf den graſichten Gebir-

Gebirgen an Sonnen-reichen Orten wächſet, hat eine kleine weiſſe mit vielen Zaſern behängte Wurtzel, aus welcher nur ein eintziges rundes Stengelein, kaum einer halben Spannen oder qveren Hand hoch, in die Höhe ſteigt, daran auch nur einſges in ſieben oder acht Kerben zerſpaltenes Kraut gefunden wird. Am obern Theil des Stengels gewinnet es einen röthlicht- und rundlichten Saamen, gleich dem Trauben-Kraut. Dieſes Kräutlein wird allein im Majo und Junio gefunden, hernach verſchwindet es, daß man nicht weiß, wo es hingekommen. Man bedienet ſich deſſen in den Wund-Träncken; in rothem Wein geſotten und getruncken, curiret es die rothe Ruhr. Aeuſſerlich heilet es alle friſche Wunden und offene Schäden, wenn es entweder friſch zerſtoſſen übergeleget, oder gepülvert darein geſtreuet wird. Die Bauer-Weiber pflegen es zu ihren Milch-Gefäſſen zu ſetzen, weil es der Zauberey und Behexung der Milch wehren ſoll.

Mond-Milch, iſt eine zarte, Schnee-weiſſe lufftige Erde, wie Stein-Marck, und ihrer Tugend nach denen Terris ſigillatis gleich. Einige nennen ſie auch Stein-Marck, andere aber, weil ſie dem Lerchen-Schwamme nicht ungleich, Agaricum mineralem. Dienet ſonderlich wider den Sod, und verderbt den Magen nicht ſo leicht wie die Kreide.

Mondſüchtig, oder auch **Nachtgänger**, werden diejenigen Leute genennet, welche in Gewohnheit haben, des Nachts aus dem Bette zu ſteigen, und im Schlafe ihre gewöhnliche Arbeit zu verrichten, geſchäfftig ſeyn, dabey aber an die gefährlichſten Oerter, iedoch mit groſſer Behutſamkeit, ſteigen, auch nicht leichter in Lebens-Gefahr gerathen, als wenn man ihnen zu der Zeit, da ſie an gefährlichen Orten ſich befinden, zuruffen, und ſie aus dem Schlaf erwecken wolle. Die Urſache deſſen lieget theils an den dicken und ſcharffen Lebens-Säfften, theils an der Gewohnheit, wenn ſie ihre Geiſter in ſteter Unruhe halten, und ſie nicht von der wahren Vernunfft bezähmet werden, worzu noch die ſtarcke Impreſſion kommt, die dergleichen Leute ſich von ihren täglichen Geſchäfften machen. Dem einen Theil wird abgeholffen durch das Geblüt flüchtig machende und verdünnende Medicin; wegen des andern hingegen hilfft, ſo man ſolche Leute wohl in Acht hat, und ſie darüber zum öfftern ſtraffet, ſo ſind ſie ſchon anders zu gewöhnen.

Mond-Viole, ſiehe **Viole**.

Moos, **Mos**, item **Mies**, iſt ein kleines Kraut, welches an den Stämmen der Bäume, alten Blöcken, Steinen, und auf der Erden wächſet. Es ſind deſſen mehrerley Arten: Der **Baum-Moos** iſt weiß und kraus, hat eine trocknende und zuſammen ziehende Eigenſchafft, ſtillet die rothe Ruhr und andere Bauch-Flüſſe, das Naſen-Bluten und Erbrechen, unter die Mund-Waſſer genommen, befeſtiget er die wacklenden Zähne, in Laugen geſotten, macht er ein ſchönes Haar, wird auch unter den Haar-Puder genommen. Dieſer Moos iſt denen Bäumen, ſonderlich denen Frucht-tragenden, höchſt ſchädlich, und wo er ſich häuffig findet, eine Anzeige eines feuchten, ſauren Bodens. Derohalben in einem Baum-Garten, wenn das fleißige Düngen und Behacken nicht genug thut, das Kratzen mit einem eigenen **Moos-Kratzer**, der wie eine hohle Schauffel geſtaltet, muß vorgenommen werden, doch nicht im Herbſt, damit der Baum ſeiner Winter-Decke nicht beraubet werde, auch nicht bey trockener Zeit, weil er alsdenn ſehr feſt hält, ſondern gegen den Frühling und nach einem Regen. Der **Lungen-Moos** wächſt gerne an wilden Bäumen, beſonders an Eichen und in ſteinigen Gründen; iſt ein beſonderes Mittel wider die Lungenſucht und andere Bruſt-Krankheiten, ſtillet auch die rothe Ruhr und andere Durchbrüche, und iſt daneben ein gut Wund-Kraut. Die Hirten pflegen es mit Saltz zu vermiſchen, und es dem Rindvieh wider das Keichen zu geben. Der **Erd-** oder **Kelch-Moos** und der **Corallen-Moos**, heiſſet bey dem Land-Volck **Fier-** oder **Fieber-Kraut**, weil ſie ihn mit Bier kochen und wider das Fieber gebrauchen. Der **Faren-Moos** und **Zahn-Moos** haben ihre Nahmen von der Gleichheit. Der **Cypreſſen-Moos** hat bisweilen einen lieblichen Moſch-Geruch. Der aufrechte **Moos** mit Zweigen wächſet an der Erden, und der lange Baum-Moos wird mehrentheils an den Fichten gefunden. In den Waſſer-Röhren wird ein Moos gefunden mit einer Wurtzel, woraus lange und dünne Zäſerlein ſchieſſen, die wie ein Haar-Zopff anzuſehen, daher er auch der **Hollen-Zopff** genennet wird. Der in den Wäldern und auf den Wieſen dick aufliegende Moos hindert hier den Wachsthum des Graſes, und dort des Wiederwachſes. Doch iſt es auch nicht wohl gethan, in den Wäldern das Moos bis auf den Grund wegzunehmen, weil dadurch denen Bäumen viele Düngung und Feuchtigkeit entzogen wird, dahero man das Moos-Rechen nur in ſo weit zu verſtatten pfleget, daß nur das oberſte mit einem weiten Rechen abgekämmet werde. Der Moos, ſo in Gärten wächſet, wird mit gelöſchter Aſche, das iſt, über welche eine Lauge gemachet iſt, vertrieben.

Moos-Beere, ſiehe **Myrten-Baum**.

Moos-Blume, ſuche **Schmaltz-Blume**.

Mooſe, iſt ein Americaniſches Thier von übermäßiger Gröſſe, faſt wie ein Hirſch geſtaltet. Die geräucherten Mooſe-Zungen gehören mit unter die Americaniſchen Delicateſſen.

Moos-Emmerling oder **Rohr-Sperling**, iſt ein kleiner Vogel, welcher ſich den gantzen Sommer über in dem Moos, wo Rohr und Schilff wächſet, und ſumpffigte Wieſen ſind, aufhält, und denen Leuten wenig zu Geſichte

kommet, auſſer, wenn er im Herbſt zwar nur einzeln auf die Fincken-Herde einfället; wie er denn, wenn man einen ſeines gleichen hat, auf das Locken viel begieriger folget, als ein anderer Emmerling, dem er am Schreyen nicht ſehr ungleich, am Schnabel und Geberden ſehr ähnlich, an der Farbe aber weit von ihm unterſchieden iſt: Denn er iſt oben am Rücken und Kopff gantz braunlicht, faſt wie ein Hänffling, iedoch etwas mehr als dieſer mit ſchwärtzlichten Federn beſprenget. Am untern Leibe iſt er weiß-graulicht hat aber an der Kehle und halben Theil der Bruſt einen groſſen ſchwartzen Flecken, eben wie die Männlein der Haus-Sperlinge. Wenn er auf einem Baume ſitzet und ſinget, ſchwinget er den Schwantz wie ein gelber Emmerling, und geberdet ſich auch dieſem gleich, wenn er aber auf der Erden iſt, ſcheinet er mehr zu gehen und zu lauffen als zu hüpffen. Das Weiblein des Moos-Emmerlings iſt weder am Rücken ſo braun als das Männlein, hat auch an der Bruſt nicht ſo viel ſchwartzes als daſſelbe. Dieſer Vogel hat nach ſeiner Gröſſe eine ungemeine ſtarcke Stimme, und reget ſich damit bis in die Nacht. Er hecket Sommers-Zeit in dem Röhrig, bringet vier bis fünff Junge aus, ziehet aber Herbſt-Zeit unvermerckt hinweg. Seine Nahrung iſt Hanff und allerley Körner, denn er iſt ſehr dauerhafft, und wird überaus zahm, wenn man ihn in einer Stube fliegen läſſet.

Moos-Kuh, ſiehe Rohr-Dommel.

Moos-Rechen, iſt an verſchiedenen Orten eine gantz gewöhnliche Sache, und in Fürſtlichen Gehöltzen denen Forſt-Bedienten als ein Accidens iedesmahl gegönnet worden, geſtalt der Haus-Wirt ſich hierbey wegen der Streu vors Vieh, und folglich auch durch die Düngung ſeines Acker-Baues Nutzen ſuchet; wiewohl, was das letztere betrifft, es von ſchlechtem Nachhalt iſt, und dergleichen Moos-Düngung über eine Saat nicht leichte gemercket wird. Es muß aber bey dieſem Moos-Rechen eine ſonderbare Behutſamkeit gebrauchet werden: Denn in denjenigen jungen Gehöltze, welches ſich allbereit geſchneidelt, und in demſelben die vorigen alten Stöcke nunmehro wieder nieder gefaulet, und zur Erden worden ſind, wird man dergleichen Moos am allerbeſten und dickeſten finden, am allerwenigſten aber iſt ſolches daſelbſt ohne Schaden zu rechen; denn es iſt bekannt, daß die Wurtzeln des Holtzes mit ſelbigen überlauffen ſind, die ihm ſowohl Schatten als auch Feuchtigkeit geben und erhalten, welches beydes dergleichen jungwüchſige Stämme, um ihrer noch nicht tieff genug in die Erde geſchlagenen kleinen Zaſer-Würtzelein willen, noch ſehr nöthig haben. Wenn nun dieſe Decke von ſelbigen abgezogen wird, ſo wird nicht allein hernachmahls die entblöſſete und noch junge Wurtzel von der Lufft und Sonne ausgetrocknet, und dadurch der dem Stamme zu ſeinem Wachsthum benöthigte Safft vermindert, ſondern es nimmt auch der Moos ſelbſt, wenn er mit der Zeit wieder anwächſt (wie denn ſolches in weniger Zeit geſchiehet) dem Baume die Nahrung, und kan dahero in dergleichen jungen Holtze dieſes Moos-Rechen nicht gebilliget werden. Was aber das alte überſtändige und zu Holtzen zeitige Geholtze anlanget, ſo iſt es endlich zuzulaſſen, doch iſt am allerſicherſten und beſten gethan, wenn es in beyderley Wuchs, und alſo durchgehends nachbleibet, es ſey denn an ſolchen Orten und Flecken, welche vor denen Gehauen und Schlägen ſind, und ein bis zwey Jahr darauf auf ſelbigen die Hiebe nachgeführet werden, daſelbſt iſts ohnbedencklich zu ſammlen und zu nutzen.

Moos-Reiher, ſuche Rohr-Dommel.

Moos-Schnepffe, ſiehe Schnepffe.

Moos-Schwamm, iſt eine Art gantz weiſſer Erd-Schwämme, die unter dem Moos, daher ſie auch ihre Benennung haben, nur des Frühjahres in dem May zu finden. Ihre Vorbereitung in der Küche iſt wie der Piltze, die Zurichtung aber iſt unterſchiedlich: Die gröſten von ihnen laſſen ſich, wenn ſie vorhero in einer Klare umgekehret worden, gar ſchön aus Schmaltz backen: Man machet ſie auch mit einer kurtzen Brühe von Wein, Weinbeer-Safft, Wein-Eßig, Zwiebeln, Orange, Citronen, guten Kräutern oder Lorbeer-Blättern, Saltz und Gewürtz; einige nehmen alsdenn ſie heraus, und thun ſie nur mit ſehr weniger Brühe in ſüſſen Rahm; andere fricaßiren ſelbige, nachdem ſie aus Wein gewaſchen, mit gelind geſchmoltzenem Speck, und würtzen ſie mit verſchiedenen Kräutern, Orange-Safft und Saltz.

Moraſt, heiſſet ein niedriges, mit faulen und ſtillſtehendem Waſſer bedecktes oder untermengtes Land, welches, weil das Waſſer keinen Fall zum Ablauffen hat, zum Anbau allerdings untauglich iſt. Dergleichen Moräſte auszutrocknen, und das Waſſer daraus abzuführen, iſt zwar eine koſtbare und mühſame, doch überaus nützliche Arbeit, die alle darauf gewandte Mühe und Unkoſten reichlich wieder erſtattet. Vor allen hat man darauf zu ſehen, wo das Waſſer, welches an ſolchen Orten ſtehen bleibet, herrühret. Kommt es von austretenden Flüſſen oder Bächen her, ſo kan durch Aufführung ſtarcker Dämme denen eindringenden Fluthen gewehret werden; ſind aber Quellen, oder das von der Höhe abſchieſſende und an niedrigen Orten ſtehen bleibende Regen-Waſſer Urſach daran, ſo muß dergleichen Plätzen durch Teiche, darein ſich die wilden Waſſer ſammlen können, ingleichen durch Canäle und Gräben, das Waſſer abzuleiten, geholffen, mit dem daraus gewonnenen Erdreich aber die niedrigſten Orte erhöhet werden. Wo nun die Gegend ſolcher Moräſte ſehr groß, und alſo viel Waſſer ſich ſammlet, da kan man nicht nur die Anlage auf

Teiche

Teiche und Fiſchereyen, ſondern auch auf Mühlen-Wercke und ſo fort ſehr nützlich machen, ſolchergeſtalt aber gantze groſſe Land-Güter und Vorwerge anlegen. Und iſt bey dergleichen Arbeit inſonderheit die Waſſer-Waage wohl zu gebrauchen, damit die Canäle und Gräben recht beqvem angeleget werden, und allenthalben genugſamen Riſch oder Fall bekommen, auch das Waſſer freyen Abzug gewinnen möge. Was man aber davon zum natürlichen Abfluß nicht bringen kan, muß durch beſonders hierzu verfertigte Waſſer-Maſchinen ausgepumpt, und ſodenn dergleichen ledige Tieffen wieder mit Erdreich angefüllt und gebührend erhöhet werden.

Morcheln, Morchen, ſiehe **Morgeln.**

Morellen, ſuche **Apricoſen.**

Morellen-Baum, ſiehe **Apricoſen-Baum.**

Morene, Muräne, wird für eine Art edler Weißfiſche gehalten, und inſonderheit in der Marck Brandenburg, wie auch in Pommern in unterſchiedenen Seen in groſſer Menge gefunden. Seinen Nahmen ſoll er von einem fünff bis ſechs Meilen von Berlin gelegenen Städtlein, Morin genannt, bekommen haben, weil ſie in dem dabey gelegenen groſſen See häuffig anzutreffen, und etwan von dort aus am erſten bekannt worden ſind: Denn derjenige Fiſch, den die alten Römer Murænam genennet, iſt ein Meer-Fiſch, und, ihrer Beſchreibung nach, kein anderer geweſen, als den wir heut zu Tage eine Lamprete nennen. Unſere Morene iſt ein weißlichter Fiſch, mit gantz Silber-farbnen Schuppen, einem länglichten Kopff und groſſen Augen, wird aber nicht leicht über acht bis zehen Zoll lang. Dieſer Fiſch laichet um Martini, und wird um ſolche Zeit des Nachts mit einem Netze, ſo die daſigen Fiſcher eine Klippe heiſſen, auch hernach zur Winters-Zeit unter dem Eiſe bey Tage mit einem groſſen Garn oder Eis-Netze gefangen. So bald er auſſerhalb des Waſſers Lufft ſchöpffet, ſtehet er ab, alſo, daß ſelbiger in andere entfernte Gewäſſer nicht lebendig fortgebracht und verſetzet werden kan. Sein Fleiſch iſt zart und wohlſchmeckend, faſt wie die Forellen. Man pflegt ſie entweder bloß aus Saltz-Waſſer zu ſieden, wenn ſie erkaltet, mit Wein-Eßig zu begieſſen, und mit grüner Peterſilie zu beſtreuen, oder auch mit einer Zwiebel-Brühe zuzurichten; man kan ſie auch einſaltzen und räuchern, doch dörffen ſie über ihre gebührende Zeit nicht hängen, weil ſie ſonſten, wegen der Fettigkeit ihres zarten Fleiſches, bald übel ſchmeckend werden. Eine andere und gröſſere Art Morenen findet man nur in einem eintzigen groſſen See in Pommern, die Madduje oder Maduwe genannt, ohnweit dem Pommeriſchen Städtlein Werben, im Amte Colbatz. Sie ſind ſo groß wie ein Lachs, und, weil ſie dieſem Fiſch auch an Geſtalt ziemlich gleich kommen, nur daß ſie weiſſer und nicht bunt-fleckigt ſind, auch mehr und gröſſere Schuppen, als der Lachs haben, pflegen ſie von einigen, zum Unterſchied der vorher beſchriebenen, Lachs-Morenen genennet zu werden. Dieſe fänget man des Jahrs zweymahl, nemlich im Februario unterm Eiſe, und im November bey offenem Waſſer. Friſch ſchmecken ſie faſt wie die Forellen, gedörret aber wie ein Lachs. Man kan ſie in Stücken zerſchnitten auf einem Roſt braten, oder mit Steck-Rüben, wie die trockenen Hechte zurichten. Noch zwey kleinere Arten, deren die gröſten ſo lang als die Lachs-Fohren, faſt wie ein groſſer Häring geſtaltet, und mit Silber-weiſſen ſchimmernden Schuppen beſetzet, die andern aber um ein weniges gröſſer, als die gemeinen Häringe ſind, welche letztern inſonderheit in einem See, die Pöltz genannt, ſo im Arnswaldiſchen Kreiſe an der Pommeriſchen Grentze lieget, gefangen werden. Von dieſen beyden ſowohl als der erſtern kleinen Sorte iſt zu mercken, daß ſie, auſſer dem Rückgrad und Gerippe keine Gräten haben, ſo, daß man das Fleiſch nur abſtreiffen und ſicher eſſen kan, denn wenn daſſelbe abgeriſſen, bleiben alle Gräten und Rippen am Rückgrad feſte ſitzen. Je kleiner ſie ſind, ie wohlſchmeckender und niedlicher ſollen ſie zu eſſen ſeyn.

Moretus, iſt ein für die ſchwangern Frauen zur Stärckung und Präſervativ aus Gewürtzen gemachter, und in den Apothecken befindlicher Tranck. Man hat für Reiche und Arme ſolche Träncke.

Morgeln, Morchen, Maurrachen, alſo werden offt insgemein alle gedörrete und an der Lufft wohl getrocknete Erd-Schwämme genennet, welche zum Eſſen dienlich, ſind bald ſpitzig bald rund, und haben verſchiedene Farbe nach den Arten der Schwämme, davon dieſes Wort nachzuſchlagen; insbeſondere aber bedeuten dieſe eigentlich eine Art Schwämme, die gantz gemein auf fetten Wieſen, Aeckern, auf denen Rainen, wie auch unter denen Steinen wachſen; ſie ſind grauer Farbe, und zweyerley Gattung, eines Theils ſpitzig-rund, und heiſſen daher auch Spitz-**Morgeln**, andern Theils rund und voller löcherichter Knorren, bald wie Bienen-Häuslein, ſo man Ohren- oder Stock-**Morgeln** nennet. Sie werden zu keiner Zeit des Jahres, auſſer im May, und bey uns zuweilen annoch im Herbſt gefunden, und müſſen alle friſch, das iſt, weil ſie noch grüne, wohl gereiniget werden, indem ſich gerne mancherley giftig Ungeziefer darinnen aufhält. *Galenus* zehlet ſie unter die ungeſchmacke Speiſen, die dem Leibe eine kalte phlegmatiſche und böſe Nahrung geben, wie ſie denn bey ſchwacher Dauung entweder ein Erſticken oder ein Erbrechen mit Durchlauff verurſachen, ja bey den meiſten faſt gantz unverdauet wieder weggehen. Allein dieſes iſt nur dem unmäßigen Gebrauch, der üblen und nicht genug gewürtzten Zurichtung,

 und

und endlich dem ſchwachen Magen ſelbſt zuzuſchreiben. Zu geſchweigen, daß einige von unſern Landes-Morgeln, ſonderlich die Spitz-Morgeln, einen etwas würtzhafften Geſchmack bey ſich führen, ſo daß das Pulver von den geſtoſſenen dürren Morgeln Winters-Zeit in denen Fleiſch-Suppen nützlich gebrauchet wird, und laſſen ſich auch gantz, wenn ſie vorhero wohl gekocht, an verſchiedenen Eſſen, als bey dem Allerley oder Potagen, an Hünern, Tauben, Kalb- und Lamm-Fleiſch, Hechten u. ſ. f. gar wohlſchmeckend genieſſen. Man kochet ſie friſch ebenfalls wie gedörret, mit Butter und Gewürtz, bratet ſie auch am Spieß, wenn ſie vorhero wohl abgewürtzet; ſollen ſie nun friſch zugerichtet werden, ſchneidet man ihnen erſtlich unten die Stiele ab, wäſchet ſie etliche mahl rein aus, damit kein Sand darinnen bleibet, thut hernach in eine Caſſerole oder Tiegel Butter nebſt denen Morgeln, die man entweder gantz laſſen, oder entzwey ſchneiden mag, ſchüttet alsdenn Jngber oder Pfeffer, Muſcaten-Blüthen, Fleiſch-Brühe und geriebene Semmeln daran, und läſſet ſie kochen, bis ſie weich werden, ſo kan man ſie anrichten und hingeben. Will man ſie mit Rahm zurichten, ſo ſchneidet man ſolche mit einem Schneide-Meſſer gantz klein, ſchüttet ſie in einen Tiegel, gieſſet ein Seidlein oder Nöſel Rahm darauf, ſetzet es aufs Kohl-Feuer, würtzet es mit Muſcaten-Blüthen und Jngber oder Pfeffer ab; hierauf ſchläget man ein paar Eyer-Dottern in ein Töpffgen, läſſet den Rahm, wenn er kochet, daran lauffen, rühret aber fleißig, damit es nicht zuſammen läufft; inzwiſchen leget man ein Stücke Butter an die Morgeln, damit ſie ſich ein wenig durchziehen, gieſſet hernach den abgerührten Rahm wieder an dieſelben, daß die Brühe ein wenig dicke wird, und richtet ſie an. Gefüllte Morgeln machet man alſo: Man nimmt dazu groſſe Morgeln, wäſchet und brühet ſie etliche mahl in heiſſem Waſſer, und ſiedet ſie im Saltz-Waſſer ab, hacket denn einen Theil davon gantz klein, thut Semmel-Mehl daran, oder auch ein wenig gehacktes und in Butter geröſtetes Peterſilien-Kraut, würtzet es mit Pfeffer, Cardamomen und Muſcaten-Blüth, und ſchläget Eyer daran; iſt es zu dick, kan man ein wenig Fleiſch-Brühe darzu gieſſen, und, wenn es beliebig, die gehackten Morgeln ſamt dem Semmel-Mehl zuvor ein wenig in Butter röſten, ſodenn dieſe Fülle in die groſſen Spitz-Morgeln füllen, dieſelben an ein Spießlein ſtecken, mit Butter betrieffen, auf einen Roſt legen, und alſo abbraten, denn entweder trocken auftragen, oder eine Butter-Brühe auf folgende Art darüber machen: Man thut nemlich die gebratenen Morgeln in einen Tiegel oder Caſſerole, gieſſet eine gute Fleiſch-Brühe daran, würtzet ſie mit Pfeffer, Cardamomen und Muſcaten-Blüth, wirffet ein wenig Butter darzu, läſſet es alſo eine Weile mit einander kochen, und thut zuletzt noch ein gut Theil Butter daran, damit die Brühe etwas dicklicht werde. Man kan auch Stock-Morgeln hacken, oder Peterſilien klein ſchneiden, und von ſolchen mit Eyern und geröſtetem Semmel-Mehl eine Fülle machen. Die Morgeln laſſen ſich auch zu Potagen, an Hüner, Tauben, Kalb-Fleiſch, Hechte, Lamm-Fleiſch u. d. g. trefflich gebrauchen. Die Spitz-Morgeln werden von Kalbs-Lungen folgender Geſtalt nachgemachet: Setzet ein paar Kälber-Lungen mit Waſſer in einem Topff zum Feuer, und laſſet ſie recht weich kochen. Hernach nehmet ſie wieder heraus, und ſchneidet, wenn ſie abgekühlet, das fleiſchigte davon, wie auch ein Pfund Nieren-Talg gantz klein, und menget es unter einander. Ferner ſetzet in einer Caſſerole ein wenig Butter aufs Kohl-Feuer, ſchüttet darein das Gehackte, ingleichen Jngber, Pfeffer, Muſcaten-Blüthen, Cardamomen, auch röſtet es ein wenig, thut alsdenn ein paar Hände voll geriebene Semmeln darzu, ſchlaget vier bis fünff Eyer daran, werffet gehackte grüne Peterſilie darauf, ſaltzet es ein wenig, rühret es ab, und ſetzet es vom Feuer, daß es ein wenig erkühle. Nach dieſem machet aus einer Hand voll Mehl, einem Ey, und aus einer welſchen Nuß groß Butter, einen feſten Teig, treibet ihn auf, daß er gantz dünne wird, ſchneidet daraus kleine Plätzlein, einen quer Daumen breit und einen Finger lang, ſchlaget auch auf einen Teller ein Ey, und ſtreichet ſolches darauf mit einem Pinſel. Hierauf nehmet ein rundes Holtz, in der Dicke als ein Morgel-Stiel, überziehet daſſelbe mit einem Stücklein von dem geſchnittenen Teig, damit es die Form eines Morgel-Stiels bekomme, den überzogenen Teig aber beſtreichet mit dem Ey. Hernach nehmet von der gehackten und abgerührten Kalbs-Lunge ſo viel, als groß ihr die Morgeln haben wollet, und kleibet es um den Teig herum, doch ſo, daß der Stiel eines halben Fingers breit heraus gehe, und formiret es wie eine Morgel, ziehet ſie vom Holtz ab, und leget ſie auf eine Schüſſel, bis ihr deren genug habt. Endlich machet Schmaltz heiß, ſtreuet Mehl über die gemachten Morgeln, und backet ſie aus dem Schmaltz, ſo werden ſie natürlich als wie Spitz-Morgeln ausſehen. Dieſe Morgeln könnet ihr entweder warm, gebacken, oder in einer ſelbſt beliebigen Brühe auftragen laſſen. Auch giebt es noch eine Art Morgeln, die zum Unterſcheid der Eingangs beſchriebenen Erd-Morgeln genennet, und eben wie die gemeinen vor- und zubereitet werden. Es ſind aber dieſe runde Wurtzeln, ſo man im Frühling aus der Erde gräbet, und gelb ausſehen. *Valerius Cordus* ſchreibet von ihnen, daß ſie in Jtalien häuffig zu finden, würden im May, wenn es donnert, ausgegraben, wären allenthalben ohne Rinde und Schale mit Erde bedeckt, ohne Adern und ohne Marck; werden offt in der Gröſſe eines Qvitten-Apffels gefunden, die Jtaliäner nennen ſie *Tartoffio*.

Morgen,

Morgen, iſt ein Acker= oder Feld=Maaß, ſo aber nicht an allen Orten gleich. Mehrentheils wird es vor drey hundert Creutz- oder Gevierte=Ruthen gerechnet; in den Churfürſtlich=Sächſiſchen Landen aber hält ein Morgen nur hundert und funffzig, an manchen Orten auch nur hundert und zwanzig dergleichen Ruthen.

Morgen, Oſt, heiſſet auch diejenige von denen vier Haupt=Gegenden der Welt, wo die Sonne aufgehet, und welche, wenn wir das Geſicht nach Norden oder Mitternacht kehren, uns juſt zur rechten Hand liegt.

Morgen=Gabe, heiſſet eigentlich dasjenige Geſchenck, ſo ein neuer Ehemann nach alten deutſchen Sitten ſeiner Frau am andern Hochzeit=Tage früh, theils vor den erſten Beyſchlaf, theils zum Zeichen des beſchrittenen Ehe=Bettes, und deſſen Beſitznehmung und der angetretenen ehelichen Gemeinſchafft gab, und worüber die Frau das volle Eigenthum erlangete. Ob es aber ſeinen Urſprung von derer Griechen ihrem Krantz=Gelde habe, iſt unausgemacht. Hiernechſt iſt davon unterſchieden dasjenige, was man ſonderlich in Sachſen auch Morgen=Gabe, wiewohl gantz uneigentlich nennet, und darinne beſtehet, was eine adeliche Wittwe aus ihres verſtorbenen Ehe=Herrn Gütern nach Sächſiſchen Rechten an Feldgängigen weiblichen Vieh, als Kühe, Kälber, Ziegen, Schweine, alle unbeſeilte Stutten und Mutter=Pferde, ſo auf die Weide gehen, und noch nicht eingeſpannet worden; alle Zäune und Zimmer, ſo bey des Mannes Lebzeiten angefangen, aber nicht gerichtet und eingedecket worden; ingleichen alle Füllen, und anderes junges Vieh, ſo vor dem dreyßigſten Tage nach des Mannes Tode gefallen, es mag weiblicher oder männlicher Art ſeyn; it. alles Eingeſchneidel an vorhandenen Victualien, oder das Mus=Theil, Hufen Land ꝛc. Und dieſes alles gehöret einer adelichen Wittwe, ſie ſey adelichen oder bürgerlichen Herkommens, wenn nur der verſtorbene Ehemann adelichen Geſchlechtes geweſen. Auſſer dieſen verſtehen einige auch dasjenige darunter, was bey einer ungleichen Ehe und in matrimonio ad Morganaticum ſc. pactum, dem Ehe=Weibe und Kindern ausgeſetzet wird, weil ſie beyderſeits nicht die Rechte gleicher Ehen nach denen alten deutſchen Rechten genoſſen. Es heiſt aber dieſes eigentlich Morgen=Gnad, weil es gleichſam aus Gnaden und gutem Willen, und nicht nach denen ehelichen Rechten bey ſolchen Mis=Heirathen gegeben wurde. Die Verwirrung dieſer Sachen und der uneigentliche Gebrauch dieſes Wortes hat ohne Zweifel ſeinen Urſprung in der Unwiſſenheit und Vernachläſſigung der alten deutſchen Rechte, darein die Rechtslehrer aus Liebe und Anſehen des Römiſchen Juſtinianeiſchen Rechts ehemals etliche Secula hindurch verfallen waren.

Morgen=Röthe, wenn die Sonne bey ihrem Aufgang ihre Strahlen in die über ihr ſtehende Wolcken wirfft, ſo verurſachet ſolches die ſo genannte Morgen=Röthe. Solche Röthe iſt manchmals heller, manchmals dunckler, währet zuweilen lang, zuweilen kurtz, und bringet gemeiniglich Regen oder Wind, ſintemal die Wolcken gegen Morgen anzeigen, daß der Abend=Wind wehe, und alſo die Wolcken der Sonnen entgegen treibe.

Morgen=Stern, ſiehe Bocks=Bart.

Morgen=Wind, ſuche Wind.

Morillen, ſiehe Apricoſen.

Morillen=Baum, ſ. Apricoſen=Baum.

Morillon de la Croix; *Morillon Bellone*; *Morillon de Gand* oder *Tournoiſien rouge*; *Morillon d'Eſpagne*; *Morillon du Mont*; *Morillon d'Hibernie*; *Morillon de la Cour*, ſind alle zuſammen Carmeſin=rothe und weiſſe Nägelein, mit groſſen bunten vertheilten Flecken, die ſich wohl über ihre Blätter hinauf ziehen. Die Morillon Magnifique iſt Blut=roth auf Milch=weiß, aber nicht gar breit, auch nicht groß geſprengt, iedoch mit ſehr runden und wohl vertheilten Flecken, und hat nicht übrig viel Blätter; die ſchönſten von dieſen Blumen werden zu Ryſſel und Amiens angetroffen.

Morſellen, iſt ein Confect oder vielmehr gezuckerte trockene Artzeney, die aus gepülverten Blumen, Gewürtz, Conſerven, Condituren und dergleichen zubereitet, und ſind entweder Haupt= und Magen=ſtärckende Morſellen; oder purgirende und abführende Morſellen. Die Art ſie zuzubereiten beſtehet in folgenden Anmerckungen: Der Zucker wird ſo lange gekocht, bis daß, wenn man von ihm zur Probe ein wenig auf Zinn oder einen kalten Stein gieſſet, er bald hart wird. Wenn nun der Zucker gehörig präpariret, miſchet man, nachdem er vom Feuer abgehoben und nicht mehr recht heiß, auch vorher noch einmal umgerühret worden, die Pulver nach und nach darunter, und nachdem es wohl unter einander gemenget, gieſſet man es, weil es noch flüßig, auf eine kupfferne oder ſteinerne Tafel, damit alles erkalte und hart werde, da man es denn in Täflein nach ſeinem Gefallen ſchneiden kan. Des Zuckers wird, nachdem die Sachen, ſo darunter zu miſchen, ſtarck oder unangenehm am Geſchmack, ſechs oder acht mal ſo viel als dieſe austragen; zu den purgirenden Morſellen aber wird ſtat des Zuckers allein, Manna, iedoch nach Gutbefinden mit darzu genommen.

Mortadelle, iſt eine Art fremder Würſte, welche von Bologna aus Italien, oder aus der Frantzöſiſchen Landſchafft Provence zu uns gebracht werden. Sie beſtehen aus einem Theil Schweinen= und zwey Theilen Rindfleiſch, ſind mit Speck untermengt, mit Saltz und Pfeffer behörig gewürtzet und in die mittlere Ochſen=Därme gefüllt. Man macht

 ſie

ſie von beliebiger Länge, und läſt ſie erſtlich an der Lufft trocknen, hernach aber noch neun Tage im Rauch hängen.

Moſſe, iſt ein Thier wie ein Ochſe, mit einem Kopff wie ein Bock, und einem breiten Horn, ſo es alle Jahr abwirfft, verſehen, in Neu-Engelland. Sein Fleiſch iſt eine gute Speiſe, und wird geräuchert, wiewohl es ſcheinet, daß es mit dem obgedachten Mooſe einerley ſey.

Moſt, heiſſet der aus der Frucht des Weinſtockes, nemlich aus denen Trauben, friſch ausgepreſte Safft, welcher, wenn er vergohren hat, ſeinen Nahmen ändert, und Wein genennet wird. Bey der Weinleſe werden die geſammleten Trauben aus denen höltzernen Butten, darinnen man ſie auf dem Rücken aus dem Weinberg trägt, in groſſe Zuber, Wein-Butten, Kuffen oder Bottiche, welche etwas von der Erden erhoben ſtehen müſſen, geſchüttet, und durch ſtarcke Perſonen, welche man Treter oder Trott-Knechte nennet, mit Füſſen wohl zertreten, alſo, daß der Safft durch ein Loch in das untergeſetzte Faß oder Standen abgezapffet werden kan. Kein Trott-Knecht ſoll in die Butten oder Kuffe treten, er habe denn ſeine Füſſe ſauber gewaſchen, und den gantzen Leib wohl gereiniget, die Kleider gehörig aufgeſchürtzt oder aufgebunden, und ein ſauberes weiſſes Hemde angezogen, damit er den Moſt mit Schweiß und Wuſt nicht verunreinige. Sie ſollen ſich auch hüten, weder Knoblauch noch Zwiebeln und andere dergleichen ſcharffe Dinge zu eſſen, oder ſolche in den Keller, darinnen der Wein liegt, zu bringen, weil der Wein leichtlich davon abſteht, oder doch anzick wird. Ingleichen ſollen auch noch die Trott-Knechte mit ſonderem Fleiß das Laub und die grünen unzeitigen, ſauren, verdorrten und faulen Trauben von den andern reiffen und friſchen Trauben ausleſen, damit der Wein keinen Schaden oder anderes Verderbniß davon bekomme. Das Treten oder Trotten ſelbſt ſoll mit ſolchem Fleiſſe geſchehen, daß kein einiges Beerlein davon gantz bleiben möge: Denn ie beſſer der Wein getreten wird, ie leichter er ſich auch nachmals preſſen läſſet. In Thüringen, ſonderlich um Jena, wie auch in Oeſterreich, und an etlichen anderen Orten pfleget man die Trauben mit höltzernen Stempeln zu zerſtoſſen, welches ſie in Oeſterreich Moſteln heiſſen. Nachdem nun die Trauben ihres meiſten Safftes durch das Treten oder Stoſſen beraubet, und das Abzapffen geſchehen, ſo werden ſolche getretene Trauben auf die Preſſe geſchlagen, welche durch die Spill- oder Baum-Preſſe alſo gedrucket wird, daß er vollends flieſſen läſſet, was vom Treten oder Stoſſen zurücke geblieben. Bey dieſer Arbeit aber muß man nicht eilen, ſondern den Satz wohl austropffen laſſen, und nachmals denſelben verhauen, auch das Verhauen ſo offt (nemlich etwan vier oder fünff mal) wiederholen, bis nichts mehr rinnen will. Solches Verhauen wird gemeiniglich alle zwey Stunden vorgenommen. Wenn nun der Kuchen rein ausgepreſſet, wird er herab genommen oder herunter geworffen, dagegen ein neuer aufgeſetzet, und mit ſolchem, wie mit dem erſten fein ordentlich umgegangen. Auf die ausgepreßten Trauben-Hülſen wird endlich noch Waſſer gegoſſen, und alſo Lauer oder Lurcke vor das Geſinde davon gemachet, wovon an ſeinem Orte ein mehrers. Eins iſt hier noch zu gedencken, daß etliche die Trauben nur mit einem Fuß zertreten, und ſodenn die Beeren, Hülſen und Körner zugleich in die Pfanne legen und preſſen. Aber andere, wenn ſie die Trauben alſo zertreten haben, ſo kämmen ſie ſelbige, das iſt, ſie reiſſen im Faſſe oder in der Bütte, mit einem hübſchen Gäbelein, das ſie Mücken nennen, umher, daß die Beere von den Kämmen ſich abreiſſen, und raffen alsdenn ſolche Kämme mit einem Haken heraus, und legen ſie beyſeite in einen Zuber, bis auf die letzte, da preſſen ſie ſolche gantz alleine; die zertretene Beere aber thun ſie ſamt dem Wein-Safft ebenfalls beſonders, und preſſen es behörig aus; welcher Moſt denn viel beſſer wird, als wenn die Kämme darunter gelaſſen worden. Derjenige Moſt, der aus dem Zuber von den Trauben, ehe ſie noch geſtampffet oder getreten werden, von ſelbſten abläufft, wird der Vorlauff, und mit dem was von dem Treten abläufft, der Vorſchuß genennet, und iſt der beſte; Ja in denen rechten Wein-Ländern pfleget man die ſchönſten reiffſten und edelſten Arten von Trauben von denen Kämmen abzuſondern, und ſolche nur ein wenig mit denen Händen zu drücken, und dieſen Vorſchuß hernach beſonders zu füllen, damit aber den Nachdruck zu verbeſſern, und ihm ſeine Stärcke zu geben. Was ausgepreſſet wird, heiſſet der Nachdruck, und dieſe müſſen bey dem Faſſen gleich unter einander vertheilet und gegoſſen werden, damit nicht das Gute allein, und das Geringe auch abſonderlich bleibe; es wäre denn, daß man mit Fleiß zwey- oder dreyerley Wein behalten wolte. Den Moſt ſoll man in den Standen vier und zwantzig Stunden lang mehr oder weniger, nachdem man den Wein ſtarck oder gut haben will, gleichſam kochen oder vergähren laſſen, denn ie mehr er gähret, ie dicker, rothſchieler und ſtärcker der Wein auch wird; wenn er aber wenig gähret, ſo wird er deſto lieblicher und ſubtiler. Den rothen Wein, wenn man demſelben eine dunckel-rothe Farbe machen will, muß man nach dem Treten auf den Beeren etwas ſtehen laſſen, ehe ſelbige auf die Preſſe gebracht werden. So muß man auch insgemein, wenn man einen guten ſtarcken Wein haben will, die Moſt-Standen oder Bütten wohl zudecken, damit die Dünſte davon nicht verdampffen, und die beſte Krafft verriechen möge. So bald der Moſt vergohren, welches daran zu erkennen, wenn er nicht mehr über ſich ſteiget und aufwirfft, ſoll man denſelben entweder durch den Zapffen, oder einen geflochtenen Korb ablaſſen, und alſo den-

ſelbi

ſelbigen erſt in die Fäſſer füllen, doch ſoll man dieſelben nicht gantz und gar voll machen, ſondern noch ein gut Theil ledig und ungefüllet laſſen, damit der Moſt darinnen deſto beſſer vergähren, und den Schaum deſto bequemer heraus werffen könne; doch ſoll man die Fäſſer nichts deſto weniger, bis ſo lange ſie keinen Schaum mehr geben wollen, nach und nach zufüllen. Unter währender Zeit des Gährens aber darff man den Spund nicht zuſchlagen, ſondern an ſtat deſſen das Loch nur mit einem Stroh oder von Heu gemachten Wiſche zudecken: Wenn aber der Wein nicht mehr gähren oder aufwerffen will, alsdenn kan man den Spund wohl zuſchlagen. In währender Gähr-Zeit ſoll man auch die Wein-Fäſſer mit dem Moſt oder neuem Wein irgendwo an die Lufft, doch an einen verdeckten Ort, unter einen Schuppen, oder in eine beſondere Scheune legen, und nicht ſo gleich in die Keller bringen laſſen, es ſey denn daß er vorher gantz ausgewütet und vertobet habe. Wo ein ſtarcker Wein-Bau iſt, hat man groſſe lange lederne Schläuche, die an dem einen Ende eine enge von Holtz oder Blech gemachte Röhre haben, die ſich juſt in das Spund-Loch ſchicket, oder wenigſtens in einen Trichter eingelaſſen werden kan; dieſes Ende wird durch ein Keller-Fenſter hinab in den Keller gelaſſen, das andere aber, welches mit einem weiten Hals verſehen, hält man unter das herauſſen im Hof oder auf der Gaſſen ſtehende Faß, und läſſet alſo den Moſt durch den Schlauch hinab in die im Keller liegende Fäſſer lauffen; wenn ein Faß voll iſt, nimmt man nur den untern Theil des Schlauches, und ſteckt ihn weiter in ein leeres Faß. Es gehöret aber fleißige Aufſicht und eigene Perſon dazu, die mit dem, welcher das obere Theil des Schlauches regieret, geſchicklich reden könne. Die Schläuche werden meiſtentheils in etliche Stücke abgetheilt, die in einander geſchraubt oder gehefftet werden, daß man ſie nach Nothdurfft länger oder kürtzer machen kan. Wenn man ſie nicht mehr braucht, müſſen ſie wieder geſäubert und an einem trockenen Orte aufbehalten werden. Der Moſt iſt zwar lieblich zu genieſſen, hat aber, weil er von ſeiner Unreinigkeit durch die Gährung noch nicht geſchieden, allerhand ſchädliche Wirckungen, maſſen er die Leber, Miltz und Gekrös-Adern verſtopffet, Blähungen machet, und den Nieren-Stein verurſachet. Wenn man einen ſchlechten Land-Wein recht ſtarck und gut machen will, muß man die edelſten und beſten Arten allein preſſen, hernach den Moſt, nachdem er ein wenig auſſer denen Fäſſern, wie oben gedacht, vergohren hat, in ſehr wohl mit eiſernen Ringen verwahrte ſtarcke Fäſſer füllen, ſolche aber oben mit einem ſtarcken Spond verwahren, und darauf eine Stütze, die zwiſchen das Faß und die Decke des Kellers getrieben wird, ſetzen, und ſolchergeſtalt den Moſt unter ſich gähren laſſen, hernach aber den Wein abziehen, und mit gehörigem Einſchlag auf Wein-Fäſſer füllen, ſolches abziehen, auch das erſte und andere Jahr etliche mahl wiederholen, ſo bekommt man einen edlen und ſtarcken Wein. Den Moſt bald lauter zu machen: Nimm eine gute Hand voll Saltz, thue es in eine ſaubere Pfanne, halte ſie über das Feuer, mache das Saltz heiß, rühre es gar wohl, und wirff es in ein füderiges Faß Moſt, das anhebt zu gähren, fülle das Faß vollends an, daß es überläufft, ſo wird der Wein in zwölff Tagen lauter und ſchön. Wenn der Moſt zu gähren beginnet, ſoll man Meerrettig-Saamen darein thun, ſo verkehrt ſich der Wein nicht, ſondern bekommt einen guten Geruch und Geſchmack. Wenn man in ein Faß Moſt ein Nöſſel guten und ſtarcken Brantwein gieſſet, oder Hopffen-Blüthe in einem leinen ſaubern Säcklein hinein hängt, ſo wird der Wein davon ſtarck und dauerhafftig. Die Gährung des Moſtes zu verhindern, oder verhaltenen Moſt zu machen, ſoll man ein Stück Speck in einem reinen Säcklein in das Faß hängen, und das Spundloch wohl verwahren, daß nur ein kleines Löchlein zur Lufftung bleibe; oder man thut eine Hand voll Senff-Mehl in ein Faß, und rühret es mit einem Stecken wohl unter einander, ſo bleibet der Moſt ebenfalls ſüß. Oder man füllt den Moſt in ein wohl abgebundenes Fäßlein, hänget daſſelbe in einen Bronnen, daß das Waſſer Claffter-hoch darüber gehe, und läſt es alſo ſechs bis acht Wochen darinnen, ſo kan der Moſt wegen der Kälte des Waſſers nicht gähren, ſondern bleibet bis auf den letzten Tropfen ſüß. Oder man nimmt friſchen Moſt von der Preſſe weg, gieſſet ihn in ein groſſes Faß, daß er ſich darinnen ſetze, und das Unreine auf den Boden zu liegen komme, ziehet denn den reinen Moſt in ein anderes Faß ab, darein man vorhero häſelne Späne geworffen, ſo wird der Moſt, wenn er anderſt in einen guten kalten Keller kommt, nicht nur an und für ſich ſelbſt gut bleiben, ſondern es werden auch andere Weine damit verbeſſert, und gut gemachet werden können. Wer geſottenen Moſt haben will, der das gantze Jahe über zum Kochen und andern Dingen gebrauchet werden kan, der ſoll auserleſen gute und wohl reiffe Trauben etliche Tage auf Flechten oder Dörr-Horden an der Sonne ſtehen laſſen, des Nachts aber iederzeit wieder in ein Gemach ſtellen, damit ſie weder Thau noch Reiff weiter berühre, hernach ſolche in einer Bütte oder Zuber mit Stempeln zerſtoſſen, den lauterſten und kläreſten Moſt oben abſchöpffen, in einen küpfernen Keſſel thun, und ſolchen über ein helles nicht viel rauchendes Feuer ſetzen, hierauf, wenn der dritte Theil davon eingeſotten, das übrige in ein höltzernes Gefäſſe gieſſen, und wenn es abgekühlet, ſodenn auf ein ſauberes Fäßlein füllen, daſſelbe zuſpünden und in einen friſchen Keller legen. So lange dieſer Moſt ſiedet, muß man ihn rein abſchäumen, und wenn man ihn vom Feuer hinweg nimmt, mit groſſen höltzernen Löffeln wohl umrühren. Läſt man ihn gar bis

auf

auf die Helffte einſieden, wird er deſto ſüſ-ſer. In dergleichen geſottenem Moſte kön-nen allerley Obſt, als Qvitten, Birnen, Pfer-ſiche, Apricoſen, Meſpeln, Pflaumen und andere Garten-Früchte, als Zucker-Rüben, Paſtinack, Cicori, Scorzonere und derglei-chen eingemachet werden. Von dem Moſt, der aus Aepffeln, Birnen, Qvitten und der-gleichen gepreſſet, und zum Unterſcheid des ietzt beſchriebenen Preß-Moſt, ingleichen *Cidre* genennet wird, ſiehe an ſeinem Orte ein mehrers.

Moſtard, ſiehe Senff.

Moth, ſuche Holtz-Erde.

Motſchen-Kalb, ſiehe Kalb.

Motte, Schabe, iſt ein kleines kriechen-des Ungeziefer, welches die Kleider, Tapeten und Peltzwerck ſehr zerfrißt und verderbet. Solche zu vertreiben, pfleget man Campher in Tüchlein gebunden; oder Wein-Rauten; oder Baldrian-Wurtzel, welche hierzu im Frühling gegraben werden muß; oder Farren-Kraut; oder auch fette Kiehn-Spane, oder juchtene Riemen, oder wilden Roßmarin hin und wieder zwiſchen die Kleider zu legen, auch dieſelben ſo wohl als das Rauch- oder Peltz-werck im Martio bey ſchönem und hellen Wet-ter in die freye Lufft zu hängen, und derb auszuklopffen. Von denen Motten, ihrem Urſprung und Natur-Hiſtorie, wie auch Mitteln dagegen, ſiehe die Leipziger Samm-lungen im VI Stück n. 1 p. 472.

Motten, heiſſet auch ein anderes ſchäd-liches Ungeziefer, ſo in denen Bien-Stöcken groſſes Unheil anrichtet, und insgemein der Wolff genennet wird. Anfänglich ſind es groſſe Maden, wie Raupen, die das Ho-nig-Gewircke beſpinnen, und ſich hernach-mals in lange geflügelte Zweyfalter oder Mol-ken-Diebe verwandeln. Sie haben in de-nen Stöcken meiſtentheils hinten um die Qverhöltzer in dem ledigen Roos ihren Auf-enthalt, und werden auf viererley Art dar-innen gezeuget: Erſtlich tragen die jungen unvorſichtigen Bienen den Saamen zu ſol-chem Ungeziefer, im Frühling, von denen auf den Bäumen befindlichen Raupen-Neſtern, wenn ſich der Honig-Thau darauf geleget, ſelb-ſten in ihre Stöcke. 2) Zum Theil aber wach-ſen ſie auch von ſich ſelbſten unten in denen Stöcken, in dem Gemülbe, das denen Bienen entfallen; daſelbſt machen ſie gemeiniglich ihre Neſter, die von Spinneweben der Länge nach zuſammen gewickelt ſind. So bringen auch 3) die Bienenfalter dieſes Geſchmeiß an die Beuten-Breter, welche man in der Zeidlung mit Honig beſchmieret hat, die wiſſen ſich nachmals wohl in die Stöcke zu arbeiten. 4) Endlich wachſen ſie auch für-nemlich gar leicht in dem alten ſchwartzen verdorbenen Roos oder Gewircke, wenn die Beuten nicht fleißig, offt, und zu rechter Zeit davon gereiniget werden, abſonderlich hin-ten um die Qverhöltzer, wo ſie, wie gedacht, ſich am meiſten aufzuhalten pflegen. Sie zehren nicht allein das Honig aus denen Stöcken, ſondern vertreiben und vertilgen auch die Bienen, und verkehren das Gewir-ke in lauter Spinnenweben. Das vornehm-ſte und nöthigſte hierbey iſt, daß man die Bienen-Stöcke fein ſauber und rein halte, denen Bienen nicht zu viel auf einmal Ho-nig nehme, als wovon ſie unluſtig, verdroſ-ſen, faul und matt zu werden pflegen, und ihnen das Bienen-Pulver gebe, ſolcherge-ſtalt wird man ſich für ihnen nichts beſorgen dörfen, die Bienen aber in den Stand geſetzet werden, ſich dieſer ihrer Feinde ſelbſten zu ent-ledigen. Man kan ſie auch leicht mit Rauch vertreiben, als wovon ſie herab in den Stock fallen, und ſodenn getödtet werden können. Oder man nimmt einen eiſernen Drat, zwo Spannen lang ohngefehr, machet ihn an ei-nem Ende glatt und ſcharff, und beuget ihn krumm, wie einen Krätzer, am andern Ende aber machet man ihn ſpitzig, wie einen Pfrie-men, und beuget ihn daſelbſt auch krumm; mit dieſem Inſtrumente kan man die Mot-ten allenthalben ausziehen und tödten, und das muß zum öfftern geſchehen; im Fall aber dieſe Würmer aus dem ledigen Roos in das Honig-Gewircke gerathen wären, ſo muß man ſie rund herum ausſchneiden, damit ſie auch daſelbſten ſich nicht vermehren mögen. Findet man im Frühling leeres, ſonderlich aber ſchwartzes Roos in denen Stöcken, muß man ſolches mit Fleiß heraus brechen, und dadurch dieſem Ungeziefer die Gelegenheit zu ihrem Aufenthalt benehmen. Wenn man Bienenfalter bey den Bienen verſpüret, muß man des Abends, wenn es dunckel worden, ein brennendes Licht vor die Stöcke ſetzen, ſo werden ſie Hauffenweiſe herum flattern und ihre Flügel verbrennen.

Motten-Kraut oder **Schaben-Kraut**, wird von den meiſten vor eine Art Königs-Kertzen oder Wullkraut gehalten, und dahero von etlichen Verbaſculum genannt, weil ſeine Eigenſchafft und Wirckung mit denen andern Wullkräutern überein ſtimmet, iſt an Farben gemeiniglich weiß oder gelb. Das Aſchen-farbne, wohlriechende und Purpur-farbige ge-hören unter die Schirm-Gewächſe, und müſ-ſen über Winters beygeſetzet werden. Ihre Vermehrung geſchiehet entweder durch den Saamen, oder durch die bisweilen unten hervor kommende Beyſchoſſe. Dem ſo genann-ten Porſch, Poſt, oder wilden Roßmarin, ſo in Heiden und Wäldern wächſet, wird auch der Nahme Motten-Kraut beygeleget, weil es die Motten aus denen Kleidern vertreiben ſoll.

Mouſchen, ſind von verſchiedener Gröſſe und allerhand figurirte Schminck-Pfläſter-lein, ſo aus ſchwartzen auf der einen Seite mit einem zarten Gummi überzogenen Taf-fent geſchnitten ſind, derer ſich das Frauen-zimmer bedienet, ſolche in das Geſichte und auf die bloſſe Haut zu kleben, um dieſe da-durch weiſſer und beliebter zu machen.

Mou

Mouſſelin, iſt ein zartes aus weiſſer ſehr klarer Baumwolle verfertigtes leichtes Gewebe, deſſen ſich das Frauenzimmer zu verſchiedenem Putz bedienet, z. E. zu Hals-Tüchern, Schürtzen, Engageanten, Hälsgen, Ermeln u. ſ. f.

Muhl-Bret, ſuche Pflug.

Muhme, nennet man insgemein diejenige Weibes-Perſon, welcher in einer Haushaltung die Aufſicht und Verpflegung der kleinen ungezogenen Kinder anvertrauet. Siehe Kinder-Wärterin.

Mücke, iſt ein kleines fliegendes Ungeziefer, welches an ſtat der Zunge einen ſubtilen Stachel im Maul hat, womit es ſowohl denen Menſchen als dem Vieh das Blut ausſauget, und dieſelbigen auf das empfindlichſte ſticht. Gemeiniglich halten ſie ſich an feuchten Orten auf, welches Urſache giebt zu glauben, daß ſie aus der Fäulniß des Waſſers, oder aus der an den Bäumen und Kräutern hangenden Feuchtigkeit gezeuget werden, maſſen darinnen ein gewiſſer Saame ſtecken ſoll, welcher durch die Wärme der Sonnen lebendig gemachet wird. Sich vor dieſem beſchwerlichen Ungeziefer zu bewahren, ſoll man Wermuth oder Kümmel in Wein oder Eßig ſieden, und den Leib damit waſchen, oder wenn ſie in Zimmern oder Gemächern ſind, einen ſtarcken Rauch von Wachholder-Holtz und Beeren, Wermuth oder Alant-Wurtzeln machen, die Fenſter eine halbe Stunde zuhalten, hernach aber wieder eröffnen und den Rauch hinaus laſſen, ſo werden diejenige, ſo nicht davon geſtorben, häufig mit hinaus eilen. An einigen Orten werden die Fliegen mit dem Nahmen Mücken belegt, die Mücken aber Schnacken genennet.

Mücken, heiſſen einige auch das Inſtrument, womit in dem Faſſe die Wein-Beere von den Kämmen abgeriſſen werden, daß dieſe letzte gantz allein ausgepreſſet werden können. Siehe Moſt.

Mücken-Schwamm, ſiehe Fliegen-Schwamm.

Müdigkeit, iſt ein beſchwerlicher Zuſtand, welcher den Pferden entweder durch eine langwierige, ohnunterbrochene ſtarcke Reiſe, oder durch ein muthwilliges Jagen und Rennen zugezogen wird. Einem müd-gerittenen Pferde wieder zu helfen, und es wieder zu rechte zu bringen, ſoll ein Reiſender, oder wem ſonſten das Pferd anvertrauet iſt, demſelben des Abends die Schenckel mit warmen Bier, darinnen ein wenig Butter und Saltz zergangen iſt, waſchen, oder mit unter einander geſottenen Eßig, Honig und Bier wohl bähen, oder auch Saltz in einer Pfanne röſten, und wenn es heiß, dem Pferd in die Hüfe thun, über ſolches aber trockenen Roß-Koth ſchlagen, und damit es nicht herausfalle, wohl vermachen. Wenn ein Pferd ſehr müde iſt, ſoll man ein paar Hände voll Saltz in eine Gelte mit friſchem Waſſer wohl durch einander rühren, dem Pferd gegen Abend die Schenckel wohl damit reiben, und es alſo über Nacht ſtehen laſſen; des Morgens aber eine Hand voll Odermennige in halb Wein und halb Waſſer ſieden, und damit, ſo warm man es an denen Händen erleiden kan, das Roß gegen die Haare reiben, alsdenn denſelben Tag ſtille ſtehen laſſen, ſo kommt es gewiß wieder zu rechte. Oder ſiede einen groſſen Topff voll Tann-Zapfen in Wein, und waſche, ſo warm es ſeyn kan, dem Pferd ſo wohl die Schenckel, als auch den gantzen Bauch, nebſt der Bruſt und dem Geſchröte damit. Laß es auch offt in ein Fließ-Waſſer gegen den Strom führen, und eine Zeit lang darinnen gegen den Strohm ſtehen. Man ſoll inſonderheit ſolchen müden Pferden Bohnen-Mehl im Futter zu freſſen geben, und Weitzen-Klenen unter das Trincken rühren, denenſelben aber durchaus keine Ader öffnen laſſen, als welches ihnen höchſt ſchädlich iſt, ſondern dafür denenſelben von Bolus, Eßig, Brantewein und Knoblauch, Sauerteig und dergleichen einen guten Anſtrich machen; Oder, man kan auch ſolchen Pferden die Schenckel oft mit Knoblauchs-Brühe reiben, und ihnen dabey mit Saltz, Knoblauch und altem Schmeer unter einander geſtoſſen, einſchlagen. Etliche waſchen ihre müden Pferde mit warmem Waſſer, darinnen Haber-Stroh geſotten worden, binden ihnen auch zugleich das warme Haber-Stroh um die Beine, und geben ihnen Eiſen-Kraut, Beyfuß, Kletten-Wurtzel, Eber-Wurtzel, Wegwarten ꝛc. unter dem Futter zu freſſen. Andere rathen, man ſoll einem müden Pferde die Schenckel wohl mit Spül-Waſſer waſchen, hernach Hanff-Oel acht Loth, Lein-Oel zwölff Loth, und zwey Hände voll Saltz unter einander miſchen, und dem Pferd die Beine, wenn ſie vorhero vom Waſchen trocken worden, wohl damit reiben, und denn mit nachfolgendem Einſchlag demſelben einſchlagen. Nimm zwey Hände voll geſtoſſene rothe Zwiebeln, ein halb Pfund Butter, ein Viertel Pfund Honig, drey Loth Wachs und Eßig, ſo viel als genug iſt, und miſche es unter einander zu einem Einſchlag. Daß ein Pferd nicht müde werde, wenn man reiſen muß, ſo gieb ihm alle Nacht und alle Morgen eine gute Hand voll Wegwart-Wurtzeln zu freſſen, oder binde ihm die Wurtzel von Eiſen-Kraut ins Gebiß, räume ihm alle Nacht die Hüfe wohl aus, und ſchlag ihm mit folgender Salbe ein: Nimm Terpentin, gut alten Schmeer und Hirſch-Unſchlitt iedes gleich viel, Grünſpan den dritten Theil, ſo viel als eines dieſer Stücke, mache es mit Honig über einem Feuer zur Salbe, doch daß ſie nicht zu dünne werde. Von nachſtehendem Pulver ſoll man auf der Reiſe einem Pferde täglich einen oder zween Löffel voll eingeben. Nimm Meiſter-Wurtzel, Eber-Wurtzel, iedes drey Loth, Angelica, Bibenell, Florentiniſche Veil-Wurtz, Haſel-Miſtel, Eichen-Miſtel und Birnbaum-Miſtel iedes zwey Loth, Hirſch-Klauen drey Loth, gebrannt Hirſch-Horn ſechs Loth, Zittwer, Galgant iedes ein Loth, Fœnum græcum ein Viertel Pfund, alles klein gemacht, und unter einander gemiſcht. Wer mit ſeinem Pferd öffters auf der Reiſe ſeyn muß, der gebe demſelben wöchentlich ein halbes Loth Antimonium

um crudum, (Spieß=Glas,) oder ein Qvintlein Crocum Metallorum, welcher aus gutem Spieß=Glas und gereinigtem Salpeter bereitet wird, mit Saltz vermiſcht zu freſſen, und laſſe demſelben mit Eßig und Kühe=Koth oder mit altem Schmeer, Knoblauch und Saltz untereinander gemiſcht, fleißig, doch auch nicht gar zu offt einſchlagen, laſſe es auch währender Reiſe des Abends niemalen ins Waſſer reiten, ſondern die Füſſe fein trocken mit Stroh oder einem wüllenen Tuch abreiben. Wenn man aber von der Reiſe wieder zurück kommen, und es heiſſe Zeit iſt, kan man es täglich ins Waſſer reiten, und eine halbe Stunde gegen dem Strohm ſtehen laſſen.

Mühle, iſt eine von verſchiedenen Rädern und Getrieben zuſammengeſetzte Maſchine, welche durch eine äuſſerliche Gewalt in Gang gebracht, und vermittelſt derſelben eine ſonſt ſtarke und beſchwerliche Arbeit mit beſonderm Vortheil leicht und geſchwind verrichtet wird. Ihrem Gebrauch nach iſt ſie in Korn=Getraide= oder **Mahl=Mühle**, **Stampff=Mühle**, **Oel=Mühle**, **Schneide=Bret=** oder **Säge=Mühle**, **Walck=Papier=Loh=Bohr=Polier=Schleiff=Mang=Gewürtz=** und **Pulver=Mühle** unterſchieden. Und dieſen kan man noch die neu=erfundene Dreſch=Mühle, davon unter dem Articel Dreſchen mehr zu finden, hinzugeſetzet werden, wie dieſelbe in der Tab. XXI, fig. 2, a, und einigen Stücken fig. 2, b, c, d, e im Abriß zu ſehen. Nach der Krafft aber, wodurch die Bewegung und der Umtrieb derſelben geſchiehet, wird ſie eine **Hand=Mühl**, oder eine **Roß=Mühl** oder eine **Wind=Mühl**, oder eine **Waſſer=Mühl** genennet. Die

Hand=Mühlen, welche die kleinſten, und entweder auf eine oder zwey Perſonen, von denen ſie getrieben werden müſſen, eingerichtet ſind, werden zum Getraidemahlen gebraucht, und nicht unbillig vor die älteſte Invention von Mühlen gehalten, angeſehen unſere Alte vor undencklichen Jahren nicht mit ſo leichter Mühe und geringer Arbeit, als wie zu den ietzigen unſern Zeiten geſchiehet, ihr Korn und Früchte, welche ſie zum Brot gebrauchet, mahlen, und zu Mehl machen können, ſondern, dieweil ſie von ſolchen kunſtreichen Mahlen nichts gewuſt, als haben ſie im Anfang das Korn mit groſſer Mühe zum backen zugerichtet, ſolches zerknirſchet, zermalmet, zerſtoſſen und zerſtampft, bis hernach die Hand=Mühlen erfunden worden, auf welchen iedoch, (weil ſie, wie leicht zu erachten, nicht in ſo gutem Stand, als die heutigen geweſen,) das Mahlen eine dermaſſen ſaure und harte Arbeit war, daß die leibeigenen Knechte, und die ſo was verwircket hatten, zur Strafe mahlen müſſen. Bey unſern Zeiten ſind ſie noch an vielen Orten, abſonderlich aber in Litthauen ſehr gemein, und werden dermaſſen künſtlich zugerichtet, daß man mit ſonderbarem Vortheil lange darauf mahlen, und dieſelbe, vornemlich zu Kriegs=Zeiten in Veſtungen, wohl gebrauchen kan. Bey Land=Gütern, welche keine eigene Waſſer= oder Wind=Mühlen, und auf andere Mühlen weit zu fahren haben, oder welche an ſolchen Orten liegen, da die B… und Mühl=Gräben in heiſſen trockenen J… ren vertrocknen, oder im Winter zufrier… thun die Hand=Mühlen ſehr gute Dien… man hat deren verſchiedene Arten, doch müſ… ſie alle mit ihren Schwung=Rädern, Schw… geln, Zieh=Armen, Well=Bäumen, Sti… Rädern, Rumpffen, Steinen, Käſten, B… teln, und andern Mühl=Nothdurfften verſeh… ſeyn. Es werden auch wohl an etlichen Han… Mühlen die Schwung=Räder, mit drey a… hängenden Gewicht=Steinen, zu beſſerer B… förderung des Umtreibens, vernünfftig be… ſchweret. Wo man gröſſere Wercke haben will, welche von Menſchen=Händen nicht ge… trieben werden können, pflegt man an de… Hand=Mühle ein groſſes hängendes oder flach=liegendes Tret= oder Trit=Rad anzubringen, da denn durch zwey Perſonen das gantze Werck beweget werden kan. Es müſſen aber die Trit=Räder nicht zu klein ſeyn, weil ſie ſolchergeſtalt ſehr beſchwerlich zu regieren ſind, da hingegen, ie gröſſer ſie ſind, ie hurtiger auch die Bewegung beſchleuniget wird. Eine gantz bequeme Art Hand=Mühlen lieſſen 1717 Kayſerl. Majeſt. von neuer Invention verfertigen, um ſelbige bey der Armee zu gebrauchen. Sie waren ſehr leichte, ſo daß eine zuſamt Holtz, Eiſen und Stein kaum zwey Centner ſchwer, und zwey dergleichen Mühlen comode auf einem Wagen geführet werden können. Es ſollen vier einander ablöſende Perſonen in 24 Stunden Mehl zu 1200 Portionen Brot darauf mahlen können. Die

Roß=Mühlen, alſo genannt, weil ſie gemeiniglich von Pferden umgetrieben werden, ob man ſchon auch andere Thiere, als Ochſen und Eſel dazu gebrauchen kan, werden noch an vielen Orten, abſonderlich aber in Veſtungen gefunden, und ſind in allen bey denen Hand=Mühlen erwähnten Nothfällen nützlich zu gebrauchen. Sie werden entweder mit einem horizontal liegenden groſſen Rade und aufrecht oder perpendicular ſtehenden Welle, an welcher ein Arm ſtat einer Deichſel, daran das Zug=Vieh vermittelſt eines Ort=Scheites geſpannet wird, oder mit einem Tritt=Rad, welches durch Auftreten des Viehes umgetrieben wird, angeleget und gebauet. Wo es die Gelegenheit leidet, mag man auch durch einen Waſſer=Fall dem Pferd oder andern Thiere zu Hülffe kommen, ſo an denen Orten bequemlich, wo man zwar einen Bach hat, der aber ein Mühl=Werck zu treiben bey dürrem Wetter zu ſchwach iſt. Denen wir noch curioſitatis gratia beyfügen wollen, die ſo genannte

Wagen=Mühl, welches ein mit einer andern gemeinen Mühl in allen Stücken überein kommendes Mühlen=Werck von zweyen Gängen iſt, ſo ſeine Bewegung zugleich mit dem Umlauff der ordentlichen Räder des Wagens, darauf dieſe Maſchine erbauet, erhalten ſoll. Man vermeinte zwar vor einigen Jahren, da dergleichen Invention als etwas neues wiederum auf das Tapet gebracht wurde, daß ſolche Mühle einer Armee guten Nutzen ſchaffen könte, wenn ſie

ſie hauptſächlich durch wüſte leere Gegenden eine lange Zeit zu marſchiren genöthiget wäre; überlegte aber dabey nicht, daß auch darzu ein ſehr wohl gebahnter Weg beſtellet ſeyn müſſe, wenn anders nicht immerzu an dergleichen Maſchine gebauet werden ſolte. Die

Wind-Mühlen, welche in denen ebenen Ländern, wo wenig flieſſende Waſſer, und die Winde frey durchſtreichen können, gefunden werden, haben vier Flügel, welche aus ſtarken Bäumen, die man Ruthen nennet, und creutzweis durch die Welle geſtecket ſind, und daran befeſtigten Sproſſen beſtehen; dieſe letzten ſind, den Wind beſſer zu fangen, entweder mit Seegel-Leinwand, oder breiten und dünnen höltzernen Spänen, entweder gantz oder nur zum theil beſpannet und bekleidet, nachdem nemlich der Wind ſchwach oder ſtarck bläſet. Weil aber eine Wind-Mühle ſchlechte Dienſte leiſten würde, wo ſie nicht nach der Veränderung des Windes gewendet werden könne, als ſtehet der gantze Auffatz auf einer Spindel, daran man ihn vermittelſt des Stertzes oder Wende-Holtzes alſo kehren und wenden kan, wie es die Nothdurfft erfordert; Oder, welches noch beſſer und beqvemer, das gantz Wind-Mühlen-Gebäude ſtehet feſt, und unbeweglich, bis auf das Dach, welches mit der Welle, daran die Flügel ſtecken, nach dem Wind gewendet werden kan. Dieſe Mühlen geben wegen ihres ungleichen Triebes kein ſo ſchönes und reines, dargegen offt gar ſandiges Mehl; auch ſondern ſie die Kleyen nicht ſo gut ab, wie die Waſſer-Mühlen, und iſt gemeiniglich der zehende Theil Mehl abzurechnen, der ſich darbey entweder verſtäubet, oder ſonſt verwehet wird. Wer hievon mehr Nachricht verlanget, kan ſolches was dieſer Mühlen Conſtruction betrifft, in **Leupoldes** Theatro Machinarum Generali nachſchlagen. Die

Waſſer-Mühlen, ſo entweder mit **Panſter-** oder **Staber-** oder **Straube-Zeug** gebauet ſind, werden von Flüſſen oder Bächen getrieben, und ſind theils **Pfahl-Mühlen**, theils **Schiff-Mühlen**. Jene werden an Teiche, Bäche und Flüſſe gebauet, und ſtehen mit ihrem Grund-Wercke unbeweglich und auf feſten Boden. Nach dem unterſchiedenen Fall des Waſſers, da nemlich dieſes bald oben auf die Mühlen-Räder fällt, bald unten an dieſelben mit Gewalt antreibet, werden ſie wieder in Überſchlächtige und Unterſchlächtige eingetheilet. Eine ober- oder überſchlächtige Mühle heiſſet, wenn das Waſſer von oben herab auf das Mühl-Rad fället, und ſolches vorwarts umtreibet. Dergleichen Mühlen an kleinen Bächen, an bergigten Orten, wo das Waſſer einen ſtarcken Fall hat, angeleget, und das Waſſer oberhalb der Mühle in ein enges Gerinne gefaſſet. Je höher das Rad iſt, darauf das Waſſer fället, mit deſto wenigern Waſſer kan man auch mahlen. Eine unterſchlächtige Mühle wird genennet, wenn das Waſſer unten an das in dem Mühl-Gerinne hängende Mühl-Rad fället, und daſſelbe durch ſeinen immerwährenden Stoß rückwarts umtreibet. Die **Schiff-Mühlen** werden auf groſſen Ströhmen gefunden. Sie ſind auf platten Schiffen erbauet, und können von einem Ort zum andern gebracht werden, wo der Strohm das ſtärckſte Gefälle hat, damit ihr Waſſer-Rad von dem daran ſchlagenden Strohm behörig umgetrieben werde. Die Schiff-Mühlen heben und ſencken ſich mit dem ſteigenden und fallenden Waſſer, müſſen aber mit ſtarcken Ketten oder Seilen wohl an das Land gehänget und befeſtiget oder tüchtig verancket, auch zu gehöriger Zeit, und wenn man dieſelbe auf dem Waſſer nicht mehr gebrauchen kan, in ihren ordentlichen Winter-Stand gebracht werden. Hiernächſt ſollen nun auch nach dem Unterſcheid der Mühlen, wie ſie appliciret werden, die Erklärungen derſelben in Alphabetiſcher Ordnung folgen. Alſo heiſſet eine **Bohr-Mühle** diejenige, auf welcher groſſe Stämme und Blöcke der Länge nach durchbohret, und alſo zu Waſſer- und Brunnen-Röhren zubereitet werden. Die Waſſer-Rade-Welle wird mit einem Kamm-Rad verſehen, und demſelben viel oder wenig Kämme gegeben, nachdem es geſchwind oder langſam gehen und treiben ſolle. Das Kamm-Rad greifft ſo dann mit ſeinen Kämmen in ein nächſt daran befindliches Getriebe oder Trillis ein, und drehet alſo den mitten in dem Trillis befeſtigten Bohrer mit herum. Dieſer wird mit einer Drehedocken eingeſchloſſen, und die Bäume, die man zu Röhren oder Pumpen durchbohren ſoll, liegen auf einer Ruth-Rahm eingepflockt und befeſtiget, doch muß man dieſelbige gegen den Bohrer nachdrucken, welches eine Perſon zu Wercke richten kan. Die **Gewürtz-Mühlen**, auf welchen Pfeffer, Jngber, und anderes Gewürtze, in groſſer Menge auf einmahl gemahlen und geſtoſſen werden kan, kommen darinnen faſt einer Oel-Mühle gleich, daß ihre Stampffen mit eiſernen Schuhen beſchlagen, und die ausgehauenen Löcher, darein ſie ihren Fall haben, am Boden gleichfalls mit eiſernen Blechen gefüttert ſind. Sie können dergeſtalt eingeſchloſſen oder verſperret werden, daß niemand darzu kommen kan, als der den Schlüſſel darzu hat. Jn der **Loh-Mühle** treibet das Waſſer-Rad eine ſtarcke mit Tangenten verſehene oder ſo genannte Daumen-Welle, welche die Stampffen, womit die Rinden von gewiſſen Bäumen, ſonderlich Eichen und Tannen zum Gebrauch der Loh- oder Roth-Gerber klein geſtampffet und geſtoſſen werden, in die Höhe hebet und wieder fallen läſſet. Jn den **Mahl-** oder **Korn-Getraide-Mühlen** werden allerley Körner und Getraide zu Schrot und Mehl gemahlen. Hierzu werden die Waſſer-Mühlen, die ein ſtets-flieſſendes Waſſer, ſo niemand ableiten oder hindern kan, und ein ſtarckes Gefälle haben, und unter denenſelben die Panſter-Mühlen in der Haushaltung vor die beſten gehalten, und allen andern vorgezogen. Das vornehmſte, was in einer ſolchen Mahl- und Waſſer-Mühle zu betrachten iſt, beſtehet in folgenden: Der Mahl-Mühl-

Eich-

Eich- oder Sicher-Pfahl, welcher die Höhe des Waſſerſtandes anzeigt; der Fach- Grund- oder Spund-Baum, welcher unmittelbar vor denen Gerinnen der Mühle liegt; das Grieß-Werck mit Grieß-Säulen, Docken und Spann-Rähmen; die Schützen oder Schutz-Breter; die Leer-Wände; das wüſte Gerinne, wordurch das überflüßige Waſſer wegfällt; das Waſſer- oder Mahl-Gerinne, darinnen die Mühl- oder Waſſer-Räder hängen; das Waſſer-Rad mit ſeinen Armen und Schaufeln, daran die Welle, die Scheiben, das Stirn-Rad; die Drielinge oder Drehlinge; das Kamm-Rad; das Getriebe, darinnen die Scheiben und Stäbe oder Triebe-Stecken; das Mühl-Eiſen in der Pfanne; der Bocks; der Boden-Stein in welchen die eiſerne Haube; der Läuffer oder öberſte Mühl-Stein; der Rühr-Nagel; der Schuh; der Rump oder Rumpff, darinnen das Getraide aufgeſchüttet wird, und aus demſelben auf den Boden-Stein läufft, auf welchem es von dem ſich umdrehenden Läuffer zerknirſchet oder zerrieben und klein gemahlen wird, heiſſet auch an etlichen Orten das Kahr; die Rump-Leiter; der Lauff oder (wie ſie von einigen genennet wird) die Zarg, darinnen die Mühl-Steine umlauffen; der Beutel-Kaſten darinnen vermittelſt des Beutels das ſchöne Mehl von den Kleyen geſondert wird; das Schiebe-Bret; das Beutel-Tuch; die Krücke; der Mehl-Kaſten; die Schrot-Kaſten; die Daumen- die Anſchlag-Welle; die Kloben-Säule; die Rad-Scheere; die Beutel-Welle mit den zwey Armen; der Steg; die Trag-Banck; die Hohl-Docke; die Hebe-Schiene, daran oben der Arm; die Laune; die Keile; das Zieh-Werck; die Zieh-Scheiben; das Getriebe; das Zieh-Stirn-Rad; die Panſter-Ketten; die Weiffe oder Gatter; die Scheiben; die Stamm-Scheere; die Zapffen-Lager; die Rück-Scheere; der Rück-Baum; die Stelze; der Zieh-Boden, der Mehl-Boden und der Staub-Boden. Wer eine ſolche Waſſer- und Mahl-Mühle von neuem erbauen oder kauffen will, hat inſonderheit auf folgende Stücke ſein Abſehen zu machen. Erſtlichen: Ob die Mühle mit beſtändig- und genugſamen Waſſer verſehen ſey, und das Mahlen Sommers und Winters ungehindert ſeinen Fortgang haben könne. Zum andern ſoll man in acht nehmen, wie viel Gänge die Mühle habe? Ob eine Oel- und Schneide-Mühle dabey, ob auch Stampff-Mühlen, und wie viel? vorhanden, Grütze zu machen, Hirſen zu ſtampfen ꝛc. Drittens muß man nachfragen, ob es eine Zwang- und Bann-Mühle ſey, wo die Leute zu mahlen genöthiget ſind, oder ob ſonſten viele Mahl-Gäſte dahin zu mahlen kommen? Ingleichen ob man gute Gelegenheit habe, das Mehl, Grütze, Graupen, Kleyen, Oel und dergleichen in Städte, oder andere Volck-reiche Orte zu verführen und zu verkauffen? oder ob man ſolches auf der Stelle gegen baare Bezahlung an und los werden könne? Viertens: Ob zu der Mühle auch Feld-Güter, als Aecker, Wieſen und Weide gehören, damit der Müller im Abgang und Mangel des Waſſers etwan mi dem Feld-Bau und der Vieh-Zucht ſich helfen könne? Zum fünfften: Was vor Herrſchafftliche Onera auf der Mühle liegen, un was der Müller, wenn die Mühle nicht ſein Eigenthum, jährlich Pacht gebe: Oder aber un einen gewiſſen Theil der Metze ſitze? Ob er auc Schweine in die Maſtung zu nehmen ſchuldig Zum ſechſten: Ob es auch Fiſch-Waſſer be der Mühle gebe, oder der Müller doch zum wenigſten in den Gräben, Wehr-Waſſer un Mühl-Waag Macht zu fiſchen habe? Siebendens: Ob das Mühl- und Waſſer-Gebäude, Dämme, Wehre und andere Zugehör in gutem Stande und baulichem Weſen, ob ſie leichtlich Schaden nehmen, und was ſie zu erhalten koſten? Achtens: Ob die Mühlen auch von Uiberſchwemmungen und Waſſer-Güſſen Noth haben? Zum neunten muß man ſehen, was vor Zeug, Geſchirre und an andern Sachen, ſo zu einer Mühle gehören, vorhanden? Und endlichen was die Mühlen vor Nachbarn und Angrentzer oder Anſtöſſer habe, ohne deren Freundſchaft und guten Willen in Uiberlaſſung des Waſſers, der Müller in ſchlechtem Stand ſich befinden wird. Die

Oel-Mühlen ſind in einer Landwirtſchafft, wo man viel Lein, Mahn, Nüſſe, u. ſonderlich Riebſen, oder Rüb-Saamen erbauet, ein gutes und wohlerträgliches Stück. Man leget ſie entweder in einem Gerinne mit den Mahl-Gängen an, oder macht denenſelben gegenüber an der andern Seite des Fluſſes ein beſonderes Gerinne und Waſſer-Rad. Dieſes hat an ſeiner Welle innerhalb des Oel-Mühl-Gebäudes ein Stirn-Rad, welches mit ſeinen Zähnen oder Kämmen in das an der Daumen-Welle befindliche Getriebe eingreiffet, und daſſelbe ſamt gedachter Welle herum treibet. An dieſer ſind vornen in gewiſſer Weite von einander Heb-Arme, oder ſo genannte Daumen befeſtiget, welche die Stampffen aufheben und wieder fallen laſſen. Es müſſen aber dieſe Stampffen von gutem feſten, entweder Ahornenem oder Weißbüchenem Holtze verfertiget, und unten mit eiſernen Schuhen beſchlagen, auch die ausgearbeiteten Löcher im Gruben-Stock, darein ſie fallen, unten am Boden mit ſtarcken eiſernen Blechen gefüttert werden. Wenn man nun aus dem Saamen Oel machen will, wird ſolcher erſtlich geſtoſſen, hernach in einem Keſſel über dem Feuer geröſtet, und alſo warm zwiſchen zwey Haar-Tücher in die in viereckigtes Holtz eingegrabene runde Löcher gelegt, und folgends in die viereckigt ausgehauenen Löcher der Oel-Lade, welche von ſtarckem eichenen Holtze gemacht ſeyn muß, eingethan, darauf ein anderer gevierter Klotz geſetzet, und von hinten ein Keil durchgeſtoſſen, welcher vornen etwas ſchmäler als hinten iſt, endlich mit einem an der ſo genannten Schlegel-Welle, an einem langen und ſtarcken höltzernen Arme befeſtigten, ohngefehr anderthalb Ellen langen und achtzehen Zoll ſtarcken eichenen Schlegel die Keilen hinein, das Oel aber unten heraus und in untergeſetzte Geſchirre getrieben. Und dieſe Arbeit

beit wird das Oelſchlagen, der dazu beſtellte Mühl-Burſch aber, ſo dieſelbe verrichtet, der Oelſchläger genennet. In Sachſen und Thüringen, da viel Rüb-Saamen erbauet, und das Oel zum Geleuchte gebraucht, die Oel-Kuchen aber mit unter das Geträncke vor das Rind-Vieh und beſonders vor die Melck-Kühe gemenget werden, ſind dergleichen Oel-Mühlen ſehr gemein. Die

Papier-Mühlen wollen einen ſtarcken Waſſer-Fluß, ein genugſames Gefälle, und ſonderlich ein reines und weiches Waſſer haben, als ohne welches das Papier nicht gut, noch ſchön weiß gerathen wird. Nächſt der Mühle und dem dazu gehörigen Rad und Geſchirre, ingleichen der Wohnung der Meiſter und Geſellen werden noch an Gebäuden und Gemächern dazu erfordert, die **Werck-Stube**; der **Lumpen-Boden**, wo die geſammleten Lumpen hingebracht, ausgeſucht, und ihrer Feine nach ſortiret werden; ein beſonderer **Platz vor die Lumpen-Fäule**; eine **Leim-Küche**; eine **Glätt-Stube**, **Waſſer- und Hängboden**, welche geraum und nach der Qvantität des Papieres, das allda gemacht wird, proportioniret ſeyn müſſen. Unter dem Wort **Geſchirre** wird das Rad, die Welle mit ihren Hebeln, die in den Hinter- und Vorder-Stauden gehende Schwingen und Stampffen, und der Löcher-Baum verſtanden, in und durch welche die Hadern und alte Lumpen, nachdem ſie vorhero gefäulet, und zweymal mit einem Beil, ſo das Hader-Meſſer genannt wird, zerhackt worden, geſtampffet und zu Zeug gemachet werden. Der **Löcher-Baum** iſt ein ſtarcker dicker Block, worinnen etliche lang-runde groſſe Löcher ausgearbeitet, und mit **Platten**, das iſt Schalen-förmigen oval-runden Eiſen ausgelegt, in welche die **Stampffen** fallen. Dieſe ſind groſſe Stücken Holtz, worein unten [illegible] groſſe eiſerne Keule geſchlagen, und womit in dem Löcher-Baum die alten Lumpen zerſtampffet werden. An ieder Stampffe iſt ein Stücklein Pfoſte befeſtiget, welches die **Schwinge** genennet wird, und mit der Stampffe die Geſtalt eines groſſen Hammers hat. **Hinter-Staude** iſt ein Stücke Holtz, worinnen die Schwinge am hintern Ort mit einem Boltzen angemachet iſt, an dem ſie ſich bewegen kan. **Vörder-Stauden** ſind zwo kleine in dem Löcher-Baum feſt-gemachte Säulen, zwiſchen welchen die Schwinge gehet, daß ſie auf keine Seite weichen oder ſich verrücken kan. So viel Schwingen und Stampffen alſo einer Papier-Mühle ſind, ſo viel paar ſolcher Säulgen ſind auch dabey. Eine Holländiſche Invention von Papier-Mühlen, da der Zeug nicht durch Stampffen, ſondern mit mehrerm Vortheil, durch Zerreiß- und Zerreibung der [illegible] Lumpen bereitet wird, iſt vor wenig Jahren im Fürſtenthum Altenburg angebracht worden. Wo man nicht der Tüchtigkeit des Waſſers, eines genugſamen Vorraths an Lumpen und eines zulänglichen Abgangs des Papieres verſichert iſt, mag keine Papier-Mühle mit Vortheil angeleget werden, weil das Papiermachen eine koſtbare Arbeit, davon der Gewinn auf den ſtarcken Vertrieb des Papiers beruhet. Die

Polier-Mühlen, darauf allerley Gewehr, Harniſch und Eiſen-Geräthe hell und glatt gemacht werden, ſchicken ſich beſſer in die groſſen Städte, als auf das Land, weil es auf dem Lande von dergleichen Arbeit, die mehr zur Zierlichkeit als zur Nothdurfft angeſehen, wenig giebt. Eine ſolche Mühle erfordert einen ſtarcken Fluß, welcher das Waſſer-Rad mit ſeiner Welle, und dem daran befeſtigten Stirn-Rad treibt; dieſes Stirn-Rad greifft mit ſeinen Kämmen in das Getriebe einer andern Welle, woran die Polier-Steine mit herum getrieben, und an deren glatten Härte die angehaltene Waffen und andere Sachen poliret werden. In der **Pulver-Mühle** wird der Salpeter, nachdem er vorhero geläutert worden, mit Schwefel und Kohlen durch einander geſtampffet, und zu Schieß-Pulver gemacht. Die gemeinſten ſind wie die Papier- und Stampff-Mühlen beſchaffen, wo der Baum ſo wohl als die Hämmer und der Trog aus Holtz beſtehen. Weil aber bekannt, daß auch durch die allzu groſſe Erhitzung dieſer Materie das Pulver ſich entzündet, und mit allen vorhandenen Perſonen und Geräthſchafften in die Lufft fliehet, ſo iſt man auf allerhand Mittel bedacht geweſen, dieſem ſo beſorglichen Ubel abzuhelfen, daher wird unter andern erfordert, daß die Stampffen unten metallene Schuhe haben, und wenn man will, die unten im Holtz eingehauene Löcher, darein die Stampffen fallen, auch mit Metall oder Meßing gefüttert werden ſollen. Ja da man überdis von dem Marmor-Steine verſichert, daß er keine Entzündungen machen könne, wenn er ſchon auf einander gerieben werde, weil er weicher Natur; ſo hat man ſich deſſen zu folgender ſicheren Invention einer neuen Pulver-Mühlen bedienet, ſo daß darbey ein dergleichen aufrecht ſtehender Stein angebracht, auf welchen ein anderer oder mehr kleinere Steine, als circa axes beweget werden, welche die dazwiſchen kommende Materien diminuiren und klein mahlen. Von einer ſolchen Invention iſt die in Böcklers *Theatro Machin. Part. I n.* 68 befindlich. Nächſt dieſen hat 1710 ein gewiſſer Kayſerlicher Ingenieur F. R. V. J. eine Beſchreibung in 12 ohngefehr anderthalb Bogen ſtarck von dergleichen Mühlen zu Regenſpurg in Druck gegeben unter dem Titel: Richtige *Invention* einer gantz neuen Pulver-Mühle. Nicht weniger kan von dieſer Materie Daniel Ellrich in ſeinem Artillerie- und Feuerwerck-Buche, und zwar vor den andern nachgeleſen werden, wo er zwey beſondere von den gemeinen unterſchiedene Arten der Pulver-Mühlen angiebet. Dergleichen Mühle muß man an einen ſolchen Ort ſetzen, der von andern Gebäuen gantz abgeſondert iſt, damit wenn ſie durch einen unglücklichen Zufall, als Ungewitter oder üble Aufſicht der Arbeiter ꝛc. entzündet wird, es andern Gebäuden ohnſchädlich ſeyn möge. Die Säge-Mühlen, Schneide-Mühlen, oder Bret-Mühlen, ſind ebenfalls ein nutzbares Stück der Haus-Wirtſchafft, wo man ein bequemes

Treib=Waſſer mit einem guten Gefälle, auch viel haubares unweit herzu führendes Gehöltze haben kan, ſonderlich wenn groſſe Städte und Märckte in der Nähe, daſelbſt es viel Tiſcher, Zimmer=Leute und dergleichen Handwercker giebt, welche Pfoſten, Breter und Latten zu ihrer Nothdurfft bedörffen. Insgemein muß das Waſſer=Rad einer ſolchen Schneide=Mühle, nach der Höhe ſeines Gefälles, wie auch Breite und Menge des Waſſers entweder mit weiten oder engen Schauffeln, von dünnen leichten Tannen=Bretern gemachet ſeyn, damit es nicht zu ſchwer, ſondern fein flüchtig und ſchnell umlauffe, und die Welle mit dem daran gemachten innern Stirn=Rade und Kämmen zugleich umtreibe, welche Kämme hinwieder die Kumpt=Welle und das Schwung=Rad treiben, und ſodenn am Ende derſelben das Gatter und den krummen Zapffen umdrehen, daß ſolcher, wie an einem Schleiff=Stein, den Lencker, (welcher unterm Gatter angemachet) das Gatter und die Säge zugleich auf= und niederſchiebe, und den Bret=Klotz durchſchneide. Weil nun die Säge in ihrer Bewegung auf und nieder beſtändig an einem Orte bleibet, ſo muß der Bret=Klotz alle Schnitte gegen die Säge zurücken, und wird hiezu das Schiebe=Zeug durch das Gatter beweget, daß die Schiebe=Stange den Zahn=Ring eingreiffe und fortrücke, welcher das Getriebel und Stirn=Rädgen unter ſich umtreibet. Die Welle an dem Stirn=Rädgen hat darneben ein Getriebe, welches über ſich den Kamm=Baum an dem Wagen ergreiffet, und ſolchen allgemach fortſchiebet: Wenn nun der auf ſolchem Wagen feſt geklammerte Bret=Klotz einmahl durchgeſchnitten, wird der Wagen zurück geſchoben, ſo entweder von dem Müller, oder vermittelſt eines abſonderlichen Getriebes geſchiehet, und der Klotz los gemachet, nach Stärcke der Breter oder Pfoſten, vornen und hinten geſtellet, und zum neuen Schnit angeſetzet. Wenn denn der Klotz mit ſeinen Bretern oder Pfoſten geſchnitten, wird es am füglichſten berechnet, wenn es zuſammen mit ſeinen Schwarten, wie es geweſen, vorgezeiget wird; oder es werden ſonſt auch die Breter, damit ſie deſto beſſer in der Lufft trocknen, gebührlich aufgeſchrencket, und entweder zum Bauen, und nöthigen Gebrauch oder zum Verkauff parat gehalten. Es müſſen aber die im Walde abgehauene Bret=Klötzer nicht allzu lang in ihrer Rinde auf bloſſer Erde und angezogener Feuchtigkeit liegen bleiben; denn ſonſten dieſelben leichtlich unter der Rinde im Splint blau anlauffen, oder gar verſtocken möchten, daß hieraus nur lauter untüchtige Breter und vergebliche Mühe zu ſchneiden wäre; woferne ſie aber ja liegen ſollen, muß man die Rinde davon abſchälen, und ſie auf Träger legen, am allerbeſten aber iſt es, daß man ſie gantz friſch ſchneide, da ſie denn dauerhaffter ſind. Uiber oberwehnte alte Art von Säg= oder Schneide=Mühlen hat man eine ſehr bequeme neue Invention, mit ſo viel neben einander geſtellten Sägen, daß dadurch ein ganzer Block in ſo viel Breter, als ſeine Stärcke austrägt, auf einmahl geſchnitten werden kan, folglich man der Mühe überhoben iſt, den Block jedesmals, wenn ein Schnitt zu Ende, wieder zurücke lauffen zu laſſen, und ſolches ſo offt zu wiederholen, bis er gantz zerſchnitten, wie nothwendig bey der erſtern Art, wo nur eine Säge iſt geſchehen muß. Dergleichen bequeme und compendiöſe Schneide=Mühlen, welche vom Winde getrieben werden, ſind zu Berlin zu ſehen. Von Waſſer=Schneide=Mühlen aber findet man viele hier und dar nach dieſer neuen Art eingerichtet. Es werden aber die Säg= oder Schneide=Mühlen nicht an allen Orten, ohne der Landes=Fürſtlichen Obrigkeit Bewilligung zugelaſſen: Und hat ſonderlich die Fürſtlich Lüneburgiſche Forſt=Ordnung dieſe Limitation, wenn über die vorigen Säge=Mühlen eine neue anzulegen in Vorſchlag kommen würde, ſoll erſtlich wohl überleget werden, was vor Nutzen daher zu gewarten? Zum andern: Ob ein beſtändiger Waſſer=Fall allda befindlich? Vors dritte: Wie lange die Holtzungen, ſo auf ſolchen Säge=Mühlen zu verſchneiden vorhanden, nachhalten können? Viertens: Ob ſolches Holtz nicht auf einer andern Mühle gelegenſamer zu ſchneiden ſey? Und zum fünfften: Ob man auch eines guten Abgangs der Breter und Latten verſichert ſey? Nach der Fürſtlichen Sachſen=Gothiſchen Mühl=Ordnung ſollen die Böden in denen Säge=Mühlen wohl verwahret ſeyn, daß keine Säge=Späne ins Waſſer fallen, und die Fiſch=Waſſer dadurch abgeödet und verwüſtet werden. Die Schleiff=Mühlen ſind zwar von wenigern Unkoſten, aber zur Haus=Wirtſchafft nothwendiger, weil darinnen auf allerhand Schleiff=Steinen, die durch Hülffe eines Waſſer=Rades umgetrieben werden, allerhand Stahl und Eiſenwerck, ſo durch den Gebrauch die Schneide verlohren, wieder geſchärffet, und alſo darbey eine ſchwere Hand=Arbeit erſparet wird. Man kan ſie bey andern Mahl=Mühlen an ein Waſſer Rad mit anhängen, und wenn man ſie nicht brauchet, davon abrücken. Die Stampff=Mühlen werden meiſtens denen nur beſchriebenen Mahl= und Waſſer=Mühlen angehänget, haben ihre beſondere Welle, und daran ſo viel Zapffen oder Daumen, als Stampen oder Stampffen ſind, welche Daumen oder Zapffen bey dem Umlauff der Welle die Stampffen in die Höhe heben und wieder fallen laſſen. Sie dienen Hirſen, Heidekorn, Gerſte &c. zu ſtam pfen, und zur Speiſe beqvemlicher zu bereiten. Die Walck=Mühlen, darinnen Leder, Tuch und andere Zeuge gewalcket, das iſt, geſtam pfet, und zur gehörigen Lindigkeit gebracht wer den, pfleget man an flieſſenden Waſſern, allein oder bey andern Mühlen dergeſtalt anzubrin gen, daß das Waſſer=Rad den Well=Baum mit ſeinen Heb=Armen herum treibt, wie be andern Stampff= und Papier=Mühlen, welch Armen die Klappen oder rund und glatt ge machten Stampfen aufheben und wieder fa len laſſen, deren man denn mehr oder wenig mach

machen kan, als es etwan die Stärcke des Waſſers, oder die Nothdurfft des Inhabers erfordert. Allein es muß auch nahe dabey ein Wind- oder anderer Ofen, ſamt einem Keſſel, darinnen man die herbey gebrachten Tücher einweichen kan, mit allem Fleiſſe gebauet werden. Wer nun von dieſen bis daher erzehlten Arten der Mühlen etwas mehrers zu wiſſen verlanget, der kan L. C. Sturms vollſtändige Mühlen-Bau-Kunſt nachſchlagen. Von denen kleinen Arten der Mühlen aber, auf welchen Caffee, Pfeffer mit der Hand gemahlen werden, iſt unter denen Wörtern Caffee-Mühle und Pfeffer-Mühle nachzuſehen.

Mühlen-Ordnung, iſt eine heilſame Verfaſſung gewiſſer Artickel, welche ſowohl die Mühl-Herren und Müller bey dem Mühlen- und Waſſer-Bau, als auch inſonderheit die Müller bey ihrem Mühl-Weſen zu beobachten haben. Sie ſoll eine Regel und Richtſchnur ſeyn, nach welcher alle Streitigkeiten, ſo bey Mühl-Gebäuden vorkommen mögen, entſchieden werden können. Die Churfürſtlich-Sächſiſchen Mühlen-Ordnungen, vor die an den Saalen-Luppen- Elſter- und Pleiſſen-Ströhmen liegende Mühlen *ſub d. 23 Novembr.* Anno 1668, ingleichen vor die Mühlen auf der Unſtrut *ſub d.* 29 April 1653 werden bey denen Aemtern, und von denen geſchwornen Müllern in Entſtehung allerhand Irrungen beym Mühlen-Baum, vornemlich gebrauchet; dahero man vor dienlich erachtet, einen Auszug davon, ſo viel die nöthigſten und wichtigſten Puncte anbetrifft, hiermit einzurücken: Es ſoll kein Müller, Mühl-Herr, noch niemands von ihrentwegen den Mahl- noch Wehr-Pfahl ausziehen, verrücken, noch einigen Falſch daran üben oder gebrauchen, welcher aber deſſen durch die geſchwornen Müller, oder ſonſten mit Beſtand überkommen und überwieſen, der ſoll der Obrigkeit des Orts mit fünffhundert Gülden unnachläßiger Pön und Straffe verfallen ſeyn, und des Mühl-Handwercks entſetzet werden. Auch ſoll kein Müller oder Mühl-Herr, des die Mühle eigen iſt, einen neuen Fach-Baum legen, ohne Beyſeyn und Zuthun der geſchwornen Müller und ſeiner Nachbarn, ſo zunächſt über und unter ihm Mühlen haben, und ſoll alsdenn ſolchem neuen Fach-Baum über den Mahl-Pfahl mehr nicht denn ein einiger Zoll zugegeben werden, bey fünff hundert Gülden unnachläßiger Pön und Straffe dem Landes-Fürſten zu erlegen. Würde auch ein Müller durch die Geſchwornen überfündig, daß er den gelegten neuen Fach-Baum auf den Hacken mit Keilen oder andern verfälſcht und über dem Mahl-Pfahl erhöhet, der ſoll drey hundert Gülden Straffe der Obrigkeit verwircket haben, und des Handwercks verwieſen ſeyn. Wenn auch in Legung eines neuen Fach-Baums die Hacken um viel oder wenig zu niedrig gemacht, ſo ſollen ſolche Hacken nicht mit Leiſten oder Bretern unter dem Fach-Baum erhöhet, ſondern neue Hacken in rechter Höhe gantz ohne allen falſch gemacht, und darauf der Fach-Baum ohne einige Unterlage durch die Geſchwornen, in Beyſeyn beyder nächſt angeſeſſener Müller, bey ietztberührten drey hundert Gülden Straffe und Verweiſung, und des Mühl-Handwercks rechtfertig geleget werden. Und da ein Müller durch die Geſchwornen oder ſonſten glaubhafftig überfunden, daß er auf den Fach-Baum Leiſten, oder dergleichen etwas anders aufgehefftet, der ſoll gleichergeſtalt drey hundert Gülden Straffe verfallen, und des Handwercks gäntzlichen verluſtig und entſetzet ſeyn. Begäbe ſich auch, daß etwan ein Fach-Baum geſuncken wäre, der ſoll ohne Beyſeyn, Erkänntniß und Zuthun des Amts, darunter die Mühle gelegen, und der geſchwornen Müller bey Vermeidung ietztberührter Straffe, nicht wiederum erhöhet, noch einiger Geſtalt verändert werden. Würde iemands die Brete aus dem Gerinne über den Fach-Baum vorgehen laſſen, und damit denſelbigen erhöhen, der ſoll zum erſten, da er deſſen durch die Geſchwornen oder ſonſten überfunden, der Obrigkeit, darunter die Mühle gelegen, ein hundert Gülden unnachläßiger Pön und Straffe verfallen ſeyn; da er aber zum andernmahl auf ſolcher That und falſch begriffen, ſoll er alſo denn zwey hundert Gülden Straffe unnachläßig erlegen, und auf dem Handwercke weiter nicht gelitten werden. Welcher Müller das Wehr höher halten würde, denn der Mahl-Pfahl ausweiſet, und nachdem es neu beleget, mit Sande beführet, und einmahl das Waſſer darüber gangen iſt, derſelbige ſoll, um ſo viel Zolle es höher von den Geſchwornen in Beſichtigung befunden, ſo viel neue Schock zur Straffe verfallen ſeyn; desgleichen ſoll es mit den erhöheten Schutz-Bretern auch gehalten werden. Es ſoll auch einem ieden Müller unverhinderlich nachgelaſſen ſeyn und frey ſtehen, wenn er einigen Mangel ſpüret, ſeines nächſten Nachbars Mühlen über und unter ihm, ungeachtet, wem die Gerichte zuſtehen, zu beſichtigen, und da er einigen Mangel findet, ſoll er bey ſeinen Eides-Pflichten alſobald den Geſchwornen davon Bericht thun, darauf denn dieſe, vermittelſt ihrer darauf geleiſteten Eide, ſolche Gebrechen beſichtigen ſollen, und da ſie in einem oder mehr Artickeln verbrochen, und deſſelben alſo überfunden, ſollen ſie zu oberzehlten Straffen durch die Obrigkeit angehalten, und darneben durch dieſelbigen Verbrecher den Geſchwornen iederzeit ihre Gebühr unabbrüchig vor voll entrichtet werden. Die Schutz-Breter auf der Saale und Unſtrut ſollen nicht höher denn anderthalb Ellen, und auf der Elſter, Pleiſſe und Luppe nicht über fünff Viertel einer Ellen bey obbemeldter Straffe gehalten, und ein iedes mit zweyen Steuren gemacht werden, daß man dieſelben in auflauffenden Waſſern gewinnen und aufziehen könne. Zu dem ſoll kein Müller in kleinen und mittelmäßigen Waſſern vor dem Gerinne, ſo auf die Rade und durchs wüſte Gerinne gehet, mehr denn zwey Schutz-Breter bey willkührlicher Straffe der Obrigkeit, oder des Amts vorzuſetzen haben; würden aber die Waſſer ſehr groß ſeyn, daß ſie ohne Auffetzung des dritten Schutz-Brets nicht mahlen könten, ſoll ihnen in derſelben Noth, damit das Mahlwerck nicht

nicht gehindert, ſolches aufzuſetzen frey ſtehen. Welcher Müller nicht zu mahlen hat, der ſoll zu iederzeit, auf der Elſter, Pleiſſe und Luppe zwey Schutz-Breter, auf der Saale und Unſtrut aber vier Schutz-Breter offen ſtehen haben, und wo nicht wüſte Gerinne ſeyn, ſollen die Schleuſſen aufgezogen, und vier Schutz-Breter gezogen werden, und ſo er darwider befunden, es geſchehe zu Tage oder Nacht, und deſſen von ſeinem nächſten Nachbar über oder unter ihm mit zweyen Männern überzeuget werden möchte, der ſoll der Obrigkeit oder Amt, darunter er geſeſſen, vier neue Schock zur Straffe, und dem Müller, der ihn ſolches überweiſet, zwey neue Schock zu geben ſchuldig ſeyn, damit alſo keiner dem andern zu Verdruß das Waſſer muthwillig aufhalte. In groſſen oder hochwachſenden Waſſern, und bevorab in Sommer-Waſſern ſoll kein Müller einigen Strohm-Korb einlegen, vielweniger auf die Strohm-Körbe, Schutz-Breter aufſetzen, oder Dielen aufwerffen, und dadurch das Waſſer in die Wieſen und Höltzer aufſchwellen, auf welches alles denn auch eines ieden Müllers Obrigkeit, und die anſtoſſenden Benachbarten gute Aufachtung geben ſollen. Welcher aber darüber muthwillig und ungehorſam befunden, der ſoll in dreyßig Gülden unnachläßiger Straffe verfallen ſeyn. Die Strom Körbe aber unter dem wüſten Gerinne ſollen hiermit zugelaſſen, und nicht gemeinet ſeyn. Wenn ſich auch groſſe Waſſer-Fluthen begeben, es ſey im Winter oder Sommer, ſoll ein ieder Müller die wüſten Gerinne oder Schleuſſen, ſowohl die Fiſchereyen gäntzlich aufziehen und bey Straffe dreyßig Gülden kein Schutz-Bret darinnen vorſtehen laſſen. Wenn ein Müller oder Mühl-Herr einen Grund-Bau an ſeiner Mühle machen muß, und das Waſſer in andere Wege nicht abſchlagen kan, auf dem Fall ſoll der Müller über und unter ihm geſeſſen, vier Wochen lang mit dem Mahlen, altem Herkommen und Gebrauch nach, innen zu halten ſchuldig ſeyn; doch ſoll der Müller, der das Waſſer abſchlagen muß, ſolches ſowohl ſeinen Benachbarten, als auch wenn der Mühl-Graben mit der Fiſcherey nicht ſein eigen, dem Amts-Fiſcher oder Eigenthums-Herrn der Fiſcherey bey Straffe zwey neuer Schock anmelden, damit ſich einer oder der andere zu ſeiner Nothdurfft darnach richten könne. Es ſoll auch denen Müllern, welche bishero ihre Mühl-Gräben zu erweitern, die Dämme höher aufzuführen, ſie gleichſam zu Schutz-Teichen zu machen, und das Waſſer darinnen aufzuhalten, und zum Mahlen zu ſammlen, alſo daß immittelſt die Bäche austrocknen, und die darinnen vorhandene Fiſche verderben müſſen, ſich unterſtanden, ſolches bey vier neue Schock Strafe hiermit ernſtlich verboten ſeyn. Weil auch die Fiſcher in die Ströme pflegen Fache zu ſchlagen, und von alters hergebracht, dieſelben auf den Tag Johannis Baptiſtä hinwieder auszuheben, ſo ſollen demnach die Müller alle ſamtlich, und ein ieder inſonderheit ſchuldig und verpflichtet ſeyn, darauf gute Achtung zu geben; und welcher Fiſcher auf beſtimmten Tag Johannis Baptiſtä ſolch Fach nicht aufhebet, der ſoll dem Amte, darunter er geſeſſen, zwey neue Schock Straffe verfallen ſeyn. Die Läuffe in einer ieden Mühle ſollen weiter nicht, denn zweyer Zolle weit vom Steine gehalten, unten und oben eine Weite und nicht ungleich ſeyn, bey dreyßig Gülden Straffe. So offt auch ein Stein behauen, ſoll der Müller ſchuldig ſeyn, denſelbigen anfangs mit Stein-Mehl oder ſonſten, wie gebräuchlich und hergebracht, zu beſchütten, und ehe ſolches geſchehen, ſonſten kein Getraide zu nachtheiligem Schaden der Mühl-Gäſte darauf mahlen. Es ſoll kein Müller dem andern ſeine Mahl- oder Mühl-Gäſte abſpenſtig machen, noch einigerley Weiſe abpracticiren, bey Straffe zehen Gülden, ſo offt iemands brüchig hierinnen befunden. Die Mühl-Gäſte ſollen das Getraide an rechten unverfälſchten Land-üblichen und bräuchlichen Korn-Maaß in die Mühle bringen, und ſoll ihnen hierinne bey willkührlicher Straffe der Obrigkeit oder des Amts keine Ubervortheilung noch Betrug zu ſuchen verſtattet werden. Die Metzen in denen Mühlen ſollen den ſechzehenden Theil des Scheffels, wie er iedes Orts gebräuchlich iſt, groß ſeyn, auch von den Gerichts-Herrn mit Gemercken gebrannt und gezeichnet werden, wie es vor alters verordnet und hergebracht, bey Vermeidung funffzig Rheiniſcher Gülden unnachläßiger Pön und Straffe, die der Müller dem Gerichts-Herrn verfallen ſeyn ſoll. Ein ieder Müller ſoll ſchuldig ſeyn, ſeine Mühl-Gäſte nach rechter Ordnung, wie die zu mahlen bringen und in die Mühle kommen, mit dem Mahlen zu befördern, und keinen um Gelübniß oder Gunſt willen dem andern vorzuziehen; es geſchehe denn mit des Mühl-Gaſtes, welchen die Ordnung des Mahlens betroffen, guten Willen und Nachlaſſung. Nachdem bishero denen Mühlmeiſtern von den muthwilligen umlauffenden Mühl-Knappen, die keinem Meiſter um einen gebührlichen und ziemlichen Lohn dienen wollen, viel Verdruß, Beſchwerung und Unkoſten zugezogen worden, ſo ſoll hinfüro kein Wanders-Geſell bey einem Mühlmeiſter unbegrüſſet, und wider deſſelben Willen zur Herberge einkehren, und da ihm gleich der Mühlmeiſter Herberge vergönnet, des Orts über eine Nacht nicht verharren, es gebe ihm denn der Meiſter Arbeit. Ein ieder Geſell, ſo ſich um Dienſt bewirbet, ſoll ſchuldig ſeyn von ſeinem Meiſter, welchem er am neulichſten gedienet, glaubwürdigen Schein, daß er mit Glimpff, guten Wiſſen und Willen von demſelben abgeſchieden, vorzulegen: dargegen ſollen aber auch die Meiſter, wenn ſie keine erhebliche Urſachen haben, den ehrlichen und getreuen Geſellen ſolchen Schein ohne Entgeld mitzutheilen, verpflichtet ſeyn. Würde aber ein Geſell, welcher ſich zu einem Meiſter auf gewiſſe Zeit verſprochen, ohne erhebliche Urſachen aus dem Dienſte gehen, der ſoll in einem halben Jahre keinem andern dienen, ſondern Dienſt-los bleiben, würde er aber von einem andern Meiſter, ietzo gedachten Puncten zuwider, in Arbeit und in ſeinen Dienſt

aufge-

aufgenommen werden, derſelbige Meiſter ſoll um zehen Gülden geſtraffet werden. Es ſoll kein Geſell ohne ſeines Meiſters Vorbewuſt und Erlaubniß über Nacht aus der Mühle bleiben, bey Straffe zehen Groſchen. Würde auch einiger Geſell um Geſchencks oder ſeines eigenen Nutzens willen den Leuten ungenetzt mahlen, oder in andere Wege unziemlich handeln, und ſolches über ihm ausgeführet werden, der oder dieſelben ſollen nicht allein untüchtig ſeyn, in- noch auſſerhalb Landes auf dem Handwercke nicht gelitten, und von den wanderenden Geſellen, wo ſie die antreffen, aufgetrieben, ſondern auch, nach Gelegenheit der Verbrechung und derſelbigen Wichtigkeit, am Leibe, nach Verordnung der Rechte, geſtraffet werden. Es ſoll auch ein ieder Geſell an ſeinem ordentlichen Lohn ſich genügen laſſen, und da es ihm gleich angeboten, von niemandes kein Gelübniß oder Geſchenck nehmen, und einen allererſt ankommenden Mahl-Gaſt dem andern, der zuvor allbereit in der Mühle geweſen, vorziehen, vielweniger die Leute vor ſich mit ſonderlichen Tranckgelde und dergleichen, beſchweren, und ſie alſo dem Mühlmeiſter abwendig machen, und Urſache geben, daß ſich die Mühl-Gäſte des Mahlens anderswo erholen; welcher aber hierinnen in einem oder dem andern brüchig befunden, der ſoll, ſo offt es geſchehen, der Obrigkeit des Orts, in ihre willkührliche Gefängniß oder Geld-Straffe gefallen ſeyn ꝛc. In der Mühlen-Ordnung vor die Mühlen an der Weiſeritz und Elbe ſub dato 8 April. 1661 iſt ferner folgendes verſehen: Nachdem auch die Müller und Mühl-Knechte ſich bishero in ihrem Stande ziemlich erhoben, und nicht allein ihre alte Tracht in Kleidungen geändert, ſondern auch die Schurtz-Felle, ſo ihnen täglich zu tragen gebühren, meiſtentheils abgeſchaffet; als ſollen Müller und Mühl-Knechte von dato an ſich ihrer alten Art in Kleidungen gebrauchen, und täglich Schurtz-Felle tragen, würde aber einer darwider handeln, ſo ſoll der Mühlmeiſter iedesmahl fünff, der Mühlen-Knecht aber einen Thaler zur Straffe verfallen ſeyn. Von iedem Scheffel Weitzen oder Korn unvermengeten guten reinen Getraide geſtrichen, ſoll ein gehäuffter Scheffel Mehl und vier gehäuffte Metzen Kleyen gegeben werden, über dasjenige, was zur Metze genommen, und zu Ausfüllung der Läuffte gebraucht, als von zweyen Scheffeln eine gehäuffte Metze Kleyen; von dem geringen Getraide aber, nach Gelegenheit, wie es untereinander gemenget, und ſich im Mahlen ergiebet, ſollen die Müller zu obernannten gehäufften Maaß nicht gedrungen, den Mahl-Gäſten aber frey gelaſſen werden, ihr Getraide, wenn es ihnen beliebet, ſelbſten zu mahlen, worzu der Müller die Mühlen ſcharff machen und anrichten laſſen ſoll ꝛc.

Mühl-Stein, heiſſen die groſſen rund-gearbeiteten und platten Steine, welche in denen Mahl- oder Korn-Mühlen, das Getraide klein zu mahlen, gebrauchet werden. Bey iedem Mahl-Gang ſind zwey Mühl-Steine, davon der untere, welcher feſt und unbeweglich liegt, der Boden-Stein, der obere aber, welcher auf dem Boden-Stein umgetrieben wird, und die Körner zermalmet, der Läuffer genennet wird. Die Mühl-Steine ſollen zwar hart und feſt, iedoch nicht von gleicher Härtigkeit ſeyn: Denn, wie das gemeine Sprichwort lautet, zwey harte Steine mahlen ſelten klein. Die beſten Mühl-Steine ſind, auſſer bey uns hier in Sachſen, auch noch anderer Orten mehr zu haben, und kommen meiſt vom Rhein-Strohm, aus Schweden und der Inſel Gothland. Ob nun wohl einem ieden erlaubet, daß er zu dem Gebrauch ſeiner eigenen Mühle Steine von anderen Orten kommen laſſen darff; ſo iſt doch an manchen Orten, und ſonderlich in der Marck Brandenburg damit einen Handel zu treiben, unterſagt, weil die hohe Landes-Obrigkeit ſich allein den Verkauff derſelben vorbehält. So offt ein Stein behauen oder ſcharff gemacht wird, ſoll man ihn denen Mühl-Ordnungen gemäß, mit Stein-Mehl oder Kleyen ablauffen laſſen, und ehe ſolches geſchehen, ſonſten kein Getraide zu Nachtheil und Schaden der Mahl-Gäſte aufſchütten. In Mühlen-Pachten werden die vorhandenen Mühl-Steine denen Pacht-Müllern dem Zoll nach, und zwar die Höhe eines Zolles pro einen Thaler angeſchlagen, und alſo ins Inventarium gezeichnet, damit dem Müller bey ſeinem Abzug, wenn neue und beſſere Mühl-Steine vorhanden, der Uiberſchuß erſetzet, oder der Abgang decourtiret werden könne.

Mülane oder Schwalben-Schwantz, ſiehe Geyer.

Münch-Rhabarber, ſonſt auch *Patientia* genannt, iſt eine Art der Mengel- oder Grind-Wurtzel, mit ſehr groſſen breiten Blättern, die anfangs wie ein Knopff beyſammen aus der Erden hervor kommen, bis ſie ſich nach und nach aufthun; der Stengel wird faſt zwey Ellen hoch, mit trauſchlichten weiß-gelben Blumen, aus welchen ein dreyeckigter Saamen erfolget. Dieſes Gewächſe wird ſowohl ſeiner Schönheit halber, als auch, weil die Wurtzel der Levantiſchen Rhabarber an Krafft und Wirckung allerdings gleich, und dahero an ſtat derſelben, wiewohl in doppelter Doſi genommen wird, in unſern Gärten gezeuget. Gedachte Wurtzel führet durch den Stuhlgang die Galle, Schleim und Gewäſſer ab, dienet auch vor die gelbe Sucht und Nieren-Stein. Der Safft davon iſt gut vor die Krätze, Sommerſproſſen, Flecken und andere Unſauberkeiten der Haut zu gebrauchen.

Mündel, iſt ein Unmündiger, welcher aber nach den Römiſchen Rechten entweder ein Pupill, ſo vom weiblichen Geſchlecht noch nicht 12, vom männlichen aber noch nicht 14 Jahr alt iſt, oder ein Minderjähriger, d. i. ein Minor, welcher nach Kayſerlichen Rechten noch nicht 25 Jahr, nach Sächſiſchen noch nicht 21 Jahr, und in Francken noch nicht 20 Jahr alt iſt. Wenn aber dieſes vorhanden, ſo wird einer mündig genennet.

Müntze, iſt ein Kraut, davon man zwey Haupt-Geſchlechte hat, nemlich die Garten-Müntze und die wilde Müntze. Jene, die Garten-Müntze, iſt wieder dreyerley: Frauen-Müntze, Krauſe-Müntze und Spitz-Müntze. Die Frauen-Müntze hat eine lange zaſerigte Wurtzel, welche aber nicht tieff unter ſich ſchlägt, ſondern an der Fläche des Erdreichs hin und her flattert. Aus derſelben kommen viereckigte haarigte Stengel, faſt einer Ellen hoch, an welchen trauſchlichte dicke bleich-Purpur-farbne Blumen wachſen. Die Blätter ſind rundlich, und lauffen ſpitzig zu, etwas rauh, rings umher zerkerbt, und ein wenig runtzlicht, eines lieblichen Geruchs, aber ſcharffen und bittern Geſchmacks. Die Krauſe-Müntze hat kürzere und krauſere Blätter als die vorhergehende; da hingegen die Blätter an der Spitz-Müntze länglichter und ſpitziger, auch einer dunckel-grünen Farbe ſind. Eine Art von der Krauſe-Müntze iſt die weiſſe Engliſche Müntze, deren Blätter theils gantz bleich-grün, theils weißlich, und theils weiß und grün zugleich vermiſcht ſind. Sie gehören alle dreye unter die Winter-Gewächſe, und werden von den Beyſchößlingen, die Krauſe-Müntze aber auch durch abgebrochene Zweiglein vermehret. Sie haſſen das Eiſen, und laſſen ſich lieber mit den Händen abbrechen. Ihr Geruch iſt angenehm, ihr Geſchmack aber ſcharff und bitter. Sie ſind gute Magen- und Mutter-Kräuter, welche das Haupt ſtärcken, die Dauung befördern, die Verſtopffungen der Leber öffnen, den Durchlauff ſtopffen, und das Bauch-Grimmen ſtillen. In Wein oder Bier geſotten, und wieder ausgewunden, oder trocken auf den Magen geleget, ſtärcken ſie den Magen, ſtillen das Erbrechen und die Colic; und zertheilen, auf die Brüſte gelegt, die darinnen befindliche Milch-Knollen oder geronnene Milch. Es wird davon ein Waſſer, Syrup, Latwerge, Eſſentz, Saltz und Oel, welche in den Magen-Kranckheiten guten Nutzen ſchaffen, ſonderlich aber aus der Krauſe-Müntze ein trefflicher Magen-ſtärckender Brantewein zugerichtet. Der wilden Müntze hat man gleichfalls etliche Gattungen: Die Bach-Müntze wächſet gerne an Brunn-Qvellen, ingleichen an den Waſſer-Gräben der Aecker und Wieſen, und an andern feuchten Orten, hat einen Stengel wie die Krauſe-Müntze, aber etwas breitere Blätter. Die Blumen ſind Purpur-braun mit weiſſen Streiffen; ſie kommt an Tugend der Garten-Müntze faſt gleich, hat aber keinen ſo ſtarcken Geruch als dieſelbe. Die Roß-Müntze wächſet auf den Brach-Feldern, hat viereckige rauhe Stengel und Blätter, Purpur-farbne Blumen, und eine eröffnende zertheilende Krafft, iſt gut für ſchweren Athem, Bauch-Weh und die Bauch-Würme. Inſonderheit etliche Blätter in der Hand zerrieben, in die Ohren gelegt, und alle zwey Stunden friſch abgewechſelt, vertreiben die Taubheit. Die Katzen-Müntze, welche an ungebauten feuchten Orten wächſet, hat Blätter wie die Meliſſen, aber kleiner, und weißlicht, einen viereckigten Stengel, und weißlichte Blumen, die an etlichen Aehren weißlicht hervor kommen. Die Katzen ſtellen dieſem Kraute, eben wie dem Baldrian, hefftig nach: in der Artzney aber wird es wenig gebrauchet.

Müntze oder Geld, ſiehe dieſen Artickel. Siehe auch das allgemeine Kauffmanns-Lexicon von Müntzen und Müntz-Fuß.

Mulde, iſt ein länglichtes ausgehöhlt und am Boden rundes höltzernes Gefäſſe, welches nach ſeinem unterſchiedenen Gebrauch auch von verſchiedener Groſſe iſt. Alſo hat man groſſe zum Waſchen und Backen; kleinere, Fleiſch und andere Sachen darinnen zu tragen, oder darein zu legen; noch kleinere, das Getraide damit zu ſacken ꝛc. Der Pappel-Baum iſt ſonderlich gut, Mulden daraus zu machen.

Mulden-Gewölbe, ſiehe Gewölbe.

Mulm, wird die Fäule im Holtze genannt. Demſelben iſt inſonderheit die Roth-Buche ſehr unterworffen, denn wenn von ſelbiger ein Aſt abgehauen wird, ſo pfleget ſolcher Hieb in wenig Jahren mulmicht zu werden, daß die Spechte den Mulm heraus hacken, und ihre Junge darinnen aufbringen. Um eben dieſer Urſache willen laſſen gute Haus-Wirte ihre Eich-Bäume nicht ſchneideln, denn das eichene Holtz iſt porös und ziehet, zumahl der Splint oder das Weiſſe, die Feuchtigkeit gerne an ſich, daß alſo der Baum mit Gewalt von oben hinein faulet und mulmicht wird. Auſſer dieſen werden auch leichte mulmicht alle die Bäume, ſo in dem Regen nicht dauren, als Ellern oder Erlen, Stein-Buchen, Aſpen ꝛc.

Mumme, iſt ein dickes Bier, ſo zu Braunſchweig gebrauet, und wegen ſeiner fürtrefflichen Stärcke, lieblichen Geſchmacks und dick-braunen ſchönen Farbe, ſehr hoch gehalten, und weit und breit über Land und Waſſer verführet wird. Die ſogenannte Schiff-Mumme iſt die beſte, maſſen ſie ſich vor der Stadt-Mumme auf dem Waſſer wohl hält, und weit und lange, ohne Anſtoß oder Verderben, führen läſſet. Zu dieſer ſollen die Braunſchweiger zwey ihrer Wiſpel recht wohl gewachſen und gedörret Gerſten-Maltz nehmen, daſſelbe mit genugſamen Waſſer in der Brau-Pfanne bey fünff Viertel-Stunden lang kochen, ſolches daraus in einen Bottich ſchöpfen, ein wenig ſtehen laſſen, und alsdenn wieder, iedoch ohne das Maltz in die Pfanne gieſſen, und abermahls bey drey Stunden lang mit funffzehen Himpen guten Land-Hopfens darinnen wohl kochen, nach dieſem aber ſolches in einem Bottiche erkalten, und gebührender maſſen darinnen vergähren laſſen. Zur gemeinen Stadt-Mumme, die bald weggetruncken zu werden pfleget, nehmen ſie auf ſo viel Gerſten-Maltz nur vier Himpen

Hopffen

Hopffen, und verfahren damit wie beym vorigen. Soll ſie aber lange liegen, nehmen ſie zehen Maaß Hopffen darzu. Zu ihrem Erndte-Bier nehmen ſie auf zwey Wiſpel Gerſten-Maltz, zwölff Maaß Hopffen, kochen es mit genugſamen Waſſer auf vorige Art und Weiſe, und laſſen es abgähren; ſpünden die Fäſſer hernach zu, und verkauffens den Bauren zur Erndte-Zeit.

Mund, iſt derjenige Theil des Leibes, durch welchen der Menſch die Speiſe und den Tranck zu ſeiner Erhaltung in den Magen ſchicket. Daher hat man auch, ſonderlich bey groſſen und anſehnlichen Hofhaltungen, Gelegenheit genommen, theils einige Victualien, theils auch die Perſonen, ſo ſelbige vor die Herrſchafft zubereiten, oder ſie unter ihrer Beſorgung haben, beſonders noch mit dieſem Beynahmen zu belegen, die in denen folgenden Erklärungen zu finden ſind.

Mund-Becher, iſt dasjenige Geſchirr, daraus eine hohe Standes-Perſon das Geträncke zu ſich zu nehmen pfleget.

Mund-Becker, wird bey einer Hofhaltung derjenige genennet, der vor die Herrſchafftliche Tafel einig und allein das Brot zu backen angenommen worden.

Mund-Fäßgen, heiſſet man dasjenige runde gegoſſene Geſchirr von Zinn, ſo vornen mit einer Schnautze, oben mit einem Deckel, und über demſelben mit einem an beyden Seiten befeſtigten Sprigel verſehen, daran man es zur Seite des Hand-Faſſes aufzuhängen pfleget, um ſich mit dem darein gefüllten Waſſer den Mund ausſpülen zu können.

Mund-Fäule an den Menſchen, ſiehe Scharbock.

Mund-Fäule oder Gurfis der Pferde, iſt eine Kranckheit, da einem Pferde nebſt hefftiger Entzündung des gantzen Mundes an dem Zahn-Fleiſch Geſchwäre auffahren, und in das Maul, Rachen, Schlund und Gurgel Löcher fallen. Sie entſtehet von denen hitzigen Dämpffen, welche aus der Leber, und von groſſer Hitze der galliſchen Feuchtigkeiten über ſich ſteigen; item wenn die Pferde des neuen Heues zu viel freſſen. Im Anfang wird der gantze Mund Feuer-roth, das Pferd bekömmt einen hitzigen ſtinckenden Athem, und läſſet einen hitzigen Schaum von ſich fallen, bis endlich die Geſchwüre ſich zeigen, und, wenn man das Uibel zu weit einreiſſen läſſet, Löcher darauf erfolgen. Wenn noch keine Geſchwäre vorhanden, ſtellet man das Pferd in den Noth-Stall, bindet es auf, und verwahret es wohl; hernach bindet man ihm die Zunge mit einer Schnur oben an den Rachen, ſchauet nach dem Schaden, und wäſchet hernach die Zunge, den Rachen und das gantze Maul wohl mit nachfolgender Mixtur aus. Darzu wird Wegerich-Waſſer und Lattich-Waſſer, iedes ein halbes Nöſſel, Bertram ein Loth, und Eßig ein Nöſſel genommen, und wohl unter einander gemiſcht. Wenn das Pferd eine halbe Stunde nach dem Auswaſchen geſtanden, bläſet man ihm nachfolgendes Pulver darauf: Nimm dürre Oelbaum-Blätter und Granat-Aepffel-Schalen, pulveriſirt und unter einander gemiſcht. Nach einer halben Stunde wäſchet man den Schaden wieder mit vorbeſchriebener Mixtur aus; wiederholet ſolches täglich Morgens und Abends, und gieſſet ihm etliche mahl folgende Purgation ein: Nimm Aloes Epaticæ ein Loth, Scammonii zwey Qvint, Lerchen-Schwamm ein Loth, Rapontici drey Loth, Gummi Guttæ ein Qvint, und Wein-Stein drey Loth, ſtoſſe alles unter einander, und laſſe es über Nacht in drey Nöſſeln oder anderthalben Maaß Wein ſtehen, und geuß es ihm auf einmahl ein. Nach dem Einguß ſoll man das Maul mit obiger Mixtur wieder waſchen, und das Pferd eine halbe Stunde wohl zugedecket reiten. Wo aber Geſchwüre vorhanden, muß man ihm zwar den Mund auch reinigen, und gleichfalls dieſe Purgation gebrauchen; zwey oder drey Tage nach der Purgation aber ſoll man ihm die Adern am Hals, wie auch den Staffel ſtechen, und wohl bluten laſſen; die Geſchwüre aber, nachdem ſie eröffnet, mit nachfolgendem wohl auswaſchen: Nimm Sumach, Myrten, Oelbaum-Laub, Granat-Aepffel-Rinden oder Schalen, iedes zwey Hände voll, ſiede es wohl mit einander im Fließ-Waſſer, und ſtreue hernach folgendes Pulver darauf: Nimm Granat-Aepffel-Schalen, Galläpffel, Oelbaum-Laub und Sandel drey Loth, unter einander zu einem Pulver gemiſcht. So aber die Geſchwäre um ſich freſſen, ſo nimm Hepar Antimonii, das iſt, mit Salpeter verpufftes Spieß-Glas, welches ein Leber-farbnes Pulver iſt, ein Qvint, Saffran zwey Scrupel, und ein halb Nöſſel Wein, miſche es unter einander, und geuß es dem Pferd auf einmahl ein, nimm ſodenn Roſen-Pulver zwey Loth, Wegerich-Safft und Honig, iedes ſechs Loth, miſche es unter einander zu einer Salbe, und ſchmiere die Geſchwüre damit. Das Pferd ſoll in einem mittelmäßigen warmen Stall ſtehen, und ſein Futter gebrochen oder geſchroten, mit Lerchen-Schwamm und rothen Kichern vermengt; der Tranck aber laulicht, mit ſchönem Mehl, Honig-Waſſer und etwas Salpeter angemacht ſeyn.

Mund-Galle, ſiehe Galle.

Mund-Holtz, ſuche Rhein-Weide.

Mund-Koch, heiſſet bey einer Hofhaltung die vornehmſte Perſon unter denen Köchen, welche vor die Herrſchafftliche Tafel die Speiſen zu beſorgen und zuzurichten angenommen iſt. Wie die Mund-Köche die Speiſen groſſer Herren der Geſundheit gemäſſer zubereiten, und nicht ſo viel widrige Dinge zuſammen nehmen ſollen, davon hat Kretſchmar in ſeinen Oeconomiſchen Vorſchlägen, ſo zu Leipzig in der Großiſchen Handlung in 8 1744 herausgekommen, Anweiſung gegeben.

Mund=Leim, ſiehe **Leim.**

Mund=Portion, wird dasjenige genennet, ſo an Speiſe und Tranck auf einen Soldaten, theils im Felde, theils auch im Qvartier, entweder in Natura gereichet, oder mit Geld und einem andern Æquivalent ihm vergütet wird.

Mund=Semmel, ſiehe **Frantz=Brot.**

Mund=Schencke, heißt bey einer Hofhaltung diejenige Perſon, die das Getrãncke, ſo vor die Herrſchafft beſtimmt, in guter Verwahrung hält, das Geſchirr dazu iederzeit auf das reineſte aufbehält, und ſolches auf bedürfenden Fall mit der Herrſchafft beliebigen Getrãncke füllet, und durch den Cammer=Herrn oder Juncker, der zur Aufwartung beſtimmet, denſelben überreichen läſſet. Das vornehmſte, ſo in deſſen Beſtallung enthalten iſt, beſtehet hauptſächlich darinnen, daß er niemand von den ſeinen, noch weniger aber von fremden in den Keller zu ſich ziehe, oder gar etwas von dem in ſeiner Verwahrung habenden Getrãncke wegtragen laſſe. Das Trinck=Geſchirr, als Flaſchen, Becher, Gläſer u. ſ. f. die zur Fürſtlichen Tafel gehören, iedesmahl reinlich zu halten, und nicht zuzugeben, daß iemand fremdes ohne die Herrſchafft daraus trincke, und ſie misbrauche. Das Getrãncke, ſo er vor die Herrſchafft aufträgt, muß er vorhero credenzen, alles Getrãncke fleißig warten und Sorge haben, daß es auf keine Weiſe Schaden leide, auch es zu rathe halten; das ihm anvertrauete Inventarium richtig erhalten, fleißig verwahren und Acht darauf haben, daß nichts verlohren gehe, ſolte er aber etwas davon vermiſſen, iſt er ſchuldig, ſolches dem Hofmarſchall ſogleich anzuzeigen, daß etwas zerbrochen oder ſonſt verlohren gangen, und wie es geſchehen, unverzüglich zu berichten, in Unterbleibung deſſen aber die Erſtattung von dem ſeinigen zu leiſten, und den Schaden zu bezahlen, auch ſich überhaupt in allem treulich und fleißig zu bezeigen.

Mund=Seite, nennet man in Fürſtlichen Küchen denjenigen Ort, auf welchem alleine vor die Herrſchafftliche Tafel gekocht, und das Eſſen zubereitet wird.

Mundſtück, Gebiß, wird dasjenige Stücke an einem Zaume genennet, welches dem Pferde in das Maul geleget wird, wenn man ſolches aufzäumet. Deren ſind, nach Art der Pferde und ihrer Abrichtung oder Gebrauchs, verſchiedene Gattungen. Junge und rohe Pferde zum Gehorſam zu bringen, hält man die geſchloſſenen Mundſtücke oder Hohl=Biſſe für die vornehmſten und beſten. Ihre Gröſſe oder Weite muß nach der Beſchaffenheit des Mundes eingerichtet werden; ſo müſſen ſie auch vorhin ſchon an andern Pferden gebraucht, auch nicht ungelenck und ungangbar ſeyn, vielweniger noch einigen Geſchmack vom Verzinnen haben, als welchen man mit Saltz verbeſſern und vertreiben kan. Die Arbeit daran muß ſauber, glatt und gleich ſeyn, daß nicht ein Theil dicker, ſchärfer, unebener, gröſſer oder kleiner, als der andere ſey. Und dieſe geſchloſſene Hohl=Biſſe braucht man bey jungen Pferden, als denen man im Anfang die Freyheit der Zungen nicht laſſen darff, ſo lange, bis der Kopff vorhero wohl ſtät und gerichtet iſt. Die Zungen=freyen Mundſtücke, die von etlichen auch offene und gekröpffte genennet werden, braucht man gemeiniglich, wenn die Pferde ſchon das fünffte Jahr völlig erreichet haben, und vom Hals, Kopff und dem gantzen Leib ſtät und gerecht ſind, denn wird ihnen mehr Freyheit der Zungen zugelaſſen, wiewohl die Mundſtücke die Laden beſſer angreiffen, und das Pferd etwas ſtärcker bezäumen, als die geſchloſſenen. Sie werden meiſtentheils alleine zu den ſtarck=züngigen Pferden gebrauchet. Die gekröpfften Gebiſſe mit Dring=Stänglein ſind härter als die andern; doch ſollen die Dring=Stänglein nicht in den Zapffen, oder in den Ort, da man das Mundſtück einſchraubet, gemacht ſeyn, ſondern, ie hoher ſie in den Stangen an ſtat der Beykettlein liegen, ie ein härter Mundſtück ſie machen; ie niedriger aber, ie linder ſind ſie. Die Kappen=Mundſtücke werden heut zu Tage nicht ſo viel, als wie vor alters gebraucht, und ſind faſt einerley Gattung mit denen Hohl=Biſſen, auſſer, daß ſie eingekerbt und eingeſchnitten, auch nicht ſo groß und dicke ſind. Die Galgen=Mundſtücke ſind hart, und ſollen jungen Pferden nicht leichte in den Mund kommen, weil ſie mehr verderben als gut machen; vor dieſem hat man ſie zu groſſen weitmäuligen Hengſten gebraucht, die dicke Leffzen, ſtarcke Laden und Kinn, auch dicke Zungen gehabt, und ſchwer in der Fauſt waren. Sie werden unterſchiedlich gemacht, nicht allein in der Weite, ſondern auch in der Höhe der Galgen, Waltzen, Aepffel, Geſpielen mit oder ohne Dring=Stänglein, dahero auch allezeit eines härter iſt als das andere. Die Weite dieſer Mundſtücke ſollen vier Zoll und ein Viertel, und die Höhe des Bogens oder Galgens anderthalben Zoll, die Aepffel aber nicht über einen Zoll hoch, und oben ein wenig zurück gebogen ſeyn, damit ſie einem Pferd den Gaumen nicht verletzen. Die Galgen=Mundſtücke zäumen unter ſich, gleichwie die gekröpfften oder Zungen=freyen herbey, die geſchloſſenen Hohl=Biſſe aber über ſich zäumen. Die Mundſtücke insgemein ſollen einem ieden Pferd auf beyden Seiten gleich hangen, und einen qver Finger über die Hacken=Zähne einwärts liegen, damit es die Hacken nicht berühre. Die Waltzen in denen Mundſtücken ſind vielerley Arten: Oliven= Spilling= Melonen= Glocken= Birn= Aepffel= Eichel= Mühlſtein= und noch mehr andere Waltzen, ſo denen Pferden dienen, welche nicht gerne viel Eiſen im Maul haben. Unter ſolchen ſind die glatten beſſer als die eingekerbten, weil ſich nicht ſo viel Schleim darein legen mag, und ſie auch ſauberer können gehalten werden, dienen auch vor

die

die Pferde, die klein und ſeicht vom Maul, und zaſchichte ſtarcke Laden haben, veranlaſſen ferner ein Pferd damit zu ſpielen, und dadurch ein feuchtes Maul zu überkommen, Je gröſſer oder kleiner aber die Waltzen ſind, je mehr oder weniger greiffen ſie an. Die ...nen- und Birnen-Waltzen gehören für groſſe und weitmäulichte Pferde; auch ſind die Birn-Waltzen gut für Pferde, die das Maul krümmen, denn ſie machen, daß ein Pferd nicht Laden-wund wird; nur iſt in Acht zu nehmen, daß ſie im Maul nicht neben der Laden aufliegen, in dieſem Fall kan man ſie mit kleinen Ringlein vornen beym Schluß zurücke treiben und ſolchergeſtalt werden ſie ein junges Roß ſo ſtät vom Kopffe machen, wie ein geſchloſſenes Mundſtück oder Hohl-Biß.

Mund-Wein, wird derjenige genennet, der einer Perſon am beſten ſchmecket, und von ihr am allerliebſten getruncken wird.

Murene, ſiehe **Morene**.

Murmelthier, iſt ein kleines wildes vierfüßiges Thier, welches vor eine Gattung groſſer Feld-Mäuſe gehalten wird, und ſich meiſtentheils auf denen Schweitzeriſchen, Tyroliſchen und Italiäniſchen Alpen aufhält. Es hat erwächſet zur Gröſſe eines Caninichens, aber niedrigere Füſſe, und einen breiten Rücken, ingleichen rauhere und ſtärckere Haare, welche entweder rauſch-gelb oder fahl oder Aſchenfarb ſind. Seine Augen ſind groß und baußigt; in ſeiner Schnautze hat es vier lange Zähne, davon zwey oben, die andern zwey unten ſtehen, welche wegen der hell-gelben Farbe ſchier denen Biber-Zähnen gleichen. Die Füſſe, welche faſt denen Bären-Tatzen ähnlich kommen, ſind kurtz, dick und haarig, vornen mit ſtarcken Klauen bewaffnet, womit dieſes Thier tieff in die Erde hinein gräbet; ſonſt hat es am gantzen Leib etwas länglichte Haare, und iſt übrigens faſt wie ein Dachs bekleidet. Die Nahrung dieſes Thieres iſt unterſchieden, wie der meiſten Mäuſe, und ſonderlich, wenn es von Jugend auf von Menſchen erzogen wird, ſo frißt es alles, was ſonſt die Menſchen eſſen mögen, als Fleiſch, Brot, Milch, Käs, Butter und dergleichen; in ſeiner Freyheit aber ſucht es meiſtentheils das Obſt, welches es wie ein Eichhorn benaget, und mit den zweyen vördern Füſſen, gleich als den Händen haltend, und auf denen Hintern ſitzend, daſſelbe frißt. Es ſchmatzet aber im Freſſen nicht anders als ein Schwein. Dieſes Thier iſt zur Sommers-Zeit ſelten müßig und ohne Arbeit, dabey gar häuslich und ſauber: Denn ob es ſchon im Sommer einen widrigen Geſtanck von ſich giebet, ſo hält es doch ſeinen Bau gantz rein von Koth und Miſt; deswegen gräbet es auch ordentlich zwey Oeffnungen in ſeiner Höhle, die eine oben hinaus gegen des Berges Spitzen zu, allwo es ſeinen Ein- und Ausgang hält, die andere Oeffnung aber gehet tief abwärts, und bedienet ſich das Murmelthierlein deſſen zu ſeinem Abtritt oder heimlichen Gemach. Es hat aber noch einen gantz beſondern Gang in ſolchem ſeinem Bau, daran doch keine Oeffnung zu ſehen, ohne im Eingang; daſelbſt hebt es ſeine Nahrung auf, und iſt ſein Neſt oder Lager vom Gras, Heu und Stroh zuſammen getragen, und gantz ſauber zubereitet. Die Art und Weiſe, nach welcher ſie im Sommer ihr Heu und Streu einzuführen pflegen, iſt ſehr curieuſe: Denn es leget ſich eines von denen Murmelthieren (deren allezeit fünff, ſieben, neun, bis auf eilff und dreyzehen in ungleicher Zahl zugleich in einer Höhle ſich aufhalten) nieder auf den Rücken, die vier Füſſe in die Höhe haltend, und präſentiret alſo gleichſam einen Karren oder Wagen, darein ſammlen die andern Murmelthiere das Heu, ſo viel und hoch, als es ſich immer laden und häuffen läſſet. Wenn nun der lebendige Heu-Wagen, oder vielmehr Heu-Schlitten voll geladen, ſo faſſen etliche dieſer Thiere die Deichſel, nemlich den Schweiff mit ihren Zähnen an, und ſchleppen ihn alſo nach und nach auf das Neſt zu, woſelbſt ſie das Heu oder Stroh abladen, und ſich davon ihr ſanfftes Lager nach ſelbſt eigenem Belieben zubereiten. Und dieſes Fuhrwercks-Amt ſoll dergeſtalt unter ihnen nach der Ordnung herum gehen, daß immerzu ein Murmelthier nach dem andern, wie es die Reihe betrifft, einen Heu-Schlitten agiren und abgeben muß, davon denn manchem die Haare auf dem Rücken ziemlich weggewetzet und abgeſchabet werden. Wenn das Murmelthier nach ſeiner Nahrung ausgehet, ſo läſſet es nie ſeine Höhle alleine, ſondern zum wenigſten muß eines davon zurücke bleiben, und bey der Höhle die Wacht halten. So bald nun dieſe Schildwache einen Menſchen oder anderes Thier vermercket, ſo giebt es einen ſtarcken Laut von ſich, als wenn jemand pfiffe, darauf begeben ſie ſich eiligſt zurück in ihre Höhlen, da denn denn der Wächter ſo lange davor ſtehen bleibet, bis ſie alle hinein, worauf er zuletzt zuſperret. Sonderheitlich aber ſtopffet dieſes Thier um Michaelis die oberſte und unterſte Oeffnung dergeſtalt feſt zu, daß weder Schnee noch Kälte hinein zu dringen vermag, und es beym Auffſuchen dieſer Thiere leichter fället, auf der Seiten ein neues Loch zu machen, als das von ihnen ſehr feſt zugeſtopffte zu eröffnen und zu durchwühlen. In ſolcher ihrer Höhle legen ſie ſich alle in die Rundung, faſt wie die Igel zuſammen, und ſchlafen den gantzen Winter durch, bis daß der Frühling völlig angegangen. Bey Regen- oder andern ſtürmiſchen Wetter im Sommer, läſt ſich das Murmelthier niemals auſſerhalb ſeiner Höhle antreffen, und ſolte daſſelbige gleich etliche Wochen anhalten; ſo kan auch dieſes Thier ſchon etliche Tage zuvor von Natur das Wetter und die Witterung wiſſen und abnehmen, welches denen Tyroler Bauern und andern Bewohnern ermeldter Gebirge ein unbetrügliches Kennzeichen des naſſen und trockenen Wet-

Wetters iſt. Denn wenn ſie das Murmelthier, oder Murmentle, wie ſie es nennen, nicht ſehen auf den Bergen herumſpringen und ſpielen, ſo wiſſen ſie gewiß, daß es innerhalb vier und zwantzig Stunden regnen wird; wenn ſich aber dieſe Thierlein gegen den Abend luſtig erzeigen, ſo iſt der folgende Tag gewiß heiter und hell; dahero ſtellen auch nach dieſen natürlichen Calender-Zeichen die Land-Leute daſelbſt ihre Reiſen an, und ſind verſichert, daß ſie des folgenden Tages unberegnet hin und wieder kommen können. Es führet auch das Murmelthier zweyerley Geſchrey: Denn da es luſtig und mit ſeines gleichen ſchertzet, ſchreyet es wie eine Katze; ſo ferne es aber zornig wird und das Wetter ſich verändern will, ſo giebt es einen ſcharffen hell-klingenden doch gantz widerwärtigen Pfiff und Laut von ſich. Es gehet öffters auf denen zweyen hintern Füſſen, wie man ſehen kan, wenn die Marcktſchreyer und welſche Bauer-Jungen ſolche Thierlein in Käſten zu uns heraus bringen, und den Leuten das Geld damit abbetrügen und heraus lügen. Sie werden folgender Geſtalt gefangen: Man beobachtet im Somer ihre Löcher und Höhlen, wo ſie aus und einkriechen, und ſtecket eine lange Stange darzu, damit im Winter dieſelbige über den Schnee hervor ragen und geſehen werden könne. Wenn es nun gegen das neue Jahr zu gehet, räumen die Bauren den Schnee hinweg, und graben die ſchlaffenden Murmelthierlein aus. Man muß aber im Nachgraben kein allzu groſſes Getöſe oder Geräuſche machen, denn ſonſten, wenn man dieſe Thierlein dadurch aufwecket, ſo ſind ſie gar ſchwer zu bekommen, maſſen ſie immer weiter hinein graben, und durch die Fürwerffung der Erde die Nachgräber verhindern und verwirren, daß ſie letztlich nimmer wiſſen, wo ſie die Murmelthierlein mehr aufſuchen und finden ſollen. Man kan ſie auch im Sommer mit Schlingen und Stricken vor ihren Höhlen fangen; alleine ſie ſind alsdenn bey weitem nicht ſo fett als im Winter, wenn ſie ruhen und ſchlafen, und allererſt in die Feiſte ſchlagen. Die Bauren ſchlachten und richten ſie zu, wie die Spanferckel, und eſſen ſie hernach, andere ſaltzen ſie auch ein, und hängen ſie in Rauch, um es als geräuchert Fleiſch zu genieſſen. Das Fleiſch ſchmecket als das delicateſte Wildpret, und iſt, wenn es eingeſaltzen, viel geſünder als das friſche: Denn das Saltz trucknet die überflüßigen Feuchtigkeiten deſſelben aus, und benimmt ihm auch den ſtarcken Geruch. Das Murmelthierlein-Fett oder Schmaltz iſt gut für die Glieder-Schmertzen, und zu Erweichung der erhärteten Nerven, heilet die Contractur, und zertheilet das geronnene Geblüt im Leibe; es befördert auch den Schlaf, wenn die Fuß-Sohlen damit geſalbet werden.

Mus, heiſſet man dasjenige weiche und doch etwas ſtarck gekochte Eſſen, welches ſich [illegible]utter aufſtreichen läſſet, gemeiniglich aber mit Biſſen oder Löffel-weis genoſſen wird. Es iſt in deſſen Zubereitung ein gar mercklicher Unterſcheid; denn ein anders iſt ein Mus, das aus **Mehl** und **Waſſer**, **Bier**, **Milch** oder **Wein** gemachet, welche Benennungen davon weiter nachzuleſen: Ein anders iſt das aus **Hierſe**, **Grütze**, **Grieß**, **Reiß** und dergleichen gekocht wird, ſo man ſonſten auch einen **Tiegel-Brey** oder ſchlechtweg einen **Brey** nennet, davon das erſte Wort ferner nachzuſchlagen: Und ein anders iſt, ſo aus einigen Baum-Früchten als **Aepffeln**, **Birnen**, **Kirſchen**, **Mandeln**, **Pflaumen**, **Qvitten** &c. aus allerley Beeren, als **Wachholder**, **Hollunder** u. ſ. f. ſchmackhafft zubereitet wird, deren Erklärungen ebenfalls unter dieſen erzehlten Wörtern ihres Orts anzutreffen ſeyn werden.

Muſcate, **Muſcaten-Nuß**, iſt die herrliche Frucht eines auf der Inſel Java um Bantam und Batavia wachſenden Baumes, welcher unſern Birnbäumen ziemlich gleich kömmt, und des Jahrs drey mal Früchte und Nüſſe hat. Die Kerne oder Nüſſe dieſer Frucht, wie ſie vermittelſt der Holländiſchen Oſt-Indiſchen Compagnie häufig heraus und zu uns gebracht werden, ſind gantz oder länglich-rund, dick und hart, äuſſerlich graulicht und voller Runtzeln, inwendig aber etwas röthlich mit vielen Adern durchzogen, und haben einen etwas bittern, ſcharffen und aromatiſchen Geſchmack, und angenehmen Geruch. Wenn dieſe Früchte an denen Orten, da ſie wachſen, reiff werden, ſollen ſie den Pfirſichen gleichen, ehe man aber zum Kern gelanget, muß man zuvor drey Schalen ledig machen, erſtlich eine dicke und grüne Rinde, wie die grünen welſchen Nuß-Schalen, welche, wenn die Muſcaten-Nüſſe reiff, ſich wie an den welſchen Nüſſen aufthut und von einander ſpaltet; hierauf folget ein gelbes oder rothes Häutlein, welches aber nicht gantz, ſondern nur Strich-weiſe herum lieget, und insgemein **Muſcaten-Blüthe** genennet wird, die an dem Baume Bluth-roth ausſiehet, und endlich kommt eine holtzigte und harte Schale, darinnen der Kern lieget. Die auf denen wilden Muſcaten-Bäumen wachſende Nüſſe werden Männlein genennet, ſind aber nicht ſo kräfftig als die andern. Auf der Inſel Java ſollen ſich gewiſſe Vögel aufhalten, welche die reiffen Nüſſe friſch von dem Baum weg, gantz verſchlucken, und ſolche auch gantz wieder von ſich geben; wenn nun dieſelben auf ein gutes Land fallen, ſollen ſie bekleiben und geſchwinder aufwachſen, als die gepflantzten. Ehe die Muſcaten-Nüſſe reiff werden, pfleget man ſie, wie unſere welſchen Nüſſe, in Zucker oder Honig einzumachen. Dergleichen in ihrem Syrup oder auch trocken aus Holland zu uns gebracht, und für eine herrliche Magen-Stärkung gehalten werden. Es wachſen zwar auf Malabar, und in andern Oſt-Indiſchen Landſchafften auch Muſcaten-Bäume, deren Früchte aber weder Geruch noch Geſchmack

ſchmack haben, und alſo auch nicht zu gebrauchen ſind. Die **Muſcaten-Nüſſe** werden nicht nur als ein gutes Gewürtze in der Küche vielfältig an die Speiſen, als welche davon eine ſchmackhaffte und geſunde Güte bekommen, ſondern auch als eine Artzney gebraucht: Denn ſie ſind warmer, trocknender auch etwas zuſammenziehender Natur, ſtärken die Nerven und das Gehirn, ingleichen den Magen und alle Eingeweide, und ſind wider die Colic, allerhand Durchbrüche und die rothe Ruhr nützlich zu gebrauchen. Von geſtoſſenen Muſcaten und Alaun mit Honig vermiſcht wird eine gute Zahn-Latwerge gemacht, welche die wacklenden Zähne befeſtiget, und das Bluten derſelben ſtillet. Das aus denen Muſcaten-Nüſſen entweder gepreßte oder durch Deſtilliren bereitete Oel hat eine groſſe Krafft den Magen und andere Eingeweide zu ſtärcken, und wird wider das Bauchweh und den Durchlauff bey kleinen Kindern viel gebraucht. Die Muſcaten-Nüſſe werden auch mit zu dem Einſchlag in die Weine genommen, oder auch gantz alleine ſtat eines Einſchlags bey denenſelben gebraucht.

Muſcateller-Birn, iſt der Nahme einer kleinen Birn, welche frühzeitig reiff, und wegen ihrer Süßigkeit und lieblichen Würtz-Geruchs ſehr hoch gehalten wird. Es giebt deren groſſe und kleine, welche nicht nur grün wohl zu genieſſen ſind, ſondern auch in Zucker naß und trocken eingemacht werden können.

Muſcateller-Wein, heiſſet der aus denen ſogenannten Muſcateller-Trauben ausgepreſte Wein. Die weiſſe Muſcateller iſt eine ſchöne Frucht, hat aber ſehr dickhülſichte Beere, und will dahero einen guten Sommer und warmen Herbſt, zumahl im gedeckten; im ungedeckten aber einen guten Boden zu ihrer Reiffung haben. An Spalieren oder Mauer-Geländern, wo die Trauben am Widerſchein ſtehen, werden ſie am reiffſten gefunden. Sie haben einen lieblichen Geſchmack, und geben einen treflichen ſüſſen und geſunden Wein, der ſchmecket als wenn er gewürtzet wäre. Die ſchwartze Muſcateller-Traube hat zwar eine ſchwartze Beere, giebt aber meiſtens einen ſchönen blancken Moſt oder Wein, welcher ein wenig anſchmeckender als der blancke Muſcateller, iedoch von gleicher Krafft und ebenfalls ſehr lieblich iſt. Beyderley Arten von dieſen Trauben müſſen, wenn man ſie lange gut erhalten will, entweder auf dürres Stroh gelegt, oder an Tonnen-Bändern gebunden frey aufgehängt, und vor den Staub mit Papier bedeckt werden. Muſcateller-Wein durch die Kunſt nachzumachen, ſoll man der blühenden Gipffel von Baſilien, oder des gedörrten Krauts einen Theil; wohl getrockneter Hollunder-Blüthe zwey Theil, und geſtoſſenen Coriander-Saamen drey Theil, zuſammen in ein Säcklein thun, mitten in das Wein-Faß hängen, und alſo zehen Tage lang darinnen, den Wein aber inzwiſchen unangezapfft laſſen. Einige pflegen die Hollunder-Blüthen nur alleine darzu zu nehmen. Man mag aber eine Art erwehlen, welche man will, ſo geſchiehet es am beſten im Herbſt, da man den Moſt darüber vergähren laſſen kan; unterdeſſen iſt das Faß fleißig zuzuhalten, und durch den Spund nur ein kleines Loch zu bohren, in welches man ein Röhrlein von Wachholder-Holtze ſtecket, damit es dadurch vergähren könne. Auf eine andere Art dem Wein einen Muſcateller-Geſchmack zu machen: Schneidet zu einem Faß, welches ſechs Eimer hält, vier Loth weiſſen Jngber; eben ſo viel langen Pfeffer; Muſcaten, Nelcken und Calmus, iedes zwey Loth, fein klein, thut dieſes zuſammen in ein leinenes Bündelein, bindet ſolches mit einer Schnur feſte zu, leget es in ein reines Glas, gieſſet guten Brantwein darauf, daß er über das Säcklein gehe, und verbindet endlich das Glas, welches man alſo drey Tag und Nächte ſtehen läſſet. Hernach nimmt man das Säcklein wieder heraus, bindet ſolches an eine lange Schnure, hängt es in das Faß, bis auf etwan eine qvere Hand vom Boden, und ſpündet das Faß feſte zu. Wenn es alſo zwey mal vier und zwantzig Stunden gelegen, wird es wieder aufgeſpündet, das Säcklein heraus gezogen und ausgedrucket, daß der Safft durch das Spund-Loch hinein unter den Wein lauffe. Endlich wird das Säcklein, den Geſchmack vollkommen zu machen, wieder in dieſes Faß, oder auch in ein anderes gehänget, das gleichen Muſcateller-Geſchmack bekommen ſoll. Den rothen Muſcateller-Wein bereitet man alſo: Man läſſet Moſt in einem Keſſel wohl ſieden, und ſchäumet ihn fleißig ab, hänget hernach in einem zugebundenen Säcklein ein Viertel Pfund Hollunder-Blüthe, und ein Loth Zimmet hinein, und läſſet es zuſammen ſieden: wenn der Moſt verkühlet, wird er in ein zugerichtetes Fäßlein gefüllet, der Spund zugeſchlagen, ein Löchlein durchgebohret, und obgedachter maſſen ein Wachholder-Röhrlein hinein geſteckt, damit er dadurch fein gelinde vergähren könne. Das allzuſtarcke Gähren zu verhindern, darff man nur fünff Aepffel zerſchneiden, und ſie an einem Faden hinein hängen. Der ausländiſche Muſcateller- oder Muſcaten-Wein wird wegen ſeiner Lieblichkeit am Geſchmack und Geruch unter die delicateſten Weine gezehlet. Jn Franckreich hat den Vorzug der *Muſcat de Frontignac*, von einem ohnweit *Montpellier* in *Languedoc* gelegenen Orte alſo genannt, und in Jtalien die *Muſcatelli di Monte fiaſcone* im Päbſtlichen Gebiet, und *di Monte Alcino* im Toſcaniſchen. Der *Muſcat de Frontignac* wird ſonſten auch *Muſcat de Lion* genannt, weil er über Lion zu uns heraus zu kommen pfleget.

Muſcaten-Blüthe, iſt eigentlich keine Blüthe oder Blume, ſondern die mittlere Schale, welche die Muſcate wie ein Netz umgiebet: Jſt anfänglich gantz roth, wird aber nachmals Gold-

gel-

gelb, und iſt am Geſchmack viel ſchärffer als die Nuß; weswegen auch die Indianer dieſe Blüthe mehr zur Artzney, und die Nüſſe mehr zur Speiſe genieſſen ſollen; bey uns wird ſie gleich denen Muſcaten-Nüſſen ſtarck in der Küche gebrauchet.

Muſcaten-Nuß, ſuche **Muſcate**.

Muſcaten-Roſe, ſiehe **Roſe**.

Muſchel, iſt eine Art von Schale-Fiſchen, welche an den Ufern der Nord- und Weſt-See gefangen und zur Speiſe gebrauchet werden. Sie gehören unter die Teſtacea bivalvia, denn ihr Fleiſch liegt zwiſchen zweyen Schalen, welche ſich auf- und zuthun können. Dieſe ſind dünne, an beyden Seiten tieff und erhoben, auswendig ſchwärtzlich, inwendig Silber-Farb und glänzend; das Fleiſch iſt weiß, und, wenn die Muſcheln jung ſind, bleiben ſie auch im Kochen ſo, oder werden etwas Ziegel-färbig; wenn ſie aber roth werden, ſind ſie gewiß genug alt; wiewohl einige dafür halten, dieſe Röthe ſolle daher kommen, weil ſelbige Muſcheln in ihrem Muſchel-Berge tieff unten im Schlamm gelegen, daher das Meer ſelbige nicht ſo wohl als die oberſten abſpülen können; und deswegen würden die oberſten im Kochen weißlich, die unterſten aber röthlich; aber die vorige Urſache iſt gewiſſer. In der Mitte ſitzet ein hartes braunes Zünglein, am Rande herum aber lauffet eine harte Ader oder Bart, welche beyde Stücke man abreiſſet und wegwirfft, das übrige Fleiſch aber wird alles gegeſſen. Sie können die beyden Schalen öffnen, das Meer-Waſſer zu ſchöpffen, und ſich alsdenn wieder feſte zuſchlieſſen. Andere Bewegung wird an ihnen nicht geſpüret. Ihre Zeit iſt von dem October bis in den Mertz, da ſie am beſten ſind, wiewohl ſie an den See-Küſten das gantze Jahr über genoſſen werden. Ihr Temperament gleichet denen Auſtern; Dennoch ſind die Muſcheln ungleich härter als die Auſtern, wiewohl ſie hergegen der Fäulniß in der Verdauung ſo ſehr nicht unterworffen; ſie geben alſo, wenn ſie wohl verdauet werden, eine gute Nahrung, doch müſſen ſie wegen ihrer Rohſäfftigkeit nicht gar zu offt genoſſen werden. Wenn krancke Muſcheln, die ſich gantz verzehret, darunter befindlich ſind, wie es öffters zu geſchehen pfleget, ſo kan man ſich leichtlich ein Fieber daran eſſen. Sie werden entweder aus denen Schalen roh, oder beſſer geſotten genoſſen. Wenn die Muſcheln noch in Schalen ſind, müſſen ſie in einen Keſſel oder Zuber mit Waſſer geſchüttet, mit einem neuen Beſem eine gute Weile umgerühret, und dadurch von aller Unſauberkeit gereiniget werden. Darnach ſeiget man dieſes unreine Waſſer ab, gieſſet wieder reines nur kein warmes daran, ſetzet ſelbige in einem Keſſel auf das Feuer, und läſſet ſie einen Sud thun, machet unterdeſſen folgende Soſſe fertig: Thut vier bis fünff Eyer-Dottern, und eine Meſſerſpitze rohes Mehl in eine Caſſerole oder Tiegel, und rühret es klar ab, gieſſet ein Glas Wein daran, würtzet es mit Citronen-Schelern, Muſcaten-Blüthen, und ein wenig weiſſen Ingber, ſchüttet ferner Fleiſch-Brühe oder nur Waſſer daran, leget ein halb Pfund ausgewaſchene Butter darzu, ſetzet es auf Kohl-Feuer, und gieſſet immer mit einer Kelle, bis es anfängt dicke zu werden. Hierauf richtet man dieſe Soſſe a part in eine Schüſſel an, und drücket viel Citronen-Safft darein: Die Muſcheln aber richtet man an, decket eine Serviette darüber, und läſſet ſie zu Tiſche tragen, woſelbſt ſie einzeln mit der Brühe verzehrt werden. Die ausgeſchälten und in Saltz-Waſſer eingemachten Muſcheln kan man entweder mit Eßig und Baum-Oel rohe genieſſen, oder aber auf nachſtehende Art fricaßiren: Man machet eine Soſſe auf obbeſchriebene Art, und rühret ſie über dem Kohl-Feuer ſo lange, bis ſie anhebt dicke zu werden. Hernach paſſiret man Muſcheln in einer Caſſerole mit Butter ab, und gieſſet, wenn ſie durchwärmet ſind, die abgerührte Brühe darauf, ſo ſind ſie fertig. Man kan ſie auch mit grüner Peterſilie machen, oder an Hechte, Hüner, Kalb-Fleiſch, Lamm-Fleiſch und dergleichen kochen. Die Muſcheln, ſo bey uns in ſtehenden Waſſern und Pfützen gefunden werden, dienen zu nichts. Die Holländer pflegen aus denen am Meer-Strande häufig liegenden weiſſen Muſcheln und See-Schnecken einen Kalch zu brennen, welcher aber zum Tünchen an freyer Lufft allerdings undienlich iſt. Die Schalen brauchen auch die Mahler zu denen Waſſer-Farben; und zerſtoſſen ſind ſie ein Præcipitans antifebrile.

Muſter, heiſſen die Nähderinnen denjenigen Entwurff und die Zeichnung der Blumen, Zierathen, Gänge und dergleichen, die ſie vorhero auf das Papier bringen, wornach ſie alsdenn zu nehen pflegen.

Muſter, werden von einigen auch die Proben genennet, welche man in dem Handel, ſowohl von trockenen als flüßigen Waaren abzuſchneiden und abzunehmen pfleget, damit der Käufer, ſo darzu Luſt hat, die Beſchaffenheit und Güte der Sache ſelbſt, daraus abnehmen möge. Ein ſorgfältiger Hauswirt weiß aber von ſelbſt ſchon, wie weit er dem Muſter einer Sache, Glauben zuzuſtellen, indem öffters die Sache davon das Muſter genommen, in dem gantzen Stück hin und wieder ſchlechter gefunden worden. Siehe Probe, ingleichen kan hier wiederholet werden, was bey dem Wort **Koſten** angeführet worden.

Muſter, nennen die Gärtner das Anlegen einer zierlichen Figur in der Parterre des Blumen-Gartens; Was vor Ordnung darinnen müſſe gehalten werden, ſiehe weiter unten **Muſter-Ordnung**.

Muſter-Bäumlein, ſind in denen Luſt-Gärten diejenigen, welche entweder in den Mittel-Punct, oder in die Ecken der Muſter, oder auch an die Gänge in gewiſſer Diſtantz ge-

geſetzet, theils auch derſelben um mehrern
Zieraths willen, unter der Scheere gehal-
ten, und in gewiſſe Figuren durch Beſchnei-
den gebracht werden. Die Frantzoſen heiſ-
ſen ſie Buiſſons, Büſche oder Sträuche, und
ſchicken ſich hierzu am beſten der groſſe Bux-
Baum, Wachholder, Baum des Lebens, Se-
ven oder Säde-Baum, Roſen-Sträuche,
Roßmarin, Cypreſſen-Kraut, Salbey-Stau-
den, Peſt oder Wilder-Roßmarin; ja auch
einige Arten Obſt-Bäume. Die gantz frem-
den Bäume trägt man mit ſamt ihren Ge-
fäſſen hin, und ſtellet ſie in die Muſter an be-
queme Orte, da ſie wohl ins Geſichte fallen,
als: Cypreſſen-Bäumlein, Laurier, Laurus
Tinus, Jaſmin, Oel-Baum, Citronen, Po-
merantzen, Granaten, Myrthen, Terebinthen,
Piſtacien, Maſtix-Baum, Chermes-Baum,
und Spaniſche Geniſte.

Muſter-Buch, heiſſet diejenige Samm-
lung, welche das Frauenzimmer zu ihrem Ne-
hen oder Stricken in ein beſonderes Buch zu-
ſammen zu tragen pfleget, um daraus bedür-
fenden Falls ſich eines guten Raths erholen zu
können. In das zum Nehen gehörige Buch
tragen ſie die Muſter nach der Ordnung derer
Sachen, ſo man zu nehen in Gewohnheit hat,
und zwar iedes nach denen verſchiedenen Ma-
nieren, und die Abtheilung des Nehens ins
beſondere ein, als: Die Krauſen- und Man-
chetten-Muſter allein, nicht weniger die
Hals-Tücher- und Schürtzen-Muſter, in-
gleichen verſchiedene Arten von Bündgen
auch ins beſondere, ſo auch die Hauben- und
Schleppen-Riſſe, ja gantze Zeichnungen und
Abtheilungen zu Lätzen, Cameſolen, Decken
über Betten, Tiſche und zum Stühlen, und
was dergleichen mehr; wie man denn ſol-
che, wiewohl noch gar unvollkommene Bü-
cher in Kupffer geſtochen hin und wieder bey
denen Bilder-Krämern zu Kauff ausgeleget
findet. Das Muſter-Buch zum Stricken be-
ſtehet aus ſolchen Blättern, daran die eine
Seite über und über ein regulares Gitter
vorſtellet, welches lauter kleine viereckigte
Räume ausmachen, und gemeiniglich roth gedruckt
iſt. In dieſe kleine Räume werden ſchwartze
Puncte mit der Feder in ſolcher Ordnung
geſetzet, wie es das Muſter, ſo geſtrickt wer-
den ſoll, erfordert. Tab. VIII weiſet hiervon
ein Exempel, daſelbſt Fig. 1 ein Muſter zu
einem Zwickel in einen Strumpff. Fig. 2 iſt
dergleichen, Fig. 3 bis 10 ſind eben ſolche
Model, können aber auch zugleich auf Hand-
ſchuh gebrauchet werden. Fig. 11 bis 15
ſind Entwürffe zu Nähdgen, Rändern, Ein-
faſſungen und dergleichen. Die andere Sei-
te aber bleibet weiß und leer, daß man nach
denen beygeſchriebenen Numern die Erklä-
rung ſetzen kan, worzu ein iegliches Muſter
zu gebrauchen, und was etwa ſonſten darbey
anzumercken nöthig. Uiberhaupt iſt davon
zu behalten, daß alle dergleichen Muſter ſich
mit Creutz-Naht in ein Tuch nehen laſ-
ſen, ſo verſtehet ſich auch ſelbſt, daß ſolche

Muſter-Bücher ihren Nutzen in den Manu-
facturen bey den Wirck-Stühlen haben, und
dieſe nach ſolchen Modell müſſen angeſchirret
werden.

Muſter-Ordnung, iſt eine geſchickliche
Austheilung deſſen, was in dem Blumen-Gar-
ten gepflantzet wird, krafft welches ein iedes
Gewächſe eine ſolche Stelle überkommet, dar-
aus in folgender Blüte dem Geſichte eine an-
genehme Vermiſchung und liebliche Augen-
Weide entſtehet. Solchemnach muß man ſich
anfänglich hüten, daß die Beſäung und Pflan-
zung nicht zu dichte, ſondern ſo geſchehe, daß
kein Gewächs das andere hindere, auch ein ie-
des vor dem andern vollkömmlich geſehen wer-
den könne. Darnach ſtellet man die Einthei-
lung alſo an, daß daraus eine gewiſſe Harmonie
erſcheine; zum Exempel, wenn man an ein
Haupt-Eck einen Päonien-Stock pflantzet,
daß eben dergleichen auch an die andern Haupt-
Ecken deſſelben Muſters geſetzet werden; wenn
in der Mitte eines Beetleins auf dieſer Seite
eine Kayſer-Crone ſteht, daß auf dem Gegen-
Beetlein der andern Seite dergleichen geſchehe,
und ſo fortan eines auf das andere accordire.
Ferner iſt bey vielen im Brauch, daß iedem
Beetlein nicht mehr als eine gewiſſe Art Blu-
men anvertrauet werde, als dieſem eitel Tuli-
panen, jenem eitel Lilien, dem dritten eitel
Narciſſen, und ſo weiter: Welche Eintheilung
zwar noch ziemlich fein, und den Augen ange-
nehm, ſo lange die Blüt derſelben Blumen
dauret: Wenn aber ſelbige vorbey, ſo ſtehen die
Beetlein gantz bloß und kahl, welches eine
ſchlechte Garten-Zierde iſt. Daher andere be-
wogen worden, das Zwiebelwerck an die Ecken
und zunächſt an die Bordirung der Beete zu
bringen, den Mittel-Platz aber denen zaſe-
richten Gewächſen beſonders zu laſſen, da-
mit ſie ihnen mit der Miſtung ohne Scha-
den der andern zu Hülffe kommen können.
Auf ſolche Weiſe, wenn jene verblühet, kom-
men dieſe hernach, und behalten alſo die
Beete allezeit eine Bekleidung. Laurem-
berg im fünfften Capitel ſeines zweyten
Buchs vom Garten-Bau, ſchlägt folgende
Muſterung für: Auf eine mit Zwiebel-Ge-
wächſen allbereit belegte Parterre pflantzet
er hin und her Roßmarin oder Cypreſſen und
Nägelein-Stöcke unter einander: Zwiſchen
ſelbe aber ſtreuet er über die gantze Parterre
allerley bunt-gefüllten Mahn-Saamen. Hier-
auf erſcheinen erſtlich die Zwiebel-Blumen,
alſo daß alles mit Tulipanen, Narciſſen,
Hyacinthen ꝛc. bedecket: Wenn ſolche flüchti-
ge Zierde verſchwunden, ſo wird die grüne Ge-
ſtalt des Roßmarins ſcheinbar, und tapezieret
das Erdreich ſo lange, bis bald darauf die bunt-
färbigen Mahn-Blumen ſich präſentiren.
Endlich nachdem dieſe Veränderung auch für-
über, ſo zeiget ſich die Bekleidung der vollen
Nägelein, und behält alſo eine ſolche Parterre
ſtets ein ſchönes Angeſicht. Damit man aber
im Säen und Pflantzen deſtoweniger einen
Irrthum oder Fehler begehen möge, ſo ſchreibet
man auf die Beetlein des Grund-Riſſes, nach

welchem die Parterre angeleget, die Nahmen der Gewächſe mit ſolcher Austheilung, als einem ieden ſelbſt gut düncket. Fällt aber der Grund-Riß zu enge, ſo zeichnet man nur die Stellen mit Zahlen oder Buchſtaben, und machet nach denſelben ein Gegen-Regiſter, in welchem die völlige Nahmen aufgeſchrieben. Einige illuminiren auch die Beetlein mit blau, roth, gelb und andern Farben, nachdem die Blumen ſind, welche in iedweden wachſen ſollen: Alſo daß ſie einen Entwurff ihres ins künfftige blühenden Gartens ſchon vorhero beſitzen. Dieſem papiernen Entwurff nun folgen ſie im Säen und Pflantzen richtig nach, und brauchen ihn an ſtat eines Spiegels, in welchen ſie den mit Erdreich bedeckten Saamen, und die eingelegte Wurtzeln, ſo offt ihnen beliebet, gleichſam als ſchon aufgegangen, ſchauen können. Hieher gehöret auch die ſehr gebräuchliche Art, das Blum-Werck durch beygeſteckte Stäblein, oder Numern-Pfählein zu regiſtriren; ſelbige werden insgemein nur aus Holtz gemachet, die Zahlen von 1, 2, 3, 4 und ſo fort darauf geſchnitten, und alſo an die Stellen der ausgeſtreuten Saamen und eingelegten Wurtzeln eingeſtecket, auch darüber ein geſchriebenes Regiſter gehalten. Die bleyernen werden denen von Holtz geſchnitzten deswegen vorgezogen, weil ſie nicht ſo leichtlich faulen, auch die Zahl dauerhaffter an ihnen bleibet.

Muſtheil, Hof-Speiſe, heiſſen diejenigen Eß-Waaren, ſo eine Adeliche Wittwe nach ihres Mannes Tode, nach dem dreyßigſten Tag von ſeinen Gütern zur Helffte mit ſich nimmt. Hierzu gehöret allerley Geträncke, an Wein, Meet, Bier, Coſent ꝛc. ſo bey Leb-Zeiten des Mannes in den Keller gebracht worden. Alles Fleiſch-Werck, als Maſt-Schweine, ſo zum wenigſten binnen dem dreyßigſten geſchlachtet worden, ingleichen ander Fleiſch, geräuchert, geſaltzen oder ungeſaltzen, als Schincken, Speck-Seiten, Schmaltz, Würſte und dergleichen. Alle Fiſche, ſo vor die Haushaltung in Kaſten, Reuſſen, Hältern oder Tonnen ſtehen, als Karpffen, Hechte, Heringe und dergleichen, ſie mögen ſeyn geſaltzen oder ungeſaltzen; die Fiſche in denen Teichen davon ausgeſchloſſen; allerhand Getraidig an Korn, Weitzen, Hirſen, gemaltzte Gerſte, und zwar das Getraidig gedroſchen, oder in Panſen; nicht weniger Flachs, Hanff, Lein, dafern er nach des Mannes Tode annoch auf dem Felde ſtehet: Denn wenn er gehauen oder geſchnitten, ob er gleich noch nicht geröſtet oder gehechelt, ſo gehöret er zur Gerade: Ferner wird darzu gerechnet Linſen, Bohnen, Erbſen, Mahn, Rübe-Saat, auch betagte Korn-Pächte und Getraidig-Zinſen, welches letztere zwar von einigen noch in Zweiffel gezogen werden will; Endlich gehöret noch dazu, was ſonſt zur Haushaltung und Hof-Speiſe vorhanden an Butter, Graupen, Grütze, Käſe, Qvarck, Saltz ꝛc. Doch darff ſich die Adeliche Wittwe dieſer Hof-Speiſe nicht vor ſich allein anmaſſen, ſondern ſie muß ſelbige von denen Erben fodern und erwarten, auch ſolches Muſtheil binnen Jahr und Tag fodern, angeſehen bey Unterlaſſung deſſen dergleichen Forderung nach Sachſen-Rechte verjähret wird.

Mutſchierung, iſt nichts anders, als ein Geſellſchaffts-Contract, wenn zwey oder mehrere eine Sache gemeinſchafftlich haben, nützen, gebrauchen, oder verwalten.

Mutter, wird in der Haus-Wirtſchafft das Weiblein unter dem Vieh, ſo zur Zucht beſtimmet iſt, genennet, als Mutter-Pferd, Mutter-Schaaf, Mutter-Schwein ꝛc. Es iſt entweder ein gebährendes oder Eyer-legendes Thier. Uiberdem heißt auch dasjenige Behältniß und Gefäß, darinnen die Frucht formiret wird, die Mutter oder Bär-Mutter.

Mutter-Bein, heiſſet dasjenige Knöchlein oder Gelencke, ſo an allen Keulen des Viehes allda gefunden wird, wo Keule und Bein ſich ſchlieſſen.

Mutter-Beſchwerung, iſt eine Kranckheit, welche ſich an der Bär-Mutter des weiblichen Geſchlechts, ſonderlich derer Menſchen äuſſert, oder doch an denen um ſie herum liegenden Spannadrigen Theilen gefühlet wird. Sie beſtehet in einem Zucken der Spann-Adern derſelben, und rühret her von verderbten ſauern und ſcharffen Säfften, welche von Uiberfluß des Geblüts, von Verſtopffung, von der Verſchleimung und allerhand Unreinigkeiten, oder auch Verletzung der Mutter entſtehen können. Sie ziehen allerhand ſchwere Zufälle nach ſich, als Kopff-Schmertzen, ſchweren Athem, Würgen im Halſe, Kurren im Leibe, Blähen, Aufſteigen der Eingeweide, daher die gemeinen Leute wohl gar ſagen, die Mutter ſteige in den Hals, Stilleſtehen des Pulſes, Ohnmachten u. d. g. Ja bisweilen kommt der Schlag oder die fallende Sucht darzu. Es iſt eine langweilige Kranckheit. Rauhe kalte Lufft, ſtarcker Geruch von ausgelöſchtem Lichte, Bieſam, Zibet, ſaure und ſaltzige harte Speiſen, ſtarcker Wein, dick Bier, übriges Schlafen und Wachen, hefftige Gemüths-Bewegungen ſind zu meiden, der Leib iſt zu öffnen, abführende und reinigende Sachen ſind zu brauchen. Unter dem Artickel Mutter-Kraut findet man ein Mittel. Nur muß man drey Theile Schaaf-Garbe dazu nehmen, und es wie Thee trincken. Denn bey ſchwächlichen Perſonen iſt das Mutter-Kraut allein zu hitzig.

Mutter-Bircke, ſiehe **Bircke**.

Mutter-Gerſte und **Mutter-Korn**, ſuche **Korn-Mutter**.

Mutter-Kraut, Metram oder **Metteram**, it. Matricaria, iſt ein Kraut, welches gerne an dürren Orten wächſet, auch ſeines Nutzens wegen in den Gärten gezielet wird. Es hat eine zaſerichte Wurtzel, aus welcher etliche dicke, harte und holtzigte Stengel faſt Ellen-lang wachſen, von unten bis oben an mit Saat-grünen Blättern, die ſich dem Beyfuß vergleichen, beſetzet. Auf den Gipfeln der Stengel, gewinnet es ſchöne weiſſe geſtirnte Blumen, welche ſchier den gantzen

Sommer

Sommer bis in den Herbſt geſehen werden. Nach der Blüte zeitiget in den gelben Knöpflein der ſchwartz-grüne Saamen, der dem Rheinfaren- oder Wurm-Saamen nicht ungleich iſt. Dieſes Kraut erwärmet und trocknet, dienet wider die Colic und Mutter-Schmertzen, und vertreibet, in Wein geſotten, Abends und Morgens ein Becherlein davon getruncken, die Waſſer-Sucht. Dieſes Kraut iſt auch in den Küchen bekannt, denn im Frühling, wenn es noch jung iſt, zerſchneidet mans klein, zerklopfft es mit Eyern, und machet gute Pfannen-Kuchen damit, ſind eine Speiſe vor diejenigen, welche mit Grimmen und Mutter-Beſchwerungen behafftet ſind. Das gefüllte **Mutter-Kraut**, hat oben am Stengel dicke, wie eine Bürſte beyſammen ſtehende weiſſe, wie die dicken Camillen geformte Blümlein, welche einen Geruch, wie die gemeinen Rheinfaren haben, und den gantzen Herbſt durch blühen. Dieſes Kraut wird entweder von den Neben-Sätzen und Zertheilung der Wurtzeln, oder durch Steckung der friſchen Aeſtlein vermehret, die denn, wo man ſie fleißig begieſſet, leichte bekeimen. Das einfache beſaamet ſich ſelbſt.

Mutterloſen, ſuche **Grüden**.

Mutter-Nägelein, ſiehe **Nägelein**.

Mutter-Pferd, ſuche **Stute**.

Mutter-Schaaf, ſiehe **Schaaf**.

Mutter-Schwein, ſuche **Fähr-Mutter**.

Mutter-Viole, ſiehe **Viole**.

Mutter-Wurtz, ſuche **Engel-Tranck**.

Mutter-Zimmet, ſiehe **Zimmet**.

Mutz, iſt eine Bier- oder Schrot-Leiter, worauf man Fäſſer in den Keller läßt. In Thüringen iſt dieſes Wort ein Schimpff-Nahmen, welchen man denen wilden und frechen Mägden giebt. Es bedeutet auch die Abkürtzung an einer Sache, z. E. ein Mutz-Schwantz.

Myrabolanen, **Mirobalanen**, ſind eine ſchöne Indianiſche Baum-Frucht, in Geſtalt der Pflaumen, und Gröſſe mittelmäßiger Aprikoſen, von unterſchiedlichen Farben, als roth, grün, gelblich, blaulich, Purpur-roth und ſchäckigt, theils ſind glatt, theils runtzlicht, theils haben auch keine Kerne. Sie hängen an ſubtilen Stielen an den Bäumen Hauffenweiſe herunter, und geben dahero einem Garten eine ſonderbare Zierlichkeit. Einige Arten davon werden gleich im Lande daſelbſt friſch mit Zucker eingemacht, und zu uns in Fäßlein heraus gebracht. Man kan die Bäume zwar wohl von Kernen ziehen, beſſer aber thut man, wenn man ſie auf Pflaumen-Wildlinge pfropffet, und am allerbeſten, wenn ſie auf wilde aus Kernen gezogene Apricoſen-Stämme, oder auf ſüſſe Mandel-Stämme abgeſäuget werden, als wodurch ſie nicht nur einen lieblichen Geſchmack bekommen, ſondern auch einen guten Theil gröſſer werden. Sie tragen offt das erſte, gewöhnlich aber das andere Jahr, und nehmen zu als kein Pflaumen-Geſchlecht.

Myrten-Baum, iſt ein immer-grüner Baum, welcher eine röthliche Rinde, dicht in einander ſtehende und beugſame Aeſte, glatte und ſpitzige Blätter und weiſſe fäſerige Blumen hat, die eines guten Geruchs ſind, und vom May bis in den Herbſt währen. Auf die Blüte folgen länglichte Beeren, die anfänglich grün, nachmals roth, und wenn ſie reiff, ſchwartz werden. Dieſe ſind gröſſer als unſere Heidelbeeren, haben oben Krönlein, inwendig aber einen in Geſtalt eines halben Mondes gekrümmten weiſſen Saamen. Dieſer Baum wächſet in warmen Ländern wild, bey uns aber wird er als eine beſondere Zierde der Luſt-Gärten unter den Schirm-Gewächſen gehalten. Man findet deſſelben vielerley Arten, als den gemeinen, den krauſen, den breitblätterigen, den mit gedoppelter Blüte, gedoppelte Myrten, mit Roßmarin-Laub, mit Lorbeer-Laub, mit Buchsbaum-Blättern, und mit ſubtilen zarten Blättern, etliche die ſchwartze, etliche die weiſſe Beeren tragen, theils die weiß, theils die gelblicht blühen, dunkel- oder licht-grüne Blätter haben ꝛc. Ihre Vermehrung geſchiehet entweder durch die Brut, die ſie aus den Wurtzeln treiben, oder auch durch abgebrochene Zweige; dieſe ſollen hierzu ſchön glatt, auch etwas ſtarck ſeyn, und wenn ſie abgeſtochen, zu unterſt Creutzweis eingeſchnitten, ein wenig zerklopffet, und alsdann in ein mit etwas ſandiger Erden angefülltes Geſchirre eingeſetzet werden: Denn ob ſchon die Myrten ſonſt eine ſtarcke und fette Erde lieben, kommen deſſen Brut und Schößlinge doch viel beſſer in einer ſandigen und luckern Erde fort. Die aus den Wurtzeln hervortreibende Brut aber wird alſo abgeſtochen, daß ein Theil gedachter Wurtzel daran bleibet. Die Einſetz- oder Pflantzung ſo wohl der Brut als der Zweige, muß im May oder auch im Auguſto geſchehen, und bey trockenem Wetter fleißig begoſſen werden. Sie laſſen ſich mit der Heck-Scheere in allerhand Formen bringen, und pflegen davon nur deſto beſſer, ſchöner, dicker und zierlicher durch einander zu wachſen. Aufs längſte ſoll man ſie allezeit im dritten Jahre verſetzen, und entweder in groſſere Geſchirre bringen, oder doch die Wurtzeln beſchneiden, ſo verjüngen ſie ſich aufs neue. Man kan ſie auch auf andere Stämme ablactiren, und müſſen bey uns auf den Winter beygeſetzet werden. Dem Myrten-Baum wird eine geheime Verwandſchafft mit dem Granaten-Baum zugeſchrieben, ſo daß ſie in der Nähe beyſammen gepflantzet, beſſer gedeyen ſollen. Aus den wohlzeitigen Beeren macht man eine gute Tuncke zum Gebratenen, die ſich lange hält, den Magen ſtärcket, Appetit zum Eſſen erwecket, auch der rothen Ruhr und andern Blut-Flüſſen widerſtehet. Der Baum giebt einen Gummi, welcher eine trocknende Eigenſchafft hat. Aus den friſchen Blättern und der Frucht ſelbſten wird ein Safft gepreſſet, welcher einer zuſammenziehenden Krafft, und dem Magen ſehr geſund iſt, den Harn befordert, und mit Wein getruncken wider die Spinnen- und Scorpionen-

Stiche, ein heilſames Mittel iſt, auch vor der Mahlzeit genommen, der Trunckenheit wehret, und die Dämpffe nicht leichtlich in den Kopff ſteigen läſſet. Aus der Blüte wird ein wohlriechendes Waſſer gezogen. An etlichen Orten Deutſchlandes, ſonderlich in- und auſſer dem Hagenauer-Forſt wird ein Gewächſe gefunden, welches einige vor den Deutſchen Myrten-Baum halten: Es hat holtzigte, harte, doch dünne Stengelein, immer grüne Blätter, gleich dem Sinngrün oder Myrten-Blättern, trägt länglichte Beere, in Groſſe der Erd-Beere, mit einer Blüte oder Bützlein, wie die Birnen; auf der einen Seite roth-ſtreifficht, auf der andern aber bleicher, werden aber doch gegen den Herbſt ſchier gantz roth; man läſſet ſie den gantzen Winter über liegen, da ſie denn erſt um Oſtern gut zu eſſen ſind, und einen angenehmen Geſchmack faſt wie Erd-Beere haben. Sie werden insgemein **Moos-Beere** genannt, weil ſie an mooſichten Orten wachſen, und denen Krancken zur Labung gegeben.

Myrten-Beere, **Welſche Heidelbeere**, iſt die Frucht des Myrten-Baums, welche, weil ſie bey uns nicht reiff wird, ſonſten aus Italien und Franckreich zu uns gebracht worden, nachdem man aber unſere Heidelbeeren zu dörren, und an deren ſtat zu nehmen angefangen, werden ſolche wenig mehr gebraucht; in den Apothecken hat man davon einen Syrup. Sie haben eine vortrefliche Krafft zu kühlen, anzuhalten, und zuſammen zu ziehen, womit ſie alle Bauch- und andere Flüſſe, Blut-Stürtzungen, unnatürlichen Schweiß und Verrenckungen der Glieder heilen.

Myrten-Dorn, ſiehe **Mäuſe-Dorn**.

N, N. n. dieſer Buchſtabe bedeutet in Büchern und Rechnungen das Wort numerum, die Zahl.

Naat, ſiehe **Nahd**.

Nabe, heiſſet das ausgebohrte Holtz mitten in einem Wagen-Rad, Tab. VII Fig. 5 A, B, welches auf die Achſe geſtoſſen, an derſelben umlauffet. Man machet ſie am beſten von Rüſtern-Holtz, und befeſtiget in ſolcher auswendig die Speichen C, welche mit dem andern Ende in die Felgen D reichen. Damit ſich die Nabe inwendig nicht auslauffe, wird ein eiſerner Rincken a hinein geſchlagen, welchen man Boxe oder Büchſe nennet. Die andern Rincken, damit die Nabe von auſſen beleget iſt, heiſſen die **Naben-Rincken** b, die beyden groſſen Rincken auf der Nabe aber, die beyderſeits denen Speichen am nächſten ſind, nennet man **Speichen-Rincken** c, **Stoß-Rincken** d hingegen heiſſet derjenige, damit die Nabe im Lauffen an die Achſe anſtöſſet.

Nabel, iſt dasjenige hinterbliebene Merckmahl, ſo von der abgeſchnittenen Nabel-Schnur in der Mitte des Schmeer-Bauchs an iedem Menſchen befindlich, und bey denen neugebohrnen Kindern inſonderheit wohl in Acht zu nehmen. Denn ſo ferne die **Nabel-Schnur**, der zuſammen gedrehete häutige Gang, ſo ohngefehr drey Spannen lang, und eines Fingers dick, darinnen zwey Puls- und eine Blut-Ader gehen, und womit bey dem Gebähren der Mutter-Kuchen und das Kind an einander verknüpffet, nach dem das Kind davon gelöſet, nicht recht verwahret, oder ſo lang verknüpffet worden, entſtehet durch deſſen Heraustretung, oder andere Ausdehnung vermittelſt preshafftigen Schreyens gerne ein ſo genannter **Nabel-Bruch**. Dieſes letzte nun inſonderheit zu verhüten, pfleget man nicht nur ein kleines von weicher Leinwand über einander geſchlagenes Tüchlein, ſo das **Nabel-Tüchlein** heiſſet, denen Wochen-Kindern auf den eingedruckten Nabel zu ſchlagen, ſondern auch noch beſonders bey der Beſchickung des Kindes dieſes mit einem aus weiſſer Leinewand lang und ſchmal geſchnittenen Streiffen, welcher die **Nabel-Binde** heiſſet, einzubinden und anzudrucken.

Nabel-Kraut, **Venus-Nabel**, iſt ein Kraut, ſo in Ungarn und Italien auf alten Wänden oder Mauren, auch Felſen und Stein-Hauffen, beſonders an feuchten und ſumpfigten Orten wild wächſet, bey uns aber in Gärten erzielet, und unter denen zaſerigen Sommer-Gewächſen gehalten wird. Seine Blätter ſind hohl, rund und eingebogen, faſt wie eine Schüſſel, ſeine Blümlein aber, welche auf dünnen Stengeln hervor kommen, weiß oder bleich-Purpurfarb. Dieſes Gewächſe liebet einen feuchten Grund, und kan im Mertzen von den Knoten der Wurtzel, ſo faſt einer Oliven ähnlich, aber ziemlich zaſericht iſt, fortgepflantzet werden. Eine andere Gattung hat feiſte breite Zungen-förmige Blätter, ſo um die Wurtzeln auf der Erden in einem Zirckel herum, zwey- oder dreyfach in kürtzern und längern Reihen auf einander liegen. Mitten unter denenſelben ſteigt ein eintziger dünner mit etlichen feiſten Blättern beſetzter Stengel hervor, daran ſchöne weiß- und röthlicht gemiſchte kleine Blümlein wachſen, welche von einigen Jehova-Blümlein genennet werden. Man kan ſie aus dem kleinen Saamen erzeugen. Die Blätter haben eine kühlende und zuſammenziehende Eigenſchafft, ſie werden mit oder ohne die Wurtzeln, wie ein Salat gegeſſen, für ein trefliches Mittel wider den Stein und Grieß, vornehmlich aber wider die Waſſerſucht gerühmet, äuſſerlich aber bey Entzündungen, hitzigen Geſchwulſten, Roſe oder Rothlauff und Blattern nützlich gebrauchet. Man pfleget ſie auch bisweilen unter den Kräuter-Salat mitzunehmen.

Nachbar, Nachbarn heiſſen einander nicht nur diejenigen, die nahe bey einander wohnen, ſondern auch deren Aecker, Wieſen, Holtzungen, Weinberge und andere Grund-Stücken, auch gantze Güter und Herrſchafften zuſammen gräntzen. Wie viel einem Haus-Vater an einem guten Nachbar gelegen ſeyn müſſe, hat bereits Cato zu ſeiner Zeit zu erkennen gegeben, wenn er dem, der ein Haus, Acker oder Garten, oder was es auch ſonſt von liegenden Gründen

ſeyn

ſeyn mag, an ſich kauffen will, vor allen den Rath ertheilet, daß er ſich erſtlich nach den Nachbarn, was es vor Leute ſeyn, mit Fleiß erkundigen ſolle, und falls er in Erfahrung gebracht daß es zänckiſche, haderhafftige, misgünſtige, leichtfertige, untreue, diebiſche oder ſonſt böſe Leute ſeyn, das Kauffen lieber gar bleiben laſſen, weil er doch keine Ruhe haben, was er erworben, mit ihnen wiederum würde erfechten und verfechten müſſen. So iſt auch bekannt daß die Juden bis auf den heutigen Tag das Sprichwort: „Daß GOtt den, dem er feind ſey, an einen böſen Nachbarn gerathen laſſe:„ zu führen, auch ſelbſt einem Chriſten unter andern Unglücken einen böſen Nachbar zu wünſchen pflegen. Ein Haus-Vater ſoll dahero dem Neid und Feindſchafft ſeiner Nachbarn zu entgehen, und ihren geneigten Willen zu gewinnen, zuerſt und vor allen Dingen ſorgfältig verhüten, daß weder von ihm ſelbſt, noch von ſeinen Bedienten und Haus-Genoſſen der Nachbarſchafft ſich über ihn zu beſchweren, und ihm gehäßig zu werden, die geringſte Urſache nicht gegeben werde. Vielmehr ſoll er ſeinen Nachbarn mit leutſeligen und ſittſamen Geberden, freundlichen und behutſamen Worten und Wercken höflich begegnen; hingegen aber alle Groß-Sprecherey, Pralerey, und eitlen Selbſt-Ruhm ferne von ihm ſeyn laſſen. Daher das Sprichwort kommt: Es iſt keiner ſo reich in ſeiner Haushaltung, er bedarff ſeines Nachbarn. Ob ſchon ſonſt unter Nachbaren die nachbarlichen Rechte gleich ſind. Daher die Alten ſagten: Nachbar gleich, Arm und Reich. Zum andern ſoll er diejenigen Zu- und Poſt-Träger und Ohrenbläſer, die ſich gemeiniglich aller Orten, meiſtens aber zu der Zeit, wenn Güter neue Beſitzer bekommen, und ſich mit allerley neuen Zeitungen und Berichten beliebt zu machen, und ſich dadurch einzuſchleichen ſuchen, zwar anfangs mit Vernunfft und einiger Gedult anhören, und denen Dingen, die man ihm vorbringet, ob ſie glaublich, oder einige Wahrheit in ſich halten mögen, in der Stille, aber behutſam, ob ſie ihm zur Warnung dienen möchten, nachforſchen; geringe Sachen aber, die weder Ehre noch ſonſt einige Wichtigkeit betreffen, als eine bloſſe Wäſcherey, ſich einige Ungelegenheit deswegen zu machen, nicht werth achten. Drittens, wo er des Nachbarn Schaden abwenden, und deſſen Nutzen befördern kan, ſoll ers freywillig von ſelbſten thun, und ihm in Sachen, die er ohne ſeinen ſonderlichen Schaden und Nachtheil thun kan, gerne zu gefallen leben; ſo demſelben ein beſſeres Glück und Freude begegnet, ſoll er mit ihme freuen, und ſeine Freude durch freundliches Glück wünſchen an den Tag legen, in Traurigkeit und Unglück hingegen demſelben durch Bezeugung eines hertzlichen Mitleidens, mit Troſt, in zweiffelhafften Sachen mit Rath, und in gefährlichen auch mit der That an die Hand gehen. Endlich ſoll er auch zum vierten, ſo viel ſeine Mittel und Vermögen leiden und ertragen mögen, Gaſtfrey ſeyn, und, alles Betrachts, daß er karg, filtzig, und einer nachbarlichen Einkehr und Zuſpruch abgünſtig ſey, ſich zu entladen, ehrlicher guter Leute Beſuch auf gute Art mit aller Freundlichkeit annehmen, auch dann und wann, nachdem die Küche beſtellet, und die Eilfertigkeit zuläſſet, dieſelben, als liebe und angenehme Freunde bewirten, und bey einer Haus-Mahlzeit behalten: Denn es iſt kein Ding, das die Hertzen der Nachbarſchafft, ſonderlich der Armen und Geringern, ſo bald gewinnen kan, als wenn ſie wiſſen und glauben, daß man ſie nicht ungerne ſiehet. Kurtz: Mit Nachbarn muß man heben und legen, und dahero die nachbarliche Freundſchaffts-Bezeugung ja nicht vergeſſen, oder aus den Augen ſetzen: Denn eine böſe Nachbarſchafft kan einem Haus-Vater ſein Leben rechtſchaffen ſauer und bitter machen, ja wohl gar vor der Zeit abkürtzen. Sonſten darff ein Nachbar dem andern nichts in ſeinen Hof oder Garten werffen, auch nichts angeben, wodurch die gemeine Scheidung Schaden nehmen könte; ſo iſt ihm auch nicht erlaubt einen Abtritt zu bauen, wenn dadurch dem Nachbar Ungelegenheit verurſacht, oder ein Nachtheil zugezogen wird, hingegen mag er wohl einen Brunnen graben, obgleich des Nachbars ſeiner dadurch verſeigen müſte. So darff auch ein Nachbar dem andern ſein Licht oder Ausſicht verbauen, wenn dieſer nicht eine ſonderbare Gerechtigkeit hat, ſolches zu verwehren.

Nach-Bier, ſiehe **Coſent.**

Nachdreſchen, heiſſet, wenn ein Haus-Vater oder Wirtſchaffts-Verwalter, bey vermuthetem Unfleiß und Liederlichkeit ſeiner Dreſcher, bisweilen unverſehens etliche Schütten von denenſelben bereits ausgedroſchenen Strohes, nach beſchehenem Aufheben, oder auf einer andern Tenne durch beſonders hierzu beſtellte Leute, nochmalen dreſchen läſſet, um dadurch zu erfahren, ob ſie rein ausgedroſchen, oder aber viele Körner im Stroh gelaſſen, weil ſie etwan auf einmahl zu viel und zu dicke angeleget, oder aber wie zuweilen die Lohn-Dreſcher zu thun pflegen, nur ſo überhin gedroſchen. Bey erfundenem Unfleiß wird ihnen an etlichen Orten ſo viel an ihrem Dreſcher-Lohne weggenommen, als man im Nachdreſchen an Körnern gefunden, oder ſie werden auch ſonſten anderer geſtalt willkührlich beſtraffet.

Nachdruck bey dem Moſt, ſiehe **Moſt.**

Nachen, ſuche **Kahn.**

Nach-Eſſen, pflegen gemeiniglich die Köche dasjenige Gerichte zu nennen, welches man zwiſchen dem Fleiſch und Braten, und noch vor der Zugemüs auf die Tafel zu geben in Gewohnheit hat. Es beſtehet daſſelbe in abgekochten Schincken, Zungen, Schwein-Magen, Krebſen und dergleichen.

Nach-Gras, ſiehe **Grummet.**

Nachhängen, iſt ein Jäger-Terminus, und heiſſet einem Hirſchen mit dem Leit-Hunde nachſuchen.

Nach-Harcken, **Nach-Rechen** oder **Heſchel-Rechen**, iſt ein groſſer Harcken oder Re-

chen, deſſen Balcken über drey Ellen lang, mit vielen Zähnen oder Zincken beſetzt, und mit einem etwas ſtärckern Stiel als die ordentlichen Harcken verſehen iſt. Man bedient ſich dieſes Inſtruments in der Erndte, vornemlich an denenjenigen Orten, wo die breiten Stücken oder Beete im Gebrauch ſind, und Korn und Weitzen pflegen gehauen zu werden, da denn die auf dem Acker hin und wieder liegen gebliebene, und nicht mit in die Garben gebundene Halme und Aehren durch die Schnitter damit zuſammen und hinter die Mandeln geſchleppet, und die ſo genannte Wirr-Bunde oder Wurm-Gebände daraus formiret werden. Dieſe Arbeit wird das **Nach-Harcken** oder **Nach-Rechen** genennet.

Nach-Maſt wird genennet, wenn in denen Eich- und Buch- Wäldern, nachdem die darein geſchlagene Maſt-Schweine ausgefehmet ſind, noch ſo viel Maſt übrig geblieben, daß man friſches Vieh darein treiben kan.

Nach-Leſen, heiſſet, die kleinen und ſchlechten Trauben, ſo die Wintzer in der Wein-Leſe an denen Stöcken hängen laſſen, vollends zuſammen ſuchen und abnehmen, und die abgefallenen Beere aufleſen. Solches geſchiehet von armen Leuten und Kindern; wiewohl ſie nicht aller Orten dazu gelaſſen werden, wenn gleich der Göttliche Befehl deswegen zu wiederholten mahlen in heiliger Schrifft zu finden.

Nach-Rechen, ſuche **Nach-Harcken**.

Nach-Recht, heiſſet, ein beſtimmter Antheil von gewiſſen einkommenden Straffen, ſo denen Jägern, Förſtern, Teich- und Fiſch-Meiſtern, Feld-Wächtern, Wieſen-Vögten ꝛc. und andern dergleichen Perſonen, die auf die Uibertreter derer Jagd-Forſt- und Fiſch-Ordnungen ſowohl, als anderer die Straſſen, Wege, Wieſen, Felder ꝛc. betreffender Verbote Acht zu haben, und ſolche anzuzeigen beſtellet ſind, ſie zu deſto gröſſerm Fleiß aufzumuntern, an manchen Orten gereichet wird.

Nachſtellen heiſſet bey der Jägerey, vor einem Holtze herſtellen, damit das Wild da nicht hinein kommen könne, ſondern verlangter Maſſen in anderes Holtz einlauffe.

Nacht, heiſſet derjenige Theil von denen 24 Stunden, das iſt, von einem natürlichen Tage die Zeit, darinnen die Sonne ſich unter den Horizont verbirgt. Sie richtet ſich alſo nach dem Lauff der Sonne, und folglich iſt dieſelbe weder zu einer Zeit wie zu der andern, noch auch an allen und ieden Orten gleich groß. Diejenigen, ſo zu der Nacht zugleich die Zeit mit rechnen, welche kurtz vor der Sonnen Aufgang und unmittelbar nach derſelben Untergang vorbey gehet, pflegen dieſelben in ſieben Abtheilungen zu unterſcheiden. In der Wirtſchafft beſtimmet man darnach verſchiedene Dinge, daher ſie hier kürtzlich anzuführen nöthig ſind. Der erſte Theil iſt alſo der Abend, wenn die Sonne im Niedergang begriffen iſt, und zu welcher Zeit die Tage-Arbeiter oder Löhner auch Feyer-Abend machen oder von ihrer Arbeit, da zu ſie ihre Glieder und Kräffte nur bey vollem Tage vermiethet haben, ablaſſen. Der 2) iſt die Dämmerung, ſo lange nemlich noch etwas Licht der Sonnen zu ſehen. Und darauf gehet 3) die Zeit des erſten Schlafes an. Jene und die Helffte von dieſer wird meiſtentheils noch mit Endigung verſchiedener Haus-Arbeit, die man entweder nicht aufſchieben kan, e. g. die Wartung des Viehes, oder die man bey Licht füglich thun kan und muß, weil der Tag zu kurtz iſt und ſie ſonſt wegen noch nöthigerer Arbeit gar nicht geſchehen würde, z. E. Spinnen, zugebracht, bis daß endlich alles ſtille wird. Die 4) iſt die Mitternacht, eine Fortdaurung der Stille, und wo die Sonne am weiteſten von uns entfernet iſt. Die 5) begreifft in ſich das Hahnen-Geſchrey oder die Hahnenwecke, darinne ſich Menſchen und Vieh nach und nach wieder ermuntern. Denn es gehet nach göttlicher gar weiſer Ordnung und nach dieſer verſchiedenen Abwechſelung der Helle und der Dunckelheit mit denen Geſchöpffen nicht Sprungs-weiſe in der Abwechſelung der Ruhe und der Arbeit, weil alle plötzliche und groſſe Veränderung der Natur gefährlich ſind. Nach dieſen ſtellet ſich der 6) ein, ſo die Morgen-Dämmerung heiſſet, darinne ſich der Menſch und das Vieh nun wircklich wieder anfängt zu ihren Verrichtungen und nöthigen Bewegungen, ſonderlich aber das Vieh zu ſeinem Futter zu beqvemen. Auf dieſes folget endlich 7) die Morgenröthe, bis die Sonne völlig in die Höhe kommt, und mit welcher nun der Menſch friſch und mit ſeinen erqvickten Kräfften wieder an die Arbeit gehet, folglich ſeinen Tag anfänget. Hiernächſt giebt es auch immer noch einige ſorgfältige, allein abergläubiſche und ſehr übel berichtete Haus-Wirte, welche die Witterungen zwiſchen den 12 Nächten fleißig bemercken, weil ſie daraus die ſämtlichen Veränderungen des Wetters auf die 12 Monate des darauf folgenden Jahres, und zwar dergeſtalt zu ſchlieſſen vermeinen: Sie halten nemlich den Chriſt-Tag vor den erſten Monat des Jahres, theilen ſelbigen in 4 Theile, und ſetzen von dem heiligen Abend dieſes Chriſt-Tags bis zur Mitternacht dieſe Zeit vor das erſte Viertel des Januarii, von Mitternacht bis auf den Morgen vor das andere Viertel, von Morgen bis in Mittag vor das dritte Viertel, und endlich von Mittag bis auf den Abend vor das letzte Viertel gedachten Monats, ſo, daß wie es dieſe Zeit über wittert, alſo werde auch das Wetter des Monats Januarii ſeyn; und eben alſo verfahren ſie auch bey dem darauf kommenden St. Stephans-Tag, der auf den Abend des Chriſt-Tags ſeinen Anfang nimmt, und den Februarium nach ſeiner künftigen Witterung bemercket, und ſo gehet es ferner mit allen den übrigen zehen Nächten. Ob ſie nun wohl keine natürliche Correſpondentz dieſer Täge mit denen darzu gerechneten Monaten anzugeben vermögend, ſo beziehen ſie ſich dennoch auf die untrügliche Erfahrung, welche dergleichen Urtheile ſo offt und viel beſtätiget.

Na-

Nacht-Becken, ſiehe Kammer-Becken.

Nacht-Eule, ſiehe Eule.

Nachtfiſchen, gehöret unter die verbotenen Fiſchereyen. Wie ſolches geſchehe, davon iſt oben unter dem Wort Fiſcherey Meldung geſchehen.

Nacht-Gänger, ſiehe Schlaf-Gänger.

Nacht-Garn, Nacht-Netze, Streich-Netz, iſt eine Art zum Vogelfang gehöriger Netze, welches ſechzig, ſiebenzig bis achtzig Fuß lang, und bis vier und zwantzig breit iſt, und folgender Geſtalt verfertiget wird: Es wird mit einer Maſchen oder Schmaſen angefangen, und ſo lang von beyden Seiten zugegeben, bis es die verlangte Breite erreichet; hierauf nimt man auf einer Seite ab, auf der andern hergegen giebt man wiederum eine halbe zu, bis es die nöthige Breite hat. Nach dieſen wird von beyden Theilen abgenommen, damit das Netz den vier und zwantzig ſchuhigen Triangel, den es anfänglich im Stricken bekommen, wiederum zu Ende bringe, und auf eine Maſche, wie es angefangen, auslauffe; damit es aber ſeine vier Ecken erreichet, wird es gezogen, und alſo iſt das Netze verfertiget, darbey noch wegen der Maſchen zu gedencken, daß ſolche nicht gar zu enge gemacht werden, damit man die erwürgten Vögel durchziehen könne. An eine jegliche von den ſchmalen Seiten wird eine lange Stange angebunden, und von etlichen unten an das Ende, oder dem untern Rand des Netzes, beſonders wenn es windigt, Lappfedern angemachet, ſo ein wenig auf der Erden herführen, die Vogel damit aufzuſchrecken. Des Abends, wenn es finſter wird, und der Mond nicht ſcheinet, breitet man das Netz nach der Länge aus, alsdann faſſen es zween vorne bey den Stangen, der dritte trägt hinten den Sack oder Schweiff des Netzes fein niedrig bey der Erden nach; alſo ſchleiffen ſie das Netze ſchräg, und mit dem untern Ende dicht an der Erden, und ſo etwas unter dem Netze aufſladdert, legen ſie daſſelbe nieder, würgen den darunter gefangenen Vogel, heben ihn nebſt dem Netze auf, und gehen weiter. Im lichten Wetter iſt es nicht ſonderlich zu practiciren, und muß, woferne es geſchiehet, viel geräder und ſchleuniger, als faſt im dunckeln Wetter fortgegangen werden. Dieſe Art Netze wird eigentlich nur auf Lerchen gebraucht, weil aber auch Wachteln, das gantze Volck Rebhüner und junge Haſen damit beſchlagen, und weggefangen, oder zum wenigſten verjagt werden, iſt auſſer dem Herrn des Wild-Bahns, oder der Niedern-Jagd, niemand befugt mit demſelben zu gehen.

Nacht-Jagd, Abend-Jagd, Fackel-Jagd, wird genennet, wenn man zu Winters-Zeit vor Mitternacht, wenn kein Monden-Schein, und der Haſe aus dem Holtze aufs Feld gegangen, ein Netz vor das Holtz ſtellet, auf jeder Seite einen Flügel ziehet, hinter dieſe aber Mannſchafft ordnet, welche die dahin gejagten Haſen erſchlagen und fangen müſſen. Das Jagen ſelbſt wird alſo vorgenommen. Es gehet der Jäger mit ſeinen bey ſich habenden Perſonen in aller Stille vor dem aufgeſtellten Netz eine gute Strecke in das Feld hinein, bis er vermeinet, daß es genug ſey, alsdenn zündet er ſeine bey ſich habende Fackel an, welches ein ieder, immaſſen er mit eben dergleichen verſehen ſeyn ſoll, unverzüglich nachthun muß, und hierauf lauffen ſie ſchreyend aus einander zertheilet gegen das Netz zurück. Wenn nun der Haſe dergleichen Geſchrey höret, und die vielen Lichter zugleich gewahr wird, will er zu Holze gehen, wird aber in dem obgedacht davor geſtellten Netz gefangen und erſchlagen.

Nachtigal, iſt dem Geſang nach der edelſte Vogel, ohngefehr in der Gröſſe eines Finckens, iedoch hochbeinigter und langhälſigter, dergeſtalt, daß eine Nachtigal, wenn ſie neben einem Fincken ſtehen ſolte, über denſelben hoch hinaus ſehen würde: Sie hat einen länglichten Kopff, einen dünnen und ſpitzigen Schnabel, groſſe und helle Augen, damit ſie die Würme von ferne ſehen kan, eine ſchmale Bruſt und langen Schwantz. So lange die Nachtigal in der Wildniß bleibet, ſiehet ſie gantz licht braun oder graulicht aus, und haben Kopff, Rücken und Flügel durchgehends einerley Farbe; wenn ſie aber eine Zeitlang eingeſperret ſitzet, verändert ſie ihre Farbe, und wird recht Caſtanien-braun. Am untern Leib hat ſie ebenfalls nur einerley Farbe, indem die Kehle, Bruſt und Bauch bis gantz unten, wo mehr weißlichte Federn kommen, dunckel-weiß ſind, wie eines Fincken-Weibleins, der Schwantz aber iſt Ziegel-roth. Dieſe Art führet den Nahmen Roth-Vogel, zum Unterſchied einer andern Art Nachtigallen, welche man Sproſſer oder Sproß-Vögel nennet. Dieſe ſind hieſiger Orten ſehr wohl bekannt, und ſollen aus dem Anhaltiſchen daher gebracht werden, allwo es deren ſo viel, als anderer Orten der gemeinen Nachtigallen oder Roth-Vögel giebet. Es iſt dieſer ſo genannte Sproſſer oder Sproß-Vogel der äuſſerlichen Geſtalt nach von denen andern Nachtigallen in nichts unterſchieden, als daß er ein klein wenig gröſſer, und am Schwantz nicht ſo roth iſt; hingegen iſt der Unterſchied am Geſang deſto gröſſer: Denn ob er wohl gleich einer andern Nachtigal die gantze Nacht ja noch viel fleißiger ſinget, ſo iſt ſein Geſang doch bey weitem nicht ſo lieblich, als eines Roth-Vogels oder gemeiner Nachtigal, ſondern lautet faſt wie der Geſang einer Zippe oder Weiß-Droſſel. Beede halten ſich gerne in kühlen und ſchattigten Oertern, Dorn-Hecken und laubigten Sträuchern auf, allwo ſie ſich mehrentheils mit Würmern nähren, welche ſie erſtlich tödten, und hernach verſchlucken. Ihr Geſang fänget ſich im Früh-Jahr gar zeitlich an, ſo bald nur der Schwartz-Dorn-Strauch ausſchläget, und währet bis um Johannis, um welche Zeit ſie ihren Ort verlaſſen, und nach und nach einzeln davon ſtreichen, wiewohlen offt nach Bartholomäi noch einige geſehen werden. Ihre Brut-Zeit gehet bisweilen ſchon im May, gemeiniglich aber im Junio an, da ſie eine lange Reihe von hohem Gebüſche ſuchen, und darinnen ihre Neſter auf keine

Stauden, ſondern auf die Erde zwiſchen kleine Stöcklein, meiſtens mit Eichen-Laub bauen, welche ſie ſo artlich zuſammen zu ſchieben wiſſen, daß ſie länglicht werden, wie Beutel, und mehrentheils auswendig und inwendig einerley Farbe haben, indem ſie, erſt ermeldeter maſſen, von auſſen wie von innen nichts als Laub brauchen; iedoch nehmen ſie auch, wo kein Eichen-Laub zu haben, anderes Laub, und wenn ſie in einem Garten nahe an einem Dorff oder gar darinnen brüten, pflegen ſie auswendig dann und wann Stroh mit unterzumengen. Sie bringen mehrentheils vier Junge aus, welche Brut dahero leicht zu finden, weil ſie dieſelbe, (unweit davon ſitzend) mit ihrem Geſange bald verrathen. Ob die Nachtigallen zwo Bruten verrichten, wird gezweiffelt: Glaublicher iſt es, daß ſie nur eine thun, und ſelbige mit dem Monat Junio völlig beſchlieſſen, ohngeacht in dem Julio noch Junge in dem Neſt gefunden werden, welche vielleicht von ſolchen Nachtigallen ausgebrütet ſind, denen die Neſter ein- oder zweymal verſtöret worden, und die nicht ſo ſpat gebrütet hätten, wenn die erſte Brut glücklich von ſtatten gegangen wäre. Sie locken nicht nur einander nicht, ſondern verfolgen gar einander, und laſſen ſich in keiner andern Meinung hören, als andere zu vertreiben, weil ſie einander in der Nähe nicht leiden können, allein die Frühlings-Zeit ausgenommen, zu welcher ſie mit Singen und Pfeiffen ihre Weiblein zu ſich ruffen, auch mit Pfeiffen von denen Weiblein geruffen werden. Man pflegt ſie entweder jung aus den Neſtern zu nehmen, oder mit einem Meiſenſchlag, oder aber mit einem Garn zu fangen. Wer junge haben will, muß den fünfften oder ſechſten Junii, wenn es aber gar lang kalt geblieben, erſt den ſechzehenden bis zwantzigſten Junii hin an den Ort, wo er den May hindurch eine Nachtigal ſingen gehöret, gehen, mit einem Stock in das dort herum ſich befindende Gebüſche ſchlagen, oder gar einen Hund mit ſich lauffen laſſen, ſo wird er bald hören, daß die alten Nachtigallen aus Sorg und Zorn der Jungen wegen, ſehr hefftig zu pfeiffen und ſchnarren anfangen werden; reget ſich nur eine, ſo iſt es ein Zeichen, daß entweder das Weiblein noch brütet, und er erſt in acht oder zehen Tagen wieder kommen muß, oder daß er ſchon zu ſpat gekommen, und die Jungen bereits zu ſtarck fliegen können; regen ſich aber die Alten beyde, ſo ſetze er ſich nieder, und gebe Acht, wo ſie mit dem Geäſe hinfliegen, da wird er die Jungen entweder noch beyſammen im Neſte, oder zwar ſchon aus dem Neſte, eine dort, die andere da, aber doch alle noch in dem Stande finden, daß er ſie mit Händen fangen kan. Weil ſie, wie obgedacht, das Neſt an der Erde haben, als darff man nur Acht geben, wo die Alten, wenn ſie die Würme im Schnabel führen, zu ſchreyen aufhören: Denn ſo bald ſie nahe zum Neſt kommen, werden ſie ſtill, damit man ſie nicht ſolle ſehen ätzen; ſo bald ſie aber auch daſſelbe verrichtet haben, ſchreyen ſie wieder, indem ſie andere Würme ſuchen, und ſo treiben ſie es immer fort, ſo lange ſie jemand ſehen, und darff man die Jungen ſicher daſelb ſuchen, wo man in Acht genommen, daß ein oder beyde Alte in ein Gebüſch hinein geflogen, und zu ſchreyen aufgehöret haben. Ander Vögel, die ſchon aus ihrem Neſt ſich begeben, laſſen ſich nicht mehr mit der Hand ätzen, aber die jungen Nachtigallen nehmen die Speiſ noch an, wenn ſie gleich ſchon drey oder vier Tage aus dem Neſte ſind, wofern ſie nur nicht ſchon ſtarck fliegen können, welche Geſchicklichkeit ſie nicht in dem Neſt erwarten, wie andere Vögel, ſondern ſelbiges oft fünff bis ſechs Tage ehe verlaſſen, und im Gebüſche herum hüpffen, ehe ſie Kräffte bekommen recht zu fliegen. Wenn man die Jungen ätzet, muß man etliche friſche Ameis-Eyer zuſammen an ein ſpitziges Höltzlein anſpieſſen, und ihnen alſo geben, worzu ſie anfänglich, wenn ſie etwan ſchon zu groß wären, und nicht gerne aufſperren wolten, durch Voneinanderthun des Schnabels gar leicht zu zwingen ſind, bis ſie, wenn dieſes nur etliche mahl geſchiehet, alsdann in wenig Stunden ſelbſten aufſperren, und durch Schreyen ihr Freſſen begehren. Will man ſie aber lieber durch ihre eigene Alte aufziehen laſſen, ſo läßt man ſie entweder in einem Vogel-Bauer, an dem Orte, wo man ſie gefunden, ſtehen und bedeckt ſie mit Gebüſche, daß der Regen nicht Schaden thun kan, bis ſie groß ſind, und ſelbſt freſſen können: Oder man fängt die Alte, und läßt ſie zu Hauſe aufätzen; und iſt am beſten, man ſchneide denen Alten, man habe gleich einen oder beyde, die Flügel ab, und lege mitten in ein helles Zimmer einen abgehauenen Schwartz-Dorn oder andern Buſch, ſetze die Jungen hinein, und ſtreue friſche Ameis-Eyer auf der Erde herum, (dabey aber keine Ameiſen mehr ſeyn müſſen, damit ſie die Eyer nicht vertragen,) ſo wird man bald ſehen, wie die Alten nach ihrer Gewohnheit böſe zu thun, und die Jungen zu ätzen anfangen werden. Man kan aber die Alten gar leicht fangen, wenn man nur erſtlich eine Junge hat: Dieſe ſetzt man in ein in die Erde gegrabenes Grüblein, und deckt ein kleines Gitter oder Gärnlein darauf, hernach nimmt man einen Meiſen-Schlag, thut den Boden unten davon hinweg, und ſtellt ihn aufgerichtet darüber, ſo wird ſo bald ein Alte, und, wenn die erſte gefangen, auch di andere kommen, und mit einem Schnabel voll Würmer in den Meiſen-Schlag hinein ſpringen, um die Junge zu ätzen, darüber ſi aber gefangen werden, ſo daß man in einer Viertel-Stunde alle beyde beyde bekömmt Sind alsdann noch Junge im Gebüſche übrig ſo verrathen ſie ſich, wenn ſie hungerig werden, und die Alten ausbleiben, durch ih Schreyen, ſo daß man ſie alle in kurtzen finde kan. Die Nachtigallen zu einer Zeit ſo leich als zur andern mit dem Meiſen-Schlage z fangen, braucht man ein Pfeiflein, welches d Nachtigal-Stimme natürlich nachmache wenn ſie ſelbiges höret, wird ſie, ihrer zornig Art nach, in das Gebüſche, wo man den Meiſen-Schlag richtet, und ſich darneben hinſetzet herzueilen, mithin den im Meiſen-Schlage an

geſteckte

geſteckten Wurm, welches auch ein Mehl-Wurm ſeyn darff, zu ſehen bekommen, und ſich fangen. Man kan ſie auch mit einem kleinen Gärnlein, welches in der Länge eines Lerchen-Tage-Netzes, aber enger geſtricket iſt, zwiſchen und neben den Hecken bey Wind-ſtillem Wetter hinweg fangen. Es wird nemlich das Gärnlein auf einer Seite der Hecken, oder, wenn man zwey Garne hat, auf ieder Seiten eines an zwey Stäbe angehenckt, oder man kan es zwiſchen der Hecke, wo man ein Loch findet, oder dergleichen durchbrechen will, durch die Hecke durchgehen laſſen, daß die Helffte des Garns auf der einen Seite, und das übrige auf der andern Seite ſtehet; da denn zu beyden Seiten zwey Perſonen gehen, und die Vögel mit Spiß-Ruthen auf das Garn zutreiben. Da man ſonſten mit dem Fang einer einigen Nachtigal offt länger als eine Stunde zubringet, kan man auf dieſe Art, wenn ſie im Strich gehen, welches in denen Hunds-Tagen geſchiehet, deren in einer Stunde wohl zehen fangen. Und mit eben dieſem Garn, auf gleiche Art, kan man auch andere Vögel, ſowohl diejenige, welche ſich das ganze Jahr über, ſo lang ſie im Lande ſind, in Stauden aufhalten, als auch diejenigen, die nur zu gewiſſen Zeiten, meiſtens im Frühling, als da ſind die Meiſen ꝛc. dahin kommen, bey und zwiſchen denen Hecken hinweg fangen. Wer einen guten Sang-Vogel haben, und gleich das erſte Jahr deſſen Geſang zu Hauſe genieſſen will, muß dahin trachten, daß er noch vor Georgi eine Nachtigal bekomme, denn die nach dem Georgen-Tag gefangen werden, laſſen ſich denſelben Sommer nicht, ſondern erſt im Advent, oder gar erſt nach dem Neuen-Jahre hören. Welches doch nicht anderſt, als auf Jahre, da die Frühlinge ihre rechte Witterung haben, zu verſtehen iſt, maſſen offtmahls bey ſpäten Jahren die Nachtigal erſt vierzehen Tage nach Georgi zu kommen pflegt. Es kan auch, wer vor Georgi, oder nur wenige Tage hernach, eine Nachtigal fängt, verſichert leben, daß er ein Männlein bekomme, weil dieſe allezeit, wie bey mehr Vögeln geſchiehet, voraus ſtreichen, und um vierzehen Tage eher kommen. Wer den Nachtigal-Geſang vom October an, bis mitten in den Julium, alſo neun Monat, ohnunterbrochen hören will, der muß dreyerley Nachtigallen halten, eine, die fünff, ſechs oder ſieben Jahr alt iſt, die ſingt erſt im April an, und ſingt fort bis Jacobi; eine andere, die nur ein oder zwey Jahr im Vogel-Bauer ſitzet; dieſe fängt im Advent, oder, wenn ſie eine junge hört, ſo ſie aufmuntert, auch wohl ehe an zu ſingen, und continuiret bis mitten in April; und denn eine junge, die aus dem Neſt genommen, oder, ſo bald ſie abgelauffen, gefangen und aufgezogen worden; dieſe dichtet zwar immerfort, ſie wird aber doch nicht ehe recht laut, als im October, und fährt alsdann mit ihrem Geſang fort bis zu Anfang des Aprils: Alsdann das andere und dritte Jahr fängt ſie um Advent an, und continuiret bis zum Anfang des Mayen; das vierte und fünffte Jahr aber fängt ſie erſt im Martio oder April an, und continuiret bis in den Junium oder Julium, vor welcher Zeit eine Nachtigal, die ſechs bis ſieben Jahr innen ſitzt, niemahls aufhöret. Kurtz, ie älter eine Nachtigal im Vogel-Haus wird, ie ſpäter fängt ſie an zu ſingen, und ie länger ſingt ſie hingegen im Sommer fort. Wenn man eine gefangene Nachtigal in einen Vogel-Bauer thut, denſelben mit einem Tuch oder Papier rings herum vermacht, daß ſie ſich nicht ſtoſſen kan, dabey aber doch an einen hellen Ort ſetzet, daß ſie, ſo viel nöthig, ſiehet, fängt ſie zwar gleich den erſten Tag an, friſche Ameiſen-Eyer, und Mehl oder andere Würme zu freſſen, die man ihr in einem gläſernen Schälgen mitten in den Vogel-Bauer zu ſetzen pfleget, damit ſie die Würmer fein ſehen, und ſelbige doch nicht heraus kriechen können; ſo bald man aber anfängt ihr die Speiſe zu entziehen, und ihr dürre Ameis-Eyer mit klein zerſchnittenem oder gehacktem Schaafs-Hertz, oder zu was man ſie gewöhnen will, vorſetzet, ſo fängt ſie an betrübt auszuſehen, woran man ſich doch nicht kehren, ſondern derſelben nur unterweilen etliche lebendige Würmlein mit untermengen darff, bis ſie das Hertze gantz allein zu freſſen gelernet. Wenn ſie angefangen zu ſingen, und ſie verrichtet ihren Geſang nur bey Tage, ſo ſetze man ſie zu der Zeit, wenn die Nachtigallen in der rechten Begierde zu ſingen begriffen ſind, (als welche bey denen Jungen aus dem Neſt genommenen im Februario, bey denen andern aber im Martio ſtarck zu werden anfängt,) den Tag über an einen ſtock-finſtern Ort, daß ſie weder ſehen noch freſſen kan, und hänge hingegen bey Nacht, nächſt ihrem Freß-Tröglein ein Licht, ſo wird ſie, wenn ſie dieſes drey oder vier Tage lang gewohnet, ſo bald anfangen, ihren Geſang, den ſie ſonſt bey Tage hören laſſen, bey Nacht zu verrichten, ohne daß es ihr an der Geſundheit Schaden bringe. Wenn man ihnen im Winter geſtoſſene Pinien oder Zirbel-Nüßlein giebt, und in ihr Trinck-Waſſer ein oder zwey Zäſerlein Saffran legt, oder wenn man ein wenig in Baum-Wolle gewickelten Biſam in ihr Häuslein hängt, ſollen ſie frühzeitiger ſingen. Wenn ſie zwey oder drey Jahr im Käfig leben, bekommen ſie das Podagra, dann ſoll man ihnen die Füſſe mit Butter oder Hüner-Schmaltz ſalben, welches auch geſchehen muß, wenn ſie um die Augen oder um den Schnabel Geſchwüre bekommen. Eine Nachtigal, wenn ſie recht gehalten, und wohl in Obacht genommen wird, ſoll in die acht bis zehen Jahr, und noch länger leben können. An etlichen Orten iſt der Nachtigallen-Fang ſcharff verboten, in dem Abſehen, ſolche dadurch zu vermehren; alleine es iſt ſolches ein gantz vergebenes, und auf nichts, als den bloſſen Willen gegründetes Verbot, maſſen

die Erfahrung zeiget, daß, obgleich ein ſolches Verbot viel Jahre lang nach einander gehalten wird, dennoch, ſo lang ſich nicht etwan das Gebüſche und Hecken ſelbigen Orts vermehren, in ieden Garten oder Gebüſche, wo eine Nachtigal ſchlägt, das folgende Jahr wieder nur eine, und niemahlen deren mehr ſich hören laſſen. Dieſes iſt wohl nicht ohne, daß, wo man eine Nachtigal nach dem 24ſten, oder höchſtens dem 26ſten April, bey ordentlichen Jahren, hinweg fänget, an ſolchem Ort ſelbiges Jahr über keine mehr gehört, und alſo dem Herrn, dem der Garten oder das Gebüſche zuſtändig, die Luſt geraubet wird, weil der Strich zu ſolcher Zeit vorbey, und der leere Platz nicht beſetzet werden kan, welcher hingegen das folgende Jahr, oder wenn der Fang von dem neunzehenden bis den ſechs und zwantzigſten April angeſtellet wird, nicht einen Tag unbeſetzt bleibet; Denn es iſt zu wiſſen, daß die Zeit des Strichs über, der bey ſchönem Wetter den ſiebenzehenden, achtzehenden oder neunzehenden April, auch ſpäter, anfängt, und nach Beſchaffenheit des Wetters acht bis zehen Tage währet, ſich an eben die Stelle ordentlich wieder eine Nachtigal einfindet, wo des Tages vorher eine weggefangen worden; bis, wie ſchon gemeldet, nach Beſchaffenheit des Wetters, höchſtens in zehen Tagen nach des Striches Anfang, die Weiblein endlich denſelben beſchlieſſen, und in zwey bis drey Tagen alle auf einmahl kommen, ſo daß man denen Inwohnern eines Orts vergebens eine unſchuldige Luſt abſtricket, wenn man ihnen bis den vier und zwantzigſten April das unſchädliche Nachtigal-Fangen nicht verſtatten, noch erlauben will, daß ſie Junge aus dem Neſte nehmen oder fangen; geſtalt, ſo bald die Jungen vorhanden ſind, die Alten ohnedem ihren Geſang beſchlieſſen, die Jungen aber alle verſtreichen. Und wenn man um einen Ort etliche hundert ſingende Nachtigallen hinweg fienge, würde der künfftige Frühlings-Strich dennoch alles wieder erſetzen. Aus welchem allen der ohnfehlbare Schluß zu machen iſt, daß, wenn man die Nachtigallen nach dem vier und zwantzigſten oder ſechs und zwantzigſten April fängt, es zwar denen Beſitzern der Gärten und Gründe daſſelbe Jahr über Schaden bringe, und ſie ihrer Luſt beraube: Wenn man ſie aber vor ſolcher Zeit, oder erſt nach vollendetem Geſang den achten Junii fange, das Hinwegfangen gar niemanden ſchade, noch die Luſt ſtöre.

Nach-Tiſch, heiſt ſo viel als Confect, Obſt und dergleichen, welches man zum Beſchluß der Speiſen, und vor Aufhebung der Tafel annoch zu genieſſen pfleget.

Nacht-Lampe, hierzu dienen nicht allein alle ſonſt gewöhnliche Lampen, ſo fern ſie nur mit einem ſchwachen Tocht verſehen, ſondern man kan auch in Eil und Nothfall von Baum-Wolle einen oben ſpizuſammen gewargelten, unten hergegen etwas in die Breite gezogenen Tocht zub[...] reiten, ſolchen auf einen Teller ſetzen, un[...] ſo viel Baum-Oel darüber gieſſen, da[...] er nicht erſauffe, ſo läſſet ſich dergleiche[...] gar wohl ſtat einer Lampe des Nachts ge[...] brauchen.

Nacht-Leuchter, iſt ein von Zinn ode[...] Blech hoch- und hohlgetriebener Leuchter, mi[...] einer weiten, und tieff unter ſich gehende[...] Tille, ſo obenher durch einen hohen Ran[...] wohl verwahret, welche, ehe das Nacht-Lich[...] hinein geſetzet wird, mit Waſſer angefüle[...] werden muß. Wie nun das Licht, weil es nicht ſo ſchwer, nicht gantz in dem Waſſer untertauchet, ſondern mit einem Theil über demſelben heraus ſtehet, ſo ſteigt allezeit ſo viel von ſelbſt aus dem Waſſer in die Höhe, als durch das Brennen ſich verzehret.

Nacht-Lichter, ſind die langen dünnen von Unſchlitt gezogenen, und mit zarten Tochten verſehenen Lichter, welche des Nachts über in nur gedachten Nacht-Leuchtern gebraunt werden. Siehe Licht. Noch eine andere Art von Nacht-Lichtern zeiget Tab. VII fig. 6, dieſes beſtehet aus einem förmlichen Stück gegoſſenem Wachſe, ſo in der Mitte einen nicht allzu ſtarcken Tocht hat, ſolches wird bey dem Gebrauch auf einen Teller oder breites Blech geſetzet und angezündet, da es denn nach Proportion ſeiner Gröſſe viele Nächte hindurch gute Dienſte erweiſet.

Nacht-Männlein, ſiehe den Artickel Alp.

Nacht-Netz, ſuche Nacht-Garn.

Nacht-Schatten, ingleichen Säu-Kraut genennt, iſt ein hochwachſendes Kraut, ſo meiſt an den Wegen, alten Mauren, Zäunen, wiewohl auch auf den Aeckern und in Gärten anzutreffen. Seine Blätter ſind länglich, ſpitzig und ſchwartz-grün; die Blume, ſo vielfärbig, und Trauben-weis an einander hanget, dauret den gantzen Sommer über. Die Frucht beſtehet in rothen Beerlein, welche voll Saffts, aber von widerwärtigem Geſchmack; die Wurtzel hergegen, ſo da gantz zaſerich ſchmecket, wenn man ſie kauet, ie länger ie ſüſſer. Die Frucht und das Kraut dienen äuſſerlich vor febriliſche Hitze, Kopff-Weh, Rothlauff, Ohren-Geſchwüre, flüßige Schäden; das Kraut in Waſſer oder Wein gekocht, und des Morgens einen Löffel voll eingenommen, öffnet die verſtopffte Leber und Miltz, zertheilt das geronnene Geblüt, treibet den Harn und Grieß, iſt gut vor Gelb- und Waſſer-Sucht; die mittlere Rinde mit Honig-Waſſer gekocht, und dieſes genoſſen, dienet vor die Engbrüſtigkeit.

Nacht-Schnure, iſt eine mit vielen Angeln behängte ſtarcke Schnure oder Seil, ſo zum Fiſch-Fang bey wilden Fiſchereyen gebrauch[...] wird. Man nimmt nemlich eine Leine oder dünnes Seil von beliebiger Länge, knüpffet an ſolches allemahl einer halben oder gantzen El[...] weit von einander einen Ellen langen Bindf[...] den

den mit dem einen Ende, an deſſen andern Ende ein Angel, welcher ohngefehr einen Zoll lang, und oben mit einem Löchlein verſehen iſt, angebunden ſeyn muß. Alsdann nimmt man kleine Weiß- oder andere Fiſchlein, oder aber Regen-Würmer, und macht an iede Angel einen Wurm oder Fiſchlein; hierauf wird an demjenigen Ort, wo man zu fiſchen verlangt, das eine Ende der Leine oder des Seiles an einem Baum, Stock oder Staude, ſo am Ufer vorhanden, oder an einen zu dem Ende ins Waſſer eingeſchlagenen Pfahl feſt gebunden, das andere Ende aber um einen drey oder vier Pfund ſchweren Stein gewickelt, und mit der Hand ſo weit, als möglich, in das Waſſer geſchmiſſen; ſolchergeſtalt kan man einen mäßigen Fluß qver über faſt gantz mit Angeln belegen, daß nicht leicht ein Fiſch durch paßiren kan, ohne den Köder ins Geſichte zu bekommen, und wenn er anbeiſſet, und den Köder mit der Angel verſchlucket, ſich alſo zu fangen. Man bedienet ſich dieſer Nacht-Schnüre, Aale, Barben, Bärſche und andere Fluß-Fiſche damit zu fangen; doch iſt wegen der Aale zu mercken, daß der Ort, wo die Nacht-Schnure hingeworffen wird, mit keinem Gras oder Gebüſche bewachſen ſeyn dörffe, weil der Aal, wenn er merckt, daß er gefangen iſt, ſich um ſolches herum ſchlinget, und leichtlich die Angel-Schnure von der Leine abreiſſet. Man pfleget ſie des Abends einzulegen, und den andern Tag früh Morgens wieder darnach zu ſehen, um die gefangenen Fiſche davon abzunehmen, und, wenn die Angeln mit friſchen Ködern verſehen, ſolche wieder zu behöriger Zeit zu legen.

Nacht-Tiſch, heiſſet insgemein ein ſauberer und fein lackirter, zuweilen auch mit einem weiſſen oder anderen ſchönen Teppicht bedeckter Tiſch, der in einem Schlaff-Gemach erfordert, und von dem Frauenzimmer eines theils zur Zierde mit allerley Galanterie und zum täglichen Gebrauch nöthigem Geräthe aufgeputzet, andern theils aber auch darzu angewendet wird, daß ſich gedachte Perſonen vor ſelbigem auskleiden, und des Nachts über ihr täglich Geſchmeide und dergleichen darauf ablegen; des Morgens hergegen ſich wieder für ſelbigem ankleiden und anputzen können. Zu ſolcher Abſicht gehören auf dergleichen nothwendig ein Auffetz-Spiegel, Leuchter, nebſt gehörigem Hand-Leuchter oder Wachsſtock-Scheere, verſchiedene Schachteln und Capſeln zu Pouder, Mouſchen, Kämmen und Bürſte, Marqven, Spiel-Teller u. ſ. f.

Nacht-Viole, ſiehe **Viole**.

Nacht-Wanderer, oder Nacht-Gänger, ſiehe **Schlaf-Gänger**.

Nacht-Zeug, nennet man insgemein diejenige Bekleidung des Menſchen, die er des Nachts zu gebrauchen und anzuziehen pfleget. Sie beſtehet bey Kindern in einem Schlaff-Mützgen, Bruſt-Bettgen, Käppgen und dergleichen; bey erwachſenen, und ſonderlich Frauens-Perſonen, hergegen in einer Nacht-Schleppe oder Haube, Hals-Tuch, Camiſol, Handſchuh u. ſ. f.

Nacht-Zeug, bedeutet auch eine beſondere Art eines Auffatzes, deſſen ſich das Frauenzimmer zu Bedeckung des Hauptes bedienet, und bald aus Flohr, bald aus Cammer-Tuch, bald von Schleyer u. ſ. f. geſchnitten und geſtecket wird. Die Art und Façon deſſelben iſt mancherley, und gar veränderlich. Eine Art der Nacht-Zeuge ſind auch die ſogenannten **Cornetten** mit etwas breiten und kurtzen Schlägen, die ſich unter dem Kinn zuſammen ſtecken laſſen, auch zuweilen mit ein wenig Baum-Wolle unterleget und ausgenehet ſeyn.

Nachwehen, ſind Schmertzen, ſo bey den gebährenden Thieren gemeiniglich nach der Geburt von der beunruhigten und entkräfftetn Natur erfolgen. Bey den Menſchen haben die Weh-Mütter Rath dafür, bey dem Vieh müſſen gute Hirten, Schmiede, Schäfer, Stuten-Meiſter. ꝛc. Mittel wiſſen. Bey dem Vieh ſind ſie meiſtens allhier angeführet in denjenigen Artickeln, wo von ihrer Zucht gehandelt wird.

Nach-Wein, ſiehe **Lauer**.

Nacken-Schenckel, wenn ein Wein-Stock auf der Böge ein feines Ende getrieben, ſo ſchneidet man im Februario, oder ſo zu der Zeit das Wetter noch nicht offen, im Martio, da der ordentliche Schnitt in Wein-Gebirgen vorgenommen wird, das alte Holtz bis an ſolches Ende hinweg, und verknotet dieſes auf drey bis vier Augen, welches ſodenn ein Nacken-Schenckel genennet wird.

Nackigte Huren, ſiehe **Zeitloſen**.

Nadel, iſt ein bekanntes zartes Inſtrument, deſſen man ſich zu mancherley nöthigen Arbeiten, am meiſten aber das Frauenzimmer bey manchen häuslichen Verrichtungen, vornemlich aber in der Nähderey bedienet, wie nicht weniger ihren Aufputz hin und wieder damit zu befeſtigen ſuchet. Es beſtehet aber daſſelbe in einem ſchwancken von Meßing, Stahl und anderem Metall, allermeiſt unten ſpitzig gemachten, oben aber zum Theil mit einem Knöpffgen, oder theils mit einem Oehr verſehenen Drat, welcher zu dem verſchiedenen Gebrauch, auch auf verſchiedene Art zubereitet und aptiret iſt. Uiberhaupt werden ſie eingetheilet in **Neh-** und **Steck-Nadeln**. Die erſten ſind wiederum entweder dreyeckigte **Schuſter-Nadeln**, oder Spieß-eckigte **Kürſchner-Nadeln**, oder **Barbier-Heffte** oder **Buchbinder-Nadeln**, zu Hefftung der Wunden und Bücher; oder **Stick-** und **Teppig-Nadeln**, oder **Pack-** ingleichen **Reib-Nadeln** u. ſ. f. Die andern, nemlich die **Steck-Nadeln**, ſo Reihen-weis in ein weiß oder bunt-gefärbtes Papier geſtecket, und nach ſolchen zuſammen gelegten Brieſgen verkau-

werden, ſind bloß ihrer Gröſſe nach unterſchieden, und werden eingetheilet in groſſe, mittlere und kleine; zuweilen ſind welche blau angelauffen oder geſchwärtzet, deren man ſich bey dem Trauer-Zeug bedienet. Auſſer dieſen gedachten Arten der Nadeln hat man noch zweyerley Sorten, die zwar eben dieſen Nahmen führen, aber in einigen Stücken dennoch von den erwehnten unterſchieden, als da ſind die Spick-Nadeln, ſo von feinem Stahl verfertiget, ziemlich lang, auch etwas ſtarck, unten zwar ſehr zugeſpitzt, oben hergegen ſtat des Knopffs oder Oehres ſind ſelbige gegen die Spitze herunter hohl vertiefft, und in einige Theile verſchnitten, vermittelſt welcher der in länglichter Form geſchnittene Speck gefaſſet, und beqvem durch das zu braten beſtimmte Fleiſch gezogen werden kan; die Strick-Nadeln, welche aus einem Drat beſtehen, der weder unten zum Stechen eine ſcharffe Spitze, noch oben einen Knopff oder Oehr, ſondern an beyden Enden rund abgeſchliffen, um bey dem Stricken den Faden beqvem damit zu faſſen, und die Schmaſen zu verfertigen; Perl-Nadeln, die Perlen damit an die Schnuren zu reihen, und was dergleichen mehrere ſeyn, welche ihres Ortes beſchrieben zu finden.

Nadeln, werden die Blätter an dem Tangel-Holtze, als Tannen, Fichten, Kiefern, Wachholder-Bäumen, Taxus und Lerchen-Bäumen genannt.

Nadeln-Holtz, ſiehe Tangel-Holtz.

Nägelein, Negelein, Nelcke, Gras-Blume, werden zum Unterſchied derer Würtz-Nägelein oder Würtz-Nelcken, auch Garten- und Blumen-Nägelein oder Blumen-Nelcken genannt, und in wilde und heimiſche oder Garten-Nägelein eingetheilet. Der wilden giebt es vielerley Gattungen: Als gemeine Feld-Nägelein, dergleichen mit bunten Blumen; mit breiten und ſchmalen Blättern; mit einer einzelnen Blume; Feder-Nägelein mit weiſſer, Leib- und Purpur-farbner Blüthe; wohlriechende Feder-Nägelein; Guckgucks-Nägelein; rauhe Hart-Nägelein; glatte Hart-Nägelein mit groſſen und kleinen Blumen; groſſe und kleine Berg-Nägelein. Die heimiſche oder Garten-Nägelein ſind gleichfalls mancherley. Die einfache mit groſſen, weiſſen, Leib-farbnen, licht-rothen, blaß-rothen oder bunten Blumen, welche, weil ſie zu gemein, nicht ſonderlich geachtet werden. Die Bart- oder Cartheuſer-Nägelein, deren ſehr viel auf einem Stengel, und zwar gantz dicht und drangs an einander wachſen, werden deswegen Bart-Nägelein genannt, weil ſie etliche lange Blätlein haben, welche gleich einem Knebel-Bart ſeitwärts hinaus ſtechen. Ihre Gattungen ſind, ohne daß etliche einfach, und etliche gefüllt, meiſtens nur allein an der Farbe unterſchieden, und entweder gantz weiß, welche vor rarer als die andern Gattungen gehalten werden, roth oder Fleiſch-Farb, oder auch von ſolchen Farben durch einander geſprenget, wiewohl auch einige derſelben in den grünen Blättern unterſchieden, deren etliche ſchmal, etliche aber etwas breiter ſind. Von dieſen Nägelein werden die einfache meiſtens aus dem Saamen fortgepflantzet, indem man ihn bey zunehmenden Monden im Frühling gantz dünn ausſäet, und die davon aufgegangene Pflänzlein mit einem Hebgeſchirre alſo aushebet, daß die Wurtzel annoch allenthalben mit Erde bedecket bleibet, ſolche aber im Auguſt-Monat wieder eingeſetzet, da ſie denn das darauf folgende Jahr zu blühen pflegen; weil ſie aber, wenn ſie verblühet, ausgehen, als müſſen ſie alle Jahre wieder vom friſchen nachgeſäet werden. Die gefüllten hingegen wollen entweder durch die Zertheilung der Wurtzeln, oder durch die Einſenckung, und das Anhängen, gleich denen Topff- oder Scherben-Nägelein fortgepflantzet und erhalten werden. Die Margarethen-Nägelein, welche in warmen Ländern wild wachſen, bey uns aber in Gärten gehalten werden, ſind entweder einfache oder gefüllte. Die einfachen haben ſchmale ſpitzige Blätlein, wie die Mäus-Oehrlein, und glatte runde Stengel, auf welchen ſchöne rothe dick in einander geſetzte Blümlein wachſen. Die gefüllten ſind wegen ihrer häuffiger Blumen wie ein Strauß oder Blumen-Buſch anzuſehen. Sie blühen im Julio, bisweilen auch ſpäter, erfordern einen mittelmäßigen Grund, und wollen, weil ſie leicht ausgehen, durch die Nebenſchoſſe fleiſſig vermehret, und mit Fleiß gewartet werden. Die Topff- oder Scherben-Nägelein, alſo genannt, weil man ſie in Blumen-Töpffen oder Blumen-Scherbeln hält, haben alle gefüllte Blumen, und werden vor die edelſten gehalten, auch ſowohl ihrer Gröſſe als Farbe nach, geſchätzet. Die Gröſſe kan in vier oder mehr Grade abgetheilet werden, als worzu die Liebhaber ein beſonderes Nägelein-Maaß oder Compaß zu haben pflegen, ſo in etlichen Circkeln beſtehet, davon der gröſſeſte drey Zoll im Durchmeſſer hat, und die andern nach Proportion etwa um das dritte Theil eines Zolles abnehmen. Die vier Haupt-Sorten ſind 1) die gar groſſe und rare Haupt-Blume. 2) Die von ordentlicher Gröſſe, worunter auch die ſogenannte Nelcke mit Kindern, oder die mit tieff-zerſchnittenen Blättern gerechnet werden. 3) die mittlere, und 4) die kleine Art. Ihrer Farbe nach ſind ſie entweder einfärbig, und die gantze Blume weiß, roth, Purpur, Incarnat oder Columbin; oder gemiſcht, und zwar eingeſprengt, geflammt, oder marmorirt. In der Gärtnerey werden ſie auch eingetheilet in *Picoten*, welche weiß, und mit einer angenehmen rothen Randirung; in *Biſarten*, die mit vier bis fünff Farben colorirt, und denn in Farben-Blumen, die aufs höchſte nur zweyerley Farben haben. Die mancherley Gröſſe und vielfältige Verſetz- und Veränderung

änderung derer Farben an denen Nägelein hat ſo viele Arten derſelben hervor gebracht, daß ihrer bey nahe drey hundert gezehlet werden, denen die Gärtner und Blumen-Liebhaber in Holland und Franckreich, als woſelbſt vor andern ein ſonderbarer Fleiß auf die Erziehung dieſer Blumen gewendet wird, ihre beſondere Nahmen gegeben, davon der Frantzöſiſche Autor der neuen Unterweiſung zum Blumen-Bau nach denen verſchiedenen Farben einen ausführlichen Catalogum an das Licht geſtellet hat. Ihre Vermehrung geſchiehet entweder durch den Saamen; durch Zerreiſſung der Stöcke; durch abgebrochene Zweige; durch das Sencken oder Ablegen; oder auch durch die Oculirung. Wenn man ſie durch den Saamen vermehren will, muß man erſtlich dem Stock, welcher wegen der Farbe und Schönheit ſeiner Blumen gefällig, alle übrige Blumen benehmen, und nur zwey oder höchſtens drey, nachdem der Stock ſtarck oder ſchwach iſt, von den vollkommenſten und ſchönſten ſtehen laſſen, und zum Saamen behalten. Hierzu werden die gantz weiſſen und leib-farbenen, als welche die ſchönſten Veränderungen geben, ingleichen die Leib-Farb in weiß, auch die weiß und Purpur-geſprengten genommen, wiewohl die hoch- und braun-rothen und andere von ſchöner Schattirung auch nicht zu verachten ſind, und wird inſonderheit derjenige Saame vor den beſten gehalten, der von ſolchen Blumen kommt, die im wachſenden Monden hervor geſchoſſen. Die Saamen-Stöcke müſſen bey einfallenden Regen-Wetter wohl bedecket werden, weil die Näſſe den Saamen leichtlich verderbet. Wenn der Saamen recht reiff, welches man daran mercken kan, wenn ſich der Knopff oben aufthut, und der Saame ſchwartz ſcheinet, ſoll man ſolchen allemal an einem hellen ſtillen Tage mit dem vollen Monden abnehmen, und wenn bey Zeitigung des Saamens der Mond eben nicht voll wäre, ſo ſoll man den Saamen-Knopff oben mit Papier verbinden, damit er nicht ausfalle, und man den Saamen juſt im vollen Monde abnehmen könne. Solchen Saamen nun ſoll man gleich in dieſem vollen Mond in einen länglichten von Bretern zuſammen geſchlagenen ohngefehr zwey Spannen hohen und mit guter zugerichteter Erde angefüllten Kaſten ſäen, und begieſſen, ſo werden die Pflantzen noch in etwas vor dem Winter erwachſen. Alle diejenigen Pfläntzlein, welche nur anfangs zwey Blätter anſetzen, ſoll man ausziehen, weil die tägliche Erfahrung bezeugen, daß ſolche nur einfache Blumen geben, da hingegen diejenigen, welche drey oder mehr Blätlein anſetzen, ſchöne volle Blumen hervor bringen. Den Winter über werden ſie in die Gebäude bey andern Schirm-Gewächſen geſtellet, und im April ſo wohl als hernachmals im September, iederzeit im vollen Monden gebührend verſetzet. Etliche ſäen ſie im Frühling auf ein Miſt-Beet, und wenn ſie Fingers lang worden, verſetzen ſie dieſelben in gute zugerichtete Beete, nach der Schnure einer Spannen lang von einander. Man jätet und begieſſet ſie bis auf Bartholomäi, alsdenn hebt man ſie im vollen Mond wieder aus, bringet ſie entweder in ein ander Beet, da ſie im Winter mit Tannen-Reiß müſſen zugedecket werden, oder bringet ſie in Geſchirre, ſo tragen ſie folgendes Jahr im Sommer. Dieſe Art, die Nägelein durch den Saamen zu vermehren, gehet langſam zu, und dienet nur vor Gärtner, ſo ihr Gewerbe mit den Blumen treiben. Durch Zerreiſſung der Stöcke laſſen ſie ſich geſchwinder vermehren, doch muß man ſittſam damit umgehen, damit überall von der Wurtzel etwas daran bleibe; und dieſe Arbeit muß im Frühling vorgenommen werden. Man kan ſie auch von denen abgebrochenen Zweigen, welche man unten ein wenig ſpaltet, und damit der Spalt von einander bleibe, etwas darzwiſchen leget, erziehen; dieſe pflantzet man in einen mit guter Blumen-Erde zugerichteten Kaſten, begieſſet ſie fleißig und ſetzet ſie etliche Wochen in Schatten, ſo werden ſie, wo nicht alle, doch die meiſten bekleiben und wachſen. Oder man nimmt entweder im Frühling oder bald nach den Hunds-Tagen im vollen Monden von denen ſchönſten Stöckgen einige fruchtbare Zweiglein, ſchneidet oben die Spitzen etwas ab, zerknirſchet das dickere Ende ein wenig, ſetzet ſie eines Fingers tieff, und einer guten Spannen weit von einander in gutes Erdreich, und drücket es feſte zu, wie man ſonſt mit dem Roßmarine zu thun pfleget. Wenn ſie nun bekleiben, ſetzt man ſie von einander in Töpfe, da denn die auf ſolche Art fortgepflantzten Stöcke weit beſſer, als die vom Saamen erzeugten dauren, weil dieſe gemeiniglich im dritten Jahr erfrieren, oder ſonſt ungeſtalt werden. Wenn man ſie durch das Sencken oder Ablegen vermehren will, erwehlet man ein jähriges Schößlein, welches zwey oder drey Knoten hat, und ſchneidet es mit einem Feder-Meſſer von einem Glied oder Knoten bis zum andern in die Helffte, oder bis in das Marck hinein, darnach bieget man daſſelbe gegen die Erde, und zwar ſetzet man das oberſte Theil etwas tieffer in die Erde, und ſtecket ein höltzernes Häklein darüber, welches den Schoß, damit er nicht in die Höhe ſteige, nieder halten muß. Am beqvemſten iſt es, wenn man den Stock mit ſamt dem Geſchirr in die Erden gräbet, ſo kan man das Senck- oder Einleg-Zweiglein deſto leichter biegen, bis daſſelbe nach zwey oder drey Monaten, wenn es genug eingewurtzelt, gar abgeſchnitten und weiter verſetzt wird. Das Ablegen oder Abſaugen vermittelſt der Anhencker oder Spalt-Töpffe geſchiehet folgender Geſtalt: Man nimmt ein jähriges Schößlein, welches zwey oder drey Finger breit altes Holtz hat, thut daſelbſt in den Knoten mit einem ſcharfen Feder-Meſſer einen Schnitt bis ans Marck, darnach ſticht man eines halben Fin-

Fingers breit über dieſen Schnitt, auch halben theils durch das Schößlein hindurch, und fährt mit dieſem Meſſer gegen dem Schnitt hinab, alſo daß es einen Spalt giebt, und ein Stücklein halben Fingers breit von dem alten Holtz gelöſet werde, dergeſtalt iſt das Schößlein halb abgeſchnitten, und zur Helffte hängt es noch an ſeiner Mutter, und dienet der abgeſchnittene Theil zum Einwurtzeln, der noch anhängende aber erhält und befördert das Wachsthum. Zwiſchen den Spalt ſteckt man ein kleines Stücklein von einem Reiß, oder dürrem Blat des Nelcken-Stockes, daß es dieſen Spalt von einander halte, ſonſt wächſt es wiederum zuſammen, und wurtzelt nicht, hernach wird dieſer geſpaltene Zweig mit einem Spalt-Topff voll guter Erde umlegt, und damit er vor dem Winde geſichert ſeyn möge, an einen Pfahl angebunden, endlich aber an einen ſchattichten Ort, doch in freye Lufft geſtellt, ſo wird es eher wurtzeln, als in der Sonne. Nach zweyen Monaten ſchneidet man im Vollmonde das abgelegte Zweiglein von dem Mutter-Stocke ab, und ſetzt es wieder anderwärts ein. Bey der Vermehrung durch das Oculiren, wordurch man Nägelein von allerhand Farben erzeugen kan, wird vornemlich eine leichte und fertige Hand erfordert, damit das Aeuglein mit aller Behutſamkeit, und daß das Hertzlein daran bleibe, ſubtil ausgeſchnitten, und behörigen Orts wieder eingeſetzt und verbunden werde. An dem Stock, darauf man oculiren will, muß man die meiſten Schoſſe abſchneiden, und nur einen Haupt-Stengel ſtehen laſſen. Die Nägelein lieben Sand-Erde, welcher iedoch zu ihrem beſſern Wachsthum mit Zuſatz muß geholffen werden. Die mit Rinds-Blute dem Erdreich zu helffen gedencken, leiſten zwar den jungen Trieben des Nägelein-Stockes eine herrliche Hülffe; dieſe aber haben keinen Beſtand, denn wenn man, um die Blumen zu vergröſſern, ſie nachmals öffters verſetzet, gehet der alte Stock, der ſolches Erdreich in die Länge nicht vertragen kan, endlich gar ein; am beſten iſt, man nehme gute ſchwartze, iedoch nicht allzu fette Erde, vermiſche ſie mit halb ſo viel verfaultem Pferde-Miſt, und lege von verweſeten Küh-Miſt gleich ſo viel bey, als des Pferde-Miſts geweſen, werffe es öffters durch einander, und begieſſe es täglich bey ſcheinender Sonne mit Waſſer, darinnen Tauben-Miſt eingeweichet worden, bis ſich alles unter einander recht angenommen, und die allzu herbe Schärffe des Miſtes ſich verzehret. Oder man nehme zu drey Körben reine Wieſen-Erde, drey Körbe voll verfaulten Pferde-Miſt, und zwey Körbe voll verweſeten Küh-Miſt, vermiſche es wohl unter einander, und werffe es offt durch die Horde. Dieſe Erde [illegible]ß man allezeit ein Jahr zuvor bereiten, [illegible] ſoll gebraucht werden. Zum Nelcken-[illegible] aber darff man nur Weiden-Erde, [illegible] verfaultem Holtz vermiſchte Erde gebrauchen, weil die beyde obbeſchriebene Arten vor den Saamen für allzu frech geachtet werden. Gegen Winter muß man die Nägelein, ehe man ſie in die Gebäude bringt, erſtlich fein abtrocknen laſſen: Das Gemach, darinnen man ſie im Winter verwahret, ſoll lufftig und nicht zu warm ſeyn, auch ſoll man ſie bloß nur zur Nothdurfft mit ein wenig laulicht-warmen Waſſer, ohne Berührung des Stockes und Laubes begieſſen; wenn Schnee fället, kan man am Rande ein wenig herum legen, damit nur die Feuchtigkeit zu der Wurtzel ziehe. In dumpfigen Kellern thun ſie ſelten gut, weil ſie gerne ſchimmlich darinnen werden, und wenn man nicht fleißig darnach ſiehet, und ihnen den Schimmel bey Zeiten benimmt, ſo müſſen ſie daran verderben. Ein Nelcken-Stock will allemal lieber zu kalt als zu warm ſtehen, und iſt ihnen auch viel beſſer, wenn ſie ſchon in den Gemächern etwas frieren ſolten, als wenn ſie an einem warmen Orte ſtünden und auswüchſen, weil ihnen dadurch bey der Wurtzel alle Kräffte benommen würden; dahero iſt es auch nicht übel gethan, wenn man ſie im Vorwinter unter ein Obdach ſtellet, wohin die Lufft wohl kommen kan, und wenn ſie ſchon daſelbſt ein wenig frieren, ſo ſchadet es ihnen doch nicht, denn dadurch werden ſie hart und dauerhafftig, und kan man ſie daſelbſt ſtehen laſſen, bis es anfänget ſehr hart zu gefrieren; alsdenn erſt kan man ſie in die Gebäude bringen. Im Winter, wenn gelinde Wetter iſt, muß man zuweilen die Fenſter im Gemach öffnen, damit ſie friſche Lufft mit andern Gewächſen bekommen. Im Frühling ſoll man ſie nicht gleich wieder an die Lufft ſtellen, ſondern allgemach, damit ſie derſelbigen deſto beſſer gewohnen. Im Sommer wollen ſie nicht überflüßig, auch nicht mit kaltem Brunnen-Waſſer, ſondern aus einem Teich oder Graben begoſſen werden. In das Gefäſſe, worinnen das Waſſer zum Begieſſen geſammlet wird, ſoll man allemal Hüner- Tauben- oder Schaaf-Miſt legen, wordurch das Wachsthum derer Stöcke trefflich befördert wird. Wenn es im Sommer zu viel Regen giebt, ſoll man ſie in einen trockenen Ort unter Dach ſtellen, bis es wieder Sonnenſchein giebet. Die ſchönſten Stöcke ſoll man ſich nicht übertragen laſſen, ſondern die nachwachſenden Knöpffe behend abſchneiden: Denn durch die allzuvielen Knöpffe, ſo an denen Seiten gelaſſen werden, wird dem Haupt-Knopff der benöthigte Safft entzogen, daß alſo ſeine Blume ſo groß nicht werden kan; doch muß man ihrer auch nicht zu viele abnehmen, weil der Haupt-Knopff ſonſt wegen allzu vielen Safftes platzen muß. Doch giebt es gewiſſe Nelcken, da man wohl thut, wenn man ihnen nur zween Knöpffe läſt, es ſind ihrer aber ſehr wenig, und muß eine ſolche Nelcke eben den andern nicht zum Exempel dienen. Am beſten iſt es, man nehme die Knöpffe, welche zwiſchen dem erſten und andern Knoten des Stengels

nächſt unten an dem Stock oder Fuſſe ausſchlagen, davon ab; oben auf aber müſſen noch vier Knoten, die alle Knöpffe getrieben haben, ſtehen bleiben, und läſt man iedem Stiel nur einen einzigen Knopff; ſo müſſen auch die Knöpffe, die allzu nahe an dem Haupt-Knopff ſtehen, abgenommen werden, damit ſie ihm den Safft nicht entziehen. Eine iede Blume, die ſich anläſt, als ob ſie platzen wolte, ſoll gebunden werden. Man nimmt nemlich von den kleineſten friſchen Schweins-Därmen, reiniget ſie wohl, und bläſet ſie auf, daß ſie wohl trocken werden, ſchneidet hernach aus ſelbigen lange ſchmale Bänder, und verbindet mit dieſen den Kopff der Blume von unten, und hernach allezeit höher, bis es über den halben Theil kömmt, ſo wird die Blume auf keiner Seiten ausbrechen, ſondern ſich gleich ausbreiten, denn die Därme weichen ſo viel als vonnöthen, und weil ſie Feuchtigkeit von der Blume und deren Häutlein bekommen, dehnen ſie ſich von einander, daß es nicht ſpaltig wird, ſondern die Blume wird nur in ihrer Ausbreitung erhalten. Wer Luſt hat, Nägelein von ſonderbarer Gröſſe zu haben, ſoll, wenn er den Stock verſetzet, unten im Topff oder Scherben oder ſiedheiſſen Waſſer abgebrannten, und wieder erkühlten Schwein oder, welches noch beſſer iſt, Menſchen-Miſt drey Zoll hoch, darauf aber geſiebte Erde legen, die beſchnittenen Wurzeln fein recht ausbreiten, das Geſchirre mit gutem Grund anfüllen, und an die freye Lufft, doch etwan drey Wochen an einen ſchattichten Ort, hernach aber alſo ſetzen, daß es die Früh-Sonne etliche Stunden habe. Oder man ſoll im ſpäten Herbſt in ein Geſchirr etwas groben Kieſes, und darauf zween Zoll hoch guter geſiebter Erde ſchütten, dieſe mit friſchen Rinds- oder Kalbs-Blut fünff Zoll hoch begieſſen, ſolches mit drey Zoll voriger Erde bedecken, einen ſchönen Nägelein-Stock darauf ſetzen, und den übrigen Raum mit einer fetten Erde ausfüllen, ſodenn den Stock an die Sonne ſetzen, und fleißig mit gemeinem Waſſer begieſſen, im Winter mit Waſſer, worinnen Tauben- oder Hüner-Miſt zerlaſſen, ſparſam beſprengen, auf den Frühling aber mit Waſſer, worein Fleiſch abgewaſchen, begieſſen. Die gemeineſten Kranckheiten der Nelcken ſind der weiſſe Roſt, der gelbe Roſt, die Fäulung und die Raude, (Grind oder Krätze). Der weiſſe Roſt iſt ein weiſſer Flecken, der ſich an die Blätter der Nägelein anhängt, und nachdem um ſich frißt, bis er endlich das Hertzlein angreifft, und der Pflantze ohnfehlbar den Tod und das Verderben zuziehet. Er rühret von allzu groſſer Dürre her, oder wenn man den Nägelein-Stock nicht an gehörigen Ort ſtellet: Jngleichen von üblen Begieſſen, von denen Nebeln und andern Zufällen her, iſt gemeiniglich unheilbar, doch hat man Mittel ſie dafür zu verwahren. Solche beſtehen darinnen, daß man ſie vor kalten Nächten und Nebeln zur Frühlings- und Herbſt-Zeit ſicher ſtelle, und im Sommer nach Nothdurfft begieſſe; daß man die Näglein an die freye Lufft ſetze: Denn man nimmt an denen Nelcken, die in denen Blumen-Stöcken oder Parterren aufgebracht werden, wahr, daß ſie dem weiſſen Roſt nicht ſo gar unterworffen ſind, und daß man denenjenigen Nägelein, welche dem weiſſen Roſt am meiſten unterworffen ſind, als denen Incarnat oder Leib-Farbnen eine leichtere Erde, als denen rothen und Viol-braunen gebe, und ſie deſto fleißiger warte und verwahre. Der gelbe Roſt kommt daher, wenn die Ausgänge an dem Boden des Nägelein-Topffes verſtopffet ſind, daß das Waſſer, weil es keinen Ablauff hat, darinnen ſtehen bleibet, faulet, und die Wurtzel verderbet, daß ſie darüber ihre Lebhafftigkeit verlieret und gelb wird. Das Mittel, ſo viel man einer ſolchen halberſtorbenen Pflantze geben kan, iſt, daß man die Nelcke an einen ſolchen Ort ſtelle, dahin die Sonne ihre Strahlen des Morgens zwey Stunden werffen kan, ohne daß man ſie begieſſe, oder dieſelbige beregnen laſſe, bis dieſe groſſe Feuchtigkeit, die ſich in dem Topffe befindet, vergangen, und die Wurtzel, die gleichſam in einer Miſt-Pfütze geſtanden, wieder ausgetrucknet ſey. Die Fäulung iſt eine Art des kalten Brandes oder faulen Fleiſches, welches nach und nach die Nelcke abfrißt: Sie entſpringet gemeiniglich von allzu vieler Feuchtigkeit der Erden, von allzu vielen Schatten, von ungeſunden böſen Waſſern, von feuchten Orten ꝛc. Wenn ſie das Hertzlein nicht angreifft, ſondern nur unten an dem Fuſſe bleibet, ſo kan die Nelcke noch erhalten werden, wenn man nur mit der Spitze eines Feder-Meſſers alles faule an dem Fuſſe, bis an das Friſche oder Lebendige hinweg ſchneidet, und die gemachte Wunde nachmals mit weichem Wachſe zumacht, zu verhüten, daß weder das Waſſer noch die Feuchtigkeit hinein dringe. Die Raude, Grind oder Krätze, iſt ein Flecken, der ſich gemeiniglich an die Blätter der Nägelein anſetzet, und allgemach nach dem Hertzen greifft, wenn man nicht bey Zeiten wehret. Dieſe Kranckheit kommt insgemein im Frühling oder Herbſte, von denen garſtigen Nebeln und kalten Regen, zuweilen auch von der Feuchtigkeit der Erden oder des Wetters. Die Roſen- Fleiſch- und Leib-farbne Nägelein ſind dieſer Kranckheit am meiſten unterworffen. Zu verhindern, daß ſolche nicht um ſich freſſe, muß man entweder die angeſteckten Blätter abſchneiden, oder, wenn man die Nelcke nicht ſchänden will, die Raude mit der Spitze des Feder-Meſſers abkratzen, damit dieſes Uibel nicht auch den Stengel angreiffe.

Nägelein, Gewürtz-Nägelein, Würtz-Nelcken, iſt die Frucht eines Baumes, welcher auf der eintzigen Moluccichen Jnſel Amboina wächſet, weil die Holländer auf denen übrigen Moluccichen Jnſeln alle Nelcken-Bäume ausrotten laſſen. Die Rinde dieſes Baumes

met der Rinde des Oel-Baums, die Blätter aber den Lorbeer-Blättern gleich; dieſe hängen an langen Stielen und haben faſt eben den Geſchmack, den die Frucht hat. Der Stamm iſt mehrentheils gerade, und wird eines Mannes dick. An den Spitzen der Zweige gehen dünne Stengel herfür, an welchen die Nägelein bey zehen bis zwantzig ſitzen; oben im Kopffe derſelben erwächſt eine aus vielen Zäſerlein beſtehende Blume, welche zuerſt weiß, hernach grün und letztlich roth und härtlich werden. Wenn die Blumen grün ſind, haben ſie einen überaus annehmlichen Geruch. Der Baum ziehet alle Feuchtigkeit der Erden dergeſtalt an ſich, daß weder Gras noch andere Erd-Gewächſe nächſt bey und um ſeinen Stamm aufkommen können: Er trägt in trockenen Jahren ſo reichlich, daß offt mehr Früchte als Blätter auf demſelben anzutreffen ſind. So bald die reifen Früchte von dem Baum fallen, ſo bald wurtzeln ſie auch in der Erden ein, und pflantzen ſich alſo ſelbſten fort, doch tragen ſie vor dem achten Jahr keine Früchte, continuiren aber damit bis in das hunderte Jahr und drüber. Wenn die Nägelein ſchwartz-braun, trocken, brüchig und mit ihren Blüt-Knöpflein noch verſehen ſind, auch, wenn mit einer Nadel darein geſtochen wird, Oel von ſich geben, ſo ſind ſie gut. Sie ſind eines ſcharffen und etwas bittern Geſchmacks, und dabey hitzig, ſtärcken das Haupt, Hertz und Magen, vermehren die natürlichen Lebens-Geiſter, erklären und erfriſchen die Augen, dienen in Ohnmachten, Schwindel und Mutter-Beſchwerungen, und werden nicht nur in der Küche als eines der allerbeſten und angenehmſten Gewürtze an verſchiedene Speiſen gebraucht, ſondern auch gantz oder zerſpalten mit Zucker überzogen, oder zerſtoſſen mit einer Maſſa von Zuckerkand zu Würtz-Nägelein formiret und gebacken. Diejenigen Nägelein, ſo zu ihrer vollkommenen Zeitigung gelangen, und von ſich ſelbſt abfallen, ſo meiſt erſt auf das folgende Jahr geſchiehet, werden zum Saamen gebraucht, und *Antophylli* oder dicke Mutter-Nägelein genennet. Sie ſind eines Gliedes vom Finger groß und dick, haben in einer harten Schale einen kleinen Kern, eines nicht gar ſtarcken aber ſehr lieblichen Geſchmacks.

Nägelein-Veiel, ſiehe Levcoje.

Nägelein-Zimmet, iſt eine wie Zimmet in Röhrlein zuſammen gerollte Rinde, deren ſtarcker Geruch und beiſſender Geſchmack allerdings denen Würtz-Nägelein beykömmt. Sie muß dünn-röthlich und von der äuſſern groben graulichen Rinde wohl gereinigt ſeyn, wenn ſie gut ſeyn ſoll. Es wird ein groſſer Betrug damit getrieben, indem ſie wohlfeiler als die Nägelein, und dahero geſtoſſen an ſtat derſelben, oder darunter vermiſchet, von ungewiſſenhafften Leuten verkaufft wird. An einigen Orten iſt deswegen öffentliche Verkauff derſelben verboten. Der Baum, von welchem dieſe Rinde geſchälet wird, ſoll einem Nägelein-Baum gleich ſehen, ein Laub wie Lorbeer-Blätter haben, und ſchwartze am Geſchmack und Geruch denen Nägelein gleiche Beerlein, gröſſer als Pfeffer-Körner tragen, welche eben dergleichen Krafft und Gebrauch, wie die Rinde haben.

Näpffgen-Tiegel, ſiehe Tiegel.

Näsling, ſuche Naſe, den Fiſch.

Näther, heiſſet einen mit Pfählen und Gerten in einander geflochtener ſtarcker Zaun, wordurch der Damm eines Teiches, oder das Ufer eines Fluſſes oder Baches, wider das Anſchlagen der Wellen, und daher rührender Unterwaſch- und Abſpülung des Erdreichs verwahret wird. Man muß zu Näthern ſolch Holtz erwählen, das dauerhafftig und im Waſſer tauglich iſt, als eichenes und erlenes: Denn wo man weidenes oder birckenes, oder ein anders, das nicht recht feſte wäre, dazu nehmen wolte, würde daſſelbe bald faulen, und der Näther frühzeitig zu Grunde gehen. Siehe Strich-Zaun.

Nagel, iſt eines theils ein horniges Weſen und gleichſam ein Schild, ſo das Ende an den Fingern und Zähen bedecket, und an ſich ſelbſt keine Empfindung hat. Der Nutzen aber davon beſtehet darinnen, daß die Enden oder Spitzen an den gedachten Gliedern dadurch ſteiff gehalten, und zu ihrem nöthigen Gebrauch geſtärcket werden.

Nagel, bedeutet auch andern Theils einen aus Eiſen zubereiteten höchſt nutzbaren Stifft, vermittelſt deſſen zwey ſonſt von einander abgeſonderte Stücke genau zuſammen gehefft und feſt gemacht werden können, bey deren Gebrauch nachfolgende unterſchiedene Gattungen bekannt worden, als Sparr-Nagel, Latten-Nagel, Spind- und Bret-Nagel gantz und halbe, Bley-Nagel, Schloß- und Band-Nagel, halbe und gantze, Schiefer-Nagel groß und kleine, Schindel-Nagel, Thor-Nagel, Haſpel-Nagel, Schien-Nagel, Rade-Nagel, Huf-Nagel, die kleineſte Sorten aber heiſſen Zwecken oder Zwick-Nagel, welche von verſchiedener Gröſſe und zum Theil verzinnt, einige darunter haben Köpffe von meßingenem Blech, ſo auch Sattler-Zwecken genannt, und bey Beſchlagung der Kutſchen, Sättel und Kummet meiſt zu einer Zierath gebraucht werden.

Nagelfeſt, iſt ein Terminus, welcher gewöhnlicher maſſen als eine Clauſel in Kauff-Briefen über Häuſer und Güter eingerücket wird, daß nemlich, was Nagelfeſt, oder auch, was Erd- Nied- und Nagelfeſte iſt, dabey verbleiben ſolle. Eingemauerte oder eingezimmerte Schräncke, Lager in denen Kellern, Brunnen-Eimer, Seil und Ketten werden ebenfalls vor Nagelfeſt gehalten.

Nagel-Kraut, oder **Nägel-Kraut**, iſt ein Kraut, welches gerne auf altem Gemäuer, an Wegen und im Felde wächſet. Es hat knotigte auf der Erden liegende Stengel, welche mit Blättern, die dem Wegtritt gleich kommen, aber viel kürtzer bleiben, beſetzet ſind, weiſſe oder Silber-farbne Blumen, auf welche breite mit gar kleinem Saamen angefüllte Schötlein folgen, und eine weiſſe, holtzigte, ziemlich ſtarcke und lange Wurtzel. Dieſes Kraut hat eine zuſammen ziehende Krafft, und iſt zu Nagel-Geſchwüren, und anderen Geſchwulſten der Finger ſehr dienſam.

Nagel-Kraut, wird von einigen das kleine Maus-Oehrlein genannt, weil es denen vernagelten Pferden hinter das Huf-Eiſen geſteckt, und klein geſchnitten unter das Futter gemenget wird, als wovon ſie bald heil werden. Siehe **Maus-Oehrlein.**

Nagel-Werck, iſt ein aus gehobelten ſchmalen Latten und Nageln zuſammen geheufftetes gantzes Portal, Luſt-Häusgen und dergleichen Stücke nach Imitation der Architectur, welches, wenn es mit grünen Hecken ausgefüllet, eine der beſten Beyzierden in den Luſt-Gärten abgiebet. Es muß aber das Zimmer-Holtz, daran die Latten auswärts angenagelt werden, nicht in die Erde, ſondern zwiſchen eichenen eingeſchlagenen Pfählen eingeſetzet ſeyn, daß die Feuchtigkeit nicht daran komme, und ſolches deſto eher faule. So aber ja einer von den eichenen Pfählen wandelbar worden iſt ſo, daß man ihn ausbeſſern muß, darff nur die unterſte quer Blendung weggeſchlagen werden. Noch beſſer iſt es, wenn man das Zimmerwerck auf Steine ſetzet, die etwa einen Fuß über die Erde heraus ſtehen, und ſchläget vor dieſe eine breterne Bekleidung. Die Latten ſelbſt, welche nicht ſtärcker als einen Zoll ins gevierte ſeyn dürffen, nagelt man bisweilen gleich über einander hin, bisweilen aber läſſet man ſie auch in einander ein, daß ſie nach gewiſſen hin und her gehenden Linien eine gleiche und gerade Wand mit einander ausmachen, daran nach den Bau-Regeln einige Zierathen mit angebracht. Dieſe werden hernach wohl mit Oel-Farben überſtrichen, da ſie noch von ziemlichem Beſtand. Ein Exempel von dieſen weiſet Tab. IX.

Nag-Maul, ſiehe **Zander.**

Nag-Wurtzel, ſuche **Knaben-Kraut.**

Nahd, heiſt eigentlich, wenn man einen Faden mittelſt einer Neh-Nadel dergeſtalt durch allerley Tuch oder Zeug gezogen, daß entweder damit etwas feſt auf- oder an einander genehet, oder ſonſt eine gewiſſe Figur, Bild u. ſ. f. dadurch vorgeſtellet wird. Dieſemnach pflegt man ſolche insgemein in eine **Haus- und Mahler-Nahd** abzutheilen. Die Haus-Nahd iſt wiederum entweder ſchlechte Nahd, oder überſchlagene Nahd, oder mit Hinter-Stichen oder Hohl-Nahd und was dergleichen mehr, welches alles nebſt andern künſtlichen Nehen denen jungen Weibes-Perſonen insgemein nach gewiſſen Regeln von beſonders dazu geſchickten Leuten, ſo man Nähderinnen nennet, angewieſen und erlernet wird. Hin und wieder ſind hier auch die verſchiedenen Nähde, ſo in der Hauswirtſchafft vorfallen, unter ihren Nahmen erkläret. Inſonderheit ſiehe den ArticKel **Beſtechen.**

Nahrung, heiſſet in Anſehen eines von Natur in ſich ſelbſt wachſenden Weſens die mit den Theilen des Cörpers höchſt nöthige Vereinbarung desjenigen Saffteſ, welcher aus der Speiſe und anderen Nahrungs-Mitteln gezogen, und durch die Natur gehörig zubereitet worden. Wo nun dergleichen Zugang bey einem Cörper in Abnahme kommt, ſo erfolget daraus deſſen Stillſtand im Wachsthum, welches allezeit ein Anzeigen, daß ihm der Nahrungs-Safft fehle, welcher bey lang anhaltender Verminderung endlich den Untergang des Cörpers ſelbſt zu Wege bringet. Denn da z. E. bey den Thieren das Blut durch das ſtete Umlauffen nothwendig an dem Maaß ſeiner Güte und Süßigkeit etwas verlieret, auch über dieß vieles davon verdufftet, und folglich dieſes zu der höchſt-nothwendigen ferneren gleichmäßigen Bewegung ungeſchickt werden würde; ſo iſt nöthig, daß ſolcher Abgang durch neuen Zugang der Nahrung immerfort erſetzet werde. Wie nun bey ſogeſtalten Sachen gedachte Nahrung die Geſundheit und langwierige Dauer des Cörpers zu wege bringet; alſo heiſſet man in gemeinem Leben dahero auch dasjenige Gewerbe und die Handthierung, wodurch ein Menſch ſich und die Seinigen ernähret, ja vermittelſt deſſelben fleißigen Abwartung in guten Wohlſtand ſeines Vermögens ſetzet, ebenmäßig die Nahrung, daß man demnach von einem ſolchen zu ſagen pfleget: **Er hat recht ſchöne Nahrung.** Ja es heiſſet auch oft dasjenige beſondere Haupt-Geſchäfte der Wirtſchaft, ſo einer treibet, u. dadurch er Nothdurfft, Beqvemlichkeit und Reichthum erlanget, die Nahrung, wenn man ſaget: er treibt oder hat die oder die Nahrung. Der allergemeinſte Gebrauch aber deutet einen gewiſſen Zuſtand unſers zeitlichen Vermögens an, ſo in Geld, Geldes-Werth, Credit und Dienſten beſtehet, dadurch wir, als Mittel, Nothdurfft, Beqvemlichkeit und Reichthum erlangen können. Nachdem nun ſolches mit guten oder ſchlechten Fortgang, leicht oder kümmerlich geſchiehet, nachdem man kaum oder nichts als die Nothdurfft, oder dieſe nicht einmahl gantz oder gar nicht, oder wenn man zur Beqvemlichkeit der Natur, oder doch des Standes nichts oder wenig hat, oder wenn man ſolches nicht nur, ſondern auch noch übrig hat, und alſo gewinnet ꝛc. da iſt in dieſem Verſtande die Nahrung entweder ſchlecht, ſchwerer, gering, oder mangelt gar, oder ſie iſt mittelmäßig, gut, ſehr gut und reichlich: Sie iſt im Abfall, im Stillſtehen oder im Steigen und Wachſen. Und aus dieſem Unterſchied der Nahrung entſtehet der Stand der Armen oder Dürfftigen, des Mittelmanns und Wohlhabenden, der Reichen und ſehr reichen Leute. Und daher hat man ſonderlich die Mittel

tel und Wege der Nahrung wohl zu erlernen, dabey aber auch, um ſich dafür zu hüten. Den Nahrungs-Abfall, nach ſeinen Urſachen wohl einzuſehen. Hier iſt nun zuvörderſt ein Unterſchied unter dem Abfall der Nahrung eines gantzen Landes oder eines merckwürdigen Theils davon, z. E. einer Stadt und eines einzelnen Wirts zu machen. Denn es kan dieſer aus verſchiedenen Urſachen in Abfall der Nahrung kommen, welche aber einer gantzen Landes-Nahrung nichts thun. Und überdem hänget auch der Nahrungs-Abfall dieſes letzten nicht von dem Nahrungs-Verfall eines einzeln Wirts ab, ſondern wann dieſes in jenes eine Wirckung haben ſoll, ſo müſſen die meiſten und austräglichſten Nahrungs-Geſchäffte vieler, ja der meiſten einzelnen Wirte in Verfall gerathen. Auſſerdem aber hilfft vielmehr der Nahrungs-Verfall eines oder des andern, bisweilen denen übrigen auf, welches mit vielen Fällen zu erweiſen wäre, wenn man hier davon handeln könte und wolte. Was dannenhero den Nahrungs-Abfall einzelner Wirte betrifft, ſo ſagt man: Es kommt einer in Abfall der Nahrung, wenn 1) ein Reicher, der ſonſt mehr als ſeine Nothdurfft und Beqvemlichkeit erforderte, hatte und gewann, nunmehro entweder nichts mehr übriges gewinnet, oder aber, was er übriges gewonnen hatte, gantz oder zum Theil verlieret, mithin aus einem ſehr Reichen, ein geringerer oder gar nur ein Mittelmann wird. Doch dieſes iſt die geringſte Stufe des Nahrungs-Verfalls, welche weder von andern, noch von dem, den ſie betrifft, oft ſelbſt nicht ſonderlich gemercket und empfunden, ja ſo gar, wenn man alt wird, wenn man ein gewiſſes Ziel ſeines Reichthums erlanget hat, oder wenn andere Umſtände und Urſachen der weiſen Mäßigung in ſolchen zeitlichen Gütern ſolches erfordern, nicht vermieden, ſondern willig, iedoch nur in ſo weit betreten wird, indem man nichts mehr erübrigen und reicher werden, nur aber das Errungene erhalten will, welches, ie gröſſer das Vermögen wird, auch gantz natürlicher Weiſe immer ſchwerer wird, und alſo das Erlangen eines mehrern, weil jenes genug zu thun machet, ſonderlich nach Proportion der innerlichen und äuſſerlichen Kräffte eines Menſchen verhindert. Wann aber 2) ein Mittelmann, der ſonſt das nothwendige nicht nur, ſondern auch die Mittel zur natürlichen, und endlich auch der beſondern Standes-Beqvemlichkeit, nichts aber übriges erwarb, herunter kommt, daß er entweder die Mittel der Standes-Beqvemlichkeit, oder gar der natürlichen Beqvemlichkeit nicht mehr erlangen kan, ſo iſt ſolches ſchon ein mercklicherer und empfindlicherer Grad des Nahrungs-Abfalls. Verfällt aber dieſer endlich ſo weit 3) daß er ſo gar das Nothwendige kümmerlich und mit Schwürigkeit erlangen kan, alsdenn gehet der Stand der Dürfftigkeit an, und man höret alsdenn von kümmerlichen Zeiten reden. Gehet 4) der Verfall ſo weit, daß man ſeine Lebens-Nothdurfft nicht gantz erwerben kan, alsdenn iſt der Verfall der Nahrung zum Stand der wircklichen Dürfftigkeit geſtiegen. Und wenn zuletzt 5) auch das Nothwendige und Unentbehrliche nicht mehr, und zwar nicht zum Theil erworben werden kan, ſo tritt die höchſte Stufe des Nahrungs-Abfalls, nemlich die Armuth ein. Wann dieſer mannigfaltige Verfall der Nahrung nun in einem Lande oder in einer Stadt dergeſtalt eintritt, daß keine reiche, ſehr wenig Mittel-Leute oder gar keine und endlich lauter dürfftige und arme Leute, darinnen befindlich, ſo ſaget man: daß das Land oder eine Stadt in Abfall der Nahrung gerathen ſey. Und wenn ſelbiger von Seiten der Policey und Landes-Herrſchafft ſoll verhindert oder gehoben werden, ſo muß man ſolchergeſtalt den Nahrungs-Zuſtand der Unterthanen nicht nur an ſich erkennen, erforſchen und einſehen, ſondern auch die Urſachen, ſonderlich aber diejenigen, welche in der Natur der Dinge, womit die Nahrungs-Geſchäffte zu thun haben, und in dem freyen Willen der Beſchäfftigten liegen, unterſuchen und die Gegen-Mittel erfinden können. Hieraus aber erhellet, daß diejenigen die Sache und die Regierungs-Kunſt nicht verſtehen, welche diejenigen Anſtalten, dadurch man den Zuſtand des Vermögens derer Unterthanen erforſchet und zu erfahren trachtet, haſſen und tadeln. Ubrigens aber liegt der Grund des Nahrungs-Abfalls einzelner Wirte anfänglich und überhaupt in unſeren ſämtlichen Verderben. Selbſt die göttliche allgemeine Güte, ſo ferne ſie ſich in ihrer Regierung über die menſchlichen Nahrungs-Geſchäffte durch gerechte Strafe, Unſegen und Fluch im zeitlichen Vermögen, oder aber durch liebreiche Vorſorge in der Entziehung des zeitlichen Vermögens, womit auch ſeine Kinder heimgeſuchet werden, offenbaret, hat urſprünglich in unſern allgemeinem Verderben ihren Grund. Wann Gott nicht manchem ſein Vermögen entzöge, ſo würde er nicht errettet und ſelig, oder wiederum von dem Wege der Seligkeit verführet werden. Und der göttliche Unſegen und Fluch als eine Strafe der Gottloſen hat in dieſer Welt ebenfalls die Abſicht, dieſe und andere zur Bekehrung zu nöthigen, und ſolches als ein Pädagogiſches Mittel zu brauchen, daß ſie die eigentlichen Gnaden-Mittel zulaſſen. Hiernächſt ſo ſind die nähern Urſachen des Nahrungs-Verfalls, entweder auſſer oder in uns, oder in beyden zu ſuchen. Auſſer uns ſtellet ſich uns am allererſten vor, theils die göttliche verborgene und unmittelbare Schickung, theils die mittelbare, da allerhand natürliche und moraliſche Urſachen gantz offenbar darauf zutreffen, daß einer in Abfall der Nahrung komme. Doch wenn das meiſte durch unſere willkührliche Handlungen geſchiehet, ſo iſt ſolches nicht allemahl vor einen wircklichen und darauf gerichteten, ſondern vielmehr zulaſſenden göttlichen Willen zu halten.

halten. Welches darum erinnert wird, weil die meiſten Menſchen ihre Bosheit und Schuld, dadurch ſie in Abfall der Nahrung kommen, alſofort dem göttlichen unvermeidlichen und alles darauf einrichtenden Willen, oder aber wol gar dem Teufel u. ſ. fort zueignen. Indeſſen aber, ſo iſt nicht zu leugnen, daß von der göttlichen Regierung mancherley unvermeidliches Unglück komme, ſo den Nahrungs-Abfall bisweilen gantz allein, oder doch meiſtentheils nach ſich ziehet. Krieg, Peſt, Hunger, theure Zeit, Verfolgung von denen ohne unſere Schuld erweckten Feinden und dergleichen gehören hieher, obgleich auch dabey auf unſerer Seiten viele Unwiſſenheit und Thorheit, die uns verhindert, uns in ſolches Unglück zu ſchicken und uns deſſen zum beſten zu bedienen, mit einſchläget. Unter die äuſſerlichen Urſachen des Nahrungs-Abfalls gehören auch die Veränderungen, die ſich nach der Ordnung der Natur mit denen Objecten der Natur, der Erde, des Waſſers, derer Pflantzen, der Thiere, derer Fund-Gruben und Klüffte in denen Bergwercken zutragen, dadurch unſere Fonds und Qvellen des Vermögens gantz oder zum Theil ruiniret werden und verderben. Wann auch viele Kranckheit und anderes natürliches Uibel ein Haus betrifft, ſo ſehen wir, daß ſolches in Abfall der Nahrung komme. Doch iſt auch hier zu wiſſen, daß uns die Klugheit, die Vorſicht und Behutſamkeit vieles lehre, dadurch man dieſe Urſachen des Verfalls, wo nicht vermeiden, dennoch ihre Wirckungen verringern oder gar einen Nutzen auf andere Weiſe daraus ziehen könne. Unter denen Urſachen des Nahrungs-Abfalls auſſer uns ſind auch moraliſche Wirckungen, welche ihren Grund in denen freyen Handlungen verſtändiger Geſchöpffe haben, ſo entweder aus ihrer Unwiſſenheit und Ungeſchicklichkeit, oder Bosheit und Nachläßigkeit entſtehen und uns in unſerer Nahrung mercklich, lange und häuffig ſchaden. Darunter gehören nun viele Handlungen und Anſtalten der Regenten, ihrer Diener, der verderbten Policey, eines unweiſen Cammer- und Finantz-Weſens, eine harte Regierung, ſehr ſchwere und nicht nach dem Nahrungs-Zuſtand eingerichtete Impoſten und Abgaben, Gewalthätigkeit, Ungerechtigkeit, Liſt, die Hegung vieler und langweiliger Proceſſe, Verzögerung und Uibereilung in der Juſtitz, ungerechte und unerfahrne Richter, Advocaten ꝛc. die Straf-Sucht, die übermäßige Pracht und die Verſchwendung der Höfe, dadurch das im Lande austheilende und zu verkehrende Vermögen aus dem Lande geführet und getrieben wird ꝛc. Ja überhaupt eine ſchlechte oder doch nachläßige Policey, ſo ferne ſolche entweder von dem Mangel oder ſchlechten Einrichtung der Policey-Geſetze u. Anſtalten, oder dererjenigen Unwiſſenheit, Nachläßigkeit und Bosheit abhänget, welche ſolche zu vollſtrecken und darüber zu halten verordnet ſind. Von dieſen Urſachen hat Wahrmund im Tr. vom Geld-Mangel in Deutſchland viel nützliches angeführet. Nächſt dieſen öffentlichen Urſachen des Nahrungs-Verfalls, der einzelne Wirte und gantze Länder trifft, gehören unter die moraliſchen äuſſerlichen Urſachen, auch die Handlungen derer, mit welchen wir in unſern Nahrungs-Geſchäfften zu thun haben. Untreues, faules u. ungezogenes Geſinde, ſchlimme Bediente, betrügliche Schuldner, harte und indiſcrete Creditores, der Verfall anderer, mit denen wir in der Nahrung zu thun haben, Feinde, falſche Freunde, ungetreue Nachbarn, Diebe, Mord-Brenner, nachläßige Leute bey dem Feuer, ein ungetreues, faules verſchwenderiſches Eheweib, ungerathene Kinder ꝛc. gehören hieher. Was die Urſachen in uns ſelbſt anbetrifft, ſo ſind ſelbige ebenfalls natürlich und moraliſch. Von denen erſten iſt ſchon oben gedacht worden, dazu gehöret natürliche Kranckheit des Leibes und des Geiſtes, z. E. wenn einer närriſch, raſend wird, it. das ſchwache hohe Alter und die ſchwache Jugend ꝛc. Die moraliſchen Urſachen beſtehen in unſern thörigten, laſterhafften und nachläßigen Handlungen bey denen Nahrungs-Geſchäfften, welche I) ihren Grund in der Unwiſſenheit und dem Unverſtand in ſeiner Nahrung und Wirtſchafft, in der Ungeſchicklichkeit bey der Ausübung der Geſchäffte, oder kurtz darinnen haben, daß einer die Wirtſchaffts-Kunſt überhaupt, oder insbeſondere bey denen Haupt-Objectis, z. E. dem Acker, dem Garten, denen Wieſen, denen Wäldern, dem Vieh, denen Schaafen, weder theoretiſch noch practiſch verſtehet, und alſo einfältige Dinge vornimmt, mit leeren Projecten umgehet, und ſonderlich auch dadurch ſeinen Credit und das Vertrauen bey andern verlieret, keine Erfahrung hat ꝛc. Hiernächſt haben ſie II) ihren Grund in dem verkehrten und gäntzlich laſterhafftigen oder doch ſehr ſchwachen Gemüth und Willen der Wirte. Alle Laſter und Schwachheiten des Gemüths haben ihren ſchädlichen Einfluß in den Nahrungs-Abfall. Doch aber eines mehr als das andere. Die allerſchlimmſten ſind, Faulheit, Müßiggang, Ungedult, Unbeſtändigkeit, Verwegenheit im Wagen, Aberglauben, gar zu groſſe Gemächlichkeit, Verſchwendung zur Luſt der Sinnen, zum Behuf des Hochmuths und der Pracht, zur Ausübung der Ungerechtigkeit, der Härte, der Zanck- und Proceß-Sucht. Die geitzige Knickerey, die Untreue u. der Betrug, welche nebſt der Unbedachtſamkeit im Verſprechen verhindern, Glauben zu halten, die Nachläßigkeit und Unachtſamkeit, die Uibereilung und allerhand hefftige Gemüths-Bewegungen, die allzu groſſe Furcht, das verzagte Weſen, die niederſchlagende Traurigkeit der Welt, die Verzweiffelung, die groſſe Hitze, Gierigkeit und der Zorn, Sauffen, Freſſen, Huren, Buben, Stehlen ꝛc. und anderer Dinge zu geſchweigen. Alle dieſe Urſachen des Verfalls der Nahrung können nun zuſammen treffen oder nur einige dieſe Wirkungen haben, oder es iſt auch manche vor ſich ſelbſt genug, denſelben zu verurſachen. Wer

aber nun gleich alles theoretiſch und practiſch weiß, was zur guten Wirtſchafft und zur Vermeidung des Nahrungs-Abfalls gehöret, und übet doch nichts aus, der iſt es eben, bey dem alle dieſe wirckenden Urſachen des Verfalls ihre Wirckungen gar bald zeigen können. Was nun die Urſachen, ſoferne dieſe und andere den Abfall der Nahrung eines Landes verurſachen, noch ſchlüßlich betrifft, ſo kan man ſolche auf VIII Claſſen gar füglich bringen, wie ſolche kurtz in des Hoffraths D. Zinckens Grund-Riß zu einer Einleitung in die Cameral-Wiſſenſchafften § 251-263 1 Th. vorgeſtellet ſind.

Nahrungs-Safft, ſiehe **Milch-Saft.**

Napellus, ſiehe **Eiſenhütlein.**

Narciſſe, iſt ein Zwiebel-Gewächſe, ſo um ſeiner Blumen willen in denen Luſt- und Blumen-Gärten erzielet und gehalten wird. Man hat deren ſo vielerley Arten, daß der berühmte Schweitzeriſche Botanicus, Herr D. Caſparus Bauhinus derſelben neun und neuntzig zehlet und beſchreibet. Sie werden von einigen in viererley Haupt-Sorten eingetheilet, als 1) in gemeine einfache, deren einige bleich- andere hoch-gelb von Farbe, theils mit langen theils kurtzen Kelchen verſehen; 2) in gemeine gefüllte, welche hoch-gelb und deren Blätter zum theil auf grünlich ſpielen, oder mit grünlichen Strichen gezeichnet ſind; 3) in gantz weiſſe einfache, mit einem gar niedrigen Kräntzlein gezieret, welches mit einem röthlichen Circkel eingefaſſet, und drey in etwas rundliche gelb und grün durch einander ſpielende Körnlein einſchlieſſet, denn auch in gantz weiſſe gefüllte, welche dritte Art von etlichen insgemein Joſeph-Stäbe genennet werden; 4) in fremde oder ausländiſche, welche gar ſehr von einander darinnen unterſchieden ſind, daß theils derſelben gantz gelb, andere bleich von Farbe, einen Gold-gelben Kelch habende, welcher auch zuweilen in einigen bleich-gelb iſt; wieder andere gantz weiß, noch andere weiß und gelb durch einander gefüllt ꝛc. Unter dieſen ſind, ihren Nahmen nach, die bekannteſten: (1) Die **Byzantiniſche oder Conſtantinopolitaniſche Narciſſe.** Dieſe trägt oben auf ihrem Stengel zwölff Blumen, ſo weiſſe dicke Blätter haben; in der Mitten aber kommen auch gewiſſe gelbe Blätlein, nebſt einem gelben Kelch hervor. (2) Die *Boncore*, von demjenigen, ſo ſie am erſten gefunden, alſo genannt, iſt von der vorhergehenden nicht unterſchieden, als daß der mitten zwiſchen den weiſſen Blättern ſtehende Becher oder Kelch kraus und rauh iſt. (3) Die **Raguſiſche**, ſo von Raguſa aus Dalmatien zu uns gebracht worden, hat an einem Stengel drey bis vier, oder aufs höchſte fünf Blumen, und an ſtat der kleinen weiſſen Blätter, die in der Mitten zu kommen pflegen, einen kleinen gelben und krauſen Reiff, in welchem ſich noch unterſchiedliche Kreiſe formiren, und denſelbigen ausfüllen. (4) Die **Crenele** oder deren Blumen gantz zugeſpitzte Blätter haben, iſt zweyerley Art, die groſſe und kleine. Die groſſe bringt ſehr viel Blumen, allein es fallen auch viele davon vor der Zeit ab: Ihre Blätter ſind weiß; mitten aber nur in etlichen breitet ſich eine kleine gelbe und ſehr erhabene Blume aus, die oben einem kleinen Horne gleich ſiehet. Die kleine trägt nur vier oder fünff Blumen, die ſechs kleine Hörner haben, und einen Stern von eben dieſer Farbe formiren. (5) Die gelbe ſind unterſchiedlich, doch haben alle ihre Blumen Gold-gelbe Blätter, und einen Becher von gleicher Farbe. Der Unterſchied beſtehet nur darinnen, daß eine gröſſer oder kleiner, heller oder danckeler, als die andere iſt. (6) Die wilde geſtirnte hat eine gefüllte Blume, deren Blätter Stroh-Farbe oder bleich-gelb ſind, und wie ein Stern abgetheilet ſtehen. (7) Die groſſe **Roſen-Narciſſe** trägt nur eine Blume; in der Mitten bringet ſie, an ſtat eines Kelchs, ſehr viel gedoppelt liegende Blätter herfür, davon einige licht-gelb und grünlicht ſind: Wenn ſie ſich öffnen und nach und nach aus einander breiten, ſo ſcheinet es eine gelbe Roſe zu ſeyn; allein Schnee und Regen machen offt, daß ſie platzen oder auffſpringen. (8) Die kleine **Roſen-Narciſſe** iſt licht-gelb und gantz voller Blätter, wird auch die krauſe Narciſſe genannt, weil ſie krauſe und runtzlichte Blätter hat, wie der Lattich; ſie fällt aber gerne vor der Zeit ab. (9) Die ſpäte **Berg-Narciſſe** trägt drey oder vier Blumen mit weiſſen Blättern, die gröſſer ſind als der gemeinen Narciſſe, ſie ſind aber gebrochen, und ſtehen ſo, daß ſie die Figur eines Sterns vorſtellen. Sie haben einen breiten Becher oder Kelch, Citronen- oder Pomerantzen-Farb. (10) Die **Narbonniſche Narciſſe** hat eine oder mehr um ein merckliches kleinere Blume als die anderen Narciſſen, einen groſſen gelben Becher, der ſich an der Oeffnung, wie eine Glocke ausbreitet. (11) Die **Engliſche** hat eine etwas gröſſere Blume als die vorhergehende; der Becher iſt auch gelb, und überall von gleicher Weite. (12) Die dritte **Narciſſe** *Matthioli* träget auf dem Gipffel ihres mehr breiten, als runden Stengels, zehen oder zwölff weiſſe Blumen mit ſechs langen und ſchmalen Blättern, welche einen Stern formiren, in deſſen Mitte ein Kelch ſich erhebet; weil dieſe Blätter, inſonderheit an dem Rande ſehr ſchwach und zart ſind, ſo dauren ſie auch nicht lange. Dieſe Blumen öffnen ſich nach einander, allezeit drey oder vier auf einmal, und wenn ein Theil vergehet, blühet der andere wiederum. (13) Die **Lilien-Narciſſe** von Valence träget auf dem Gipffel ihres Stengels acht oder zehen Blumen, die denen vorhergehenden gleich ſind, und ſo dichte in einander ſtehen, daß man nur eine oder zwey auf einmal ſehen kan, indem die blühenden anfangen zu verwelcken, wenn die andern aufgehen wollen. Dieſe Blume kommt ſehr viel mit den weiſſen Glocken-Blumen überein, indem ſie lange, ſchmale, von einander ſtehende, und wie ein Stern formirte Blätter von gleicher Farbe hat. In der Mitten erhebt ſich ein um den Rand gekrauster Becher oder Kelch, der

der wegen ſeiner Länge wie eine Glocke ſiehet. Die Blume iſt ſo ſchwach, daß ſie kaum einen gantzen Tag währet. Alle dieſe Gattungen der Narciſſen wollen an einem Sonnen-reichen Ort, und in einem mit ein wenig Bach-Sand, und verfaulter Holtz- oder Weiden-Erde vermiſchten Wieſen-Erdreich, oder aus einem moraſtigen Teich oder Graben ausgeführten Schlam, ſo alles wohl durch einander gemenget und fein wohl ausgeſiebet ſeyn ſoll, vier Zoll tieff, und eine Spanne weit von einander ſtehen. Die Zwiebeln werden gegen den Herbſt im Wachſen des Lichts gepflantzet, nach Verflieſſung dreyer Jahre aber um Jacobi wieder aus der Erde genommen, und die Neben-Brut, welche ſich in dieſer Zeit gemehret hat, davon abgeſondert, damit ſie wieder behöriger maſſen eingeleget werden können. Der groſſen Narciſſen, welche, weil ſie gröſſer und breiter ſind, unvergleichliche, oder die ihres gleichen nicht haben, genennet werden, hat man ſechſerley Arten. 1) Die Gold-gelbe, hat ſechs glänzende gelbe Blätter, die wohl geöffnet und feſte an einander ſtehen, nebſt einem Becher, der nach dem Boden zu weiter und faſt eines Fingers dicke wird. 2) Die bleich-gelbe, welche von der vorhergehenden nicht unterſchieden iſt, auſſer daß ſie ſchmälere, weiter von einander ſtehende und kräuſere Blätter hat, und ihre Farbe, welche anfänglich gelb iſt, nach und nach abfällt, und weiß-gelb wird. 3) Die Citronen-farbne mit dem Pomerantzen-farbnen Rande ſiehet der Gold-gelben am ähnlichſten, denn ſie blühet gleich bleich-gelb, und behält auch ihre Farbe im Wachſen: Sie hat einen groſſen Becher, mit einem Pomerantzen-farbnen Rande; die Blätter ſind auch breiter und ſtehen dichter in einander. 4) Die groſſe weiſſe breitet ihre Blätter aus einander, aber 5) die kleine weiſſe hat ſie näher beyſammen und beſſer vereiniget; alſo iſt die groſſe weiſſe Narciſſe mit dem gelben von der kleinen nicht unterſchieden, auſſer daß dieſe kürtzere Blätter und einen Becher von lebhaffterer Farbe hat. 6) Die gefüllte Citronenfarbene hat bis drey Reihen ziemlich groſſe Blätter rings herum, und in dieſen Kreiſen wachſen ſehr viel kleine hell-glänzende gelbe Blätter; dieſe Narciſſe wird für die ſchönſte unter allen Narciſſen gehalten. Die nur erwähnte ſechs Arten der unvergleichlichen Narciſſen wollen an einem mittelmäßigen Ort ſtehen, und eine Erde, wie die Küchen-Kräuter haben. Man muß ſie vier Finger tieff in die Erde, und vier Zoll weit von einander ſetzen. Nach Verflieſſung dreyer Jahren werden ſie ausgenommen, und von der Neben-Brut befreyet. Uiber dieſe erſt erzehlte Arten der Narciſſen hat man noch die Indianiſche Narciſſe, und denn den Cameel-Hals. Der Indianiſchen Narciſſe hat man ſechſerley Gattungen, welche ſowohl in ihren Blumen und Farben unterſchiedlich ſind, als auch auf unterſchiedliche Art gebauet werden müſſen. 1) Die Virginiſche Narciſſe hat eine unreine weiſſe Farbe, wenn ſie anfängt zu blühen, die ſich aber nach und nach überziehet, und endlich eine ſchöne hell-rothe Farbe bekömmt. Ihre Blätter läſſet ſie wie eine Perſianiſche Tulipane hängen, nur daß ſie ein wenig gröſſer ſind, und ſich niemahlen öffnen. In dem Topffe kommt ſie beſſer fort als in dem freyen Lande; ſie will über zwey Finger tieff nicht in der Erden ſtehen, nicht viel Sonne haben und nicht öffters verſetzet werden. 2) Die Jacobs-Narciſſe trägt bis vier Blumen, eine iede von ſechs Purpur-farbenen Blättern, die unten etwas in der Farbe abfallen, oben aber auf Pomerantzen-Farbe auslauffen; eine iede Blume gleichet in ihrer Geſtalt der weiſſen Lilie, ſie hat ſechs lange weißlichte Fäſerchen, die oben kleine gelblichte Knöpfflein kriegen, und iſt das mittelſte Fäſerchen röthlicht, und gröſſer als die übrigen: Dieſe Blume zeiget ſich, gantz anders als die anderen zu thun pflegen, zugleich mit ihrem Stengel, und indem ſie alſo blühet, fänget ſie auch an Blätter und und Blumen zu treiben. Die Jacobs-Narciſſe muß in einem Topff, und zwey Finger tieff in ein mageres und ſandiges Erdreich geſetzet werden; ſie will Waſſer und Sonne haben, bis die erſte Kälte ihre Blätter ausgetrocknet und verdorret hat, alsdenn ſtellet man ſie an einen offenen und lufftigen Ort, und läſſet ſie daſelbſt, ohne etwas weiters damit vorzunehmen, bis mitten in den Monat Majum ſtehen, da man die Erde gantz ſorgfältig bis zu der Bulbe oder Zwiebel, doch daß man dieſe nicht beſchädige, hinweg räumt, die Neben-Brut gantz ſubtil von der Zwiebel abnimmt, und ſie wieder mit der Erden zudeckt; alsdenn begieſſet man ſie, bis die Erde wohl genetzet ſey, und ſtellet ſie nachmals an die Sonne und in den Regen, doch daß man ſie darneben, wenn es nöthig iſt, begieſſe. 3) Die rothe Narciſſe, die eine Farbe faſt wie die rothe Lilie hat, und ſonſten Narciſſe Madame oder bella Donna genennet wird, trägt zwantzig und mehr kleine länglichte Blumen, die etwas grünlicht ſind; ſie öffnen ſich eine nach der andern, ſind theils gerade, theils hängen ſie unter ſich, und ſtehen dichte voll und feſte an einander. Der Figur nach ſind ſie wie die weiſſen Lilien, haben auch eben dieſe Gröſſe, nur daß die Blätter nicht ſo ſehr zurücke gebogen ſind, und dichter in einander ſtehen; von Anfang ſind ſie weiß mit roth untermenget, ie älter ſie aber werden, ie mehrere Farbe bekommen ſie. Der Boden iſt inwendig weißlicht, wie auswendig: Sie haben ſechs Fäſerchen, die an dem Fuſſe gleichfalls weißlicht, oben aber röthlicht ſind, und auf einen kleinen runden Gipffel auslauffen, der einem kleinen Strauß nicht ungleich ſiehet; das mittlere Fäſerchen hat keinen Knopff oben auf, iſt aber länger und vollkommener als die andere in der Farbe. Der Stengel iſt rund, Fingers dick und mehr als Ellen hoch, einer grünen mit dunckel-roth vermengten Farbe; die Blätter ſind grünlicht, wie an den Lilien, und ſo groß als wie die gemeinen Narciſſen-Blätter. Die Zwiebeln werden in ein gutes mit Sand vermengtes Wieſen-Erdreich zween oder drey Finger tieff eingeleget, und beſtändig in der

gelaſſen, denn die Neben-Brut wird ihnen allein durch Entblöſſung der Erde weggenommen. 4) Die licht-gelbe oder helle **Weinfarbene Narciſſe**, die auch den Namen Fauſſe Madame oder bella Donna falſa führet, hat einen ſubtilern, krümmern und nicht ſo runden Stengel als die vorhergehende, bringet auch weniger Blumen herfür, welche etwas kleiner und an der Farbe lichter als die vorigen ſind. Dieſe und die rothe Narciſſe ſtehen beſſer in groſſen Scherben, als in einem mageren und leichten Lande. Man muß ſie über drey Finger tieff nicht in die Erde ſetzen und ſehr ſelten ausheben. 5) Die runde **Kugel-Narciſſe**, von denen meiſten Gärtnern Girandole genannt, treibet ihre Blume, ehe man den Stengel davon zu ſehen bekömmt, wenn ſie nun allgemach in die Höhe ſteiget, öffnet ſie ſich, wie ein Maul, in welchem man noch mehr Blumen entdecket, die, wenn ſie ſich auf allen Seiten ausbreiten, eine Sphæram oder Kugel vorſtellen; oben auf dem Gipffel des Stengels wachſen ſehr viele und etwas lange Fäſerlein, zwiſchen denen noch mehr kleine dreyeckigte, eines Fingers breite, und fünff bis ſechs Zoll lange Stengel hervor kommen, die grün mit roth vermiſchter Farbe ſind, und kleine Knöpflein, wie die Saamen-Häuptlein der Tulipanen haben. Unter dieſen Stengeln ſind einige, die unter ſich hängen, andere aber ſtehen aufgericht; aus dem Gipffel entſpringt eine fünff-blätterichte Blume, deren Blätter Carmeſin-roth, oben zurücke gebogen, oder umgeſchlagen und gekrauſet ſind; das äuſſere Blat ſteiget gleichfalls in die Höhe, und hat ſechs Fäden in der Mitten von gleicher Farbe, ſo ſehr lieblich anzuſehen; dieſe ſind mit kleinen beweglichen Knöpflein oder Hütlein bedeckt, die alle zuſammen in der Farbe abnehmen, und braun-gelb werden. Der ſiebende Faden iſt länger als die andern, wird dicke, und rollet ſich oben zuſammen, daß er einen Purpurfarbnen Knopff macht. Die Blumen ſtehen drey Finger weit, oder ein wenig weiter von einander: ſie blühen nach einander, und vergehet nicht eine einige, daß nicht an ihrer Stelle eine andere blühe. In dem Monat September kommen ſie hervor, und dauren faſt ein Monat lang. Dieſe Narciſſe wird, wie die vorhergehende gebauet, und will vor überflüßiger Näſſe und Kälte wohl verwahret ſeyn. 6) Die geſchuppte **Narciſſe**, ſonſten auch Colchicum Indicum, oder groſſe Indianiſche Zeitloſe genannt, bringet aus ihrer Hülſe eine Blume, wie eine Granate mit ſechs, zuweilen auch mehr ſchönen Feuer-rothen Blättern, und in dieſen Blumen ſind noch ſehr viele kleine halb geöffnete Leibfarbene Blumen: Aus einer ieden von dieſen Blumen gehen drey rothe Fäden oder Fäſerlein, mit einem gelben Hütlein oder Deckel hervor. Wenn dieſe Blume verblühet hat, und ihr Stengel in Saamen treibet, ſo ſchlagen erſt die Blätter unten am Fuſſe aus, und kommen eher nicht, als bis die Blätter von den Blumen abgefallen ſind. Sie will aber in unſern Landen nicht allezeit blühen. Der Saamen kommt nach verwelckter Blume in hochrother Farbe, mit drey oder vier in Oliven-Gröſſe beſtehenden Körnern, und Abſätze wie eine Traube, iede derſelben hat drey oder vier ſchwärtzlichte Kerne, wie kleine Faſeolen. Dieſe Narciſſe wird am beſten in einem Topff, ſo mit magerer und ſandigter Erde angefüllet iſt, drey Finger tieff gepflantzet. Wenn die Blätter dürre worden, muß man ſie zu andern Gewächſen ihres gleichen, an einen trockenen und lufftigen Ort, unter ein Obdach bringen, ihren Kiel aber niemals ausnehmen. Der **Cameel-Hals**, alſo genannt, weil der Stiel, daran die Blume hänget, ſich wie ein Cameel Hals krümmet; wird auch ſonſten die gekrönte Narciſſe, oder die Narciſſe mit dem langen Kelche geheiſſen. Dieſes Cameel-Halſes finden ſich dreyerley Gattungen, 1) der einfache weiſſe, 2) der bleich-weiſſe; und 3) der gefüllte weiſſe. 1) Der einfache weiſſe Cameel-Hals hat ſechs weiſſe Blätter, aus deren Mitte ein Becher hervor gehet, welcher oben herum mit einem rothen Saum eingefaßt iſt. 2) Der bleich-weiſſe hat eine kleinere Blume, allein er trägt deren auch vielmehr, indem ſich vier bis fünff auf einem Stengel befinden. 3) Der gefüllte weiſſe wird wegen ſeiner vielen Blätter, und wegen ſeines Goldfarbenen Kelches, welcher rings um den Rand mit einem rothen Strich, als mit einem Saum eingefaßt, und gleichſam von einer Krone umſchloſſen iſt, mit Recht die gekrönte Narciſſe genennet: Denn dieſe iſt unter allen, ſowohl was die Geſtalt, als auch die Menge der Blätter, und den lieblichen Geruch betrifft, die ſchönſte, und die am wertheſten gehalten wird. Einige von denen Franzoſen nennen ſie Roſe de notre Dame, oder unſer lieben Frauen Roſe. Alle drey Gattungen von dieſer Blume ſtehen gerne in einem fetten und feuchten Boden, vier Finger tieff, und eine Spanne weit von einander. Damit ſie deſto leichter blühen, muß man ſie bey dem Setzen mit Erden, wie zu den Küchen-Kräutern genommen wird, bedecken. Alle drey Jahre werden ſie wieder ausgehoben, und die Neben-Brut davon abgenommen. Von denen Pſeudo-Narciſſis, oder **Mertzen-Bechern**, Jonqvillen, und **Tazzetten**, ſo ebenfalls unter die Narciſſen gerechnet werden, iſt unter ihrer ſpecialen Benennung gehandelt.

Nardus, ſuche Spicanard, oder Lavendel.

Narren-Kolben, ſuche Rohr-Kolben.

Naſe, bedeutet an den Menſchen das in der Mitte des Geſichts überhabene Theil, bey den Thieren aber die Oeffnungen am Ende des Kopffs. Es beſtehet dieſe aus Beinen, Knorpeln, Mäuslein, Haut und Gefäſſen, welche zuſammen unterſchieden werden in die auswendige und inwendige Theile. Der auswendig nach der Mitte erhabene Theil heißt der Rücken der Naſe, der ſpitzige Theil die Gräte, das Ende derſelben der Ball oder die Kugel, und die Seiten-Theile die Flügel; inwendig theilet der Knörpel, ſo man die Scheide-Wand nennet, die Naſe in zwey Gänge oder Naſen-Löcher, ein iedes Naſen-Loch hat wiederum zwey Abtheilungen, die eine gehet hinauf bis zum Sieb-

förmigen

förmigen Beine, die andere und gröſſere herge-
gen erſtrecket ſich bis in die Kähle und den in-
wendigen Theil des Mundes über den Gau-
men. Durch die erſte wird der Geruch em-
pfunden vermittelſt des zarten Häutleins, mit
welcher die Naſen-Löcher inwendig überzogen,
welche eben die Empfindung annimmt, und fer-
ner durch die Geruchs-Nerven zu dem Gehirne
bringet; durch die andere Abtheilung ziehet die
Lunge die Lufft an ſich, und bläſet dieſelbe auch
dadurch wieder von ſich.

Naſe oder Näsling, iſt ein Fiſch, welcher
von dem hinter ſich gebogenen Obertheil ſeines
Maules alſo genennet worden, und gerne in
mittelmäßigen Flüſſen wohnet. Seiner Ge-
ſtalt nach kommet er denen Alten und May-
fiſchen oder Häßlen bey, iſt gröſſer als ein He-
ring, und wird zuweilen über ein Pfund ſchwer.
Er hat ein weiſſes, weiches und ſehr grätiges
Fleiſch, ſo nicht gar geſund, und daran man ſich
leicht ein Fieber eſſen kan; iſt dahero beſſer ge-
braten als geſotten zu genieſſen, ſonderlich im
Hornung, (Februario), da dieſer Fiſch ſehr fett
iſt. Wenn er im Frühling laichet, werden der-
ſelben in der Birß, nahe bey Baſel, wie auch in
dem Teya-Fluß in Nieder-Oeſterreich ꝛc. eine
groſſe Menge gefangen, und löſen die Fiſcher
in der Faſten öffters eine anſehnliche Summe
Geldes daraus. Die man nicht ſo gleich friſch
weg kochet und verzehret, werden eröffnet, aus-
genommen, eingeſaltzen und geräuchert, da
man ſie denn vor den Geſinde-Tiſch auf ein
halbes Jahr oder auch länger gebrauchen kan.
Nach dem Strich fängt man ihrer wenig mehr.
Was man für einen Phoſphorum, oder ſchei-
nendes Licht, ſo man ſie mit Salmiac beſpren-
get, und faulen läßt, von ihnen bekommen kön-
ne, entdecket D. König in Regn. Anim.

Naſe, heiſſet auch auf denen Dach- und
Hohl-Ziegeln das an dem Rücken derſelben
befindliche Zäpflein oder Häcklein, woran die-
ſelben auf die Latten gehänget werden. Die
Naſen auf denen Forſt-Ziegeln ſind mehr zum
Zierath, als zum Nutzen darauf gemacht.
Denn auf denen Walm-Ziegeln, gleich unter
dem Loche, wo man den Forſt-Nagel durch-
ſchlägt, eine Naſe aufgeſetzt wird, hindert ſol-
che, daß der obere Ziegel, ob gleich ſein Nagel
los iſt, dennoch nicht hinunter fallen kan.

Naſe, iſt auch ein Jäger-Terminus. Denn
wenn ein Hund die Fährte bald findet, und
richtig verfolget, ſo ſprechen ſie, er habe eine
gute Naſe.

Naſen-Geſchwür, iſt ein höchſt ſchädlicher
mahler Zufall, da eine ſcorbutiſche und ſchar-
fe hitzige Feuchtigkeit ſich aus dem Haupt in
die Naſen ziehet, daſelbſten das innere Na-
ſen-Fleiſch, welches ohnedem wegen ſeines lu-
ckern Weſens ſehr geſchickt darzu, wegen ſeiner
ſcharfen und klebigten Unart ſich anhänget, und
endlich, wo nicht in Zeiten Hülffe geſchiehet,
in ein Geſchwüre gehet, und immer weiter
friſt, ſo daß offt die innere Scheide-Wand da-
durch verzehret wird.

Naſen-Horn, iſt ein ſtarckes Thier in der

Gröſſe faſt wie ein Elephant und ein abgeſagter
Feind deſſelben, mit Schilden gleichſam behar-
niſcht, auf der Sau-rüßlichten Schnautze aber
hat es ein aufwärts ſtehendes Horn, zwiſchen
denen Naſen-Löchern, womit es ſeinen Feind
den Elephanten todtet. Dieſes Horn kommt
an Tugend dem Einhorn bey.

Naſen-Schlitzen, geſchiehet an denen Pfer-
den, welche kleine, enge und nicht aufgezogene
Naſen-Löcher haben, alſo daß ſie nicht genug-
ſame Lufft noch Athem holen können, da denn
der Natur durch das Aufſchlitzen der Naſen-
Löcher in etwas geholffen werden muß. Ge-
meiniglich läßt man hierbey die Ohren der Na-
ſen entgelten, weil der gemeine Gebrauch, daß,
wenn man einem Pferd die Naſen aufſchlitzet,
demſelben auch die Ohren müſſen abgeſchnitten
werden. Es muß aber dieſes letztere nicht gantz
gleich, ſondern nach der Form und Proportion
der Ohren geſchehen.

Natter, ſuche Schlangen.

Natter-Kraut, wilde Ochſen-Zungen,
oder Schlangen-Haupt, iſt ein wildes Kräut-
lein, welches auf den Feldern und an den We-
gen gefunden wird. Es hat in der Erden lange
und breite rauhe Blätter, zwiſchen denen ſich
ein runder, rauher und gerader Stengel mit
eben dergleichen Blättern erhebet, an welchem
zu oberſt auf kleinen umgebogenen Zweigen
blaue Kelch-Blümlein, die anfänglich roth
ſind, hängen; darauf folget der ſchwartze eckig-
te Saamen, welcher einem Schlangen-Kopff
nicht ungleich iſt, dahero auch dieſem Kräutlein
der Nahme Schlangen-Haupt beygeleget wor-
den. Das Kraut wird innerlich wider allerley
Verſehrung und für das geronnene Geblüte im
Leibe gebraucht, äuſſerlich aber heilen die Blät-
ter zerſtoſſen und aufgelegt, die Nattern- und
anderer gifftiger Thiere Biſſe. Mit der Wur-
zel kan man die Würmer, ſo ſich in den Schä-
den der Thiere zu ſetzen pflegen, vertreiben.

Natter-Milch, wird von etlichen die wild-
wachſende Scorzonere oder Schlangen-Mord
genennet, weil die Wurtzel voller Milch-Saffts,
dieſer aber denen Nattern und Schlangen
gäntzlich zuwider iſt. Siehe Scorzonere.

Natter-Windel, Wende-Hals, Drehe-
Hals, iſt ein Vogel in der Gröſſe einer Korn-
Lerche die im Strich gehet. Seinen Nahmen
hat er daher, weil er, wenn man ihn in der Hand
hält, ſeinen Kopff gantz und gar, daß der Schna-
bel recht verkehrt zu ſtehen kommt, herum dre-
het, und ſich anſtellet, als ob er ſterben wolte.
Er hat eine breite Bruſt, Füſſe in der Gröſſe
wie Meiſen-Füſſe, an welchen hinten und vorn
von auſſen zwey lange, von innen aber zwey
kurtze Krallen oder Zähen ſtehen, und einen lan-
gen Schwantz; der Schnabel iſt auch länglicht,
aber weder ſo lang, noch ſo ſpitzig und ſo ſtarck,
als ihn die Baumhacker haben. Seine Federn
ſind wie die lindeſte Seide anzugreiffen, an wel-
cher Zärtigkeit der Federn es ihme wohl kein
Vogel gleich thut. Seine Kuppe aufm Kopff
kan er in die Höhe recken, wie ein Nuß-Häher.
Am Rücken iſt er braun und weißſcheckigt, und
eben

eben ſo iſt auch der Kopff und der Schwantz, am Bauche iſt er weiß mit braunen Puncten, am Halſe aber gelblich und ſchwartz eingeſprenget. Unter dem Schnabel hat er weißgeſprenckelte zwey Striche, als einen Bart anzuſehen, die Fittige aber ſind braun und gelb punctiret, gleich einer Wald-Schnepffe. Der Schnabel iſt bräunlich, und ſo ſind auch ſeine Füſſe. Er brütet in hohlen Bäumen, und hat auf einmahl ſieben, acht, neun bis dreyzehen Junge, wie die Spechte, denen er bisweilen im Flug ſo gleich, als ungleich er ihnen hingegen an dem Schnabel und ſonſten iſt. Nach der Art ſich zu nähren kommt er gleichfalls denen Spechten bey, hat auch eine Zunge wie dieſelbe, die er lang heraus ſtrecken und wieder hinein ziehen kan; vornen iſt ſie ſcharff und ſpitzig, die Würmer in denen Bäumen, ingleichen die Fliegen und Ameiſen daran zu ſpieſſen, inſonderheit ſind dieſe letzteren ſeine liebſte und gemeinſte Speiſe, welche er folgender Geſtallt berückt: Er ſtreckt ſeine Zunge lang heraus in ihre Hauffen, und wenn ſie von Ameiſen voll angekrochen iſt, zuckt er die Zunge eilends wieder hinein, und verſchluckt ſie. Er ziehet gleich andern Vögeln, iedoch ſehr zeitlich hinweg, und kommet erſt im April kurtz vor der Nachtigaal wieder zurücke, da er denn, nach Art des Blau-Spechts, in denen Wäldern ſich hoch zu ſetzen pfleget, und ſeines gleichen zu ihrer Paarung mit lautem Ruff herbey locket, welcher Ruff faſt mit dem Geſchrey eines Rittel-Geyers überein zu kommen ſcheinet, und zu ſolcher Zeit nur darum angenehm iſt, weil es gemeiniglich bald darauf folgendes gelindes Wetter andeutet. Dieſer Vogel ſoll ein wohl ſchmeckendes Fleiſch haben, und wider die ſchwere Noth gut ſeyn, die Galle aber denen Augen zur Artzney dienen.

Natter-Wurtz, ein Kraut, welches ſo wohl wild auf Bergen und in Auen wächſet, als auch in den Gärten gezielet wird. Dieſes heiſſet die groſſe, jenes die kleine Natter-Wurtz. Ihre Blätter ſind lang, oben röthlich, unten Purpurfarb mit blau und grün unterlauffen, der Stengel hoch, rund, ſubtil und mit kleinen Blätlein beſetzt, an demſelben kommt oben eine Purpur-rothe Blüthe, in Geſtallt einer Aehre herfür, welche einen Saamen wie der Sauerampffer hinterläſſet. Die Wurtzel iſt gekrümmet wie eine Natter, mit einer ſchwartzen und ſubtilen Rinde überzogen, inwendig aber roth und voller Safft, eines ſtrengen und bittern Geſchmacks, und einer anziehenden und heilenden Krafft, thut in der rothen Ruhr, Bauch-Flüſſen, Blutſpeyen, güldenen Ader und Erbrechen gute Dienſte, heilet Wunden, Brüche, und zerſprungene Adern im Leibe, ingleichen Natter- Schlangen- und anderer gifftiger Thiere Biſſe, und iſt eine trefliche Blut-Stillung, wenn man das Pulver davon in friſche Wunden ſtreuet.

Natter-Zünglein, Schlangen-Zünglein, ein Kräutlein, welches gerne auf feuchten ſen und in Gras-Gärten wächſet, aber länger nicht, als bis in den halben Junii ohngefehr währet, und hernach verſchwindet. Es treibt nur ein einiges fettes, unten breites und oben ſpitziges und grünes Blat, daraus ein Stengel, etwan einer Hand hoch, mit einem gelben zerkerbten Spitzlein, gleich einer Pfrieme oder Schlangen-Zunge ſich erhebet; iſt ein ſehr gutes Wund-Kraut, ſo wohl inner- als äuſſerlich zu gebrauchen, dienet wider das Blut-Speyen, die rothe Ruhr, Entzündung der Leber, Hitze und hitzige Fieber, widerſtehet den anſteckenden Kranckheiten; äuſſerlich zum öfftern friſch aufgebunden, ziehet es allen Gifft aus den Peſt-Geſchwüren, heilet friſche Wunden und alte Schäden, und iſt ſehr gut zu trieffenden Augen. Im May wird ein Waſſer daraus gebrannt, welches ſo wohl wider obige Zuſtände, als auch inſonderheit denen Kindern, die einen Bruch haben, nützlich gebrauchet wird. Es giebt aber auch einen Stein in Maltha ſonderlich, und auch bey Lüneburg, welcher dieſen Nahmen führet, dreyeckigt, Aſchen-farbig, ſchmal, und vornen umgebogen iſt. Man pfleget ſie in Silber eingefaſſet am Leibe vor den Gifft zu tragen, ſchreibt ihm aber auch aus Aberglauben viel mehr Wirckungen zu.

Nebel, iſt ein grober wäſſeriger Dampff, welcher, nachdem er von der Wärme aufgezogen, und die unterſte Lufft, darinnen ſich dieſe Dünſte befinden, durch die Kälte verdicket worden, nahe an der Erden bleibt, und die Lufft verdunckelt, nach Beſchaffenheit derſelben aber entweder fällt, und in Thau, Staub-Regen, wie auch Reiff verwandelt wird, oder aber in die Höhe ſteiget, und denn bald wieder in einem Regen herab zu kommen pflegt, wie denn eine Wolcke nichts anders als ein Nebel in der Höhe iſt. Der Nebel iſt zuweilen dick, zuweilen dünn, bisweilen ſtinckend, bisweilen auch von andern Eigenſchafften. Im Frühling und Herbſte pflegen gemeiniglich ungeſunde, ſtinckende Nebel zu fallen, die dem Vieh auf der Weide höchſt-ſchädlich ſind, und zu denen öffters graßirenden Vieh-Seuchen nicht wenig beytragen. Zu ſolcher Zeit ſoll man dem Vieh des Morgens zur Verwahrung Theriack und Butter auf einem Stück Brot zu freſſen geben, und ſolches nicht ehender, als wenn die Sonne ſich ſchon mercklich erhöhet, auf die Weide treiben, wenn aber allzuſtarcke Nebel gefallen, daſſelbe lieber gar daheime laſſen. Wenn böſe Nebel die Bäume befallen, daß das Laub davon gelb wird, ſoll man Bohnen-Stroh, Farren-Kraut oder Reinfahren, Horn-Späne, ſo bey den Kamm-Machern zu bekommen, und dürren Beyfuß an einem gelegenen Ort des Obſt-Gartens, wo der Wind den Rauch recht durch die Bäume treiben kan, auf einem Hauffen anzünden, als wodurch ſolche böſe gifftige Dünſte wieder verzehret werden ſollen. Es ſcheinet aber dieſes eine vergebene Arbeit zu ſeyn. Von dem Nebel wird die Witterung folgender Geſtalt abgenommen: Der Nebel, der wie ein kleiner Staub-Regen herab fället, bedeutet ſchön Wetter. Wenn ſich aber der Nebel aufziehet,

ſo iſt Regen zu vermuthen. Neblichte dunckle Lufft, die ſich trennet, und von der Sonnen verzehret wird, bedeutet klar Wetter. So bey heiterem Himmel und der Sonnen Aufgang Nebel entſtehen, ſo erregen ſie offt Sturm-Winde. Wenn in denen Thälern Nebel entſtehen, die Spitzen der Berge aber lichte ſind, ſo bedeutet es nach dem Regen ſchön Wetter, nach ſchönem Wetter aber Regen. Ein dicker Nebel, der des Abends fällt, bringet die folgende Nacht gerne Regen. Wenn hohe Berge und Wälder vom Nebel dampffen und rauchen, ſo folgt Regen-Wetter. Nebel aber, die gar niedrig neben denen Bergen oder auf dem Felde niedergedruckt liegen, bedeuten ſchön Wetter. So des Morgens eine Nebel-Wolcke vor der Sonnen hergehet, ſoll es eine Anzeige eines bald folgenden Regens ſeyn. Wenn häuffige finſtere und dicke Nebel entſtehen, ſo iſt insgemein die Lufft vom Wind und Sturm verdächtig. Was die Land-Leute von denen im Martio fallenden Nebeln vor Vermuthungen haben, iſt unter dem Wort **Mertzen-Nebel** zu finden.

Nebel-Krähe, ſiehe **Krähe**.

Neben-Mond, iſt nichts als ein Bild in der Lufft, da der Mond mit einem bleichen Ring umgeben, und in welchen der eigentliche Mond wie in einem Spiegel zu ſehen. Es geſchicht meiſtentheils im Herbſt und Winter, wenn Schnee-Wolcken in derſelben ſind.

Neben-Sonne, iſt ebenfalls nichts anders, als ein von der wahren Sonne in einer Wolcken, womit ſie umgeben, durch den Wiederſchein entſtehendes Bild der Sonne.

Negelein, ſiehe **Nägelein**.

Negelein-Veiel, ſuche **Leucojen**.

Negre, iſt ein groſſer Fiſch in denen Americaniſchen Inſeln, der unſern Schleyen ähnlich iſt.

Nehen, nennet man diejenige weibliche Verrichtung, da ſie theils zur Feſtigkeit, theils auch zur Schönheit und Zierde, vermittelſt der Neh-Nadel auf verſchiedene und offt ſehr künſtliche Art mit einem Faden allerhand Zeug, als Leinwand, Catton, Neſſel- oder Cammer-Tuch und dergleichen, bald ſäumen, bald ſchlechtweg beſtechen, umſchlingen, durchziehen, hohlnadeln, ſteppen, Knoten auffſetzen, bald aber nach Art der Mahler allerhand Figuren, Blumen, Gänge, Züge u. ſ. f. zu nehen, und mit weiſſen, wie auch bunten Fäden zu entwerffen geſchickt ſeyn; wie ſie denn hierzu in gewiſſen alſo genannten **Neh-Schulen** von der **Nähderin** Anweiſung haben können. Dieſe Arbeit pflegt man abzutheilen in die gemeine häusliche, dergleichen die **Haus-Nahd**, als ſäumen, beſtechen, ſteppen u. ſ. f. und in die künſtliche, ſo man auch die **Mahler-** oder **Bilder-Nahd** zu nennen gewohnt iſt. Bey dem Nehen ſelbſt kommt es überhaupt darauf an, daß man jedesmahl ſich der gehörigen Ordnung bediene, damit nemlich die Stiche, wie es die Sache erfordert, in ihrer richtigen Gröſſe genau neben und hinter ſich einander folgen, worzu die Fäden, daraus das Tuch gleich einem engen Gitter zuſammen gewürcket, gantz behülfflich; zu dem zierlich- und künſtlichen Nehen aber wird auſſer dieſen annoch beſonders erfordert ein geſchickter Umriß, oder entworffenes Muſter, welches im Nehen alsdenn um ſo viel netter und beſſer ausfällt, wenn diejenige Perſon, ſo ſelbiges abnehet, etwas von der Zeichnungs-Kunſt verſtehet. Die Geräthſchafft, ſo bey der Ausübung nöthig, beſtehet in den mancherley Arten der Steck- und Neh-Nadel, Finger-Hut, Finger-Reiff, Scheeren, Trenn-Meſſer, kleiner Pfriemde, in die Schnür-Löcher damit zu ſtechen, Reiß-Bley oder Kohlen u. a. m. welches ſie entweder in einem Futteral, ſo das **Neh-Zeug** oder **Geſteck** genennet wird, oder aber in einem **Neh-Pult** aufzubehalten pflegen: Hiernächſt iſt auch noch darzu zu rechnen das **Neh-Küſſen**, welches aus einem mit Sand ausgefüllten viereckigten Säcklein beſtehet, und mit einem bald einfärbigen Tuche, bald aus vielfärbigen an einander geſetzten Läpplein überzogen, daran ſie im Nehen dasjenige Stück mit einer Nadel feſt ſtecken können, welches ſie unter Händen haben. Dieſes Küſſen iſt zuweilen unmittelbar auf dem Deckel des Neh-Pultes befeſtiget, meiſtentheils aber hat man es auch abſonderlich, damit ſelbiges nach eigner Beqvemlichkeit bald da, bald dorthin geleget werden kan. Endlich gehöret hierzu der **Neh-Rahmen**, als ein unentbehrliches Stück, welcher aus vier glatt-gehobelten Latten beſtehet, die allermeiſt in rechten Winckeln zuſammen geſetzet, und entweder an den Ecken dergeſtalt feſte verbunden ſind, daß ſie ihre Entfernung unverändert behalten müſſen; oder es kan der eine Schenckel an den zwey Seiten-Schenckeln auf und nieder geſchoben, und dadurch der Rahm weit und enge, aber doch darbey feſt gemacht werden. Die langen Teppiche und andere dergleichen Sachen zum nehen beqvem einzuſpannen, und daß dieſes nicht bey offtmahliger Wiederholung allzu beſchwerlich falle, bedienet man ſich noch einer andern Art der Neh-Rahmen, welcher nach der Höhe und Form eines Tiſches aus einem Geſtelle beſtehet, woran zu oberſt zwey einander entgegen ſtehende Seiten ſich herum waltzen, und an ihren Enden durch Sperr-Räder ſpannen laſſen; wenn nun das darein geſpannte fertig, wird dieſes Genehete auf die eine Waltze ſtraff aufgewunden, und dargegen ſo viel von der andern abgewickelt als nöthig, das vom neuen alſo eingeſpannte Tuch aber vermittelſt beyder Waltzen und ihrer Sperr-Räder, indem man die eine rechts, und die andere lincks herum drehet, ſo ſehr als möglich ſteiff ausgeſpannet, da man denn zuletzt daſſelbe auch an die zur Seiten unbewegliche Schenckel des Rahmes mit Bindfaden gleichergeſtalt ſcharff anziehen kan.

Neid, heiſſet dasjenige Laſter des Gemüths, da man überhaupt des Nächſten Glück und Gut mit Verdruß, deſſen Unglück aber mit Wohlgefallen anſiehet, und ſich alſo zu allerhand ſolchen äuſſerlichen Handlungen bringen läſſet, welche dieſes liebloſe Weſen entdecken. Nachdem es nun ein Gut der ſinnlichen Luſt, der Ehr- und Ruhm-Begierde, oder des Geld-Geitzes iſt, nachdem entſtehen verſchiedene Arten des Neids, z. E. Eiferſucht, Misgunſt ꝛc. Allein ins beſondere iſt es ein gantz gemeines Laſter unter denen, die mit Nahrungs-Geſchäfften zu thun haben, daß ſie einander wegen des Vermögens und der Nahrung beneiden. Vornemlich trifft man ſolches in niederträchtigen Seelen unter gemeinen Leuten an, ſonderlich unter Bauern, Land-Leuten, und gemeinen Handwercks-Leuten. Bisweilen wird auch aus dieſem Laſter ein recht ſtarcker Affect, da ſich ein Menſch über des andern ſeine Glückſeligkeit betrübet und grämet, oder über das Unglück recht hertzlich erfreuet. Und dieſes iſt alsdenn der Affect der Schaden-Freude. Ein ſolcher Menſch wird ein Schaden-Froh genennet, und ein ſolches Gemüth hat etwas gantz beſonders ähnliches mit dem Satan, dem es eine Freude iſt, wenn dem Menſchen Schade geſchieht. Der neidiſche Gram aber iſt offt ſo hefftig, daß dergleichen Leute ſolchen in ihren Augen, ihrer Geſtalt und Farbe verrathen, und ſo gar durch allerhand Kranckheiten des Leibes ſich ſelbſt dafür ſtrafen. Meiſtentheils iſt auch mit dieſer hündiſchen Gemüths-Art ein hämiſches und tückiſches Weſen verknüpffet. Denn ein ſolcher Menſch iſt keines Menſchen Freund. Daher er auch keine, oder wenig Freunde hat. Man kan dannenhero aus dieſer kurtzen Abbildung des Neides erkennen, was derſelbe vor ein Feind einer vernünfftigen und klugen Wirtſchafft ſey, und wie ſehr ſich Wirte dafür zu hüten haben, ſonderlich da man leicht, woferne man unter ſolchen Leuten beſtändig lebt, unvermerckt damit angeſtecket wird, wenn man auch eben ſonſt nicht beſonders dazu geneigt iſt. Dieſes ſchändliche, und doch bey der äuſſerlichen Ehrbarkeit meiſt ſich verſteckende und unerkannte Laſter, hat ſeinen Grund in der Liebloſigkeit des menſchlichen Hertzens überhaupt, und in einer unmäßigen und hefftigen Begierde nach zeitlichem Vermögen, welches man gleichſam alsdenn zu ſeinem Gott machet. Ja eben durch dieſes Laſter und durch die Ungerechtigkeit, Betrüglichkeit, Härtigkeit und Unbarmhertzigkeit des Geitzes offenbaret ſich die gemeine Abgötterey derer Wirte.

Neid-Bau, heiſſet ein in Rechten verbotener Bau, welchen ein Nachbar dem andern mehr zum Schaden und zum Verdruß, als ſich damit einen Nutzen zu ſchaffen, führet.

Nelcken, ſuche **Nägelein**.

Neſpel, ſiehe **Miſpel**.

Neſpel-Baum, ſuche **Miſpel-Baum**.

Neſſel, Brenn-Neſſel, iſt ein Kraut, davon man verſchiedene Gattungen hat, derer einige wild wachſen, andere aber im Garten gezeuget werden. Die wilden Neſſeln ſind 1) die gemeine oder groſſe **Brenn-Neſſel**, welche einen viereckigten, hohlen, und ungefehr drey Schuh hohen Stengel treibet, und an ſolchen zwey und zwey gegen einander überſtehende, dunckel-grüne, hinten am Stengel breite, und vornen hinaus ſpitzige, am Rande herum eingekerbte rauhe Blätter hat, die auf beyden Seiten mit ſubtilen ſpitzigen Stacheln oder Haaren bewachſen ſind. Das männliche Geſchlecht von dieſer Brenn-Neſſel trägt einen bräunlichen Saamen, und blühet nicht; das weibliche aber blühet, und trägt hingegen doch keinen Saamen. 2) Die kleine **Brenn-Neſſel**, welche insgemein **Eiter-** oder **Heiter-Neſſel** genennet wird, wächſet etwan einer halben Elle hoch, und hat kleinere und ſtumpffere Blätter, als jene, ſonſten aber brennt eine ſo gut als die andere. Man hat vermittelſt der Microſcopiorum, oder Vergröſſerungs-Gläſer entdecket, daß unten an denen auf den Blättern befindlichen ſpitzigen, und dünner noch als ein Haar ſeyenden Stacheln, wo ſie auf dem Blat aufſtehen, ein kleines Bläsgen mit einem ſcharffen und brennenden Safft angefüllet, der Stachel aber an ſeiner Spitze ſehr hart, und im Mittel derſelben mit einem Loch verſehen ſey, aus welchen gedachter Safft, indem man mit der bloſſen Haut die Neſſel berühret, heraus, und ſogleich in den verletzten Theil hinein läufft, wodurch ſich Blaſen aufziehen, und der ſo empfindliche Schmertz erwecket wird. Wenn man denen Kühen von den groſſen Neſſeln unter ihrer Siede oder Brüh-Futter zu freſſen giebet, ſollen ſie viel Milch bekommen. Man pfleget auch im Frühling junge Neſſeln abzuſchneiden, dürre zu machen, und nachmahls im Winter dem Vieh unter anderm Futter zu geben. Junge Neſſeln klein gehackt, und mit Weitzen-Kleyen vermengt, giebt vor die jungen Gänslein ein angenehmes Futter. Wie man vermittelſt der Brenn-Neſſeln einem Capaun angewöhnen könne, daß er, gleich einer Gluck-Henne, junge Hüner ausführe, davon ſiehe das Wort Capaun. Wer junge Trut-Hüner hat, muß verhüten, daß dieſelben nicht in die Neſſeln gerathen, weil ſie leicht darinnen Schaden nehmen, und lahm davon werden. Die Brenn-Neſſeln haben eine reinigende und zertheilende Krafft, ſind gut wider das Seiten-Stechen, ingleichen wider den Huſten und Engbrüſtigkeit, ſo von einem dicken und zähen Schleim herkommen, treiben den Harn, Gries und Stein, und werden abſonderlich die Eiter-Neſſeln, wenn ſie noch jung, mit unter das grüne Kraut genommen. Es pflegen auch einige zu Verhütung des Gries und Steins in denen dreyen Frühlings-Monaten die zarten Schößlinge der Neſſeln mit

oder

oder ohne Thee zu kochen, und davon zu trin-
ken. 3) Die taube oder todte Neſſel, alſo
genannt, weil ſie nicht brennet, hat rings
umher zerkerbte Blätter, wie die Brenn-
Neſſel, welche iedoch kleiner und etwas weiſ-
ſer ſind. Der Stengel, welcher viereckigt,
trägt Purpur-rothe oder weiſſe Blůmlein,
denen ein ſchwartzer Saamen folget. Die
Wurtzel iſt zaſericht. Dieſe Neſſeln haben ei-
ne trucknende, kühlende und anhaltende Krafft,
verſüſſen das ſaure und ſcharffe Geblüte, er-
öffnen die Verſtopffungen des Miltzes, und
reinigen die Nieren- und Harn-Gänge, in-
ſonderheit aber dienet die mit der Purpur-
farbnen Blüthe wider die rothe Ruhr und
andere Blut-Flüſſe, die weiß-blühende aber
wider den weiſſen Fluß. 4) Die ſtinckende,
todte oder taube Neſſel, welche auch Wan-
tzen-Kraut genennet wird, treibet einen vier-
eckigten zwey Fuß hohen Stengel, deſſen
Blätter den Meliſſen-Blättern gleich, aber
nicht ſo groß ſind, und einen heßlichen Ge-
ruch wie die Wantzen oder Wand-Läuſe
haben. Die Blumen ſind bleich-braun,
weiß oder geſprengt. Wächſet häuffig in
den Wäldern, abſonderlich in Oeſterreich,
Ungarn und anderer Orten. Dieſe Neſſel hei-
let den Finger-Wurm, ſo man ſie zerſtöſ-
ſet, und mit dem Safft alſo auf den ange-
griffenen Finger leget. Der Garten-Neſ-
ſeln giebt es zweyerley Arten, welche mehr
zum Spaß, als der Zierde, oder einiges Nu-
tzens wegen in den Blumen-Gärten gepflan-
tzet werden. (1) Die Römiſche oder Wel-
ſche Neſſel, kommt am Kraute denen andern
Neſſeln gleich, trägt aber runde Knöpflein,
wie der Majoran, darinnen der Saamen ver-
ſchloſſen liegt, daher ihn etliche den Spani-
ſchen, andere aber den Vexier-Majoran
nennen, weil ein unwiſſender, der daran
riecht, die Naſe ziemlich verbrennen kan.
Die (2) Sorte wird wegen der Gleichheit ih-
rer Blätter die Welſche oder Römiſche Neſ-
ſel mit St. Peters-Kraut- oder Glas-
Kraut-Blättern genannt. Beyde werden
im Frühling durch den Saamen vermehret,
oder, ſo man anderwerts Schößlein bekom-
men kan, pfleget man ſolche wie den Majo-
ran zu verſetzen.

Neſt, Vogel-Neſt, iſt ein Gebäude oder
Behältniß, ſo die Vögel von Reiſſern, Moos,
Baſt, Gras-Stengeln, Laub, Stroh oder
Koth verfertigen, und mit Federn, Haaren
oder Wolle ausfüttern, ihre Eyer hinein zu
legen, und ihre Jungen darinnen auszubrü-
ten. Alle Vögel bauen ihre Neſter im Früh-
ling auf eine Verwunderungs-würdige Wei-
ſe, ein ieder nach ſeiner Art, entweder an der
Erde, wie die Auer- Birck- und Haſel-Hü-
ner, Trappen, Phaſanen, Rebhüner und
Wachteln ꝛc. die Bachſtelzen, Emmerlinge,
Brauth-Lerchen, Grasmücken, Kybitze, Ler-
chen, Nachtigallen, Rothkehligen, der ſo ge-
nannte Schnerr- oder Wachtel-König, alle
Arten von Schnepffen, Steinbeiſſer, Zaun-
König u. a. m. oder in Hecken und Gebüſchen,
als die Amſeln, Dornreichen, Droſſeln, Gim-
pel, (Blut-Fincken oder Rothſchlegel,) die
Grünlinge, (Schwomſchel oder Wohnütze)
Hänfflinge, Meiſen-Mönche, Neuntodter,
Stauden- oder Fliegen-Schnepper, Kernbeiſ-
ſer ꝛc. Oder auf hohe Bäume, als die El-
ſtern, Droſſeln, Fincken, Grünlinge, Habich-
te, Häher, Kirſch-Vögel, Krähen, Miſtler
oder Schnerren, Raben, Rothſchwäntzlein,
alle Specht-Arten, als die Hohl-Krähen,
Grün-Specht, und dergleichen, die Stieg-
litze, ingleichen die Ringel- und Turtel-
Tauben, welche zum Theil an den Gipffeln,
theils auf die mitlern, oder auch zum Theil
auf die unterſten Aeſte ihre Neſter bauen.
In hohle Bäume, oder unter ein Dach, oder
aber in Felſen-Löchern machen ihre Neſter:
Die Bachſtelzen, Dohlen, alle Arten Mei-
ſen, bis auf die ſo genannte Schwantz- oder
Schnee-Meiſe, welche auf mittelmäßigen
Bäumen ihr Neſt bauet, der Wendehals oder
Natterwindel, die Schwalbe, Spechte, Sper-
linge und Stahre ꝛc. Es iſt verwunderns-
würdig, daß Vögel, die in Erbauung ihrer
Neſter etwas gleiches haben, dennoch keines-
weges einerley Materie dazu nehmen, oder,
iſt gleich das Neſt von auſſen einerley, ſo
iſt doch inwendig an der Materie, von der es
gemacht, zu erkennen, was vor ein Vogel
darinnen gebrütet habe. Z. E. ein Finck
und ein Stieglitz erwählen zum Brüten ei-
nerley Art Bäume, beyde bauen ihre Neſter
entweder auf hohe Eichen oder Tannen, und
manchesmahl auf einen gar niedrigen Pflau-
men-Baum, auch wohl nur auf eine gut be-
laubte Hopffen-Stange, oder andere nur
Manns-hohe Staude; beyderley Neſter ſind
auch zum öfftern auswendig von einerley
Zeug, nemlich von grauem Baum-Moos ge-
macht; zu geſchweigen aber, daß der Stieg-
litz ſein Neſt weit vom Stamm, hinaus auf
das äuſſerſte Ende eines Aſtes macht, und hin-
gegen der Finck entweder nahe am Stamme,
oder doch zwiſchen dicke Aeſte hinein bauet,
ſo findet ſich auch inwendig im Neſte ein gar
groſſer Unterſchied, denn der Finck füttert ſein
Neſt mit allerley Haaren, Federn und Wolle
aus, der Stieglitz aber machet ſich viel ein
zärteres Bette, indem er dazu gewiſſe auf de-
nen Wieſen ſtehende Blumen, die ausſehen
wie Federn, an ſtat der Wolle zu nehmen
pfleget. Eben ſo bauet eine Amſel und eine
Droſſel; welche beyde doch ſonſten viel nä-
her einander verwandt ſind, als der Finck mit
dem Stieglitz; ihre Neſter ſind von auſſen
faſt auf einerley Art anzuſehen, doch bauet
die Droſſel etwas höher als die Amſel, wel-
che gar ſelten Manns-hoch bauet; inwendig
aber iſt ein groſſer Unterſchied zwiſchen die-
ſen Neſtern: Denn die Droſſel klebt es in-
wendig ſo glatt aus, nicht anderſt, als ob es
ein Mäurer gemacht hätte, die Amſel hinge-
gen thut inwendig Moos und anderes lindes
Zeug hinein, damit ihre Eyer warm liegen.
Der Hänffling brütet in Stauden, wie der
Dorn-Reich, denn ob er ſchon meiſtens

Wachholder-Stauden und Fören- oder Kiefern-Gebüſche erwählet, ſo niſtet er doch auch nicht ſelten bey dem Dorn-Reich in Laub-Hecken, und dieſer wohnet offt bey dem Hänffling im Wachholder-Gebüſch, wie gantz ungleich ſie ſonſten der Art nach ſind; doch findet ſich bey dieſer Gleichheit des Niſtens ſo bald wieder dieſer Unterſchied, daß der Dorn-Reich mit lauter Gras-Stengeln und kleinen ſubtilen Zweiglein in- und auswendig das Neſt zurichtet; der Hänffling hingegen auswendig dürre Wurtzeln mit Moos vermiſcht, und inwendig die zärteſte Schaaf-Wolle braucht. Was man von dem Raben-Neſte ſaget, daß nemlich derjenige, ſo dahin ſteiget, Sinn und Gedancken verlieren ſoll, und darüber ſich leichtlich zu tode fallen könne, iſt eben ſo fabelhafftig, als was man von denen Zeißlein vorgiebet, daß ſie ihre Neſter vermittelſt eines gewiſſen Steinleins unſichtbar machen ſollen: Denn wider das erſtere ſtreitet die Erfahrung, und, was die Zeißleins-Neſter anbetrifft, iſt zwar bekannt, daß nicht leicht ein Vogel-Steller mit Wahrheits-Grund ſich wird rühmen können, dergleichen gefunden zu haben, allein es hat eine andere Urſache, denn weil das Zeißlein ſich ordentlicher Weiſe in groſſen Wäldern aufzuhalten pflegt, ſo iſt vielmehr zu glauben, daß es ſein Neſtlein auf die äuſſerſten Gipffel-Aeſte der höchſten Tannen ſetze, und dergeſtalt klein verfertige, daß es unſern Augen nothwendig unerkenntlich und unſichtbar fallen muß. Die Neſter derer Adler, Habichte, Falcken und anderer Raub-Vögel werden Horſte genennet. Man machet auch Neſter vor das zahme Geflügel, ſo man bey Land-Wirtſchafften hält, und zwar vornemlich vor die Hüner und Tauben, damit ſie darein legen, und ihre Jungen ausbrüten mögen, weil ſolche aber Zugehörungen derer Hüner- und Tauben-Häuſer ſind, als wird davon unter dieſen beyden Benennungen die behörige Nachricht zu finden ſeyn.

Neſt, hat bey der weiblichen Kleidung und ihrem Aufputz zweyerley Bedeutung. Einmahl verſtehet man darunter die in Bänder eingeflochtene, und um die Schleiff-Nadel gantz oben faſt auf dem Würbel herum geſchlungene Haare; nach dieſem aber bedeutet es auch die an den Fontangen, Hauben, Nachtzeugen und dergleichen befindliche Höhlungen, ſo zur Bedeckung des Haar-Neſtes dienen, und über ſolches geſetzet werden.

Neſtel-Tuch, iſt ein zartes aus weiſſer Baum-Wolle verfertigtes Gewebe, von mancherley Güte und Breite, welches zu allerhand nöthigem Geräthe, dergleichen Krauſen, Manchetten, Hals-Tücher, Schürtzen, Hembden u. ſ. w. gantz dienlich iſt.

Neſtling, heiſſen die Falckenier einen aus ſeinem Neſt oder Horſt genommenen jungen Raub-Vogel, welcher zur Baitz abgerichtet werden ſoll. Ein ſolcher Neſtling tauget nicht ſo gut zum Abtragen, wird auch nicht ſo würgiſch, als ein abgeſtrichener Vogel, welcher bereits geraubet hat, zu geſchweigen, daß ein ſolcher Neſtling von denen alten Vögeln in ſeiner Freyheit beſſer erzogen wird, weil ſchönere Federn bekommt, und zu einem vollkommenern Wachsthum gelanget, als wenn er eingeſperret und gefeſſelt, von einem Menſchen aufgezogen wird, welcher, wenn der Vogel ſchreyet oder kräncklich iſt, nicht weiß, was derſelbe haben will, und was ihm zu ſolcher Zeit nöthig ſeyn möge. Es iſt dahero allerdings beſſer, wenn man ſchon erwachſene oder pflücke Vögel zum Abtragen an ſich erhandelt, ob ſie ſchon mehr Mühe und Arbeit machen, als die Neſtlinge. Wer aber nichts deſto weniger einen ſolchen Vogel haben und erziehen will, ſoll denſelben nicht eher aus dem Horſte nehmen, bevor ihm wenigſtens der Schwantz, oder die Decke zur Helffte erwachſen ſey, der Vogel auch feine, obwohl kurtze, doch vollkommliche Federn habe. Hierauf muß man ihn in eine Kammer, wo es weder zu kalt noch zu warm, und der Vogel Lufft und Sonne, nach Bedürffen genieſſen kan, bringen, und ihm allezeit friſches Fleiſch von jungen Tauben und Wald-Vögeln geben, das nicht über eines Tages alt ſey, ihn nicht überladen, und denſelben alſo neun Monat alt werden laſſen, ehe man ihn auf die Hand ſitzen läſſet. Wenn man ihn zum Auffſitzen gewöhnen will, muß man ihn erſt auf Stangen oder Aeſten von Bäumen auffſitzen lernen. Alsdann gewöhnet man ihn die Hauben zu tragen, und zwar durch Wachen, welches denſelben zahm und kirre machet, und kan ein ſolcher Vogel wohl drey Nächte nach einander wachen. Endlich gewöhnet man ihn zu dem Luder und auf das Weyde-Werck, indem man ihn ins Feld nimmet, und ihm daſelbſt allerley Thiere zeiget, darauf er ſoll geübet werden. Wie weiter mit einem ſolchen Vogel umzugehen, kan vorn unter dem Wort Habicht nachgeſchlagen werden.

Netz, heiſſet ein gewiſſes von zartem oder ſtarcken Zwirn, Bindfaden oder häuffenen Leinichen, mit weiten oder engen Maſchen oder Schmaſen verfertigtes Geſtricke, allerley Arten Thiere, Fiſche und Vögel darinnen zu fangen. Sie erlangen ihre Stärcke und Geſtalt, wie auch die Weite der Maſchen nach demjenigen Gebrauch, darzu ſie beſtimmet ſind. Bey der Jagd des hohen Wildes bedienet man ſich ſtarcker Netze, um ſowohl das Wild darinnen zu fangen, als auch abſonderlich der Tücher zu ſchonen. Dahero ſie auch inwendig, wo des Wildes Gang und Lauff iſt, vor die Tücher auf die Furckeln gerichtet werden, damit bey dem Anfallen der Hirſche oder wilden Säue die Tücher nicht durchbrochen werden mögen. Wenn aber das Wild nur ohne Tücher, und ohne ſonderbare Præparatoria ſoll gejaget werden, ſo müſſen dieſe Netze ihre beſten Dienſte im Niederfallen und Bedecken des Wildes erweiſen

Denn bey dieſer Gelegenheit werden ſie gerade aufgerichtet, doch dergeſtalt, daß wenn ein Schwein oder Hirſch einläufft, ſie alsbald niederfallen, und das Wild alſo verſtricken. Hierzu gehören nun die Hirſch-Netze, Sau-Netze, Spiegel- und Prell-Netze, Wildgarn, Kuppel-Netze, Wolffs- und Rehe-Netze. Zur Nieder-Jagd aber: Haſen-Netze, Lauſch- oder Lücken-Netze, Dachs-Hauben, Biber- und Fiſch-Otter-Netze, Marder- und Iltis-Netze ꝛc. Beym Vogelfangen hat man: Rebhüner-Zeug mit Hamen und Flügeln, Hoch-Hang- und Ziehe-Netze, Spinne-Weben, Tiraſſe, Schnee-Garn, Steck-Netze, Wachtel-Garn, Nacht-Netze, Klebe-Netze, Born- und Bügel-Garn, allerhand Schlag-Wände auf Vogel-Herde ꝛc. Zum Fiſchfang gehoren allerley groſſe und kleine Wathen oder Zieh-Netze, womit die Fiſcher in ſtehenden und flieſſenden Waſſern zu ziehen pflegen: Als Fiſch-Wathen, Streich-Wathen, Eis-Netze, unter dem Eiſe damit zu fiſchen, Licht-Treib-Garn, oder Kentel-Netze, Wurff-Netze, allerhand Hamen und Säcke ꝛc. wovon unter ihren Special-Benennungen ein mehrers. Damit ſich die Netze weder weiter ausdehnen, noch enger einziehen mögen, als die behörige Breite und Länge erfordert, ſoll man dieſelben nach der Breite, die ſie haben ſollen, nehmen, dieſelben öffters auf einem groſſen Platz ausbreiten, und denn mit Loh-Waſſer beſprengen, iederzeit aber wieder wohl austrucknen laſſen, da ſich denn das Geflechte an denen Maſchen ſo feſt an einander ſchlinget, und zuſammen hält, daß es groſſe Mühe brauchet, wenn ſie ſich über die juſte Länge oder Breite ausdehnen ſollen. Die Netze lange Zeit gut zu erhalten, ſoll man ſie Sommers-Zeit ſonderlich bey groſſer Hitze niemals über eine Nacht im Waſſer ohngetrocknet liegen laſſen, indem ſie gleich morſch und dünne werden; im Winter hingegen, wenn es nicht ſo ſehr gefrieret, und ſonſt bey kühlen Zeiten ſchadet es ihnen nichts, wenn man ſie gleich zwey Nächte und einen Tag darinnen liegen läſt, wenn ſie nur nachgehends wohl ausgetrocknet, und an ſolchen Oertern, wo es kein Ungeziefer von Ratten und Mäuſen giebt, aufbehalten, auch, wo möglich, an keine Wand, ſondern in die Mitten, an Stricke oder Stangen aufgehänget werden. Ehe aber ſolches geſchiehet, ſoll man das zerriſſene wieder auszubüſſen, und auch die geringſte Schmaſen, ſo ohngefehr aufgegangen, wieder zu faſſen nicht vergeſſen, maſſen ſolcher geſtalt die Netze um die Helffte, oder noch eins ſo lange ſonſten halten werden.

Netz-Jagen, iſt eine von denen allerälteſten Arten zu Jagen, ſo mit Netzen, ohne Tücher, folgender Geſtalt geſchiehet: Erſtlich wird das Wildpret entweder mit Beſuch des Leit-Hundes, oder durch Reiff- oder Thau-Schlag, Schnee, weiche Spur-Wege, oder andere Kennzeichen geſpüret, vorgegriffen und eingekreiſet. Darnach werden die Netze dem Wind entgegen angebunden, und von beyden Flügeln abgeführet, rund herum zugeſtellet, doch daß die Furckeln inwendig im Jagen an den Netzen ſtehen, und dieſe abfallen und fangen können; darauf werden auf einem Qver-Flügel etliche Netze durchgeſtellet, (daß zwey Jagen daraus werden,) auch die Jagd-Hunde in dem einen Fach gelöſet, und zum Herumjagen angetrieben; Was denn flüchtig iſt, fället in die Netze, worinnen es entweder lebendig gefangen, und in die Kaſten gethan, oder mit Genickfang erleget wird. Wenn das eine Fach leer worden, muß das andere auch gejaget, und auf dem Querflügel umgefurckelt werden. Nach geendigter Jagd werden die Jagd-Hunde angekuppelt, das Wildpret aufgebrochen, und die Netze aufgeladen und abgeführet. Solches geſchiehet mit Hirſch- und Sau-Netzen eben ſo wohl als mit Wolffs-Kuppel-Rehe- und Haſen-Netzen: Nur iſt der Unterſchied dabey, daß die groſſen geführet, die letzern aber getragen werden. Eine ſolche Stallung wird, ſo viel möglich, fanghafft geſtellet, daß die Netzen abfallen können, worinnen ſich das Wildpret verwickeln muß. Es werden dergleichen Stallungen ſehr viel in einem Wald, nachdem viele oder groſſe Dickigte und Behältniſſe ſind, nach der Anzahl ſolcher Netze und deren Umfang mit Stell-Flügeln gehauen: In welchen Stallungen nun etwas vermercket oder geſpüret wird, daſſelbige wird alsbald mit Netzen umſtellet, und darinnen das vermuthete Wild gefangen. Worbey zu mercken, daß die Netze mit ihren Schlag-Leinen in gleicher Linie geſtellet werden müſſen.

Netz-Kammer, iſt bey manchen Brau-Häuſern ein beſonderes mit ſteinernen Platten ausgelegtes Gemach, darinnen das Maltz, ehe man es in die Mühle zum Schroten oder Brechen ſchafft, vorhero genetzet wird. Man bringt dieſe Kammer gerne unter dem Maltz-Vorraths-Boden an, damit man von dar das Maltz durch eine höltzerne Rinne herab in die Netz-Kammer lauffen laſſen könne, ohne daß man die Mühe haben darff, ſolches droben erſt zu ſacken, und ſich damit die Treppen herab zu ſchleppen.

Netz-Schwämmlein, iſt ein rundes an einen Drat befeſtigtes Schwämmlein deſſen ſich das reinliche Frauenzimmer bey dem Spinnen am Rade bedienet. Denn das ſonſt gewöhnliche Lecken eines theils ungeſund, andern theils auch unſauber, und der darein geſchmierte Speichel auf eine lange Zeit dem Garn einen widerwärtigen Geruch giebt; ſo pflegen einige mit gedachten im Waſſer angefeuchteten Schwamm an ſtat des Leckens den Faden gewöhnlich zu netzen.

Netz-Würſtlein, ſiehe *Fricandelle*.

Neubruch, **Neu-Reut**, **Rodeland** oder **Rödter**, heiſſet ein vorhero nie angebaut geweſenes Stücke Land, Laite oder Leede, welches

ausgerodet oder ausgeſtockt, umgeriſſen, und urbar gemacht, oder angebauet wird; oder es iſt, wie es andere definiren, ein Feld, von dem man bey Menſchen Gedencken nicht weiß, daß es gebauet und beſtellet worden, welches aber nunmehro durch Ausrottung und Ausſtockung des Gebüſches aufs neue wieder angerichtet wird. Daher ſolche Plätze auch Neuroden oder Roden genennet werden. Es haben ſo gar davon viele mit Häuſern angebaute Dörfer und Städte ihre Nahmen, weil man vorher daſelbſt Roden, Reuten und Neu-Brüche gehabt, oder erſtlich wüſte Büſche und Wälder zu dem Ende ausgeroden oder gerottet hat, damit man Häuſer bauen könne; da denn dergleichen Oerter allerhand Zunahmen von denen erſten Anfängern oder andern Umſtänden, bekommen haben. Neubrüche, ſo ſie auf einem zehendbaren Grunde liegen, ſind allein das erſte Jahr von dem Zehenden befreyet, den ſie hernach, wie andere Zehend-Felder reichen und abführen müſſen. Umgeriſſene und zu Acker-Feld gemachte Gärten und Wieſen können nicht mit dem Nahmen **Neu-Brüche** beleget werden, weil ſie vorhin unter die Bau-Güter gehöret. Eben ſo wenig kan man auch ein Stücke Land, da ſichtig Acker-Maaß vorhanden, das iſt, wo die Furchen noch drauff geſehen werden, vor einen Neu-Bruch halten. Die Neu-Brüche oder Neu-Reuten ſind die erſten zwey, drey, und mehr Jahre überaus wohl fruchtbar und trächtig, ſie müſſen aber im Herbſte umgeackert, und die Erdſchollen mit dem Pflug, alſo umgekehrt und umgeleget werden, daß die Raſen einwärts oder unter ſich, die Wurtzeln aber auswärts kommen, damit ſie den Winter über deſto eher faulen mögen. Im erſten Frühling zu Anfang des Mertzens, muß man ſie zum andern mal umſtürtzen, hernach öffter nach der Länge und Qver umreiſſen, ohne Anſehen der Kälte oder der Hitze, wenn man anderer Arbeit halber, Zeit und Weile dazu hat, nur daß der Boden nicht zu naß ſey. Bey den harten und feſten Schollen, wenn ſie durch Pflug und Egen nicht zu zwingen und zu brechen ſind, müſſen zwey oder drey Perſonen mit Hauen und Schlegeln dem Pfluge nachgehen, und ſie von einander ſchlagen, oder man kan ſie vermittelſt einer ſchweren mit ſcharfen eiſernen Zacken beſchlagenen Waltze, ſo von zweyen Pferden gezogen werden kan, noch geſchwinder zermalmen. Es iſt beſſer, wenn man das erſte mal keine Winter-Frucht, ſondern Sommer-Getraide, z. Ex. Haber, Heyde-Korn ꝛc. hinein ſäet, maſſen die Winter-Saat im Anfang darum nicht ſo wohl gedeyet, weil das Erdreich noch ziemlich roh und unzeitig, und dahero verträglicher iſt, wenn es noch denſelben Winter über liegen bleibt, und vörderſt im Frühling mit der Sommer-Saat der Verſuch gethan wird.

Neuerung, nennet man im gemeinen Leben dasjenige Unternehmen, da man bey dem, was bishero im Gebrauch geweſen, eine Veränderung vornimmt, und etwas einzuführen gedencket, was bisanhero, nicht Herkommens oder gewöhnlich geweſen. Jede Neuerung iſt weder gleich anzunehmen noch auch unbedachtſam zu verwerffen; denn diejenige, welche mit den Regeln der Klugheit und des Geſetzes verknüpffet, die da zuweilen eine Veränderung höchſt nöthig befinden, iſt vernünfftig und folglich nützlich; diejenige aber, ſo aus einer wollüſtigen Unbeſtändigkeit, Ehr-Geitz, Eigen-Nutz und dergleichen herrühret, und wider das Geſetz ſtreitet, folglich zu Schaden und Nachtheil des Nächſten gereichet, ſolche iſt allerdings als eine unvernünfftige und höchſtſchädliche anzuſehen. Da man auch nicht gerne dasjenige zu ändern pfleget, deſſen Nutzen die Erfahrung bereits beſtätiget, ſo hat man vornemlich bey einer vorzunehmenden **Neuerung** ſehr wohl zu unterſuchen, ob und auf was Art und Weiſe das Neue beſſer als das Alte? Denn es behält der alte Ausſpruch ſein Recht: **Alle Neuerung und Veränderung iſt gefährlich.**

Neu-Mond, ſiehe **Mond**.

Neun-Auge, Bricke, iſt ein Fiſch, ſo nicht unbillig vor eine Art von Lampreten gehalten wird, angeſehen er am Kopffe zu beyden Seiten in einem geraden Strich hinter einander neun ſolche Augen-Löcher oder Röhrlein hat, durch welche er das eingeſogene Waſſer wieder ausläſt, wie die Lamprete: nur iſt dieſer Unterſchied dabey, daß dieſe ſolche Löcher nicht mehr als ſieben hat, die Neun-Auge überdiß weit kleiner, und nicht leicht über funffzehen Zoll lang, und eines Daumens dick iſt. Sie halten ſich in Flüſſen und Ströhmen auf, und werden im Lüneburgiſchen, Bremiſchen, Mecklenburgſchen, wie auch in Liefland und Pommern von Martini an bis Oſtern häufig gefangen, da man ſie, nachdem ſie vorbereitet, das iſt, auf folgende Art geſchleimet: Man durcharbeitet ſie mit ſiedendem Waſſer, mittelſt etwas reinem Reiß-Holtz, daß der Schlamm und ſchlierigte Haut alle davon herunter gehe, und wenn ſie ein wenig in reinem Waſſer gelegen, alsdenn entweder friſch in Waſſer, Wein und Eßig, mit Saltz, Zwiebeln und Citronen-Schalen, auch einem Stückgen Butter, weil ſie ſonſten nicht gern weich werden, ſiedet, oder mit einer ſchwarzen Brühe anrichtet; oder aber auf dem Roſt braten läſſet, mit Baum-Oel beträuffet, und nachgehends in kleinen Fäßlein mit Gewürtze in Eßig gelegt, und ſolche alſo unter dem Nahmen **Bricken**, in groſſer Menge ins Reich und andere Orte verſendet. Die Bremer und Lüneburger Bricken werden für die beſten gehalten. Die Liebhaber pflegen ſolche gleich aus der Lake mit ein wenig Pfeffer zu verzehren, weil ſie ſonſten weiter keiner Zurichtung bedürffen; ſie werden auch öffters unter Italiäniſchem Salat roh gebraucht, oder auf folgende Art in Papier gebraten:

Man

Man ſchneidet nemlich die Bricken, in gewiſſe Stücken, und ſchabet ſie auf das allerreinſte mit einem Meſſer ab, machet hierauf kleine Säcklein von Papier, leget die Bricken drein, gieſſet Baum-Oel dazu, ſchneidet kleine Citronen-Schäler dran, und ſetzet die Papierlein mit den Bricken auf einen Roſt; (es muß aber nicht viel Feuer drunter ſeyn), drücket ſodann Citronen-Safft drein, ſo ſind ſie fertig. Dieſe alſo gebratenen Bricken kan man, Braun-Kohl und Erbſen damit zu garniren, brauchen. Das Fleiſch dieſes Fiſches iſt zwar von gutem Geſchmack, dienet aber nicht vor kalte und ſchwache Mägen, weil es ſehr ſchwer zu verdauen.

Neunheil, ſuche Gürtel-Kraut.

Neuntödter, oder Dorndreher, Dorntreter, iſt ein Raub-Vogel, von welchem man viererley Arten hat; Der groſſe Neuntödter, welcher auch Wild- oder Kruck-Elſter genennet wird, iſt ein ſehr ſchädlicher Vogel ſchwartz und weiß, faſt gäntzlich wie eine Elſter, doch iſt das ſchwartze nicht ſo gläntzend-ſchwartz, und das weiſſe nicht ſo hell-weiß, es trifft auch die Eintheilung der Farben wohl oben, aber nicht unten mit den Elſtern ein, indem des Neuntödters Bruſt und Hals nicht ſchwartz, ſondern weiß, der Schwantz auch nicht wie der Elſtern-Schwantz geſtaltet iſt, ſondern wie ihn andere Vögel haben. An der Gröſſe kommt dieſer Neuntödter einem Krammets-Vogel gleich; ſein Schnabel iſt vornen etwas gebogen, und ſehr ſcharff, damit er andere Vögel halten kan; der Schwantz iſt von einer mittelmäßigen Länge; die Füſſe, welche ſchwärtzlich und geſchuppt, ſind wohl ſtarck, doch nicht mit Fängen, wie die Habichte haben, verſehen. Die andere Art iſt etwas kleiner, und am Kopff und Rücken, wo der groſſe ſchwärtzlicht iſt, an ſtat deſſelben blaulicht, am untern Leibe aber ebenfalls gantz weiß. Der dritte iſt am Kopff und Rücken auf das ſchönſte hell-braun, und hat zwar an denen Flügeln auch etwas weiſſes, aber keine ſolche denen Elſtern gleichkommende Abtheilung deſſelben, wie der groſſe; am untern Leibe iſt er ebenfalls weiß. Die vierte Art iſt mercklich kleiner, als die obgemeldte beyde; ſie iſt aber die ſchönſte, denn wo der letzterwehnte Neuntödter braun iſt, hat dieſer eine Kohlſchwartze Farbe, mehr weiſſes als der braune, und die Eintheilung beyder Farben, faſt wie der groſſe ſchwärtzliche Neuntödter; am untern Leib iſt er viel ſchöner weiß, als die andern, und ſonſten nicht viel gröſſer als ein Haus-Sperling, an allen Eigenſchafften aber denen andern Neuntödtern gleich. Die groſſen, die im Winter bey uns bleiben, greiffen allerhand kleine Vögel, ja wohl auch Lerchen, Amſeln, Droſſeln, Krammets-Vögel und Wachteln an, ob ſie gleich nicht vermögend ſind, dieſelben hinweg zu tragen, welches ſie ohnedem nur allein bey denen allerkleineſten Vögeln ins Werck zu ſtellen pflegen. Denn ſie fangen nicht mit den Klauen, auch ſelten in der Lufft, wie die Habichte, ſondern mit dem Schnabel mitten in Bäumen und Stauden; auf deren Gipffeln ſitzende, ſie aller Vögel Geſchrey, ſie zu betrügen und herbey zu locken nachmachen. Sie pflegen die Vögel, die ſie fangen, am Kopffe nach dem Gehirne zu anzufreſſen. In Nachahmung des Geſchreyes anderer Vögel werden ſie von der kleinen Art, die im Winter nicht bey uns bleiben, und am Rücken obgedachter maſſen hell- oder roth-bräunlicht ſind, übertroffen. Dieſe machen nicht nur das Geſchrey, wie die andern, ſondern auch das Geſäng aller andern Vögel ſo Verwunderungs-würdig nach, daß ſie alle Augenblick die Vögel betrügen: Denn dieſe begehren vor denen Neuntödtern nicht zu fliehen, als welche ſie vor keine förchterliche Feinde anſehen, daß ſie vor ihnen ausreiſſen ſolten: Denn ſie haben keine Habichts-Geſtalt, eilen auch denen auffliegenden Vögeln nicht ſo ſchnell wie ein Habicht nach, ſondern nur wie Vögel, die ſchertzen, und die andern in der Lufft herum jagen wollen. Es geſchiehet dahero öffters, daß derjenige Vogel, den der Neuntödter verfolgt, zumal wenn er höher in der Lufft iſt als der Neuntödter, ſelbſt auf dieſen herunter ſtöſſet, und ihn zu jagen vermeinet, da denn dieſer auch ein wenig fliehet, und ſich, als ob er ſich fürchte, ſtellet, ehe man ſich aber verſiehet, hat er den Vogel, der ihm doch leicht hätte entgehen können, beym Kragen, und fällt mit ihm in die nächſte Staude. Man zweifelt aber nicht unbillig, ob die von der kleinern Art, es triebe ſie denn ein groſſer Hunger dazu, einen andern Vogel fange? Zum wenigſten iſt ſolches weder von denen roth-bräunlichten, noch von denen, die blaue Köpffe haben, bekannt; welche beyde in Oeſterreich groſſe Dornleich genennet werden, weil ſie in denen Dörnern brüten, da ſie doch dem Schnabel, Flug, und allen übrigen Eigenſchafften nach, allerdings unter die Neuntödter gehören. Die meiſte Nahrung der kleinen Neuntödter, zumal Sommers-Zeit, beſtehet in allerhand Ungeziefer, als Käfern, Butter-Vögeln, groſſen Fliegen und dergleichen, und wollen etliche, wiewohl ohne genugſamen Grund, davor halten, es genieſſe dieſer Vogel nichts, er habe denn neunerley todt gemacht, als wovon er den Nahmen Neuntödter erhalten haben ſolle. Dorndreher aber ſoll er deswegen genannt werden, weil er die von ihm gefangene May- und Kuh-Käfer und anderes Geſchmeiſſe vielmahl auf Weiß- und Schwartz-Dorn an die Stacheln anſpieſſet, und herum drehet. Die groſſen ſind vor ihren Weiblein nicht zu erkennen, die kleinen aber gar leicht, und brüten dieſe in groſſen dicken Stauden, allwo man in ihren Neſtern vier, fünff auch ſechs Junge findet: Die andern machen ihr Neſt auf hohe Bäume, iedoch nur auf die unterſten Aeſte, auch öffters auf Birn- oder Aepffel-Bäume, die in denen Feldern weit von andern Bäumen entfernet ſtehen, und

haben

haben gleichfalls fünff bis ſechs Junge. Wenn man ſie aus dem Neſt aufziehet, werden ſie zahm, und laſſen ſich die von der kleinen Art zu allerhand Speiſe; die groſſen aber nur zu Fleiſch gewöhnen, wenn es aber trocken und ohne Blut iſt, müſſen ſie zu trincken dabey haben. Sie halten ſich das gantze Jahr hindurch an einem Ort auf, nemlich in einem Bezirck von zwo bis drey Stunden, den ein jeder genau beobachtet, von einem Ort zum andern flieget, und auf denen Gipffeln der Bäume anderer Vogel Geſchrey nachmachet, welche er obgedachter maſſen betrüget und fänget. Im Frühling, ſo bald der Neuntödter junge Vögel bekommt, fliegt er nicht ſehr zu den Häuſern, und iſt dahero zu ſolcher Zeit, es müſte denn ein ſpater Schnee fallen, nicht leicht lebendig zu bekommen; ſo bald er aber im May ſelbſt Junge hat, oder, wenn man ihm in einem Vogel-Haus das Geſchrey junger Vögel hören läſſet, iſt er leicht zu fangen: Denn man darff nur Leim-Spindeln, oder Schlingen von Roß-Haaren an das Vogel-Haus machen, worinnen die jungen Vogel ſind, ſo erwiſchet man ihn gar leicht. Im Herbſt und Winter zumahlen, wiewohl auch öffters im Sommer, reiſſet er die unter denen Fenſtern hangende Vögel aus dem Vogel-Haus heraus, und kan darüber artlich betrogen werden, wenn man das Vogel-Haus in eine gewiſſe Steige ſetzet, und vermittelſt eines Stell-Holtzes machet, daß, wenn er das Vogel-Haus ergreifft, die Thüre ſolcher Steige über ihm zuſchmeiſſet. Das bequemſte iſt, man richte dem Neuntödter mit einem ſolchen Meiſenſchlag, der einen Unterſchied habe, durch welchen der Neuntödter den Vogel von oben hinein ſehen kan, welches ihn reitzet, wenn er erſtlich gewahr wird, daß er auf denen Seiten ihm nicht beykommen kan, oben ſchnell und begierig hinein zu fahren, und dadurch den Schlag ſich über den Kopff zuzuwerffen.

Neureut oder **Neureit**, ſiehe **Neubruch**.

Nicht, ſiehe **Augen-Nicht**.

Nickawitz, wird in Oeſterreich der Buch-Fincke, Gögler oder Qväcker genannt. Siehe **Buch-Fincke**.

Niedel, wird von denen Schweitzern der Rahm, oder die Sahne von der Milch genannt. Suche Rahm.

Nieder-Jagd, darunter werden gezehlet, Haſen, Füchſe, Dächſe, Biber, Fiſch-Otter, Marder, wilde Katzen, Iltiſſe oder Elbthiere, Eich-Hörner, Wieſel, Hamſter; Schnepffen, Rephüner, wilde Gänſe, wilde Enten, Reiher, Täucher, See-Mewen, Waſſer-Hüner, Waſſer-Schnepffen, wilde Tauben, Kybitze, Wachteln, Ziemer, Schnerren, Amſeln, Droſſeln, Lerchen, und andere kleine Vögel, wie ſie Nahmen haben mögen. Wiewohl an einigen Orten die Schnepffen und Reiger zur hohen Jagd; die wilden Gänſe und Enten aber zur Mittel-Jagd gerechnet werden.

Nieder-Gang, ſiehe **Abend**.

Nieder gethan ſagt man, wenn ſich ein Hirſch oder ander wildes Thier nieder gelegt.

Nieder-Holder oder **Niedriger Hollunder**, ſiehe **Attich**.

Nied- und Nagel-feſt, ſuche **Nagelfeſt**.

Niedrig geht der Hirſch, wenn er im Martio ſein Gehörne abgeworffen hat.

Niefel, ſiehe **Feiffel**.

Nieren, ſind die fleiſchige röthliche meiſt aus Adern und Drüslein beſtehende Theile, die zu beyden Seiten unter der Leber und Miltz liegen, länglicht-rund und dabey etwas platt, denen Bohnen ähnlich, aber viel gröſſer, und gemeiniglich mit vielem Fett umwachſen. Die von Kälbern und Lämmern werden vor ein ſonderbares Leckerbißlein gehalten, deren Zurichtung aus folgenden abzunehmen; die Nieren von anderm Vieh aber geben zwar auch eine wohlſchmeckende Speiſe, werden aber, weil ſie hart und ſchwer zu verdauen, nicht ſo ſehr, als jene geachtet.

Nieren-Braten, heiſſet dasjenige Stücke von dem Hinter-Viertheil eines ſtarcken Kalbes, welches zwiſchen den langen Ribben und der Keule ausgehauen, und mit der daran ſitzenden Niere gebraten wird. Man wäſchet den Nieren-Braten nicht aus, ſondern beſchabet ſolchen nur, wo er etwan nicht rein iſt, mit einem Meſſer, ſtecket ihn an einen Spieß, leget ihn zum Feuer, und wenn er bald trocken worden, ſo drücket man auf einem Rühr-Löffel ein Stücke Butter, und beſähret den Braten über und über, und zwar öffters, beſprenget ihn auch ein wenig mit Saltz, ſo wird er recht gut braten, und ſich im Vorſchneiden ziemlich ſafftig zeigen. Hierauf richtet man ſolchen an, gieſſet die Brühe aus der Pfanne darüber, beſtreuet ihn mit Semmel und ſchicket ihn zu Tiſche.

Nieren-Schnitten oder **Poffeſen**, ſind dünne Semmel-Schnitten, ſo mit einem Gehäck, oder einer Farce von Kälber-Braten, geriebener Semmel, Eyern, Gewürtz ꝛc. eines Fingers dick beſtrichen, und hernach aus heiſſem Schmaltz gebacken werden. Man ſchneidet nemlich ein paar Nieren von abgebratenen Kalbs-Braten mit einem Schneide-Meſſer gantz klein, thut geriebene Semmel, Muſcaten-Blüthen, Ingber und klein geſchnittene Citron-Schalen darzu, und ſchläget ein Paar Eyer darein. Nach dieſem läſſet man Butter in einer Caſſerole auf dem Feuer zergehen, ſchüttet das Gehäcke in ſelbige, gieſſet ein wenig Milch-Rahm daran, und rühret es ab, ſaltzet es auch ein wenig, und ſetzet ſolches vom Feuer. Hernach ſchneidet man dünne Semmel-Schnitten, beſtreichet dieſelbigen unten mit zerklopfften Eyern, oben darauf aber ſtreichet man das Abgerührte etwan eines guten Daumens dick, formiret es fein, und machet derſelben ſo viel als man abgerühret hat. Wenn dieſes geſchehen, läſſet man in einer Pfanne Schmaltz auf dem Feuer heiß werden, zerklopffet inzwiſchen vier Eyer mit gehackter grüner Peterſilie und ein wenig Saltz, ziehet die Nieren-Schnitten darinnen herum, leget

ſi

ſie ins heiſſe Schmaltz, bäcket ſie fein gemächlich heraus, und richtet ſie hernach an; ſie müſſen aber warm zu Tiſche kommen und warm gegeſſen werden. Oder man hacket die Nieren klein und ſchläget zwey bis drey Eyer darein. Ferner miſchet man geriebene Semmel, kleine Roſinen, ein wenig Rahm, Saltz und zerlaſſene Butter darunter, und ſtreichet dieſes Gemengſel auf Semmeln, oder ſo man will, können auch aus dieſem Gehäcke Klöſe formiret werden; machet hierauf eine Klare von Bier oder ſchlechter Milch, qvirlt Mehl und drey Eyer darein, daß es ein dünner Brey wird, und ſaltzet es auch ein wenig; alsdenn läſſet man Schmaltz in einer Pfanne auf dem Feuer heiß werden, gieſſet aber erſt von dem Schmaltz einen Eß-Löffel voll in die Klare, ziehet hernach die Nieren-Schnitten in der Klare herum, bäcket ſie aus Schmaltz, und giebt ſie recht warm auf die Tafel. Noch auf eine andere Art hacket man die Kälber-Nieren und ein Viertel-Pfund Nieren-Stollen gantz klein unter ein ander, thut eingeweichte und wieder ausgedruckte Semmel, ingleichen drey Eyer, Muſcaten-Blüten, Roſinen, Saltz und ein wenig Rahm daran, rühret es durch einander, und ſtreichet es nach voriger Manier auf Semmel-Schnitten. Hierauf ſchmieret man eine Torten-Pfanne mit Butter an, und leget die Nieren-Schnitten ordentlich hinein, beſtreichet ſelbige mit zerklopfften Eyern, gieſſet zerlaſſene Butter darüber, beſtreuet ſie mit geriebener Semmel, ſetzet ſie in einen Backofen, und läſſet ſie gar backen. Man kan beym Anrichten auch eine Brühe nach Belieben darzu erwehlen.

Nieren-Stollen, nennen die Köche den von den Rindern an den Nieren abgenommenen Talg, den ſie abgekocht gerne mit zu der Zubereitung einiger Speiſen gebrauchen, um ſie dadurch ſafftiger und ſchmackhaffter zu machen.

Nieſen, nennet man bey denen Thieren, wenn auf das die Naſe innewendig bekleidende Rotz-Häutgen etwas von flüchtigen ſcharfen Zeuge von auſſen oder innen mit der ſtarck angezogenen Lufft kommt, und ſich auf die ſehr feinen Faſen der Geruchs-Nerven ſetzet, dieſes zarte Häutgen aber, davon auf beſondere Art gedruckt, und zugleich ein Zug in denen Blut-Gefäſſen veranlaſſet wird, wodurch denn eine gewaltſame Zuckung entſtehet, und die ſtarck an ſich gehaltene Lufft mit Hülffe des Zwerg-Fells, ſammt allen dem, was ſie antrifft, aus dem Munde und der Naſe gewaltig mit einem ſtarcken Laut auf ein oder mehr mahl heraus ſtöſſet. Es iſt an ſich eine Bewegung der Natur, die, wenn ſie nicht zu ſtarck, zu häuffig und zu lange anhält, den Kopff und die Bruſt reiniget, ſonſt aber auch durch Zerſprengen oder andere Zufälle, gefährlich werden kan. Weil nun die Schärffe des Zeugs, ſo auf das Rotz-Häutlein fällt, und die groſſe Zartheit, ſo zugleich das ſtraffe Anziehen dieſes Häutgens, welches durch das in die Höhe getriebene Geblüt und Säffte erfolget, vermehret, die Urſachen des Nieſens, ſind ſo ſiehet man leicht, wie man ſolches erwecken und ſtillen könne, durch niederſchlagende, die Schärffe dämpffende und reinigende, zertheilende und warme Mittel und Geträncke, it. durch Vermeidung der Lufft rc. Und aus eben dieſer Theorie läßt ſich auch der Schnupfen und deſſen Abwartung erklären, davon der Artickel Schnupffen nachzuſehen.

Nieſe-Pulver, ſiehe Schnupff-Toback.

Nieſe-Wurtz, iſt ein Winter Gewächſe, welches auch im Winter blühet, und vornehmlich zweyerley Art iſt, nemlich die Schwartze und die Weiſſe. Die ſchwartze Nieſe-Wurtz, welche auch von etlichen Chriſt-Wurtz genennet wird, weil ſie um den Chriſt-Tag ihre Blüte ſehen läſſet, iſt wieder zweyerley, mit grünen oder Roſen-farbnen Blumen, worzu etliche noch die dritte Art mit weißlichten Blüten zehlen, mitten in dieſen Blumen kommen etliche zuſammen geſetzte Zäpfflein oder Schötlein, darinnen der Saamen ſtecket. Die Wurtzel iſt lang, ſchwartz und mit vielen Zäſerlein beſetzet. Sie wächſet gerne in ſchartichten rauhen Wäldern, und wird genugſam in Deutſchland, auch in der Schweitz, und auf den Tyroliſchen Gebirgen, abſonderlich aber in Oeſterreich und Steyermarck, welche letztere die andern alle an Kräfften übertrifft, gefunden. Man erzielet ſie auch in den Gärten, und vermehret ſie durch Zerreiſſung der Wurtzeln; ſie ſtehet gerne in ſandigtem Grunde. In der Artzney pflegt man die mit Roſen-farbnen Blumen am meiſten zu gebrauchen; man muß ſich aber dabey wohl vorſehen, daß man nicht die Wolffs-Wurtzel, als ein höchſt ſchädliches Gifft, an ſtat der Nieſe-Wurtzel ergreiffe, weil ſie nicht nur gerne bey einander wachſen, ſondern auch der äuſſerlichen Geſtalt nach, abſonderlich, wenn die Blätter davon weg ſind, gar genau überein kommen, und nicht wohl zu unterſcheiden ſind. Sie hat einen ſcharffen, bittern und widerwärtigen Geſchmack und Geruch, wärmet, trocknet, zertheilet und reiniget, beſſert das ſchwere Geblüte, öffnet Leber und Miltz, und iſt eine der ſtärckſten Abführungen, die alle böſe Feuchtigkeiten, ſie mögen auch ſtecken wo ſie wollen, hinweg nimt, und dahero ſowohl wider die Miltzſucht und langwierige Fieber, als auch in der Verwirrung im Haupte, und allen Melancholiſchen Gebrechen dienet. Wenn ein Pferd von der Peſt befallen wird, und vornen am Leibe eine Geſchwulſt bekommt, ſo ſteche man mit einem Pfriemen vornen in die Bruſt durch die Geſchwulſt, und ziehe eine gantz aus der Erden gegrabene Chriſt- oder ſchwartze Nieſe-Wurtz dadurch, doch daß ſie nicht heraus falle; und wenn ſie heraus fiele, ſo ſtecke man eine andere an die Stelle, dadurch wird nicht nur alle böſe Feuchtigkeit abgehen, ſondern auch aller Gifft vom Hertzen gezogen werden. Die Wurtzel in Milch geſotten, ſoll die Fliegen; und gepülvert mit Honig und Mehl vermiſcht, Mäuſe, Ratzen und Maulwürffe tödten. Die weiſſe Nieſe-Wurtz hat Blätter wie der Wegrich oder Enzian, aber

gröſſer, einen runden, holen und auswendig mit etlichen Häutlein beſetzten Stengel, welcher einer Ellen und drüber hoch wird. Das Männlein hat oben am Stengel viele Zweiglein, welche mit bleich-gelben oder grünlichten Stern-förmigen Blümlein beſetzet ſind. Das Weiblein aber hat weißlichte Traubelweiſe beyſammen ſtehende Blümlein. Sie wächſet gerne in kalten wilden ſchattichten Gebirgen, und wird inſonderheit in der Schweitz, auch in Elſaß und im Schwartz-Wald häufig gefunden. Die Wurtzel iſt gleich der Schwartzen ein ſehr ſtarck abführend- und purgierendes Mittel, wird aber mehrentheils nur allein in die Nieſe-Pulver genommen. Ihre Vermehrung geſchiehet in denen Gärten, wie der Schwartzen, durch Zertheilung der Wurtzeln. Die unächte Nieſe-Wurtzel, bringet aus einer weiſſen, bittern, zaſerichten Wurtzel, ein oder mehrere, faſt Ellen hohe, runde, und gleichſam mit Mehl beſprengte Stengel, daran länglichte und zugeſpitzte äderichte Blätter ohne Stiel, und eins ums andere ſtehen, welche einen gar bittern Geſchmack haben. Der Stengel wird auf die Helffte mit Blumen gezieret, ſo bey nahe wie die an der Stendelwurtz ausſehen.

Nife, ſiehe Feiffel.

Niffrel-Gerade, ſuche Gerade.

Nocken, ſind ein Böhmiſches Eſſen, aus Mehl, Eyern, Butter und Gewürtze ꝛc. beſtehend, ſo faſt in Geſtalt der Schnee-Ballen gemacht, und hernach im Back-Ofen gebacken wird. Man treibet nemlich ein halb Pfund geſchmeltzte Butter in einer Caſſerole oder Tiegel mit einem Rühr-Löffel ab, daß ſie recht qvillet, ſchläget ein Ey daran, und rühret es wieder klar ab. Hernach ſchläget man wieder ein Ey hinein, und machet es wieder alſo, auf welche Art man auch mit dem dritten und vierten Ey verfahren muß. Nach dieſem wird ſo viel Weitzen Mehl darein geſchüttet, daß man den Teig mit rühren bezwingen könne, thut ein wenig geſtoſſene Muſcaten-Blüten darunter, und rühret den Teig ab; inzwiſchen ſetzet man in einem Caſſerole oder Tiegel Milch übers Feuer, machet einen Löffel mit der Milch warm, und ſtöſſet kleine Stückgen von dem Teig ab, faſt auf die Art, als wie man Schnee-Ballen machet, leget ſolche in die ſiedende Milch, und läſſet ſie eine Weile kochen. Unterdeſſen verfertiget man auf diejenige Schüſſel, darauf die Nocken ſollen angerichtet werden, einen Krantz von Teig, beſchmieret aber erſt die Schüſſel mit Butter, und richtet hernach die Nocken darein, gieſſet die Milch, darinnen ſie gekocht, darüber her, ſtreuet klar geriebene Semmel darauf, ſetzet es in einen Back-Ofen und läſſet es dämpffen, damit es auch oben braun werde, ſo iſt dieſes Eſſen fertig. Will man ſie auf eine ſchlechtere Art haben, ſo nehme man friſche Butter, rühre ſie in einer Schüſſel wohl ab, daß ſie gantz dünne wird, (denn ie mehr man die Butter rühret, ie beſſer iſt es) thue darzu drey Eyer, geriebene Semmel und ein paar Löffel Mehl, daß es ein wenig beyſammen bleibet, alsdenn mache man längliche Klöſer daraus, laſſe ſie in abgeſottener Milch kochen, und lege oben auf Kohlen, ſo werden ſie gut.

Noli me tangere, ſiehe Spring-Kraut. Es wird aber auch eine Art tief um ſich freſſender Geſchwüre, ſonderlich der krebshafftigen Lefzen-Geſchwüre zwiſchen den Lefzen und der Naſe, ſo genennet.

Nonnen-Brot, beſtehet aus einem Teig von Marzipan-Maſſa, darunter Pfeffer, Zimmet, Nägelein, Cardamomen, Muſcaten-Blumen, Citronat, Citronen-Schalen und eingemachter Ingber, alles gröblich zerſchnitten und mit eingemenget, und runde Kugeln daraus formiret werden, welche man alsdenn in den Teig einſchläget, mit einem Back-Rädlein abſchneidet, und in der Torten-Pfanne ſchön gelblicht abbacken läſſet.

Nonnen-Teig, iſt ein aus Mehl, Milch, blancken Wein, Eyern und Saltz wohl durch einander gemiſchter dicker Brey, daraus allerley in Butter gebackene Speiſen zubereitet werden können. Man brauchet ihn aber eines theils als eine Klare, da man aber in dieſem Fall ihn ein wenig dünne machen, ingleichen das Eyerweiß davon weglaſſen muß. In dieſe Klare tuncket man alsdenn in Scheiben geſchnittene Aepffel, Erd-Schwämme, Artiſchocken und dergleichen, wendet hierauf dieſe Sachen in heiſſen Schmaltz ſo lange um, bis ſie eine ſchöne Gold-gelbe Farbe bekommen, fänget ſie hierauf mit einem Schaum-Löffel aus ſelbigem, läſt ſie abtrocknen, leget ſie ordentlich auf eine Schüſſel, und ſtreuet Zucker darüber, tropffet auch wohl einige Tropffen Roſen- oder Orange-Waſſer darüber; andern theils kan man ebenfalls aus dieſem Teig allerhand Gebackens machen, da er aber etwas ſteiffer ſeyn muß, denn ſo eine eiſerne Forme erſt in heiſſes Schmaltz gehalten, und hernach ſachte in dieſen Teig unterwarts dergeſtalt getuncket wird, daß der auf dem Eiſen befindliche Modul überall damit bedecket werde, dieſe alſo mit Teig überzogene Forme hierauf in gedachtes heiſſes Schmaltz wiederum gehalten wird, löſet ſich der Teig alsbald vom Eiſen ab, qvillt etwas auf, und läſt ſich daraus gar fein gelb backen. Wenn man ihn aber endlich ſo ſtarck macht, daß er ſich wargeln und ſchneiden läſſet, und alsdenn kleine Plätzgen oder andere Formen, z. E. Mandeln und dergleichen daraus ſchneidet, dieſe aus heiſſem Schmaltz fein gelb bäcket, ſo geben ſolche, weil dergleichen in der heiſſen Butter treflich aufzulauffen pfleget, ein anſehnliches Gebackens, womit allerley Gerichte zu garniren und auszuputzen.

Nord, ſiehe Mitternacht.

Nord-Licht oder Nord-Schein, wird ein Schein oder Licht genennet, der ſich gegen Norden zu bisweilen ſehen läſſet, und der Morgenröthe einiger maſſen ähnlich iſt, überdem aber zu unſern Zeiten ſehr offt angemerket worden. Und dieſes hat Gelegenheit gegeben, daß die Leute ſich ein auſſerordentliches

ches Himmels-Zeichen mit ſo ungegründeten Bedeutungen und Wirckungen als Urſachen dieſes Geſichts, wie bey denen Cometen eingebildet haben. Er ſtellet ſich meiſt in der Geſtalt eines hellen Bogens, ingleichen ſolcher Balcken vor, iſt mit einem brennend-ſcheinenden Himmel offt, iedoch nicht immer umgeben, und läſſet ſich ſonderlich des Nachts ſehen, iſt aber nichts als eine vergängliche Lufft-Geſchichte. Der leuchtende Himmel kommt von Ausdünſtungen, und der Bogen iſt ein Schein einer weit entferneten und unter unſern Horizont befindlichen Entzündung der Lufft.

Nord-Wind, ſuche **Wind.**

Nörfling, ſiehe **Orfe.**

Nöſſel, Seidel, Seidlein, Schoppen, iſt ein Maaß in flüßigen Dingen, ſo eine halbe Kanne oder halbes Maaß (Qvart) hält, und nach Apothecker-Gewicht ein Pfund ausmachet.

Nöſſer, ſiehe **Schaaf-Nöſſer.**

Noth, heiſſet ein Stand eines eingetretenen oder bevorſtehenden Mangels eines zum Lebens-Unterhalt, oder deſſen Beqvemlichkeit, unentbehrlichen Gutes, welchen man durch die gemeinen und leichten Mittel nicht verhüten kan. Es iſt eine öffentliche und Privat-Noth, groſſe, mittelmäßige und geringe Noth. Siehe Unglück.

Noth-Bau, heiſſen die Jäger einen ſolchen Bau oder Grube, ſo die jungen Füchſe, welche von ihren alten vertrieben worden, und ſich ſelbſt zu nehren nirgends hin wiſſen, zum öfftern in freyen ebenen Korn-Feldern machen.

Nothdurfft, dadurch verſtehet man zwar im weitläufftigen Verſtande alles, was man von Gelde, Geldes-werth, Credit und Dienſten zur Erhaltung des Lebens, ſo wohl unentbehrlich, als auch zur natürlichen und beſondern Standes Beqvemlichkeit, welches öffters denen Leuten aus Gewohnheit, Erziehung und Wohlſtand, ja auch allerhand unordentlichen Begierden ſo unentbehrlich ſcheinet, als das tägliche Brot, erfordert wird. Allein eigentlich wird dasjenige Nothdurfft von zeitlichen Gütern genennet, ohne welches man, ſeiner Natur nach, das Leben ſeines Leibes nicht geſund erhalten kan, und welches alſo zu deſſen unentbehrlicher Hülle und Fülle erfordert wird. Und in dieſer Abſicht iſt es von der Beqvemlichkeit unterſchieden, und dem Uiberfluß und Reichthum entgegen geſetzet, ja als ein Grund der Hauswirthſchafftlichen Ordnung in der Anwendung der Ausgabe (welcher Artickel hierbey zu conferiren) der Einnahme anzuſehen. Denn diejenige Ausgabe, welche wegen der Natur des Menſchens, der ſie thut, nicht anders ſeyn kan, folglich nothwendig iſt, die iſt eine Ausgabe, welche dieſe Nothdurfft erfordert, und gerecht, nöthig und unentbehrlich. Wenn man ſolche Ausgabe zur Nothdurfft aber unterläßt, da man doch dazu vermögend iſt, ſo iſt ſolches der ungerechte filzigte und thörichte Geitz. Sie iſt aber entweder eine wahre oder eingebildete Nothdurfft. Ja ſie hat ihre Grade und Stufen, in Anſehung der Zeit, derer Perſonen, derer Zwecke, der Oerter, und endlich der Qvantität desjenigen Gutes, ſo man nicht entbehren kan, als in welcher letzten Abſicht man ſagt: Er hat ſo viel Geld, als er zur höchſten oder nur zur Nothdurfft insgemein brauchet. Aus eben dieſem Grunde ſind auch viele Dinge zwar Güter, aber nicht nothwendige Güter. Und manche ſind an dieſen und jenen Ort oder zu dieſer und jener Zeit nothwendig, die zur andern Zeit nichts nützen, z. E. Geld. Endlich nennet man auch am allerbeſonderſten dasjenige Nothdurfft, was man um einen Zweck zu erlangen oder zu erhalten, es mag ſolcher ein nothwendiges Mittel unſerer Erhaltung ſeyn oder nicht ſeyn, nicht entbehren kan, es mag ein Mittel oder Gegen-Mittel ſeyn. Setze ich mir alſo einen Zweck vor, es mag nun ſelbiger eine wahre oder eingebildete Nothdurfft ſeyn, ſo heiſſet doch dasjenige, ohne welchen ich nicht dazu gelangen kan, Nothdurfft. Und eben dieſes iſt die Urſache, warum viele Menſchen das Nothwendige und die Nothdurfft gantz ungemein ausziehen, folglich die Erforderniß ihrer Nothdurfft ſelbſt ſehr vermehren, und ohne, daß es anfänglich die Nothdurfft erfordert hätte, vergröſſern. Daher kommt aber alsdenn viele Verſchwendung und dergleichen. Endlich iſt auch die Nothdurfft entweder eine gemeine und öffentliche oder die Privat-Nothdurfft, doch dieſes iſt bekannt.

Noth-Feuer, iſt ein, obwohl in geiſt- und weltlichen Geſetzen verbotener, doch noch an vielen Orten gebräuchlicher Aberglaube, da das Bauer-Volck, wenn ſich eine anſteckende Seuche, oder das ſogenannte wilde Feuer, unter dem Vieh äuſſert, alles Feuer in denen Häuſern auslöſchen, und unter freyem Himmel ein Stücke Holtz, worzu ſie insgemein einen ausgeriſſenen Zaun-Pfahl gebrauchen, und ein Haar-Seil ſo lange über einander reiben, bis es eine Flamme giebet, welche ſie mit Pech oder Wagen-Schmier und angelegtem Reißholtze unterhalten, und durch dieſes Feuer das Vieh drey mal mit Gewalt treiben, hernachmahls von dem ausgelöſchten Noth-Feuer etliche Brände nach Hauſe nehmen, und in denen Vieh-Ställen in die Krippen, Rauffen und Tröge legen, als wordurch, ihrem Vorgeben nach, die Seuche von dem Vieh abgewendet werden ſolle.

Noth-Jahr, iſt ſo viel als ein Mis-Jahr. Siehe dieſen Artickel.

Noth-Pfennig, heiſſet man diejenigen vorräthigen Mittel, derer man ſich im höchſten Nothfall bedienen, und mit ſelbigen ſich retten kan. Da nun vermöge der unvermeidlichen Veränderung aller weſentli-

ch

chen Sachen eine Zeit kommen kan, da man zwar Geld benöthiget, aber dennoch, wegen ſich ereignenden Hinderniſſen, dergleichen Kranckheit, Alter u. ſ. f. nicht zu erwerben vermögend iſt; als iſt ein kluger und bedachtſamer Haushalter in der Zeit davor beſorget, wie er ſich auf dergleichen künfftige Umſtände gegenwärtig mit einem Noth-Pfennig vermittelſt einer vernünfftigen Sparſamkeit und Wirtſchafft, wann ihm Gott darzu Mittel und Gelegenheit ſchencket, etwas über ſeine Nothdurfft zu erübrigen, verſehen möge. Dieſer Noth-Pfennig iſt nach der Ordnung der Liebe, erſtlich vor uns in allerhand Nothfällen, hiernächſt vor die Unſrigen, und endlich vor andere, die von unſern Bluts- und Muths-Freunden in Nöthen kommen, ja auch zuletzt vor die nach der gemeinen Liebe zu liebenden Armen, indifferenten Leute und Nothleidenden anzuwenden. Das erfordert das göttliche Geſetz und die Klugheit der Anwendung des erſten Theils des Uiberſchuſſes oder erübrigten, ſo man Reichthum nennet. Eben dieſer, von Gott verordnete Zweck, und die daraus flieſſende Pflicht und Verbindlichkeit nach denen ordentlichen Mitteln deſſelben in gehöriger Ordnung zu trachten rechtfertiget ein ordentliches, nicht aber ungläubiges oder Geldgieriges Verlangen nach Reichthum, ſo ferne Gott dazu Mittel und Wege ohne ängſtliches Sorgen weiſet, und man hernach dazu durch gerechte und ordentliche Verwaltung, darzu wir als über fremde Güter abermahls verbunden ſind, zu gelangen ſuchet. Von dem andern Theile des Reichthums, den man auch Spar- oder Ehren-Pfennig nennet, und deſſen Zweck, die bequeme Ergreiffung der Gelegenheit iſt, ſeinen und anderer ihren Zuſtand vollkommener zu machen, u. zu befördern, iſt unten unter dem Wort Reichthum gehandelt worden. So gewiß es alſo iſt, daß in ſolcher Beſtimmung einen Noth-Pfennig ſammlen und haben, oder darnach trachten, keinesweges wider den göttlichen Willen überhaupt, noch auch wider die Grund-Lehren Jeſu Chriſti, die alle ſeine Kinder insgemein angehen, lauffe, ſondern daß es vielmehr zu denen übertriebenen moraliſchen Lehren, die aus der heydniſchen Weltweisheit in die Chriſtliche Kirche aus Gut meinen eingeſchlichen, aus hierarchiſchen Abſichten aber geheget und immer weiter ausgezogen, und endlich von einer übertriebenen myſtiſchen Einbildungs-Krafft als beſondere Heiligkeit, als allen Menſchen, die ſelig werden wollen, nöthige Pflichten angeprieſen worden, gehöre, wenn man an ſich daraus Sünde, Mistrauen und Unglauben, wie aus der angenehmen Empfindung der Sinne und dem Verlangen darnach, eine Unreinigkeit, Unkeuſchheit ehemahls aus unverſtändiger Nachahmung ſo gar bey uns Proteſtanten gemachet hat, und einige noch machen, da es vielmehr eine Verſuchung Gottes und eine unbefugte ſündliche und verwegene abergläubiſche Erwartung auſſerordentlicher Mittel iſt, den uns Gott, da er uns doch ordentliche Mittel angewieſen, und jene nicht insgemein verheiſſen hat, in zeitlichen Nothfällen, die durch einen Noth-Pfennig zu heben oder zu mindern ſind, geben ſoll, ja dadurch ſtillſchweigende noch ein Irrthum geheget wird, nemlich, daß der Menſch nicht in gehöriger Ordnung trachten dürffe, die Noth ſeines Lebens und Leibes abzuwenden oder zu mindern, ſondern an und vor ſich in der Noth und derſelben Uibernehmung das Chriſtenthum beſtehe, als bey welchen allen denn weiter recht unrichtige Begriffe von der wahren Gedult und Gelaſſenheit, Demuth und Verleugnung ſein ſelbſt zum Grunde liegen, die nach übertriebene Strenge der Moral, wie andere dem entgegengeſetztel, nach einer ſchlaffen Moral ſchmecken; So gewiß, ſage ich, dieſes alles, ſo gewiß iſt es auch hingegen, was ich noch in zwey Puncten bey dem Noth-Pfennige und dieſer wirtſchafftlichen Lehre aus der Moral anzumercken habe, nemlich 1) unter dem Schein des Noth-Pfennigs wird allerdinges von vielen eiteln Gemüthern Geitz und Ungerechtigkeit, und ungläubige ängſtliche Nahrungs-Sorge, ja keine Sparſamkeit, ſondern filtzigtes, ungerechtes und unbarmhertziges Weſen, fleiſchliche Augen-Luſt und Abgötterey mit dieſem Dinge, das dieſe Leute auch Noth-Pfennig nennen, getrieben. Dieſen Misbrauch muß man aber nicht mit dem rechten Gebrauch verwirren, ſonſt giebt man auf der andern Seite der Liebloſigkeit, Verſchwendung und liederlichen Wirtſchafft freyen Paß. 2) Nicht alle Chriſten ſind befugt und verbunden, auf die Noth Noth-Pfennige zu ſammeln, nemlich diejenigen, die Gott in einen ſolchen Stand und Beruff zur Ausführung ſeiner Zwecke in ſeinem Natur- und Gnaden-Reich brauchet, darinnen ſie ſich nicht weiter mit Nahrungs-Geſchäfften als zur höchſten Noth oder gar nicht behängen können und dürffen, dergleichen die erſten Zeugen der Wahrheit, die Propheten ꝛc. geweſen. Vor dieſe gehören die beſondern Enthaltungen, deſſen in dieſen und jenen, welches anderen doch vielmehr zu ſuchen befohlen, weil ſie in gantz beſondern Stand von Gott geſetzet ſind. Ja man kan auch ſagen, daß nicht alle Menſchen insgemein darzu verbunden, z. E. die Armen, die nicht einmahl ihre unentbehrliche Nothdurfft zu erwerben vermögend, und alſo in einem Stande ſind, da ſie nicht auf Noth-Pfennige dencken können, und dürffen. Dieſe haben Verheiſſung auf göttliche auſſerordentliche Mittel, das iſt, ohne Arbeit und Wirtſchafft, zu ihrer Hülffe zu warten.

Nothreiff, wird von dem Getraide geſaget, wenn die Stengel oder Halmen vor der Zeit, welches gemeiniglich bey einfallender ſtarker Hitze und daher entſtehender Dürre geſchiehet, unten am Stocke gantz weiß und gelb werden.

Noth-Stall, iſt ein ſtarckes höltzernes mit einem Obdach verſehenes Gerüſte, worein wilde und

und unbändige Pferde, welche ſich nicht gerne beſchlagen, Artzneyen eingieſſen, oder andere Operationen mit ihnen vornehmen laſſen, dergeſtalt geſperret werden, daß ſie ſtille ſtehen, und gedultig aushalten müſſen.

November, Winter-Monat, iſt der eilffte Monat vom Januario, und der neunte vom Martio angerechnet, als wovon er im Lateiniſchen ſeinen Nahmen erhalten. Bey denen Teutſchen heiſſet er der **Winter-Monat**, nicht daß er den Winter anfänget, als welcher erſt in dem nachfolgenden Monat December oder Chriſt-Monat ſeinen Anfang nimmet, ſondern weil er ſonderlich gegen das Ende, das Feld gantz winteriſch machet. Wie Aventinus in dem vierten Buch ſeiner Bayriſchen Jahr-Bücher berichtet, iſt er vom Kayſer Carolo Magno der Wind-Monat genennet worden, weil ſich gemeiniglich ſtarcke Winde in demſelben erheben. Er hat dreyßig Tage. Der Sonnen Eintritt in das Zeichen des Schützens geſchiehet gemeiniglich den zwey und zwantzigſten dieſes Monats. Die Witterung betreffend pflegen die Bauren im Sprichwort zu ſagen: Aller Heiligen bringe noch einen gewiſſen Sommer; welches auch wohl einzutreffen pfleget, ob er ſchon nur wenig Tage währet. Wenn es um alt Martini, oder nach ietzigem Calender um Mariä Opfferungs-Tag naß und gewölckigt Wetter iſt, will man davor halten, daß ein unbeſtändiger Winter folgen werde. So es aber hell und klar Wetter, ſoll ein harter Winter zu beſorgen: Und derentwegen, wenn es neblicht, auch ein dergleichen Winter zu vermuthen ſeyn. So glaubt man auch insgemein, wie dieſer Monat, und ſonderlich deſſen letzte Helffte wittert, ſo werde es auch im nächſt künfftigen Mertzen wittern. Von denen Buchen und Tannen haben ſich die Bauren dieſe Anmerckung gemacht: Sie gehen nemlich zu Anfang dieſes Monats in das Holtz oder den Wald, und hauen von beſagter Bäume einem oder dem andern einen ziemlichen Span; iſt nun ſolcher inwendig bis auf den Kern trocken, ſo vermuthen ſie einen gelinden Winter, ſo aber das Holtz ſafftig und feuchte, beſorgen ſie ſich eines harten und kalten Winters. Darbey denn zu mercken, daß ſolches nicht eben allein auf den Allerheiligen-Tag, wie insgemein vorgegeben wird, ſondern gar wohl auch in folgenden Tagen geſchehen könne, nemlich die gantze Zeit über, da der Safft zurücke, und in die Wurtzeln gehet. Gleichergeſtalt, wenn die Bauren ihre Martins-Gans eſſen, wollen ſie an dem Bruſt-Bein ebenfalls ſehen, ob ein gelinder oder harter Winter kommen werde, und wie lange es hinaus ſchneyen und kalt werden ſolle: Denn ſie betrachten ſodenn gedachtem Bruſt-Knochen oder Sprenckel, wie ihn auch etliche zu nennen pflegen, ſowohl das vordere als untere Theil als die Farben deſſelben: Die braune Farbe ſoll groſſe Kälte, die weiſſe aber Schnee und Regen: Auch das obere Theil die Zeit vor Weihnachten, das untere Theil aber die Zeit nach Weihnachten andeuten. Alſo, wenn die kleinen Vögel, und ſonderlich die Schnee- oder Zaunkönig lein in dieſem und nachfolgenden Monat nahe an die Häuſer, oder wohl gar hinein fliegen, iſt gleichfalls, und zwar mit etwas beſſerm Grunde, Kälte zu beſorgen. Wegen künfftigen Frucht-Wuchſes und Jahr-Gangs pfleget man zu beobachten, ob auch um dieſe Zeit das Reb-Holtz wohl gewachſen und vollſtändig gezeitiget, und da ſolches geſchehen (als welches man an der feinen braunen Farbe erkennen kan) ſo iſt gute Hoffnung künfftighin zu vielem Wein, und kan man alsdann auch die Abſchößlinge wohl nachwachſen laſſen, wenn der Stock ſtarck iſt. So wollen auch etliche um dieſe Zeit an dem Laube mercken, ob im künfftigen Frühling ein früh oder ſpat Jahr kommen werde: Nemlich wenn das Laub bey Zeiten von den Bäumen abfället, ſo habe man auch eine frühe Frühlings-Saat zu gewarten; fället es aber langſam und ſpäte, ſo ſoll auch eine ſpäte Saat folgen. Wiederum pflegen einige zu Ende dieſes Monats (ſonderlich an dem Andreas-Abend) nach der Sonnen Untergang, ein Glas mit Brunnen-Waſſer recht, und, wie man ſagt, geſtrichen voll anzufüllen, wenn nun darauf ſolches Glas in der Nacht von ſich ſelbſten überläufft, ſo ſagen ſie, daß ein naſſer Winter und Sommer folgen werde: Da ſich aber das Waſſer nicht ergeußt, ſo ſoll ein harter Winter und trockner Sommer folgen. Sonſten iſt zu mercken, daß wenn es in dieſen Monat hinein, ſonderlich in der letzten Helffte deſſelben regnet, und bald darauf ein Froſt einfället, ſolches der Saat mercklichen Schaden thue, und eine Theurung nach ſich ziehe. Gleichergeſtalt wollen etliche beobachtet haben, daß, wenn der erſte Schnee im Winter auf ein naſſes und beregnetes Erdreich fället, dadurch künfftiges Jahr hin eine geringe und ſchlechte Erndte angedeutet werde. Fället er aber auf ein hart- und gefrornes Erdreich, ſo hoffen ſie, daß ein fruchtbares und gutes Jahr erfolgen ſolle. Was übrigens ein guter Hauswirt dieſen Monat über in ſeiner Haushaltung zu verrichten habe, davon wird der zu Ende dieſes Lexici befindliche Land- und Haus-Wirtſchaffts-Calender die benöthigte Nachricht geben.

Nudeln, ſind ein Teig, welcher aus ſchönem Weitzen-Mehl und Eyern bereitet, und zu gantz dünnen Fäden oder Riemlein zerſchnitten, entweder an andere Eſſen, als Hüner, Capaunen, Kalb-Fleiſch 2c. gekochet, oder a part in Milch gekocht und auf unterſchiedene Weiſe zugerichtet wird. Nudeln zu machen ſchüttet Weitzen-Mehl auf einen Tiſch, und ſchlaget zwey, drey, vier auch wohl fünff Eyer darein, nachdem ihr viel machen wollet, bereitet einen Teig dermaſſen feſte, daß ihr ſolchen kaum waltzen könnet. Wenn ihr nun dieſen genug gewircket habt, ſo treibet ihn mit einem Walger- oder Treibe-Holtz, welches ziemlich ſchwer hergehen wird. Iſt nun ſolcher getrieben worden, ſo ſtreuet Mehl darauf, leget den Teig zuſammen, und treibet ihn doppelt, ziehet ſolchen hernach wieder aus einander, ſtreuet abermahls Mehl daran, und leget ihn aufs neue zuſammen, ſo kön-

net ihr ihn ſo dünne treiben, daß man Nudeln daraus, als einen Zwirns-Faden ſchneiden kan. Nachdem er dünne genug getrieben worden, müſſet ihr ihn aufhängen, damit er ein wenig ſtarr werde, rollet ihn alsdenn zuſammen und ſchneidet mit einem ſcharffen Meſſer Nudeln ſo klar als ihr könnet, ſchüttet ſie nach dieſen fein aus einander, daß ſie nicht zuſammen kleben, ſo ſind ſie fertig, und können entweder gleich verbrauchet, oder bis zum nöthigen Gebrauch lange Zeit verwahrlich aufbehalten werden.

Nudeln oder Wolgern, ſind ein von ſchwartzen Roggen-Weitzen- oder Gerſten-Mehl und Waſſer derb vermiſchter Teig, in lange ſchmale Stücklein zertheilet, länglich-rund gewolgert und auf dem Ofen gedörret, welche man in Waſſer oder Milch einzuweichen, und damit die Gänſe, Truthüner und Capaunen zu ſtopffen und zu mäſten pfleget.

Nulles, iſt ein angenehmes Gerichte, welches von ſeinem Erfinder, einem Italiäner, Nahmens Nullo, der eines groſſen Herrn Küchen-Meiſter geweſen, alſo genennet worden. Seine Zubereitung geſchiehet folgender Geſtalt: Man zerreibet Eyer-Dotter mit Roſen-Waſſer, Zucker und etwas Saltz, läſſet dieſes in einer zinnernen Schüſſel auf einem Kohl-Feuer ſieden, nachdem man es durch ein Haaren-Sieb lauffen laſſen, thut hierauf viel Puder-Zucker daran, nebſt eingemachten Citronen-Schalen, die man vorhero in einem Mörſer mit etwas Roſen-Waſſer abgeſtoſſen, und rühret es offt um, bis ſich ſelbiges zu ſetzen beginnet. Hernach läſſet man es wieder ſo lange ſieden, bis es einem dicken Brey gleich iſt, iedoch daß es nicht zu harte werde. Sodenn ſtreuet man ein wenig Puder-Zucker mit Ambra und Biſam vermiſchet darüber, ſtecket auch etliche Citronen-Schalen und Piſtacien darauf und iſſet es alſo warm.

Numern-Pfähle, ſind kleine höltzerne Pfähle oder Stäblein, welche die Gärtner mit gewiſſen Numern oder Zahlen bemercken, und in ihre Baum- und Pfropff-Schulen zu denen jungen Bäumen, in die Miſt- und Blumen-Beete, Rabatten und anderer Orten wo es nöthig, an die Stellen der geſteckten und ausgeſtreueten Saamen und eingelegten Wurtzeln ſtecken, auch eben dieſe Numern in ein abſonderliches Buch oder Regiſter einzeichnen, damit ſie in Collationirung derſelben alſobalden, was eines oder das andere ſeye, Rechenſchafft geben können.

Nuß, wird zwar insgemein eine iede Frucht genennet, deren Kern in einer harten Schale verborgen ſtecket, allhier aber wird inſonderheit die Frucht des **Nuß-Baums**, nemlich die **Wall- oder Welſche Nuß** darunter verſtanden, weil von denen andern Nuß-Gattungen, als Haſel-Lamperts- und Zeller-Nüſſen, Stachel- oder Waſſer-Nüſſen, Erd-Nüſſen ꝛc. an gehörigem Orte gehandelt wird. Der **Welſchen oder Wall-Nüſſe** giebt es fünfferley Arten, als 1) die gemeine; 2) die dünnſchälige; 3) die **Blut-Nüſſe**, derer mittelſtes röthlich oder Pferſich-Blut-Farb; 4) die groſſen ſo genannten **Schaaf- oder Polter-Nüſſe**, welche auch **Roß- oder Pferde-Nüſſe** genennet, und einer Kindes-Fauſt groß werden, aber gemeiniglich mehr in die Schalen als in den Kern wachſen, und nicht gar geſund ſeyn ſollen. Und endlich 5) die **kleinſten**, welche wegen ihrer harten Schalen, **Stein-Nüſſe**, und weil man den Kern mehrentheils heraus grübeln muß, **Grübel-Nüſſe** genennet werden. Dieſe Nüſſe haben eine doppelte Bedeckung oder Schale; die äuſſerſte iſt grün, polſterig und färbet die Finger dererjenigen, ſo ſie abſchälen, dermaſſen ſtarck, daß ſie nicht ſo leichte wieder gereiniget werden können, doch kan man mit der gelben Haut von friſchen Nuß-Kernen oder auch mit Birn-Schalen den Schmutz von den Fingern ziemlich wegnehmen. Wann dieſe Schale recht reiff, ſo ſpringt ſie auf, löſet ſich von der inwendigen harten Schale von ſelbſten ab, und läſſet alſo die Nuß mit derſelben auf die Erde fallen. Der Kern iſt mit einem gelben Häutlein überzogen, und mit dem ſo genannten Sattel in vier Theile unterſchieden. Dieſer Sattel, mit Eßig eingenommen und alle zwölff Stunden wiederholet, iſt ein bewährtes Mittel wider den kalten Brand. Die Nüſſe, ſo man einmachen will, nimmt man um Johannis, oder vierzehen Tage bis vier Wochen darnach, wann ſie halb reiff und noch keinen rechten Kern haben, von den Bäumen ab, durchbohret ſie an verſchiedenen Orten mit einem höltzernen oder elffenbeinernen Pfriemen, welche beſſer als die eiſernen hierzu dienen, wäſſert ſie in klarem Waſſer zehen bis zwölff Tage lang, ſeihet alltäglich das alte ab, und geußt wieder friſches daran, damit der ſcharfe und bittere Safft völlig darvon komme; hierauf läſſet man ſie auf einem Tuch wohl abtrocknen, ſiedet ſelbige in Röhren-Waſſer in einem Keſſelein, aber nicht zu weich, weil ſie ein wenig härtlich bleiben müſſen, leget ſie ſodann wieder heraus auf ein reines über ein Sieb gebreitetes Tuch, und läſſet ſelbige nochmahl wie zuvor, gantz trocken werden, alsdann beſtecket man ſie hier und dar, abſonderlich, wo die Löchlein hinein gebohret worden, mit geſchnittenen Zimmet, Würtz-Nägelein, Citronen-Schalen ꝛc. und ſchlichtet ſie in ein weites Glas ode ſteinerne Büchſe, leget etliche Muſcaten-Blu men darzwiſchen, und gieſſet geläuterten Zu cker, welchen man nach dem Läutern noch ein mahl oder etliche überſieden laſſen, über di Nüſſe, daß er drüber hergehe, bindet das Ge fäſſe feſte zu, und ſetzet es in den Keller, ode ſonſt an einen kühlen Ort. Nach etlichen Ta gen muß man darnach ſehen, dann der Safft ode Zucker wird wieder dünn und wäſſerigt werde ſelbigen ſeihet man ab, und überſiedet ihn, b er zur rechten Safft-Dicke gebracht und erk tet, dann gieſſet man ihn wieder drüber u wiederholet ſelbiges ſo offt, bis der Zucker ni mer wäſſerig wird, zumahl weil die Nüſſe g ne anlauffen. Die alſo eingemachten Nü werden vor eine gute Magen-Stärckung ge ten. Man kan ſie zwar auch in Honi e mache

machen, ſie ſind aber alsdenn nicht ſo delicat. Wann die Nüſſe bey nahe reiff, werden die Kerne, mit einem meßingenen Meſſer (weil ſie von einem eiſernen ſchwartz werden) ausgeſchnitten, gereiniget, und mit Saltz, oder vor Lecker-Mäuler, nachdem ſie ein wenig in Saltz-Waſſer geweichet, mit Zucker und Roſen-Waſſer eingeſprenget, genoſſen. Wenn ſie vollkommen reiff, und noch friſch ſind, gehet die gelbe Haut leichtlich von dem Kerne ab, wenn ſie aber ſchon trocken worden, ſo läßt die Haut ſich nicht mehr abſchälen, es wäre denn, daß man ſie über Nacht in Waſſer oder Milch einweichte. Wiewol ſie auch in Sand oder Moos eine Zeitlang ſich friſch erhalten laſſen. In der Küche haben ſie alsdenn folgenden Nutzen, daß entweder der Koch eine treffliche Suppe damit zurichtet, oder ſelbige an die Capaunen braucht, nicht weniger macht man auch eine gute Nuß-Milch daraus. Wo dieſe Frucht häufig wächſet, abſonderlich in Franckreich und Ober-Deutſchland, wird das Nuß-Oel daraus gepreſſet, welches ſowohl an die Speiſen, als zur Leuchtung dienet. Von Nüſſen, die noch nicht ſehr getrocknet, bekömmt man zwar weniger, aber beſſer Oel, dahingegen die alten, abgelegenen und ranzigen Nüſſe, welche, weil ſie hitzig und dem Magen beſchwerlich ſind, nicht wohl zum Eſſen taugen, mehr aber nicht ſo gutes Oel geben. Der gemeine Mann pflegt ein Gläslein friſches Nuß-Oel vor das Seiten-Wehe einzunehmen. Wer zwey truckne Feigen, zwey truckne Nüſſe, und zwantzig friſche Rauten-Blätter mit etwas Saltz durch einander geſtoſſen, des Morgens einnimmt, ſoll einen gantzen Tag für Gifft ſicher ſeyn, wie dann auch etliche truckne Nüſſe früh Morgens eingenommen, in Peſt-Zeit für der Anſteckung bewahren ſollen.

Nuß-Baum, heiſſet der Baum, auf welchem die Welſchen Nüſſe wachſen. Er gelanget zu einer beſondern Höhe und Stärcke, und breitet ſeine Wurtzeln weit um ſich aus. Sein Stamm iſt mit vielen und dicken Aeſten beſetzet. Die Rinde reiſſet gern. Die Blätter ſind lang, breit und ſpitzig, mehrentheils fünff oder ſieben an einem Stiel, davon iederzeit die vörderſten gröſſer, und die hintern kleiner ſind. Er treibet im Anfang des Frühlings lange grüne zaſerige Zapffen, welche wann die Blätter herfür kriechen, gelb werden und abfallen, und kommt alsdann eine grüne Blüthe, wie ein Kelchlein herfür, aus welcher die Nuß wächſet. So man nur gedachte Zapffen abreiſſet, ehe ſie von ſich ſelber abfallen, wird man weder Blüthe noch Frucht an dem Baume ſehen. Er wächſt zwar in iedem Grunde, kommt aber in guten trockenem Erdreich am beſten fort. Weil er einen groſſen Raum zum wenigſten von funffzehen bis zwantzig Ellen in die Weite erfordert, und denen um ihn ſtehenden Bäumen und Gewächſen ſowohl mit ſeinem Schatten, als auch mit ſeinen weit ausſchweiffenden groſſen Wurtzeln nachtheilig iſt, als wird er beſſer in die Alleen, an Wege und Land-Straſſen, (wie dergleichen in der Berg-Straſſe und andern angenehmen Gegenden am Rhein zu ſehen) oder auch ſonſt an Orte, wo man nichts anders hinbauet, als in die Baum-Gärten, (ohne etwan an die Mitternachts Seiten, die rauhen Nord-Winde aufzuhalten) oder in die Weinberge gepflantzet. Seine Fortpflantzung geſchiehet durch die Frucht, indem man die ſchönſten und vollkommenſten von denen langen und dünnſchäligen Nüſſen ſammlet, und ſie im Februario oder Martio in den Keller in feuchten Sand leget, alsdenn, wenn ſie ausgekeimet, und die Nacht-Fröſte vorbey, ſolche gantz ſachte, daß man die Keimlein nicht abdrucke, in die Erde ſtecket, und ſolche alſo drey oder vier Jahr lang ſtehen läſſet, nachgehends aber in eine gute mit Sand vermiſchte Erde drey Schuh weit von einander verſetzet, und daſelbſt zwey bis drey Jahr oder ſo lange ruhig bleiben läſſet, bis die jungen Bäumlein ſo ſtarck als ein ſtarckes Stuhl- oder Banck-Bein worden, da man ſie endlich an denjenigen Ort, wo ſie ſtehen bleiben ſollen, und zwar wie obgedacht, funffzehn bis zwantzig Ellen weit von einander ſetzet, damit ſie ihre Wurtzeln und Aeſte ausbreiten können. Sie wollen auch nicht eher ausgeſchueidelt ſeyn, als bis ſie drey Jahr alt worden, dieweil ſie holes Marck haben, und darum nicht leicht fortkommen, ſondern verdorren, indem die hitzige Lufft und Froſt auf dieſe Art ſo ſehr in den Stamm dringen kan. Unter die Wurtzel leget man eine ſteinerne Schale oder Topff-Scherben, damit die Spitz-Wurtzel nicht unter ſich wachſen, ſondern ſich auf die Seite zu breiten gezwungen werde, welches ſie deſto fruchtbarer machet. Denn auſſer dieſen wachſen dieſe Bäume ſo tieff in die Erde hinunter, und breiten ſich nicht ſo ſehr unter der Thau-Erde aus, davon ſie doch ihre beſte Krafft haben, folglich entſtehen daher die Stein- oder Grübel-Nüſſe, und wächſet alles in die Wurtzel, wie denn kein Baum ſo ſehr in die Wurtzel zu wachſen gewohnt, als eben dieſer und die Eiche, deshalber auch dieſe beyde nicht beyſammen ſtehen, ſondern allezeit einer davon verbuttet und eingehet. Wenn dieſer Baum erfrieret, muß man alle erfrorne Aeſte abſtümmeln, oder beſſer, man haue alle Aeſte mit einander ab, ſo wird er ſich wieder erholen, und wenn er gleich völlig abgehauen, ſchläget er doch von der Wurtzel wieder aus. Man kan auch Winters-Zeit die Wurzeln mit etwas Geſtröhde, Pferde-Miſt oder Laub bedecken, und ſie dadurch vor denen ſtarken Fröſten verwahren; wiewohl auch immer eine Art von Nuß-Bäumen mehr Kälte und Froſt vertragen kan als die andere; dahero man nach Gelegenheit des Orts, nachdem der Boden kalt oder warm iſt, ſich richten, und dieſelben in der Baum-Schule flugs anfangs an die kälteſten Oerter ſetzen ſoll, damit ſie zur Kälte gewohnet, iedoch nicht gar erfröret werden. Denn wenn man ſie aus einer warmen Baum-Schule an kalte Orte verſetzet, bekleiben ſie ſelten, ſondern erfrieren bey dem erſten kalten Winter. Wenn ein Nuß-Baum kranck wird, darff man nur zur Wurtzel graben, dieſelbe aufreiſſen, und in Waſſer zerlaſſenen Kuh-Miſt dahin gieſſen,

ſo wird er bald wieder zurechte kommen. Wenn er bey Sammlung der Früchte wohl geſchlagen wird, ſoll es ſeine Fruchtbarkeit befördern, und iſt daher das bekannte Sprichwort entſtanden: Die Nuß-Bäume wären nicht anders als die Bauren: Denn ie mehr ſie geſchlagen würden, ie mehr brächten ſie Früchte. Das Holtz iſt zwar auf dem Stamm zähe, aber nicht dauerhafft, geſtalten es, wenn es nur ein wenig verletzet oder angehauen wird, gleich anfänget zu näſſen, und nicht gerne wieder verläufft. Von denen Tiſchern, Drechslern, Büchſenſchäfftern ꝛc. wird es ſehr geſucht, weil es nicht wurmſtichig wird, und wegen ſeiner flamm- und maſerichten Art, welche unten in der Wurtzel noch viel ſtärcker und ſchöner als im Stamme iſt, der davon verfertigten Arbeit, eine groſſe Annehmlichkeit zu wege bringet. Es kommt dergleichen Holtz in gar ſchönen und breiten Plancken, theils von Bourdeaux aus Franckreich, theils von Königsberg aus Preuſſen, und wird nachdem es rein, breit und ſchön geflammt nach dem Fuß- oder Ellen-Maaß bezahlt. Die kleinen Wurtzeln, Rinden und Blätter, ingleichen die Nuß-Schalen braucht man braun damit zu färben.

Nuß-Häher, ſiehe Häher.

Nuß-Oel, ſuche Nuß.

Nuth, iſt eine in ein Stück Holtz gehauene oder mit einem beſondern darzu gerichteten Hobel gemachte Vertieffung, die zu beyden Seiten annoch eingeſchloſſen, ſo daß ſich darein etwas ſchieben oder ſtoſſen läſſet. Dergleichen iſt an den Fenſter-Rahmen der ſchmale und darbey tieffe Raum, darein der Glaſer die Tafeln oder in Bley geſetzte Scheiben ſchiebet; ingleichen wo ſich die Schieber in den Rahmen ſelbſt auf und zuſchieben laſſen.

Nutzen, der **Nutzen**, **Nutzung**, **Abnutzung**, it. eine **Sache nutzen**, ſind Worte die in der Wirtſchafft offt vorkommen, und bald nach dem Sinn der Römiſchen Rechte, in denen Wörtern: Uſus, Fructus, bald aber auch ohne dieſe Beſtimmung in gemeinem Verſtande gebrauchet werden. Nach denen Römiſchen Rechten, heiſt uſus, ſo viel, als wenn ich eine Sache zur Nothdurfft gebrauche; frui aber, wenn ichs auch zur Bequemlichkeit gebrauche. Wenn man beydes zuſammen bey einer Sache, ſo ein Gut iſt, hat, ſo heiſt es uſusfructus, der Genießbrauch. Das Wort uſus aber könte man zwar Gebrauch geben; allein dieſes Wort drückt doch nicht dasjenige völlig aus, was die Römer damit ſagen wolten. Wir wollen aber allhier nur denen Wirten einen deutlichen Begriff zu machen ſuchen. Uiberhaupt heiſt alles dasjenige, wodurch ein Ding nützlich wird, oder ein Verhältniß zu unſerm vollkommenern Zuſtand hat, der **Nutzen**. Hiernächſt wenn man das Gute ins ehrbare, beluſtigende, und nützliche eintheilet, ſo wird unter dieſen letzten alles dasjenige verſtanden, was man um eines andern Zwecks willen als ein Mittel oder Gegenmittel entweder ſchlechterdinges, oder doch damit man den Zweck bequemer und leichter erlangen möge, nöthig hat. Und das heiſt überhaupt der **Nutzen**. Dieſer Nutzen einer nützlichen Sache beſtehet aber entweder darinne, daß ich ſelbige an ſich zum Zweck anwende, und ſie mir unmittelbar eben keine andere Sache zu genieſſen giebt, oder aber, daß ſie mir ſelbſt ſolche Dinge giebt, wenn ich mich mit ihr beſchäfftige, die mir zum Zweck unmittelbar oder mittelbar dienen. Das erſte beſteht nur im Gebrauch. Alſo brauche ich ein Werckzeug, ein Haus ꝛc. das andere aber heiſſet eigentlich **Nutzung**, da ich wircklich etwas von der Sache nebſt ihrem Gebrauch oder durch ihren Gebrauch erlange, anwende und genieſſe; dadurch ich einen Zweck, z. E. die nothdürfftige oder beqveme Erhaltung des Lebens, oder die Erübrigung eines Uiberfluſſes, erlange. Beydes nennet man die nächſten und entferneten, die eignen und gemeinen Zwecke derer wirtſchafftlichen Nahrungs-Geſchäffte, die man mit einem Object, z. E. einem Acker, einem Saamen, einer Pflantze, einem Viehe, einem Teiche, einer Fläche der Erde, einem Gebirge ꝛc. vornimmt, um dieſe Zwecke d. i. Gebrauch und Nutzung, oder zuſammen Nutzen und Genuß, oder Nießbrauch davon zu haben. Unter dem Nutzen iſt alſo 1) der Gebrauch, 2) die Nutzung begriffen. Und eine Sache nutzen, heiſſet bald dieſelbe nur gebrauchen, z. E. ein Pferd, einen Pflug, oder alles bloſſe Arbeits-Vieh, oder aber auch Nutzung davon haben, it. ſolche abnutzen, z. E. einen Acker, wenn ich davon Früchte, Brot, Futter bekomme, eine Kuh oder alles Nutz- und Zucht-Vieh. Die Nutzungen nun heiſſen in weitläufftigem Verſtande auch **Früchte**. Ich ſage im weitläufftigen Verſtande, denn ſonſt werden eigentlich diejenigen Dinge, welche die Pflantzen-Gewächſe zur Hülle und Fülle der Menſchen und des Viehes aus der Erde, oder endlich noch insbeſondere, was Menſchen und Thiere, wenn ſie ſich vermehren, herfür bringen, Früchte oder eine Frucht genennet. Allein im weitläufftigen Verſtande heiſſen alle wirckliche Nutzungen einer Sache, Früchte. Und in dieſem Sinn unterſcheidet man die Früchte und Nutzungen (Fructus) a) in Fructus Naturales, welche aus Aeckern, Gärten, Schäfereyen, Stutereyen ꝛc. als Einkünffte fallen, die alsdenn entweder unmittelbar in Naturalien oder Gelde, ſo daraus gelöſet iſt, beſtehen. In welcher Abſicht dieſe Nutzungen auch ſteigend und fallend, folglich unbeſtändig ſind, weil ſowohl die Qvantität der Naturalien, als ihr Wert bald ſteigt, bald fällt. b) In fructus civiles, welche in Geld-Abgaben beſtehen, und ſich auf allerhand bürgerliche Verträge, Rechte, Gerechtigkeiten, Receſſe, Regalien, u. d. g. welche mit unbeweglichen oder auch beweglichen Gütern, oder Perſonen verknüpffet ſind, gründen. Darunter ſind a) 1) einige unveränderlich und erblich, welche fixa heiſſen, z. E. Erben-Zins, Zins; 2) oder ſteigend und fallend, als Gerichts-Sporteln, Straf-Gelder, Accise, Steuer. Auf dieſen Unterſcheid, daß die Gröſſe dieſer unterſchie-

denen Nutzungen entweder beſtändig oder unbeſtändig iſt, gründet ſich endlich noch c) eine dritte Claſſe der Nutzungen, die man mixtos oder gemiſchte nennet, weil ſie theils in gewiſſer Abſicht eine beſtändige, theils aber auch eine ſteigende und fallende Gröſſe haben. Nemlich eine gewiſſe Natural-Nutzung an Zins-Getrayde, Gänſen, Hünern, Eyern ꝛc. Denn da bleibt zwar das Qvantum der Natural-Nutzung immer einerley; allein der Wert derſelben am Gelde ſteigt und fällt. Wann endlich einer ſein eigenthümliches Gut gebraucht und nutzet, ſo iſt ſolches eine Folge des Rechts des Eigenthums. Wann aber einer ein Recht bekommt, eines andern Gut entweder zu brauchen, ohne ſolches zu nutzen, ſo heiſt ſolches Uſus, oder Habitatio, wenn es ein Haus iſt, oder aber zu brauchen und zu nutzen, ſo heiſt ſolches der Genieß-brauch, und bedeutet in denen Römiſchen Rechten eine perſonelle Dienſtbarkeit, ſo eines andern Gut der Perſon eines andern leiſten muß. Es kan auf Lebens-Zeit, oder aber auf kurtze Zeit, umſonſt oder gegen eine Penſion vom Eigenthümer verſtattet werden, zu welchen letzten man auch den Erb- und Zeit-Pacht einiger maſſen rechnen könte. Allein nach denen Teutſchen Rechten und Sitten iſt das Eigenthum entweder das vollkommene oder unvollkommene. Dieſes letzte wird überhaupt in das Ober-Eigenthum, oder das nützliche Eigenthum unterſchieden. Und aus dieſen entſtehen 1) Lehn-Güter, 2) Zins-Güter, welche theils mit einer Inveſtitur, theils aber ohne ſolche übergeben werden. Bey jenen behält der Zins-Herr das Ober-Eigenthum, vermöge deſſen der Zins-Mann das Gut ohne Bewilligung des Ober-Eigenthümers nicht veräuſſern kan, und ſolches durch einen jährlichen Zins, und hiernächſt bey denen Veränderungen des Zins-Herrns oder Zins-Manns durch ein ſogenanntes Lehn-Geld wiederum erkennen und bekennen muß. Dergleichen Güter ſind die meiſten Bürger- und Bauer-Güter, welche auch deswegen Lehn-Güter heiſſen, ob ſie gleich nicht eigentliche Lehn-Güter, die mit beſonderer Treue und Dienſten, ſonderlich von Leuten männliches Geſchlechts, verdienet werden. Ja eben dieſe Zins-Güter fallen auch auf die Erben männlichen und weiblichen Geſchlechts. Uibrigens verwechſelt man die teutſchen Zins-Güter offt mit denen Römiſchen Erb-Zins-Gütern. Wann aber Zins-Güter ohne Inveſtitur übergeben werden, ſo bekommt der Zins-Mann das volle Eigenthum, erleget aber einen jährlichen Zins, welcher mancherley Urſachen nach der alten Verfaſſung derer Teutſchen haben kan. Und dieſes ſind die eigentlichen Zins-Güter, dergleichen abermahl die meiſten Bauer- und Bürger-Güter heut zu Tage ſind. Hieher gehören auch die Renten und jährlichen Gülten, ſo ebenfalls fructus civiles ſind. Ingleichen einige Laß-Güter. Wiewohl auch die erſte Art der Güter offt ſo genennet wird. Endlich aber haben die alten Teutſchen auch 3) einen beſondern Genießbrauch gehabt, ſo Leibe zu Leib heißt, und ein unvollkommenes nutzbares Eigenthum, welches einer gewiſſen Perſon, ſo lange ſie lebet, umſonſt oder gegen Penſion verliehen wird. Dahin gehören das Leibgedinge, die Precarey-Güter, und dergleichen. Daher iſt der Uſusfructus bey denen Teutſchen eigentlich keine Servitut u. ſ. f.

Nutz-Holtz, ſiehe Schirr-Holtz.

Nymphæa, ſuche See-Blumen.

Nymphoides, ſiehe See-Blumen.

Ober-Baum, heiſſet bey dem Forſt ein vollkommener, ausgewachſener oder überſtändiger Baum, welcher funffzig, ſechzig, ſiebenzig, achtzig bis hundert Jahr alt worden, nachdem nemlich das Holtz einer gewächſigen oder ungewächſigen Art iſt. Er wird auch ſonſten ein Haupt-Baum genennet, und werden bey einem ieden Gehaue auf einen gemeinen Acker acht bis zehen derſelben an groſſen Eichen, oder andern guten Arten von Haupt-Bäumen ſtehen gelaſſen, welche, wenn der Hieb wieder an dieſes Gehaue gelanget, abgetrieben, deren Stellen aber von denen angehenden Bäumen erſetzet werden. Siehe Ober-Holtz.

Ober-Bette, ſuche Deck-Bette.

Ober-Encke oder **Groß-Knecht**, ſ. Encke.

Ober-Förſter, iſt ein anſehnlicher Forſt-Bedienter, welcher über ein groſſes Forſt-Revier, und über alle zu Beobachtung deſſelben verordnete Förſter und Fuß-Knechte geſetzet iſt, die Aufſicht über dieſelben zu haben, daß kein Unterſchleiff unter ihnen, oder von andern keine Schmälerung oder Eingriff in Holtz- und Wildpret-Sachen, dem Herrſchafftlichen Regali zum Præjudiz vorgenommen und nachgelaſſen werde. Deſſen beſondere Pflichten ſuche unter dem Wort Forſt-Ordnung.

Ober-Forſt-Meiſter, iſt ein hoher Königlicher oder Fürſtlicher Bedienter, gemeiniglich von adelichem Stande, welcher über ein groſſes und weitläufftiges Forſt-Bezirck und darzu gehörige Wildbahne geſetzet iſt, und viele Unter-Forſt-Bedienten unter ſich ſtehen hat. Derſelbe muß in ſeiner Wiſſenſchafft, die Forſt- und Jagd-Sachen anlangend, accurat und gewiß ſeyn, die ihm untergebene Forſt-Bedienten in genauer Auffſicht halten und davor ſtehen, daß die ihm anvertrauete Forſt-Revieren, Grentzen, Wild-Bahnen, Heyden, Wälder, Gehöltze, Büſche, Moräſte, Teiche, Maſtungen, Fiſch-Waſſer und Krebs-Bäche, auch die dazu gehörige hohe und niedere Jagden, Gehäge und Wild-Bahnen, in fleißiger Aufſicht gehalten werden mögen. Er muß ſich in dem ihm angewieſenen Forſt-Hauſe allezeit perſönlich aufhalten, und von daraus die zubehörigen Heyden und Wälder öffters fleißig bereiten, und daran nichts

nichts ſchmälern oder davon entziehen laſſen; das benöthigte brauchbare Holtz iedesmahl an ſolchen Orten, wo es der Wild-Bahne nicht ſchädlich, oder des Wildes Behältniſſen, Wechſel, Stand und Dickigten nachtheilig ſeyn möchte, anweiſen, das Brenn-Holtz nicht von grünen Maſt-tragenden Eichen oder Buchen, oder auch von Saamen-Bäumen, ſondern von dürrem abgeſtandenen Holtz, ſo ferner zu keiner Frucht oder Maſt dienlich, zu gewöhnlichen Küchen-Clafftern ſchlagen laſſen; auf die Bret- und Schneide-Mühlen, Eiſen-Hämmer, Glas-Hütten, Pech-Oefen, Kohl-Stäten ꝛc. genaue Aufſicht halten; die Grentzen jährlich beziehen und beſichtigen laſſen, und ſo ſich an denenſelben ein Streit ereignen ſolte, dieſelbe zu Handhabung der Jagd- und Forſt-Gerechtſame bey Zeiten bejagen; die Verbrecher, ſo ſich am Holtze vergreiffen, zur Straffe anhalten; das Wildpret in denen Gehägen zur Winters-Zeit mit nöthiger Fütterung und Lebens-Unterhalt bey Zeiten verſorgen; keine Ziegen in denen Höltzern dulten; bey dem jungen Wiederwachs das ungebührliche Hüten des Rind- ſonderlich des Schwein- und Schaaf-Viehes nicht verſtatten; die Liefferung des Wildprets nach Hof beſorgen; bey den Holtz-Märckten, des Frühjahrs und Herbſtes, mit Zuziehung der Amt-Leute und Forſt-Schreiber, die Gelder einnehmen, hierüber richtige Rechnung führen und das verkauffte Holtz ſtempeln laſſen. Des Herbſtes bey Zeiten die Maſtung bereiten, und hiervon genugſame Nachricht einziehen; die Luder-Plätze auſſerhalb denen Gehägen ordnen laſſen; hiernächſt auch fleißig Achtung geben, daß kein Menſch auſſerhalb der Straſſen Büchſen und Flinten trage, oder hetze, daß nicht etwan iemand heimlich wo Pürſche oder Gruben, Fallen, Eiſen und Schlingen mache und lege, junge Haſen und Rehe in der Satz-Zeit auffange, oder dem Feder-Wildpret mit Eyer-Ausnehmen oder in andere Wege keinen Schaden zufüge. Er muß keinem Nachbarn die Folge des Schweiß-Hundes verſtatten, ſondern, wie das Angeſchoſſene umkommen, Bericht erſtatten; keinen fremden Jäger-Purſchen ohne richtige Kundſchafft den Förſtern zu halten, erlauben; auf der adelichen Vaſallen Jagden genaue Aufſicht haben; denen Holtz- und Wildprets-Dieben fleißig nachtrachten, und dieſelben auf Betreten arretiren laſſen, auch ſowohl hievon, als überhaupt von allem, ſo der Herrſchafft zu wiſſen nöthig, gehörigen Bericht erſtatten.

Ober-Holtz oder **Stamm-Holtz**, heiſſet bey dem Laub-Holtze dasjenige, welches hoch und zu groſſen Haupt-Stämmen erwachſen und gezogen worden. Es beſtehet in allerhand Bau- Bret- Böttger- und andern Zimmer-Holtz, auch in Maſt- und Obſt-Bäumen, als in Eichen, Buchen, Caſtanien, wilden Aepffel- Birn- und Kirſch-Bäumen, Ebereſchen-Bäumen, Ahornen, Aſpen, Bircken, Eſchen, Rüſtern ꝛc. in Summa in lauter guten Laub-Bäumen, di zu Haupt-Stämmen bis viertzig, funffzi achtzig, hundert und mehr Jahre gezogen we den. Die Eiche iſt wohl eines von dem be ſten Ober-Holtze, ſowohl zum Bauen als zu Maſt, wo man aber dieſes beydes nicht ſon derlich zu conſideriren hat, ſo iſt verträglicher ander Ober-Holtz, als Ahorn, Buchen, Ca ſtanien, Eſchen, Ilmen oder Rüſtern, Bir ken, Aſpen ꝛc. ſtehen zu laſſen, denn ſie wach ſen viel ſchneller und geſchwinder, und da her in einem Jahr mehr als die Eichen in zwey oder drey Jahren; ſie nehmen auch mit den Aeſten nicht ſo viel Raum ein, und verdemmen deswegen weder das Unter-Holtz und Gräſerey, noch ſich ſelbſten, ſondern kön nen näher und dichter beyſammen ſtehen, als die Eichen. Das Ober-Holtz ſoll ſonderlich zu einem guten Schafft gezogen werden, und nicht viel ausgebreitete Aeſte haben; zuvörderſt aber ſind ihm die Räuber, ſo unten am Stamm ausſchlagen, zu benehmen, damit es eher fortſchieben und zum Bauen tüchtig werden, auch das Unter-Holtz beſſer darunter Raum, Sonne und Safft haben könne, dahero das krumme, niedrige und verbuttete Ober-Holtz beyzeiten abzuhauen, und hingegen feine gerade Laß-Reiſer zu laſſen, die mit der Zeit einen guten Schafft bekommen mögen. Wie viel man aber Stämme von Ober-Holtze auf einem Acker ſtehen laſſen ſoll, ſolches kommt auf die Erkenntniß eines guten Hauswirts an, der ſich ſonderlich nach dem Unterſchied des guten und unartigen Bodens hierinnen zu richten hat. Wiewohl es auch gewiß iſt, daß das Ober-Holtz das Unter- oder Schlag-Holtz, und die Gräſerey ſehr verdrücket, und daran in wenig Jahren mehr Schaden thun kan, als das Ober-Holtz an ſich ſelbſten werth iſt; alleine man muß dabey wohl überlegen, welches man von beyden bedürfftig, oder welches eher in das Geld zu richten, und an Mann zu bringen ſey. An vielen Orten iſt es gebräuchlich, daß auf einem gemeinen Acker nicht über acht oder zehen groſſe Eichen oder andere guten Arten von Haupt-Bäumen, eben ſo viel an ſo genannten angehenden Bäumen, wie auch an Vorſtändern und Laß-Reiſern, dergeſtalt in allen etliche dreyßig bi viertzig Stücke gelaſſen, und alsdann bey ie dem Gehaue nach und nach einige abgetrie ben werden, damit ein fortwährender Nutzen und von ieder Sorte ſtets acht bis zehen Stü cke ſtehen bleiben, mithin alſo eines das an dere immer von Jahren zu Jahren ablöſe Von denen Laß-Reiſern läſſet man gern ein mehrers ſtehen bleiben, weil ſie wegen ihrer Jugend und Zartheit leicht ausgehen und von Wind und Schnee verderbet wer den, damit man was zuzubüſſen, und be Abgang der andern die Zahl erſetzen könne Wo man zugleich auf die Gräſerey und da Unter-Holtz ſein Abſehen mit richten will muß des Ober-Holtzes nicht zu viel ſeyn, damit jenes auch darbey fortkommen könne: Denn

da

das Ober=Holtz, ſonderlich das groſſe und weitäſtige, benimmt die Sonne; die ſtarcke Traufen, ſo zur Zeit des Regens davon fallen, verderben die Weide oder Gras, vornemlich aber das junge Unter=Holtz, und die groſſen ſtarcken Wurtzeln ziehen alle Feuchtigkeit und Nahrung zu ſich, und von dieſen ab, daß alſo wenig vor daſſelbe übrig bleibet. Wenn das Unter=Holtz gefället wird, ſo ſoll man von dem Ober=Holtz auch ſo viel, als ſo thun laſſen will, abtreiben, damit es alſobald zugleich aufgemacht, und der Schade in künftigen Sommer=Latten dadurch verhütet werden könne. Bey Anweiſung oder Verkauffung des Ober=Holtzes iſt wohl zu beobachten, daß man ausgewachſen Holtz, und dem nichts mehr oder wenig Wachsthum zugehen kan, fortſchaffen, und hingegen dasjenige, ſo in ſeinem beſten Wachsthum ſtehet, und dem jährlich was zugehet, ſtehen laſſe.

Ober=Jagd, ſuche hohe Jagd.

Ober=Jäger iſt, nach Anweiſung ſeines Prädicats, einer von denen obern Jagd=Bedienten, welcher bey dem Jagen den dazu gehörigen ſämtlichen Jagd=Zeug, Jäger, zum Zeug verordnete Bediente, Jagd=Fröhner ꝛc. unter ſeinem Commando hat, und das Jagen ſelbſt formiren und commandiren muß. Beym Treiben führet er das Corps von der Jägerey, und die Hof=Jäger commandiren auf den Flügeln, welche dahero Flügel=Meiſter genennet werden. Bedürffenden Falles müſſen der Ober=Jäger und Pürſchmeiſter einander ſecundiren. An theils Höfen aber verrichtet der Pürſchmeiſter zugleich des Ober=Jägers Dienſte, wodurch dasjenige, was man ſonſten dieſem geben müſte, menagiret wird.

Ober=Jägermeiſter iſt das Haupt von der gantzen Jägerey eines Landes, welcher über alle Jagd= und Forſt=Sachen zu gebieten, und allen hohen und niedern Jagd= und Forſt=Bedienten zu befehlen hat. Sein Amt erfordert, daß er auf ſeines Herrn Wild=Bahn und Jagd=Gerechtigkeit Acht gebe, daß denſelben von niemand einiger Eintrag geſchehe: für die Unterhaltung der Fürſtlichen Zeug= Jagd= und Forſt=Häuſer, und gehörige Wartung der zum Jagen gehörigen Zeuge, Tücher, Garn, Wagen und dergleichen Sorge trage: Die Gelegenheit des Landes, der Wälder, Förſte, Jagd=Plätze, und gewöhnlichen Stände des Wildes von allerley Gattung ihm bekannt mache: Die nöthige Anſtalten, das Wild zu hägen, und nach Gelegenheit zu erhalten vorkehre. Dazu gehöret, daß die Jagden pfleglich angeſtellet, das zur Hof=Küche erforderte Wild, nicht mitten in der Wild=Fuhr und Gehäge, ſondern an den Grentzen, wo es leicht übertritt, und daher Grentz= oder Naſch=Wildpret genennet wird, gepürſchet, bey harten Wintern und andern Fällen dem Wild Hülffe verſchaffet, und insgemein über den ausgelaſſenen Wild= und Jagd=Ordnungen ſtrenge gehalten werde: Wenn ein Jagen anzuſtellen iſt, hat er des Orts, wo gejaget werden ſoll, ſich zu erkundigen: Ob und was für Wildpret daſelbſt zu hoffen, damit vergebliche Koſten vermieden werden: Die hierzu gehörige Jagd=Frohnen aufzubieten, doch über die Gebühr und das Herkommen niemand zu beſchweren, noch auch um Geld oder Gunſt iemand erlaſſen, hingegen einem ieden ſeine Arbeit auflegen, darneben, was ihnen an Unterhalt oder Lohn gebühret, reichen zu laſſen, und nicht zu geſtatten, daß iemand mit Schlägen, oder anderm Uiberlaſt begegnet werde: Uiber die angeſtellte Jagd ein gut Tag=Buch halten, die Zeit, den Ort, und alles, was dabey fürgefallen, was vor Leute, wie viel und welchergeſtalt ſie dabey gebrauchet worden, u. ſ. w. umſtändlich beſchreiben zu laſſen. Auf diejenigen, ſo in dem Lande des Jagens berechtiget, ein wachſames Auge zu haben, und die der Herrſchafft zuſtehende gemeinſame, oder ſogenannte Koppel=Jagden nicht zu verſäumen: Auf die Abſchaffung der Raub=Thiere bedacht zu ſeyn, Wolffs=Gruben, Fallen und Fänge, auch, wo es die Gelegenheit giebt, die Wolffs=Jagden zu rechter Zeit zu beſtellen: Die Unterhaltung der zur Jägerey gehörigen Hunde nicht allein in den Hunde=Häuſern, ſondern auch, wo es hergebracht, auf Mühlen, Schäfereyen und Feld=Meiſtereyen zu beſorgen. Die Rechnungen über allerley Wildpret, ſowohl was zur Hof=Küche und verordnetem Deputat gelieffert, als verkaufft worden, ſodann über die gefällete Raub=Thiere, und das davor bezahlte Pürſch= oder Fang=Geld, und endlich über alle bey der Jägerey das Jahr hindurch aufgewandte Koſten durch den hierzu beſtellten Jagd=Schreiber ordentlich führen zu laſſen.

Ober=Knecht, heiſſet der erſte von denen Acker= oder Pferde=Knechten bey einem Land=Gute, Meyer=Hof oder Fuhr=Werck, welcher das Geſchirre in ſeiner Verwahrung, und Rechenſchafft dafür zu geben hat, auch dahero an vielen Orten Schirrmeiſter genennet wird. Siehe Schirrmeiſter.

Ober=Schale, heiſſet man einiger Orten bey dem Einkauff des Rind=Fleiſches das obere Stück Ziem, ſo von der Keule des Rindes gehacket wird.

Oberſchlächtig, oder Uiberſchlächtig, wird eine Mühle genennet, da das Waſſer von oben auf die Räder fället, und ſolche umtreibet.

Oblate, iſt ein gantz dünnes Gebackens, welches nach ſeinem unterſchiedenen Gebrauch zubereitet werden kan. Die gewöhnlichſten, derer ſich die Zucker=Becker zu den Böden der Marcipanen, Macronen und dergleichen bedienen, werden aus gutem Weitzen=Mehl und Waſſer, aber auch zuweilen aus Mehl, Milch und Eyern zu Anfang gar dünne, nachdem aber etwas dicker angemacht wie eine Klare, die alsdann mit einem Löffel auf ein warmes Eiſen, ſo

aus

aus zwey breiten wohl auf einander paſſenden Theilen beſtehet, getragen, und nachdem gedachtes Eiſen ſtarck zuſammen gedruckt, darinnen über einem Kohl-Feuer gelinde ausgebacken wird. Eben auf dieſe Art werden aus dergleichen Klare auch die ſo genannte Hoſtien verfertiget, deren man ſich beym heiligen Abendmahl bedienet, nur hat dieſes Eiſen zu ſolcher Abſicht ſchon ſeine gehörige Forme und eingegrabene Figur, die meiſt in einem Crucifix oder Oſter-Lämmlein beſtehet. Diejenigen Oblaten, ſo man zum Brief-ſiegeln brauchet, ſind von der erſten Art weiter nicht unterſchieden, auſſer daß ſie bald roth, bald gelb, bald blau gefärbet, und mit einem ſcharffen rund formirten Eiſen aus den gantzen Blättern geſchnitten werden. Will man ſich derer aber zu einem und andern Küchen- oder vielmehr Tafel-Gebrauch gleich als eines Confects bedienen, ſo bleibt die Anmachung der Klare mit oben beſchriebener Art einerley, nur daß hierzu noch etwas Zucker und Gewürtz geſetzt wird, dergleichen Oblaten nach dieſem auf folgende Art zugerichtet werden können; denn man formiret entweder gewiſſe Figuren daraus, überſtreichet dieſe mit einem aus Eyern, Mehl und Zucker fein glatt abgeſchlagenen Teig, in welchen man noch Fenchel, Muſcaten-Blumen, Cardamomen ſtreuen kan, und bäckt dieſe auf einem Blech geſchwinde, ehe es von einander flieſſet, im heiſſen Ofen ab: Oder man füllet zwey ſchöne über einander gelegte Oblaten mit geſtoſſenen Mandeln, Zimmet, wie auch kleinen Roſinen und Zucker, ziehet dieſe durch einen ſehr klaren Eyer-Teig, doch daß nicht ſo viel daran hangen bleibe, und legt ſie hurtig, ehe ſie recht weich werden, in ein ſehr heiſſes Schmaltz, darinnen ſie denn ſchöne auflauffen, welche hernach, wenn man ſie heraus nimmt, nochmahlen mit Zucker und Zimmet überſtreuet werden können. Dieſe Fülle wird ohngefehr eines Meſſers-Rücken dick gantz trocken aufgetragen, der eine Rand aber muß vermittelſt eines Pinſels mit Eyerweiß beſtrichen, und die andere Oblate alſo daran gedrucket werden, daß ſie beyde wohl zuſammen hangen, und nimmt man darbey in Acht, daß der beſtrichene Theil unter ſich in das Schmaltz zu liegen komme.

Obley, heißt das Recht, welches bey einigen Lehn- und Zins-Gütern mit verliehen wird, einen Streit-Ochſen und Eber zu halten, dafür die Unterthanen ein gewiſſes Ochſen- und Eber-Geld dem, der ſolches Recht hat, entrichten müſſen.

Obſt, unter dieſem Wort werden alle Baum-Früchte an Aepffeln, Birnen, Nüſſen, Kirſchen, Pflaumen, Pferſichen, Apricoſen, Quitten, Caſtanien, Miſpeln ꝛc. ingleichen die Stauden-Früchte, als Berbis- Bram- Him- Johannis- Stachel-Beeren, und dergleichen begriffen und verſtanden. Das Obſt wird verſchiedentlich eingetheilet, als 1) in wildes und heimiſches oder Garten-Obſt; 2) in Kern- oder Stein-Obſt; 3) in Sommer- oder Früh- und Winter- oder Lager-Obſt. Das wilde Obſt wird in Wäldern, Heiden und Feldern angetroffen, und zwar faſt alle diejenigen Arten, ſo man in denen Gärten erzielet, wiewohl jenes bey weitem nicht ſo gut und geſchmack iſt, als dieſes, und iſt merckwürdig, daß auch aus denen Kernen der guten und beſten Früchte, ohne Pfropffung, wildes Obſt erwächſet. Daſſelbige hat alleſamt einen rohen und herben Safft und Geſchmack, und bleibet insgemein ſehr klein, es ſey denn, daß man es im zunehmenden Monden öffters verſetze, iedoch findet man auch auſſerdem gewiſſe Arten, ſo noch ziemlich groß und geſchmack, und dahero vor andern zu ſäen und zu pflantzen ſind. Die wilden Aepffel-Kerne haben über dieſes noch etwas ſonderliches. Denn ſie ſind gegen den Stiel rund und breit, aber gegen der obern Seite ſpitzig, allwo ſie auch aufkeimen und das Stämmlein von ſich treiben. Das wilde Obſt wird von dem gemeinen Volcke abgebacken, und mit heimiſchen vermiſchet, zur Speiſe, auch zur Kühlung in hitzigen Kranckheiten allein gebraucht; an vielen Orten wird ein Getränck daraus gemacht, Brantewein davon gebrannt; inſonderheit aber findet das Wildpret ſeine gute Nahrung dabey. Von einer ieglichen Art wilden Obſtes wird beſonders an ſeinem Orte gehandelt. **Kern-Obſt** wird genennet, deſſen Kerne eine weichliche Schale haben, als Aepffel, Birnen, Qvitten, Caſtanien, Nüſſe, Maul-Beere ꝛc. **Stein-Obſt** heiſſet, deſſen Kerne in einer harten Schale ſtecken, als Kirſchen, Pflaumen, Apricoſen, Pferſichen, Miſpeln. Unter das **Sommer-Obſt**, welches darum alſo genennet wird, weil es in dieſer Zeit zu ſeiner Reiffe kommt, und wo es nicht in Zeiten genoſſen, oder eingemacht und getrocknet worden, wegen ſeiner überflüßigen Feuchtigkeit bald zu faulen und zu vergehen pfleget; alle Arten von Kirſchen, Pflaumen, Pferſichen, Apricoſen, Feigen, Maul-Beere, einige wenige Arten der Aepffel und Birnen, ingleichen die Stauden-Früchte, als Himbeer, Brombeer, Johannis-Beer, Stachel-Beer, Berbis-Beer ꝛc. Ihr Safft iſt überhaupt nicht der beſte, und geben ſie an und vor ſich ſelbſt wenig Nahrung, daher können ſie unter den geſunden Speiſen nicht wohl Platz finden, es wäre denn, daß ſie in groſſer Hitze zur Kühlung, und zwar lieber im Anfang, als zum Beſchluß der Mahlzeit mäßig genoſſen würden, weil ſie also den Leib erweichen. Anlangend das Winter-Obſt, welches daher ſeine Benennung hat, theils weil es zu Anfang des Herbſts, und auch ſpäter, ja einiges faſt gegen den Winter zu allererſt zeitig wird, theils weil es ſich den gantzen Winter hindurch, und faſt bis wieder dergleichen friſches gewachſen, aufhalten läſſet; ſo iſt dieſes nicht ſo feucht, als das Sommer-Obſt, ſondern härtlicher, und

dauret daher eine Zeitlang, auch ohne abtrocknen, backen oder einmachen; Gleichwol aber ſind ihre rohe und bey etlichen Arten überflüſſige Früchte dem menſchlichen Leibe keine untadeliche Nahrung geben, ſondern ihn vielmehr durch Misbrauch in einen ungeſunden Zuſtand ſetzen; wiewohl der mäßige Gebrauch nicht gantz und gar verboten, ſondern nur dieſes dabey erinnert wird, daß, gleichwie das Sommer-Obſt im Anfang, alſo das Winter-Obſt zum Beſchluß der Mahlzeit genoſſen werden ſolle: Welche Regel doch nicht ſo allgemein, daß nicht eines oder das andere davon ausgenommen werden müſte. Unter das Winter-Obſt gehören die allermeiſten Sorten, von Aepffeln, Birnen, Quitten, Miſpeln, Speyerlinge oder Spor-Aepffel, Mandeln, Welſche Nüſſe, Caſtanien, Arls-Beere &c. Daß man aber hier von denen Aepffeln und Birnen keine beſondere *Specification* beygefüget, welche von dieſen zu dem Sommer- oder Winter-Obſt zu zehlen, iſt daher geſchehen, weil die veränderliche Lage und der Boden, allwo ſolches Obſt wächſet, einen mercklichen Unterſcheid drinnen machet, ſo, daß z. Ex. die *Poire blanche* und *gris*, welche bey uns in Leipzig allerdings unter die Sommer-Früchte gezehlt werden, in den rauhen Gebirgen an manchen Orten kaum zu ihrer Reiffe gelangen, und folglich viele bey uns ſpäte Früchte an gedachten Orten gar nicht aufzubringen ſind. Derohalben ein bedachtſamer Haus-Vater, nachdem er die Umſtände ſeines Ortes genugſam erwogen, gar leichte ſelbſt aus den unter den Worten Apffel, Birn, mitgetheilten *Catalogis* diejenigen Arten finden kan, welche bey ihm ſpäte oder gar nicht reiff werden dürfften, wenn ihm ohngefehr etwa nur eine davon aus der Erfahrung bekannt iſt. Noch einen Unterſchied, was die Aepffel und Birnen anlanget, machet das ſo genannte Frantz-Obſt, welches auf Zwerg- oder niederſtämmigen Bäumen wächſet, und dem ordentlichen Deutſchen Obſt, ſo von denen hochſtämmigen Bäumen herkommt, entgegen geſetzet wird. Das Frantz-Obſt iſt zwar angenehm, es wird aber doch von einigen demſelben das Deutſche Obſt um folgender Urſachen willen vorgezogen: 1) Kan das Deutſche Obſt die Fröſte und allerhand Witterungen beſſer vertragen, denn das Frantz-Obſt; 2) Hält es ſich auch viel länger gut, und kan man manche Aepffel und Birnen aufheben, bis wieder welche werden, dahingen die Frantz-Früchte bald faulen und verderben; 3) Kan es in Anſehung des Backens beſſer genutzt werden. 4) Wird es auch nicht ſo leichtlich benaſcht, denn es muß manches zumal von dem harten Winter-Obſt ſechs oder acht Wochen auf den Böden und in Gewölbern liegen, ehe es eßbar wird, und alſo vergehet manchem Diebe der Appetit, wenn er ſo lange drauf warten ſoll, das Frantz-Obſt aber kan man meiſtentheils alſobald genieſſen, wenn es reiff iſt. Und endlich 5) füllt das Deutſche Obſt auch beſſer die Böden und Kammern; denn man kan von einem groſſen und tragbaren Apffel- oder Birn-Baum allerdings mehr Säcke und Trag-Körbe voll herunter ſchütteln, als man von einem Frantz-Baume abnehmen kan, ob er ſchon nach Proportion ſeiner Gröſſe ebenfalls ſeine Früchte reichlich giebt. Die Güte des Obſtes überhaupt beſtehet darinnen, daß es in ſeinem Wachsthum zu vollkommener Gröſſe gelanget, iedes nach ſeiner Art fein ſafftig ſey, und einen guten Geſchmack habe. Die Einſammlung und Ableſen des Obſtes ſoll zu der Zeit, da eine iede Gattung zu ihrer gehörigen Reiffe gelanget, nicht zu früh, weil alsdenn das Obſt noch ungeſchmack, auch nicht zu ſpät, weil es ſodenn nicht auf die Dauer iſt, bey trocknem, hellen und ſchönen Wetter, und mit Verſchonung der Bäume geſchehen. Inſonderheit ſoll das weiche Früh-Obſt lieber vor der völligen Zeitigung im Auguſto, weil es nicht lange gehalten wird, im zunehmenden Monden gebrochen, das harte Winter- und Lager-Obſt aber, ſo lang als es das Wetter zuläſſet, an dem Stamm gelaſſen, und ſodenn im September oder October, im abnehmenden Monden abgenommen werden; wiewohl etliche den Vollmond ohne Unterſcheid dazu erwählen. Die Art des Obſt-Leſens betreffend, ſoll man dasjenige, was Lager-Obſt abgeben ſoll, (denn was man preſſen oder dörren will, bedarff ſolcher Vorſichtigkeit nicht), nicht von den Bäumen ſchütteln, weil es leichte dadurch Schaden nehmen und zur Fäulniß Anlaß gewinnen kan, ſondern vielmehr mit dem Stiel ſanfft abbrechen, und es entweder in ein um den Leib gehangenes Tuch hinein leſen, oder, falls ſolches zu beſchwerlich ſeyn ſolte, doch in einem zu dem Ende an den Baum gehängten Behner oder Korb ſolches einſammlen, welchen Korb man hernach allezeit, ſo offt er gefüllt iſt, mittelſt eines Stricks wieder herunter laſſen kan. Wenn Obſt-Bäume nahe an einem Teiche, Graben oder andern Waſſer ſtehen, und bey dem Schütteln vieles hinein fallen möchte, muß man, ſo weit als man dencket, daß es ins Waſſer kommt, ein Netz aufſtellen, damit man es hernach wieder da heraus fiſchen kan. Diejenigen Früchte, die am gefährlichſten ſtehen, und dem Anlauff am meiſten unterworffen ſind, muß man am erſten abnehmen. Das abgeleſene Obſt muß man nicht gleich in die Keller oder Gewölbe bringen, ſondern es zuvor in trockenen Kammern und Gemächern abſchwitzen laſſen; man muß es auch nicht gleich auf die Erde ſchütten, ſondern entweder auf Stroh, oder auf untergebreitete Tücher, und zwar iede Art beſonders legen, iedoch nicht gar zu dichte auf einander ſchlichten, weil es ſonſt gar leichte auf- und über einander zu faulen pflegt; abſonderlich ſoll man die Quitten nicht zu dem andern Obſt legen, weil ſie ſolchem mit ihrem ſtarcken Geruch ſehr ſchädlich ſind,

ſind, und die Fäulniß an demſelben erregen. So bald man auch das Obſt in die Gemächer gebracht, muß man ſolches ausleſen, und das wurmſtichichte, zerfallene und angefaulte von dem guten abſondern, und ſolches zeitlich verbrauchen. Etliche, wenn ſie das Lager-Obſt abbrechen, ſchlagen ſie ſolches in eine Tonne, und laſſen es alſo in dem Garten, wo es ſicher, liegen, bis zu einem einfallenden Froſte, worauf ſie ſolche erſt in ein Gemach ſetzen, darinne ſie nicht gefrieren können; allein man muß gleichwohl alle vierzehen Tage dazu ſehen, und ſie durchleſen, damit die faulen und ſchadhafften die andern nicht anſtecken und verderben; das alſo ſchadhafft gefundene wird entweder in der Haushaltung verſpeiſet oder gebacken. Es hat zwar das Tonnen-Obſt ein beſſer Anſehen, und ſiehet ſo friſch, als ob es nur vom Baum käme, aber es iſt nicht ſo ſchmackhafftig, als das, ſo in geraumen Gemächern oder in Kellern nur auf Stroh-Lagern beybehalten wird; zu geſchweigen, daß man in Gemächern und Kellern das Ausleſen des Obſtes beſſer vornehmen kan, als wenn es in Tonnen eingeſchlagen iſt. Viele ſind der Meynung, man ſolte das Obſt nicht auf Stroh legen, ſondern nur auf bloſſe Breter, von welchen man in Kammern und Kellern etliche Lager über einander macht, weil es ſolchergeſtalt friſcher bleiben, und von dem Stroh, wenn daſſelbige feucht iſt, keinen böſen Geruch an ſich nehmen würde, welches man auch in der That wahr zu ſeyn befunden: Wenn der Froſt in den Zimmern oder Obſt-Kammern über der Erde einzudringen beginnet, muß man das Obſt in die Keller auf die bloſſen Läger bringen. Denen ſorgfältigen und geſchäfftigen Haushältern wird es nicht mißfällig ſeyn, wenn man hier ein und andere Mittel an die Hand giebt, wie das Obſt, ja ſo gar einiges Sommer-Obſt friſch und ſchmackhafft bis zu einer ungewöhnlichen Zeit aufzubehalten, darinnen die Erfahrung die beſte Lehrmeiſterin geweſen. Das Frantz-Obſt, ſo ſehr zarte Schalen hat, als wie die Poires blanches, die Bonchrêtiens und dergleichen, weil ſolche, wenn man ſie mit den bloſſen Händen offt angreifft, alſobald ſchwartz und anbrüchig werden, muß man demnach in Papier einwickeln, und zwar jede beſonders, denn ſo berühren ſie einander nicht, und behalten ihre natürliche Schöne, doch müſſen ſie an einem trockenen Orte aufbehalten werden; Einige verſiegeln die Stiele gar mit Siegellack, und glauben, daß ſie hierdurch den Safft länger bey ſich behalten. Die Qvitten laſſen ſich lange erhalten, wenn ſie im October um den Vollmond bey trockenem Wetter gebrochen, die daran klebende Wolle ſauber davon abgewiſchet, und an einem trockenen Ort auf Sand geleget werden. Wolte man ſie ſehr lange und friſch erhalten, als ob ſie erſt von ihren Zweigen abgebrochen, umwickelt man dieſelben zuvörderſt mit einigem Laub, überziehet dieſes mit reinem Thon, und läſſet ſolchen an der Sonne trocken werden, ſo daß er nicht aufreiſſe. Die Caſtanien laſſen ſich in ihren rauhen Hülſen lange Zeit friſch erhalten; die Nüſſe aber, wenn man ſie gleichfalls ſamt ihren grünen Schalen, wie ſie vom Baume kommen, in Sand leget, und dieſen Sand ziemlich mit Saltz-Waſſer anfeuchtet, darauf aber das Gefäſſe, darinnen man ſie aufbehält, feſt vermachet, daß keine Luft eindringen kan. Einige miſchen Welſche Nüſſe unter ihre Caſtanien, damit dieſe deſto friſcher bleiben, und nicht ſo leichte ſchimmlicht werden ſollen. Kirſchen den Winter über friſch zu behalten, ſoll man ein abgeſägtes Stücke von einem Erlen-Stamm, mit einem groſſen Bohrer ausbohren, reiffe Kirſchen hinein thun, und, wenn es an beyden Seiten wohl verſpündet, daß weder Lufft noch Waſſer eindringen kan, ſolches in einen kühlen Brunnen, oder ſonſt in ein friſches Waſſer ziemlich tieff, doch, daß es den Boden nicht berühre, hinein hängen. Auf welche Art man auch Pflaumen und anderes Stein-Obſt erhalten kan. Aepffel und Birnen bleiben am allerlängſten friſch, und bekommen darzu einen ſchönen Muſcateller Geſchmack, wenn man ſie gleich vom Baume dergeſtalt in ein Fäßgen oder Schachtel einleget, da man erſt den Boden einen guten Zoll hoch mit ſehr wohl gedörrten Hollunder-Blüthen unterſtreuet, gedachtes Obſt alſo darein füttert, daß es weder an einander, noch auch an das Holtz zu liegen komme, und wenn dieſes verrichtet, abermalen von erwehnten Blüthen eine Decke darauf, machet, welche wenigſtens zwey Zoll hoch, eine neue Schicht vom Obſt darein ſetzet, und damit wechſelsweis fortfähret, bis es gnug. Man leget aber gerne einerley Sorte Obſt zuſammen in ein Gefäß, damit der Geſchmack nicht corrumpiret und verderbet werde. Es läſſet ſich auch dasjenige mit denen Aepffeln vornehmen, was oben bey den Qvitten geſaget worden. So verdienet auch dasjenige allhier nachgeleſen zu werden, was bey dem Wort Obſt-Kammer angeführet worden. Weil nun aber das Obſt nicht eben im Uiberfluß alſo friſch aufzuheben, indem alsdenn viel Koſten und Mühe darauf zu wenden; über dieſes auch nicht alles ohne Unterſcheid ſich auf dieſe Art tractiren läſſet; alſo ſoll ein guter Hauswirt bey fruchtbaren Jahren ſeine Speiſe-Gewölbe auch mit einem guten Vorrath gebackenen oder gedörrten Obſtes zu verſehen unvergeſſen ſeyn, und kan derſelbige nicht nur alles weiche und frühzeitige Obſt, ſo ſich nicht aufhalten läſſet, ſondern auch, was er von dauerhafftem oder Lager-Obſt nicht zu verkauffen, oder ſelbſt zu conſumiren gedencket, dazu gebrauchen. Das edle Obſt, ſo man dorren will, wird geſchälet, die Kern-Stöcke oder Kröbſe ausgeſchnitten, und alſo liegen gelaſſen, daß es ein wenig abwelke, ehe es auf die Obſt-Darre gebracht wird

mit

wie bey dieſem Worte umſtändlicher davon gehandelt worden. Was aber insgemein und zum Verkauff dienen ſoll, pflegt man alleine zu ſpalten. Alles gedörrte Obſt wird in Käſten oder Fäſſer geſchlagen, und an einem kühlen trockenen Ort verwahret. Aus Aepffeln und Birnen kan man auch einen Moſt oder Wein preſſen, ſo wohl als aus allerley Obſt Brantewein abziehen, und aus Aepffel-Moſt einen Eßig anſetzen, wovon an ſeinem Orte ein mehrers.

Obſt-Bäume, heiſſet man diejenigen Bäume, darauf das im vorhergehenden Artickel beſchriebene Obſt wächſet. Sie werden in wilde und heimiſche oder Garten-Obſt-Bäume unterſchieden. Jene wachſen von ſich ſelber, von denen Kernen, ſo vom wilden Obſt ausfallen, oder von Vögeln in die Höltzer getragen werden, wie denn bekannt, daß aus allen Kernen auch der guten und beſten Früchte nur wilde Obſt-Bäume wachſen, und wäre daher zu wünſchen, daß durch Kern-Säen dergleichen Bäume mehr aufgebracht würden, weil ſolches ſo leichte als mit andern Holtze geſchehen könte, maſſen es auch nicht mehr Platz einnimmt, und hingegen gedoppelten Nutzen giebet; denn zu geſchweigen, daß dieſes Holtz ſo wohl wegen ſeiner Härte als auch um der ſchönen Farbe willen zu allerhand Geräthſchafft dienlich, ſo iſt auch ohnſtreitig gewiß, daß man es ebenfalls zum Brauen, Brennen und Verkohlen für allen andern nutzen kan. Denn es hat einen ſchnellen Wuchs, und ſchlägt, wie es denn ſo wohl als ein anderes zu Schlag-Holtz gezogen werden mag, wieder vom Stocke aus. Wenn aber der Baum einen feinen Schafft hat, ziehet man ſolchen zu einem Ober-Baum, und wo man ihn zum Uiberfluß pfroffen will, hat man zehenfachen Nutzen davon zu gewarten. Denn alle ſo genannte Wildlinge oder Wild-Stämme können mit Reiſern von guten fruchtbaren Obſt-Bäumen gepeltzet und gepfropffet, oder aber oculiret werden, ſiehe Baum-Schule. Die Pferſich- Apricoſen- Kirſch- und Nuß-Bäume wachſen ſtarck aus denen Kernen hervor, und werden daher gemeiniglich zur Frucht gezogen, ſie können aber gleichwohl eben ſo wohl, als die andern gepfropffet werden. So bald die aus Kernen erzeugte Bäumlein ſich hervor thun, muß man ihnen bey Zeiten die übrigen Augen und Laub abbrechen, damit ſie fein in die Höhe ſteigen, und ſich nicht auf die Erde ausbreiten. Wenn ſie nun eine ziemliche Höhe erreicht, wie man ſie am Stamme haben will, muß man ihnen auch nach zwey oder drey Jahren in die Dicke helffen, welches geſchiehet, da man ſie verſetzt, und ſie zuvor oben am Wipffel, und unten an den Wurtzeln verkürtzt, ſo treiben ſie nicht mehr über ſich, noch unter ſich, ſondern vielmehr in die Stärcke und Breite. Wenn das Bäumlein nach abgezogenen Wipffel ſich breitet und Aeſte träget, mag man ſo viel Aeſte dran laſſen als man will, doch muß man ſelbigen mit Ausſchneiden der vergebenen Ausſchöſſe immerzu helffen. Von dem Oculiren und verſchiedenen Arten die Obſt-Bäume zu pfropffen, wie auch die guten bereits gepfropfften oder oculirten Bäume durch das Einlegen fortzupflantzen, iſt behörigen Ortes Meldung geſchehen, hier wollen wir nur von der übrigen durchgehenden Wartung der Obſt-Bäume das nöthige erwehnen. Die Obſt-Bäume pflegen meiſtentheils in feuchten, lockern, ſchwartzen und etwas ſandigen Boden fortzukommen. Der allzuſandige oder ſteinigte Grund taugt wenig oder nichts; den ſchlechten Boden muß man, dafern es nicht allzu viel Unkoſten erfordert, und Hoffnung zur Verbeſſerung übrig, in beſſern Stand zu ſetzen ſuchen, und die untüchtigen Plätze, mit Gaſſen-Koth, Holtz-Erde, Seiffenſieder-Aſche, Säge-Spänen und dergleichen ausfüllen. Einige Früchte wachſen in einem ſandigen Boden ziemlich wohl, als die Apricoſen- Pferſich- und Mandel-Bäume ꝛc. und werden auch andere Früchte darinnen ſüſſer und wohlſchmeckender, weil die Sonne mit ihren Strahlen denſelben eher durchdringen und erwärmen kan. Wenn man Obſt-Bäume ziehen will, die ſich recht breiten ſollen, muß man denenſelben ſonderlich wehren, daß ſie inwendig nicht zu viel Holtz kriegen. So auch die Aeſte zu dünne und zu ſchwach werden wollen, ſo kan man dieſelben ebenfalls am Wipffel verkürtzen, und alſo durchaus verfahren, wenn gleich die jungen Bäumlein ſchon Blüh-Knoſpen gefaſt haben. Doch ſoll man dabey gute Achtung geben, daß die Bäume nicht viel Wunden bekommen, weil ihnen ſonſten der Safft entgehen, und ihnen ſolches am Wachsthum hinderlich fallen würde. Der Stamm bis an die Aeſte ſoll an denen Deutſchen Obſt-Bäumen, (denn von denen Spalier- und Zwerg-Bäumen ſoll an ſeinem Orte gehandelt werden), von rechtswegen wenigſtens ſo hoch ſeyn, daß ein Mann aufgerichtet darunter hingehen kan. Viel Aeſte unten an einem Baum oder Stamme, machen den Baum einer Staude ähnlicher, denn einem Baum, und müſſen doch endlich abgehauen werden, ſo der Baum in die Höhe treiben ſoll, weil ſie alle Kräffte unten benehmen, und zu ſich ziehen, daß er die Höhe nicht erreichen kan. Hingegen machet auch das viele Abhauen groſſer, verwachſener und veralteter Aeſte keine guten Bäume, dahero man dieſelben in der Jugend ziehen ſoll, wie man ſie haben will, damit man ihnen im Alter nicht zu viel thun dürffe. Soll ſich auch ein Baum in der Höhe recht ausbreiten, ſo muß er von Jahren zu Jahren inwendig gegen den Stamm, an den ſtärckſten Aeſten von allem Auswachs und Nebenſchoſſen gereiniget werden. Die gepfropfften Stämme müſſen auch immerzu über den andern Tag beſehen werden, ob unten an dem Stam

an der Seiten unter dem gepfropfften Reiß was hervor wächſt, und daſſelbe ſoll abgeſchnitten werden: Denn ſolche Räuber benehmen dem Pfropff-Reiß alle Krafft, daß es nicht fort wachſen kan. Im Januario und Februario ſollen alle Obſt-Bäume wohl beſichtiget, und die Blätter, ſo ſich von Spinn-Weben zuſammen gezogen, ſamt allen Raupen-Neſtern und Spinnen-Gewebe abgenommen und verbrannt werden. Nicht weniger pfleget im Sommer an denen jungen Bäumlein, wenn dieſelben Blätter gewinnen, ſich allerley Geſchmeiß in die Blätter zu verſpinnen, welches dieſelben zuſammen ziehet, und allerhand Ungeziefer, und kleine Würmer, ſo den Bäumen Schaden zufügen, darinnen erzeuget; Darum ſoll man alle Tage Achtung geben, und die jungen Bäumlein mit Fleiß beſchauen, das Ungeziefer abnehmen, verbrennen oder ſonſt tödten, damit es nicht zu Kräfften kommen möge. So ſind auch noch andere kleine ſchwarze Würmlein, welche die Sproſſen an denen jungen Bäumlein oben an der Spitzen abfreſſen, und dadurch verurſachen, daß ſie darnach nirgend hin wachſen wollen. Dieſen muß man gleichfalls nachtrachten und ſie vertilgen. Etwan im October oder November, da das Laub abfallen, und der Safft aus den Bäumen getreten iſt, muß man die Bäume raupen, alles Geſchmeiß an Aeſten und Blättern fleißig abbrechen und hinweg nehmen, auch die dürren Aeſte abhauen, und die Bäume durchaus ſchneideln, und die Wunden mit Baum-Salbe verſtreichen, damit ſie deſto eher zuheilen und verwachſen. Etliche pflegen es auch im Januario, Februario, oder auch im Martio, ehe das Laub ausſchlägt, zu thun. Wenn auch die Obſt-Bäume zu ſehr mit Moos beſchlagen ſind, ſoll man nach einem Regen, weil der Moos nicht feuchte iſt, denſelben mit einem groben leinenen oder wüllenen Tuche abziehen, oder ſonſt mit etwas, ohne Beſchädigung der Rinde abſchaben. Allzuviel Geilheit iſt den Obſt-Bäumen durchaus nichts nütze, ſo können auch nicht alle Bäume ſo viel Miſt leiden, wie die Aepffel- und Birn-Bäume, ſonderlich Küh- oder Ochſen-Miſt. Am füglichſten werden die Obſt-Bäume folgender Geſtalt gedünget: Es wird nemlich im Herbſte, ohngefehr um Matthäi, und zwar im Abnehmen des Monden, der Raſen bey anderthalb Ellen rings herum vom Stamm abgezogen, und ſo dann etwas gute Erde an den Stamm geſchüttet, auch ſo fort guter kleiner Küh- oder Ochſen-Miſt darauf geleget, doch daß der Miſt weder den Stamm noch die Wurtzel berühre, und damit die Winter-Feuchtigkeit vom Miſt deſto ſicherer auf die Wurtzel ſteige; ehe es gefrieret, ſchüttet man die erſte Erde wieder drauf, damit weder die Wurtzel noch der Stamm gefriere; alsdenn im Martio oder April thut man den Miſt wieder hinweg, und beſchüttet die Wurtzel mit neuer guter Erde. Oder aber, wenn die Bäume den Winter über aufgegraben bleiben, ehe man ſie wieder mit Erden zudecket, nimmt man fein erlegenen Schlamm, oder gute Schurr-Erde, und ſchüttet zuvor ein wenig Erde auf die Wurtzel, ſo dann eine Schichte Schlamm oder Schurr-Erde, und wiederum andere Erde drauf, ferner abermals eine Schicht Schlamm, und denn endlich zu oberſt drauf eine Schicht kleinen Küh-Miſt, welchen man letztlich nochmals mit Erden beſchüttet, und ſolche ſo dann etwas eintritt. Die abgeſchabten Haare von Fellen, welche man von den Gerbern bekommt, um die Wurtzeln geſtreuet, ſind beſſer, als anderer Miſt, ingleichen aller Miſt, wenn er zwey oder drey Jahr alt, dünget beſſer als der neue. Sonſten brauchet man auch noch den Schaaf-Miſt, item die Horn-Späne, oder den Abgang von Hörnern und Thier-Klauen, Straſſen-Koth und dergleichen. Alten Bäumen muß man nicht zu viel Dung geben, und iſt es genug, wenn man nur auf den Raſen, doch nicht zu nahe an den Stamm, und ſo weit ſich die Aeſte ausbreiten, den Dung hinſchüttet, da er denn von der Regen- und Schnee-Feuchtigeit denenſelben dennoch zu gute kommet. Die Obſt-Bäume müſſen um den Stamm und Wurtzel aufgegraben oder gelüfftet werden, damit das Gras, welches ſonſt den Bäumen viel Krafft entziehet, dadurch hinweg genommen, und die Erde eröffnet werde, daß die faulen Dünſte von denen verſtopfften Feuchtigkeiten ſich heraus ziehen, und hingegen die Feuchtigkeit vom Regen- und Schnee-Waſſer deſto beſſer hinein auf die Wurtzeln kommen könne. Die gelegenſte Zeit hierzu iſt im November. Im Frühling darauf muß man denen alten Obſt-Bäumen, etwan im Martio einmal, denen jungen Bäumen aber des Jahrs zwey oder drey mahl den Raſen um den Stamm ein wenig aufhacken, und gleichſam nur die Erde auflüfften, damit der Regen, wie vorgedacht, ſich beſſer darein ziehen könne. Denen Obſt-Bäumen ſoll, wie etliche wollen, weder Reiff noch Froſt ſchaden, wenn man ſie im Martio im alten Monden umgraben, und in die Gruben Waſſer gieſſen läſſet, ſo daß die Wurtzeln, bis die Bäume verblühen, alſo feuchte gelaſſen werden. Sommers-Zeit, wenn die Dürre überhand nimmt, und die Bäume vertrocknen wollen, muß man des Morgens frühe, ehe die Sonne aufgehet, oder auch den Abend, um der Sonnen Niedergang, die Obſt-Bäume um die Stämme, ſo weit die Wurtzeln gehen, in etwas umhacken und wohl begieſſen, denn ſonſten ziehet die Sonne die Feuchtigkeit aus der Erden, und härtet das Erdreich. Zum Begieſſen ſoll man vor allen Dingen das Regen-Waſſer gebrauchen, oder ſonſt ein ſtille ſtehendes Teich- oder Pfützen-Waſſer, ſo von der Sonnen immerzu beſchienen und gewärmet worden. Denn die Quell- und Brunnen-auch kieſigte, kalte, ſcharffe, geſalzene und ſalpetriſche

Waſſer ſind den Bäumen ſchädlich, und entziehen denenſelben wohl gar die Nahrung. Die Aepffel-Birn-Feigen- und Quitten-Bäume, wollen viel, Miſpel-Maul-Beer und andere dergleichen Bäume etwas weniger gefeuchtet ſeyn. Denen Bäumlein, ſo im Martio verſetzet werden, wenn ſie nicht fortwachſen wollen, ſoll man mit Begieſſen helffen, ſonderlich aber um die Wurtzeln Miſt-Lacke gieſſen laſſen. Wenn das Obſt zu zeitigen beginnet, welches man ſo wohl aus dem Geruch und Geſchmack, als auch der guten Farbe erkennen kan, und aber die Aeſte durch die Menge der Früchte dermaſſen beſchweret werden, daß ſie ſich zur Erden biegen, und zu beſorgen, ſie möchten ſonderlich, wenn die Nord-Winde ſtürmen, abbrechen, ſo muß man denſelben vor allen Dingen durch Abbrechung und Abſchütteln der kleinen Früchte, als welchen ohnedem die Wurtzel nicht genugſame Nahrung einflöſſen kan, behülflich ſeyn; dabey kan man auch dasjenige, ſo Wurm-ſtichig iſt, weg thun, und ſolchergeſtalt den Baum von dem überflüßigen Obſt entledigen: Dem übrigen aber kan man durch Gabeln, Stelzen oder Stützen begegnen, und damit den ſchweren Aeſten ihre Bürde erleichtern; doch muß es fein beyzeiten geſchehen, und nicht, bis die Aeſte ſchon gantz abwärts gebogen, gewartet werden, weil ſolche alsdenn, da man ihnen durchs Unterſtützen zu Hülffe kommen will, leichtlich einen Bruch bekommen können: Man muß daher mit dem Unterlegen behutſam umgehen, und inſonderheit die Aeſte, die nicht gar alt ſind, fein ſanfft unter die Stangen bringen, damit ihre zarte Rinden von den harten Stützen nicht abgefretzet, oder verletzet werden mögen; weswegen man auch die Gabel, worauf der Aſt ruhen muß, mit alten Hadern oder Stroh belegen und füttern ſoll, damit derſelbe durch das Hin- und Herſtoſſen der Winde nicht zerqvetſchet werde. So ſoll man auch bey dem Abnehmen des Obſtes mit denen Bäumen dergeſtalt ſäuberlich verfahren, daß denenſelben kein Schaden zugezogen werden möge. Von den **Zwerg- und Spalier-Bäumen** ſiehe an ſeinem Orte.

Obſt-Darre, iſt bey einem Land-Gute, welches mit groſſen Baum-Gärten verſehen, ein nothwendiger Ort, daſelbſt vermittelſt eines Ofens, und um denſelben gebauten Gerüſtes, auf welchen die Darr-Horden, oder Breter liegen, allerhand Obſt gebacken, oder gedörret werden kan. Die Anlage einer ſolchen Darre richtet ſich iedesmal nach der Nothwendigkeit, welche die Menge des Obſtes, oder die Groſſe und Anzahl der Baum-Gärten erfordert. Es hat dieſelbe einen groſſen Vortheil vor denen Back-Oefen, denn zu geſchweigen, wie beſchwerlich es zugehe, das Obſt in einem Back-Ofen ein- und auszubringen, ſo kan man in ſelbigen kaum den dritten Theil desjenigen baden, was man in der Obſt-Darre oder Dörr-Stüblein auf einmal abdörren kan, und werden noch darzu die Back-Oefen mit der von dem Obſte ausdünſtenden Feuchtigkeit mercklich verderbet; da hingegen in der Obſt-Darre, oder dem Dörr-Stüblein man überall frey darzu kommen, die der Hitze am nächſten gelegene Horden oder Breter, und was meiſtens gedörrt, an einen kühlen Ort bringen, folglich eines und das andere alſo temperiren kan, damit alles wohl, weder zu wenig noch zu viel, ausgedörret, und zu Nutzen gebracht werde. Uiber dieſes haben ſie noch dieſen Nutzen, daß darinnen das getrocknete Obſt auf das reinlichſte gehalten wird, da ſonſt bey dem an der Lufft getreugten Obſte die Fliegen und allerley Geſchmeiß, wie auch der daran geflogene Staub ſolches ſehr verunreiniget, dergleichen auch einiger Maſſen ſich in den Back-Oefen leicht ein Aſchen-Staub anhängen kan, wenn das Obſt ſchon auf reinen Darr-Bretern eingeſchoben wird. Alles Obſt ſoll nicht unter einander unordentlich, ſondern fein neben einander auf die Horden gebracht werden. Aepffel und Birnen, ſonderlich die ſchlechten Sorten, welche man nur für das Geſinde und die Tage-Löhner braucht, werden nur zerſpalten, das edlere Obſt aber ſauber geſchälet, und die Kern-Stöcke ausgeſchnitten; dieſes muß man nicht ſo gleich in die Obſt-Darre bringen, ſondern vorher ein wenig abwelcken laſſen. Was gar edle Birnen ſind, werden entweder gantz, oder was groß iſt, von einander getheilt, in Zucker geſotten, hernach gemächlich gedörrt, mit Zucker beſtreut, und alſo zum Confect aufgehaben. Die Pferſiche werden auch zertheilet, in Zucker ein wenig geſotten, mit geſchälten Mandeln an ſtat ihrer Kerne belegt, und darnach bey einer gelinden Wärme getrocknet. Die Pflaumen ſetzet man eine nahe neben der andern auf die Dörr-Breter oder Horden, (die alle mit hölzernen Leiſten umfangen ſeyn müſſen,) und dörret ſie alſo nach und nach. Man pflegt ſie auch zu ſchälen, die Kerne heraus zu machen, und alſo allmählig zu trocknen, welches hernachmals Brinellen genennet werden. Die ſauren Kirſchen werden etwas dicker aufgeſchüttet. Bey dem Dörren iſt fleißig in Acht zu nehmen, daß man dem Obſt im Anfang nicht zu ſtarcke Hitze gebe, denn wenn die in dem Obſte liegende Feuchtigkeit gar zu jähe und geſchwind die übermäßige Hitze empfindet, wallet ſie ſo mächtig auf, daß die Haut davon berſten, der beſte Safft ausrinnen, und alſo das Obſt untüchtig werden muß; wenn man aber den Anfang fein gelinde macht, ſo vertrocknet die Feuchtigkeit allmählich, bleibet beyſammen, und macht das gebackene oder gedörrte Obſt ſafftig und wohlgeſchmackt; deswegen werden auch die Darr-Horden oder Breter in den Obſt-Darren, vier, ſechs, acht oder mehr fach über einander gelegt, daß wenn etliche von der Hitze gar viel litten, man ſolche auf die Orte, ſo von der Hitze am wenigſten betroffen werden, hinbringen und auswechſeln möge, welches man in denen Back-Oefen nicht ſo anſtändig und beqvem verrichten kan.

Obſt-Garten, ſuche **Baum-Garten**.

Obſt-Hamen, wird dasjenige Inſtrument Tab. I fig. 3 genennet, deſſen man ſich zu Abnehmung des Obſtes gar beqvem bedienen kan, welche

welches folgender Geſtalt beſchaffen: Es wird ein eiſerner Ring gemacht, der unter ſich ein geſtricktes Säcklein, gleich wie ein Hamen oder Ketſcher hangen hat; zu oberſt rund herum befinden ſich einige ſtumpffe Zähne, ſo zwey bis drey Zoll lang, und etwas enge beyſammen ſtehen, daß ſie eine mittelmäßige Birne und Apfel faſſen konnen. Wiewohl nicht unrecht gethan wäre, wenn dieſe Zähne in ungleicher Weite von einander ſtänden; damit allerley Obſt, ſo wohl groſſes als kleines dadurch abgepflücket werden möge, wenn man dieſes Garten-Inſtrument, gleich dem darbey gezeichneten Aepffel-Pflücker mit ſeiner Dille an eine lange Stange befeſtiget. Es läſſet ſich aber mit dieſem das Obſt nicht ſo gar unbeſchädiget herab bringen, als mit jenem, weil es theils an den eiſernen Ring ſich drücken, oder auch, wenn es abbricht, ſchon ſo derb auf das in den Hamen bereits befindliche auffallen kan, welches allerdings, ſonderlich bey weichen und dünnſchälichen Obſt ſchon einen Fleck machet, dergleichen bey dem andern nicht zu beſorgen, indem es iedesmal auf dem Teller liegen bleibet.

Obſt-Kammer, iſt bey mancher Haushaltung ein wohl eingerichtetes Zimmer, worinnen allerley Baum-Früchte füglich bewahret und aufbehalten werden. Es muß dieſelbe niemals an der Mitternacht-Seite, ſondern entweder gegen Morgen oder Mittag oder zum wenigſten gegen Abend liegen, weil die Nord-Lufft denen Früchten groſſen Schaden thut. Ihre Mauren müſſen anderthalb bis zwey Fuß dick, und die gewöhnlichen Fenſter noch mit doppelten Fenſter-Rahmen, inſonderheit von Papier-Scheiben verſehen ſeyn, damit nicht die geringſte Kälte hinein dringen könne, welche ſo wohl als die Hitze vom Feuer der Obſt-Kammer ſehr ſchädlich iſt. Man ſoll auch nicht die geringſte Lufft von auſſen in dieſelbe dringen laſſen, damit die gemäßigte Lufft, welche in derſelben verſchloſſen iſt, nicht verdorben werden möge; auch ſo gar im Frühling ſoll man bey einem hellen Mittag keine Fenſter öffnen, weil vom Frantz-Obſt die Bonchretiens bey einer kleinen Lüfftung gleich ſchwartz, die Renetten runtzlicht, und beyde Geſtalt und Geſchmack verlieren würden. Es dienen daher Keller und Böden nicht wohl zu Obſt-Kammern; denn in die Böden kan die Kälte ſehr leicht durch das Dach eintreten, und in den Kellern findet ſich eine naſſe Wärme, die den Früchten einen ſchimmlichten Geſchmack giebet, und eine Fäulung veranlaſſet. An allen Wänden der Obſt-Kammer müſſen Lager oder Repoſitoria von Bretern, eines über das andere angeleget werden, damit eine iede Frucht oder Gattung ihren eigenen Platz habe. Dieſe Blätter ſollen zwantzig bis vier und zwantzig Zoll breit, und zwölff bis funffzehen Zoll von einander entfernet ſeyn, und nicht gantz eben oder Wage-Recht, ſondern dergeſtalt liegen, daß die Seite, welche an der Wand iſt, ohngefähr drey Zoll höher, als die vörderſte Seite, und folglich etwas ſchräg und abhängig ſey, damit die Früchte deſto beſſer in die Augen fallen mögen. Die Breter werden vornen mit einer Leiſte zweyer Finger hoch eingefaſſet, um zu verhindern, daß die Früchte nicht herunter fallen. Auf die Breter leget man trocken Moos, das keinen böſen Geruch hat, oder feinen Sand, ingleichen ſehr wohl getrocknete Hollunder-Blüten, eines Zolles hoch, damit die darauf geſetzte Frucht ſich einſencken und feſt ſtehen, auch eine die andere nicht berühren möge. Die eichenen Breter ſind hierzu die beſten, weil ſie dem Obſte keinen böſen Geruch und Geſchmack geben; indeſſen kan man ſich auch wohl der tannenen Breter bedienen, aber dabey die Vorſichtigkeit gebrauchen, daß man eine iede Frucht beſonders in Papier wickele, weil die Erfahrung zeiget, daß ſie auf ſolche Art nicht den geringſten Schaden an Geruch und Geſchmack nehmen. Die Obſt-Kammer muß ſorgfältig rein gehalten, und von den Spinne-Weben geſäubert, auch, damit das Obſt keinen böſen Geſchmack bekomme, weder Heu, Stroh, Käſe und dergleichen, noch unſauber leinen Zeug, inſonderheit was in der Küche gebrauchet iſt, darinnen oder nahe dabey gelitten werden. Sie muß ſo wohl verwahret ſeyn, daß weder Ratten noch Mäuſe hinein kommen können. In der Mitten kan eine groſſe Tafel ſtehen, das Obſt darauf aus einander zu leſen. Wenn es nun mit einer ſolchen Obſt-Kammer ſeine Richtigkeit hat, ſo werden die abgepflückten Früchte in dieſelbe gebracht, und gehören nicht allein die Herbſt- und Winter-Früchte, ſondern auch Feigen, Apricoſen und Pferſiche hieher. Dieſe zwey letztern bekommen einen weit beſſern und angenehmern Geſchmack, wenn man ſie vor dem Gebrauch erſt ein paar Tage in die Obſt-Kammer leget; man muß ſie aber in ſolcher Zeit öffters beſehen und ausleſen, weil eine einzige faule alle übrige anſtecken kan. Die Pferſiche müſſen auf den Ort wo der Stengel iſt, geſetzet werden, denn wo ſie anderſt liegen, werden ſie leicht gequetſchet. Die Apricoſen kan man legen, wie man will. Die Feigen werden auf die Seite geleget, denn wo ſie auf dem Auge ſtehen, ſo zieht ſich der beſte Safft aus; ſie ſchmecken auch viel friſcher, wenn man ſie ein paar Tage nach der Abpflückung liegen läſſet. Wenn die Pflaumen nicht ſchwer ſind, ſo iſts ihnen gleich viel, wie ſie liegen. Die Birnen müſſen auf dem Auge, und der Stiel in die Höhe ſtehen, den Aepffeln aber iſt das eine und das andere gleichgültig. Aepffel und Birnen haben in der Obſt-Kammer unumgänglich eben kein Moos und Sand nöthig, ſondern können auf die bloſſen Breter geſetzet, auch im Anfang, und wenn ſie vom Baume kommen, wohl über einander geleget werden. Eine iede Gattung Früchte erfordert ihren beſondern Platz, und dieſer iſt wiederum in verſchiedene Fächer eingetheilet, da man in das eine diejenige, welche früh, und in das andere, welche ſpat reiff werden, oder die etwas zu früh vom Baum gefallen ſind, hinſetzet. Ferner werden die Früchte von denen Spalieren,

von

von zwerg-hoch- und mittelſtämmigen Bäumen wohl unterſchieden, und einer ieden ein beſonderer Ort angewieſen, auch übrigens in ſolche Ordnung geleget, daß man diejenige, welche reif ſind, unten ſo fort bey der Hand habe, und die auf den oberſten Bretern liegen, ſo wie ſie zeitig werden, herunter hole, und auf die untern Breter lege. Bey hereindringender Winter-Kälte ſetze man in die Obſt-Kammer ein Gefäſſe mit Waſſer, und gebe alle Morgen Achtung, ob daſſelbe gefroren, oder oben nur etwas geharſcht ſey, ingleichen kan man ein Wetter-Glas in die Obſt-Kammer hängen, und ſo bald man ſiehet, daß der Froſt länger, als einen Tag anhält, die Früchte mit guten Matratzen, oder haarigen Decken, oder mit trockenen Moos dichte bedecken. Hat man einen guten Keller, ſo laſſe man die Früchte bey ſtrenger Kälte hinein bringen, ſie müſſen aber, ſo bald der Froſt vorüber, wieder heraus genommen, und an vorigen Ort geſchaffet werden. Wenn aber ja bey unvermuthet eingefallener Kälte das Obſt gefroren, ſo nehme man eine Schüſſel oder Becken, gieſſe kalt Waſſer hinein, lege die gefrornen Früchte drein, und bringe ſolch Gefäß alsbald in eine warme Stube, ſo wird ſich der Froſt aus den Früchten ziehen, und wenn man um das Obſt herum etwas Eis legt, ſo erlangen zwar die erfrornen Früchte, auch ihr vorig Anſehen, dennoch aber nicht ihre vorige gute Eigenſchafften und Geſchmack wieder.

Obſt-Moſt, Obſt-Wein, iſt dasjenige Geträncke, welches aus Aepffeln oder Birnen zubereitet wird, und durch die Gährung faſt gantz und gar einen Wein-Geſchmack bekomt. Siehe Cidre.

Obſt-Preſſe, ſiehe Preſſe.

Ochſe, iſt das Männlein unter dem Rindvieh. Man unterſcheidet ſie in zahme und wilde. Dieſe ſind diejenigen, ſo ſich in den Wäldern aufhalten, deren es zweyerley giebt, nemlich Büffel- und Auer-Ochſen. Die zahmen Ochſen ſind entweder ausländiſche, und werden, nachdem man ſie aus mancherley von uns entlegenen Ländern herbringet, auch mit verſchiedenen Nahmen beleget, als da ſind die Engliſchen, die weit groſſer und fetter ſind als unſere Ochſen; die Pohlniſchen, die in die Marck Brandenburg, in Schleſien und Sachſen fleißig getrieben werden, die Ungariſchen, mit welchen Welſchland und ein gutes Stück von Ober-Teutſchland verſehen wird. Die magern Däniſchen Ochſen, die man aus Dänemarck gar nach Holland zur Maſtung bringet, und dergleichen mehr; oder ſie ſind einheimiſche, die in der Nachzucht ſind aufgebracht worden. Welche alle gute Schlacht- und **Maſt Ochſen** geben, und in der Haushaltung verbrauchet werden, weil dieſes Ochſen oder Rindfleiſch einer der nahrhaffigſten Speiſen, der man ſich niemahlen überdrüßig eſſen kan. Es findet ſich aber dennoch darunter ein mercklicher Unterſchied: Alſo wird das Fleiſch von einem jungen Ochſen einem alten vorgezogen; das von einem auf der Maſt geſtandenen iſt beſſer, als von einem der von der Weide gleich geſchlachtet wird, iedes aber iſt wieder unterſchieden; denn da wird eine fette und Klee-reiche Weide auf fruchtbaren Bergen einer ſandigen und mageren allerdings vorgeſetzet, und die Maſtung mit Körnern und reinen Heu giebt derber und Nußkörniger Fleiſch als die mit Träbern und Lein-Kuchen. Dieſes Fleiſch nun wird auf mancherley Art genutzet, entweder friſch zugerichtet, oder man pflegt es auch wohl aus dem Saltz im Rauch zu hängen, oder einige Zeit in Eßig einzubeitzen, davon ſiehe Rindfleiſch; oder es wird eingeſaltzen und ſodenn erſt verſpeiſet, dergleichen das Böckel-Fleiſch. Von denen übrigen Stücken, welche in einer Haushaltung verſpeiſet oder ſonſt genutzet werden können, dergleichen die Füſſe, Haut, Hörner, Kaldaunen, Marck, Maul, Schlund, Talch oder Unſchlitt, Zungen ꝛc. von ſolchen iſt bereits an eines ieglichen Ort erwehnet worden. Die Schieb- oder Zug-Ochſen, welche man zum Schieben und Ziehen, es ſey nun im Pflug oder in den Wägen gebraucht, müſſen verſchnitten ſeyn, weil die Stiere, Brummer oder Brüll-Ochſen, welche zum Beſpringen der Kühe gebrauchet werden, und dahero nicht verſchnitten ſind, ſich nicht bändigen laſſen. Von dieſen letztern iſt bereits unter dem Wort **Brummer** gehandelt worden, daher hier nur der erſtern Gattung zu gedencken. Weil die Zug- oder Schieb-Ochſen, ſo man ſelber ziehet, insgemein die beſten ſind, indem ſie des Futters, Waſſers, der Weide und des Landes von Jugend auf ſchon gewohnet ſind, da hingegen die, ſo aus der Ferne herkommen, vielmals aus Aenderung eines und des andern, mancherley Zufälle, mit groſſen Schaden des Landmannes über ſich müſſen gehen laſſen, als ſoll man unter den Ochſen-Kälbern nur diejenigen abſetzen, die von groſſen anſehnlichen und milchreichen Kühen gefallen ſind. Dieſe läſſet man fünff oder ſechs Wochen an den alten ſaugen, giebt ihnen auch zehen oder vierzehen Tage vorhero, ehe ſie abgeſetzet werden, etwas weniges von Linſen, Wicken, kleinem Heu, Haber-Garben, die entweder gar nicht, oder doch nur halb ausgedroſchen ſind, damit ſie bey Zeiten freſſen lernen, des Futters gewohnen, und deſto ſtärcker und anſehnlicher inskünfftige werden. Man muß ihnen aber dieſes Futter mit heiſſem Waſſer anbrühen, und alſo eine oder zwey Stunden ſtehen laſſen. Dieſer Siede giebt man ihnen nicht viel, ſondern nur etwa ein paar Hände voll für, und ſtreuet eine Hand voll Saltz und Kleyen darauf, das lecken ſie denn gerne weg, und werden ihnen die Zähne davon hart, daß ſie ſich nachmals deſto beſſer zum andern Futter ſchicken lernen. Am beſten werden ſie verſchnitten, wenn ſie noch an der Mutter ſaugen, und etwa drey Wochen alt ſind, denn ſie vergeſſen den Schnitt eher als die zweyjährigen, oder die nach dem erſten Jahr verſchnitten werden, die Kühe helffen mit ihrem Belecken die Heilung um ein merckliches befor-

befördern, und wenn ja der Schnitt umſchlagen ſolte, iſt auch dieſer kleine Verluſt eher zu vergeſſen, als wenn man ſie mit vielen Unkoſten ein, zwey bis drey Jahr aufgezogen hätte. Nach alſo verrichteten Schnitt, welcher im Februario, früher oder ſpäter, nachdem das Ochſen-Kalb gefallen, geſchehen muß, behält man es ohngefehr bis um Jacobi in dem Stall, und wartet ſeiner unterdeſſen mit Futter und anderer Wartung wohl, doch giebt man ihnen immer zu etwas mehr zu freſſen; hernach läßt man es unter die Heerde mit auf die Weide lauffen; und füttert ſolches in folgender Zeit, wie man die Abſetze-Kälber und das gälte Vieh, daraus etwas werden ſoll, zu füttern pfleget. Endlich aber wird er zum Ziehen nach dem vierten Jahre angewöhnet, und ſeiner darbey wohl wahr genommen, wie davon weiter das Wort Zug-Ochſe nachzuleſen. Wenn man die Zug-Ochſen nicht mehr zur Arbeit gebrauchen kan oder will, weil ſie entweder Schaden genommen, oder das Alter bey ihnen heran rücket, ſo ſtellet man ſie auf die Maſt, da ſie denn den Nahmen verändern, und **Maſt-Ochſen** genennet werden. Sie müſſen nicht zu alt ſeyn, aufs höchſte funffzehn Jahr. Die zwölffjährigen ſind am beſten zu Leibe zu bringen. Man ſtellet ſie entweder im Frühling, zu Ende des Monats May, oder im Herbſt gegen den Winter zu auf die Maſt. Jenen Falls treibet man ſie auf die Weide, ehe die Sonne mit ihren Strahlen herfür bricht, weil alsdenn das Gras noch voller Thau iſt, und ſie alſo beydes mit einander genieſſen können; wenn aber die Sonne heiß zu ſcheinen beginnet, ſo thut man ſie entweder ein, oder bringet ſie an einen ſchattigten Ort, wo man ſie ſo lange graſen und weiden läſſet, auch unterdeſſen etliche mahl träncket, bis es wieder kühl wird, da man ſie denn wieder auf die alte oder eine andere gute Weide treibet, und ſo lange gehen läßt, bis es Zeit iſt ſie wieder heim zu treiben und in den Stall zu bringen; damit ſie aber einen guten Appetit und Luſt zum Freſſen bekommen, geben ihnen einige alle Wochen eine gewiſſe Qvantität Saltz, und täglich drey oder viermal zu trincken. Solcher Geſtalt gehet man mit den angeſtellten Maſt-Ochſen den gantzen Sommer über um, bis zu Ende des Septembers, um welche Zeit ſie denn auch ſo ſchön leibig, fett und feiſt werden, daß man ſie gar wohl abſchlachten, oder andern gegen baares Geld darzu kan abfolgen laſſen. Etliche, die keine Gelegenheit zur Weide haben, mäſten mit trockenem Futter, nemlich mit dem allerbeſten Heu, als wovon das Vieh deſto ſchwerer wird, und beſſer ins Gewicht fällt; andere füttern ſie mit Kleyen und geſchrotenen Früchten, und werffen in ihr Geträncke etwas weniges von Mehl oder Saltz. Die Eichel-Maſt iſt auch gut, man muß aber die Eicheln zuvor ſchroten, und denen Ochſen dabey nur ſchlechtes und gemeines Waſſer, aber nicht eher als nach vermuthlicher Verdauung der Eicheln zu ſauffen geben. Die Herbſt-Maſt iſt etwas koſtbarer, weil man die Weide nicht mehr zum Vortheil hat, alſo muß man ſich bey Zeiten mit guten trockenem Futter, Schrot, Kraut, Kohl, Rüben, Möhren u. d. g. verſehen, denen Ochſen offt aber allezeit wenig vorgeben, und ſie mit lauligem Waſſer, worein Mehl und Kleyen gemenget, fleißig träncken. Wicken mit ſammt dem Stroh, ausgebrochene Wein-Reben, Laub von verſchiedenen Bäumen grün oder gedörret, auch geſottene Gerſten, dann und wann ihnen darneben fürgeſtreuet, befördert die Maſt nicht wenig, ingleichen wenn die Ochſen in einem warmen Stalle vor der Kälte bewahret, und mit warmen Waſſer fleißig abgewaſchen werden. Das Fleiſch von jungen Ochſen, die noch nicht zur Arbeit gebrauchet worden, wird vor ungleich beſſer gehalten, als das, ſo man von alten abgetriebenen Ochſen bekömmt, welches ſehr hart und unverdaulich iſt; die Hörner werden von denen Kammachern zu Kämmen, und von denen Wild-Ruff- und Horn-Drehern zu allerley Wild-Ruffen, Pfeiffen, Schreib Zeugen, Pulver-Fläſchen und Pulver-Hörnern, Tabacks-Doſen, Büchslein, auch zu Meſſer-Hefften, Löffeln, Latern-Scheiben und andern Dingen mehr gebraucht. Die Knochen verarbeiten nicht nur die Drechsler, Meſſerſchmiede und Pater-Noſter-Macher, ſondern es wird auch eine Sorte ſchwartzer Farbe, die man Bein ſchwartz zu nennen pfleget, und von den Mahlern gebrauchet wird, daraus gebrannt; dieſe muß zart, glänzend und wohl gerieben ſeyn, und ſich alsbald zerdrücken laſſen. Aus ihren Knorpeln und Nerven, die man gantz und gar im Waſſer kocht, wird der Leim gemacht, welcher in Formen geſchüttet, zu Blättern geſchnitten und getrocknet wird. Die Ochſen-Häute werden bekannter maſſen von den Roth- oder Loh-Gerbern, auch von denen Sattlern gar gemacht, und zu allerhand bey einer Haushaltung benöthigten Sachen verarbeitet. Aus ihrem Talg oder Unſchlitt werden von den Haus-Müttern und Seiffenſiedern Lichter gezogen oder gegoſſen, und Seiffe geſotten. In dem Hertzen der alten Ochſen findet man bisweilen einen Knorpel, welcher betrüglicher Weiſe vor das Hirſch-Kreutz ausgegeben wird. Das Marck wird nächſt dem Hirſch-Marck, die Nerven zu ſtärken und ſchmeidig zu machen, vor das beſte gehalten.

Ochſen-Aug, Rinds-Aug, Rinds-Blume, iſt ein wildes Kraut, ſo an vielen Orten Deutſchlandes auf den Feldern gefunden wird, wiewohl man es auch in Gärten zu halten pfleget. Es hat dünne eines Fuſſes lange Stengel, kleine zerkerbte Blätter wie der Fenchel, und groſſe bleich-gelbe Blumen, auf welchen ein Knopf mit vielen dicht bey einander ſtehenden braunen Saam-Körnlein folget. Das aus dieſem Kraut deſtillirte Waſſer iſt inſonderheit wider die gelbe Sucht dienlich, welche auch die Blumen in Wein geſotten, und nach einem Bade etliche Tage davon getruncken, vertreiben ſollen.

Ochſen-Augen, werden von einigen wegen ihrer Aehnlichkeit die in Butter geſchlagene und gebackene Eyer genennet.

Ochſen=Brech, ſuche Heu=Hechel.

Ochſen=Fleiſch, ſiehe Rind=Fleiſch.

Ochſen=Kalb, ſuche Kalb.

Ochſen=Knecht, ſiehe Knecht.

Ochſen=Stall, ſo wohl vor die Zug= als Maſt= Ochſen, wird nach der Art des Kuh=Stalles oder unterſchiedene Stände entweder einfach, oder wo man viel Ochſen, und in der Länge nicht genugſamen Raum hat, gedoppelt ange= legt, und mit Trogen wie der Kuh=Stall ver= ſehen, über welchen eine Rauffe angebracht wird, damit man denen Ochſen das Heu darin= nen vorlegen könne. In dem Zug=Ochſen= Stall muß ein Futter=Kaſten zum Schrot, He= ckerling und Kleyen, nebſt einer Heu=Bucht, und über denſelben, gleichwie im Pferde=Stall, das Bette des Ochſen=Knechts ſich befinden.

Ochſen=Zunge, iſt ein Kraut, deſſen man ver= ſchiedene Gattungen hat. Die gemeine Ochſen= Zunge hat längere Blätter als der Borragen oder Burretſch, ſind aber auch rauh und ſtach= licht. Die rauhen haarigen Stengel wachſen faſt zwey Ellen hoch, und ſind mit vielen gera= den Zweiglein beſetzt, ſo Purpur=farbene oder weiſſe Blümlein tragen, daraus ein ſchwartzer Saamen entſpringet. Ihre Wurtzel ſiehet der Burretſch=Wurtzel gleich. Sie wächſet an ſan= digen Orten, und wird auch wegen ihres treffli= chen Nutzens in die Gärten gepflantzet. Man hat derſelben zweyerley Arten, nemlich die breit=blätterige und die ſchmal=blätterige. Die Cretiſche oder Candiſche und die ſtets= grünende, wovon jene rauh anzugreiffen, und mit kleinen Blättern, und ſchön geſtalteten braun und weiſſen wohlriechenden Blumen verſehen iſt, gehören unter die Schirm=Ge= wächſe, und werden zur Zierde in den Gärten gehalten. Die wilde Ochſen=Zunge, ſonſten auch Schlangen=Haupt genannt, hat läng= lichte rauhe Blätter, zwiſchen denen ſich ein runder Stengel mit eben ſolchen Blättern er= hebt, welcher zu oberſt mit umgebogenen Zäck= lein verſehen iſt, daran hohle Purpur=blaue Blümlein hangen, die den Blumen der gemei= nen Garten=Ochſen=Zunge gantz gleich ſind, und unter die Hertz=Stärckungen gezehlet wer= den, auf ſolche folget der ſchwartze eckigte Saa= men. Es wird auf den Feldern und an den We= gen gefunden, und hat mit der zuerſt beſchrie= benen gemeinen Ochſen=Zunge zu Kühl= und Stärckung des Hertzens, Reinigung des Ge= blüts, wider Ohnmachten, Schwindel und Hertzklopffen gleiche Krafft, wovon inſonder= heit das daraus gebrannte Waſſer und die da= von gemachte Latwerge gebrauchet wird. Der Saame zerſtoſſen, und mit erſt gedachtem Waſ= ſer zur Milch gemacht, giebt eine wunderſame Hertz=Stärckung. Es giebt noch eine wilde Art mit liegenden Stengeln, welche von gleicher Wirckung iſt. Die rothe Ochſen=Zunge hat Blätter wie die gemeine Ochſen=Zunge geſtal= tet, ſind aber haariger, rauher, länger und grü= ner, und haben gar ſubtile Dörnlein; der Stengel iſt beynahe Ellen=hoch, rauh, mit ſub= tilen kleinen Stacheln beſetzt, und zertheilet ſich oben in etliche Zweige, auf denen kleine Blüm= lein, wie an der wilden Ochſen=Zunge ſtehen, nach welchen ein Aſchen=farbner Saamen folget. Der Geſchmack dieſes Krauts iſt wie der Och= ſen=Zungen, nicht unannehmlich, aber trocke= ner und ſchärffer. Die Wurtzel iſt dick, holzig, auswendig Blut=roth, inwendig weiß, ohne Ge= ruch, herb und anhaltend. Sie wird zur Artz= ney wenig, und nur Branteweine, rothe Butter und andere Medicamente damit zu färben ge= braucht; gleicher Weiſe bedienen ſich derſelben auch die Wachs=Poßirer, Färber, Mahler und andere zum roth färben, und werden, weil die Krafft der Farbe bloß in der Rinde hafftet, die kleinen Wurtzeln denen ſtarcken vorgezogen. Sie wächſet zwar häuffig in Deutſchland, be= ſonders an dem Rhein bey Mayntz, und in an= dern Rheiniſchen Gegenden an dürren Orten, iſt aber untauglich zum färben, dahero nur die= jenige, ſo in Provence um Montpellier und in Italien wächſet, und bey denen Frantzoſen Orcanette heiſſet, gebrauchet wird.

Ocker oder Ocher, iſt eine gelbe Erde, die ei= ner küpffrigen und eiſernen Natur iſt; ſie wird theils in eigenen groſſen Adern, theils auch um und bey Metallen gefunden. Wenn man ſie, und ſonderlich die, ſo in Kupffer= und Bley= Gruben gefunden wird, im Feuer brennet, be= kommt ſie eine braun=rothe Farbe. Die Mah= ler brauchen ſelbige vornemlich zum Auſtrei= chen; auſſerdem aber pflegt man ſie auch, weil ſie trockener und anziehender Natur, zu einigen Pflaſtern und Umſchlägen mitzunehmen.

October, Wein=Monat, iſt der zehende Monat vom Januario, und der achte vom Mar= tio an gerechnet, als wovon er im Lateiniſchen ſeinen Nahmen bekommen. Kayſer Carolus Magnus hat ihn den Wein=Monat genennet, weil die Wein=Leſe in denſelben einfället. Er hat ein und dreyßig Tage. Um den drey und zwantzigſten dieſes Monats trit die Sonne in das himmliſche Zeichen des Scorpions. Von der Witterung giebt dieſer Monat folgende Vermuthungen: Wenn der Mond in dieſem Monat in einer ſchönen Zeit neu wird, ſo ſoll auch eine ſchöne Leſe=Zeit zu hoffen ſeyn. Wenn das Laub in dieſem und folgenden Monat nicht gerne von den Bäumen fället, ſoll ein langer und ſchwerer Winter mit vielem Schnee fol= gen. Wenn man des Abends die Schaafe nicht wohl von der Stelle bringen kan, und ſie mit Gewalt heimtreiben muß, ſo ſoll es Regen oder Schnee bedeuten. Von wilden Schnee=Gän= ſen ſagt man: Wenn dieſelbigen wegfliegen, ſo komme der Winter. Wegen des künfftigen Frucht=Wachſes und Jahr=Ganges bemercket man, daß, wenn das Laub in dieſem Monat nicht gerne abfället, künfftiges Früh=Jahr viele Raupen und Geſchmeiß zu beſorgen ſeyn. Ingleichen hat man auch am Ende dieſes Monats auf die Plejades gute Acht, mit was vor Witte= rung ſie untergehen: Denn ſo es regnet mit und im Untergange der Plejadum, ſo man auch die Gluckhenne nennet, kommt ein mittelmäßiges Jahr; regnet es kurtz vor=

her ehe ſie untergehen, ſo folgt ein fruchtbar Jahr; rennet es aber allererſt, wenn die Plejades ſchon untergangen, ſo iſt ein ſpätes Jahr zu vermuthen, da nemlich es langſam Sommer werden und wohl auswintern wird.

Oculiren oder Aeugeln. Dieſes Geſchäffte gehöret mit zur künſtlichen Fortpflanzung, Verbeſſerung, und Vermehrung derer fruchtbaren Bäume, welche durch die Vereinigung des verſchiedenen Holtzes von zweyerley Bäumen geſchieht, davon der Herr Paſt. Kuffner im Vogtlande einen Tr. 1716 ſ. t. neuerfundene Baukunſt zu lebendigen Baum-Gebäuden geſchrieben. Das Abſaugen, (ablactatio) das Pfropfen, (Inſitio) Peltzen, (inveſtitura) Röhrlen, (incarnatio) copulatio &c. gehören ebenfalls dazu. Allein das Aeugeln, (inoculatio) iſt eine der gewöhnlichſten Arten. Es geſchieht ſolches auf zweyerley Art, welche aber weiter nicht als dem Nahmen und der Zeit nach von einander unterſchieden ſind. Die erſte heiſſet das Oculiren in das treibende Aug. Jenes geſchiehet im Martio und April, wenn die Bäume von dem erſten vollen Safft ſtarck treiben, ſo daß das eingeſetzte Aug deſto beſſer bekleiben, Nahrung haben und anwachſen kan; dieſes aber wird im Julio oder Auguſto vorgenommen, und zwar im abnehmenden Mond, wenn der Safft zwar noch in den Bäumen iſt, doch aber nicht mehr ſo ſtarck, als in den Frühlings-Monaten treibet; es geſchiehet ſolches zu dem Ende um dieſe Zeit, damit das Auge noch im Herbſte zu bekleiben Zeit habe, und den Winter über gleichſam ruhen, im nächſt folgenden Frühling aber deſto kräfftiger treiben möge. Das Oculiren, welches, wie gedacht, im abnehmenden Mond, bey kühler Abend-Zeit und ſtillem temperirten Wetter vorzunehmen, geſchieht folgender Geſtalt: Man erwehlet einen Stamm von ohngefehr zwey, drey oder vier Jahren, oder auch einen Zweig von einem jährigen Wuchs, und ſchneidet darein mit dem Oculir-Meſſer einen Schnitt durch die Rinde bis aufs Holtz, ohngefehr einen bis anderthalben Zoll lang und über ſolchen Schnitt noch einen Qver-Schnitt, daß es einem groſſen Römiſchen oder Lateiniſchen T gleich kommet. Nach dieſem nimmt man einen Zweig, von deſſen Früchten man gerne mehrere hätte, und der gleiches Alters iſt mit dem, darauf man oculiren will, beſchneidet die über dem Knoſpen oder Auge befindlichen Blätter, und machet einen Qver-Schnitt ober und unter dem Auge; hernach thut man von dem Ober- bis zum Unter-Schnitte auf beyden Seiten auch einen Schnitt, daß es wie ein viereckigtes Schildlein ausſiehet, welches mit dem Finger und Daumen behende vom Holtze abgezogen wird. Hierauf hebt man mit einem knochenen oder elffenbeinernen Meſſerlein, welches gemeiniglich unten am Oculir-Meſſer iſt, die Flügel des gemachten, und, wie obgemeldt einem T gleichſehenden Schnittes ſubtil auf und von einander, und ſchiebet das Auge zwiſchen die Rinde und das Holtz hinein, daß der obere Rand des Schildleins dichte an den Qver-Schnitt zu ſtehen komme. Man muß ſich wohl in acht nehmen, daß das Auge ja nicht naß werde, weil ihm ſolches ſehr zuwider iſt. Letztlich bindet man es mit Hanff oder Baſt umher zu, iedoch oben feſter als unten, damit der Safft deſto leichter hinauf ſteigen könne. Nach Verflieſſung zweyer Monate, (bey ſtarcken Bäumen muß man wohl ein halb Jahr warten) wenn das Aug gequollen und das Blat abgeſtoſſen hat, welches eine Anzeige, daß es angeſetzet und eingewachſen iſt, denn muß man das Band in etwas löſen, damit der Safft deſto beſſer hinein gehen kan. Und auf dieſe Weiſe können zwey, drey und mehr Augen auf einen Baum geſetzet werden, woferne man ſie nur nicht auf einer Seite allein, auch nicht gerade gegen einander über, oder eines unter das andere einſetzet, weil letztern Falls das niedrigſte den Safft allein an ſich ziehen, und ſolchen denen übrigen benehmen würde. Doch wenn ſie alle gerathen, ſo muß man nur das beſte ſtehen laſſen, und die andern alle wegnehmen, damit ſolches deſto beſſer ſeine Nahrung bekomme, auch muß man ober demſelben etwan drey Zoll vom Stamm abnehmen, damit es den Safft alleine behalten möge, und den Ort mit Baum-Wachs bekleiben. Ubers Jahr kan man den Stamm vollends glatt an den Augen abnehmen, und ebenfalls wieder Baum-Wachs darüber kleiben. Bey der Oculirung in das ſchlaffende Auge aber muß das Holtz oben am Stamme gelaſſen werden, bis künfftigen Frühling, da denn, wenn das Auge ſchöne treibet, der Stamm über demſelben abgeſchnitten und mit Baum-Wachs wie bey dem vorigen bekleibet werden muß. Dieſe Art iſt viel dauerhafftiger und beſſer als die vorige, ſonderlich bey Stein- und Kern-Obſt. Endlich müſſen auch die Augen gegen die Mitternacht- oder Abend-Seite eingeſetzet werden, weil ſie ſonſten, wo ſie gegen Mittag ſtünden, von der Sonnen-Hitze leicht ausgetrocknet werden würden. Zu Birn- Aepffel- und Pflaumen-Bäumen ſind die einfachen Augen eben ſo gut als die gedoppelten, aber die Pferſich-Reiſer müſſen doppelte und dreyfache Augen haben. Bey den Birn-Bäumen iſt es nicht einerley, was man vor Reiſer zum Aeugeln gebrauche. Die gerade aufſtehende ſind die beſten, denn diejenige, welche ſeit- oder niederwärts gehänget haben, werden durch die von ihnen genommene Augen auch eben ſolche krumm-ſtehende Reiſer hervor treiben. So bald man die Treib-Reiſer mit guten reiffen Augen vom Baume abgelöſet, muß man ihnen die Blätter bis an den Stiel benehmen, weil in Unterlaſſung deſſen die Augen bald verwelcken. Wenn man das äuſſerſte Ende der Reiſer in Waſſer oder fette und feuchte Erde leget, und ſie nicht über anderthalb Fuß lang ſind, ſo kan man ſie drey bis vier Tage ohne Gefahr bewahren. Sie werden auch wohl in etliche Theile geſchnitten, wenn ihre Länge auf zween Fuß ſich erſtrecket. Vermittelſt dieſes Oculirens kan man alle Bäume, ſo die andere Pfropff-Arten nicht annehmen, auch unterſchiedliche Farben Roſen auf einer Stauden

ite

item Pomerantzen, Citronen, Limonien und dergleichen fortbringen; ſo verdirbt auch der Stamm nicht, wenn gleich das Auge abſtehet und verdirbet, wie bey andern Pfropff-Arten öfftermals zu geſchehen pfleget.

Odermennige, **Adermennige**, **Heil aller Welt**, **Leber-Klette**, iſt ein wildes Heil-Kraut, welches an den Wegen, um die Zäune und Hecken, und auf ungebauten Feldern wächſet, hat eine ſchwartz-braune, harte und holtzigte, und in viele Zacken zertheilte Wurtzel, welche gröſſer und länger, als die Wurtzel des Benedicten-Krauts iſt, und keinen Geruch, iedoch aber einen bittern zuſammen ziehenden Geſchmack hat. Die Blätter ſind in viele kleine Blätlein zerſpalten, gleichwie der Gänſerich, und dieſe ſind wieder zerkerbt, wie das Fünfffinger-Kraut. Zu Ende des Mayen kommen gemeiniglich von einer Wurtzel zween lange holtzigte und rauhe Stengel, welche einer Ellen hoch und drüber gerade über ſich aufwachſen. An dieſen erſcheinen kleine bleich-gelbe, geſtirnte wohlriechende Blümlein, eines an dem andern, rings herum, bis oben hinaus. Wenn die Blümlein vergangen, erſcheinen kleine rauhe Kletten, die gleich denen ordentlichen Kletten ſich anhängen, und mit weiſſen ſüſſen Saam-Körnlein angefüllet ſind. Dieſes Kraut wärmet, trocknet, reiniget, eröffnet, und widerſtehet aller Fäulung, wird auch in Wund-Träncken und Fuß-Bädern gebraucht. Das grüne Kraut zerſtoſſen aufgelegt, heilet Schlangen-Stiche und faule Schäden. Der Saame oder das Kraut gepülvert, davon ein halb Qvintlein mit rothen Wein, auf die Nacht eingenommen, dienet denen, die das Waſſer im Schlaff nicht halten können. Man bereitet davon ein Waſſer, Syrup, Latwerge, Extract und Saltz, welche wider die Verſtopfung der Leber und Miltz, Gelb- und Waſſerſucht, Blut-Flüſſe, Harn-Winde und den Stein dienen, und alle Würmer im Leibe tödten.

Oeconomie, ſiehe **Haushaltung**.

Oede oder **Oedloſe Güter** ſind, die bau-los gelaſſen werden, als ob ſie niemand zugehöreten oder eigen wären.

Oehrling, ſuche **Ohr-Wurm**.

Oel, wird insgemein ein ieder dünner fetter aus allerhand Früchten und Gewächſen oder andern Cörpern gezogener Safft genennet, deſſen man dreyerley Arten zehlen kan: Als deſtillirtes, ſo aus allen dreyen Reichen der Natur ſich bereiten läſſet; das gekochte oder infundirte, welches gemachet wird, wenn man die friſche und einfache Stücke zerſchneidet, ſelbige in Oel mit Waſſer, Wein oder einer anderen darzu tauglichen flüßigen Materie vermiſchet und hernach kochet, bis die wäßrigte Feuchtigkeit gantz verzehret iſt; und denn das Ausgepreßte, welches man theils auf beſonderen darzu eingerichteten Oel-Mühlen ſchlagen, oder in beſondern Trotten oder Oel-Preſſen ausdrucken läſſet. Alle Arten, ſonderlich aber die zwey erſten, dienen meiſt denen Officinen der Apothecker und Materialiſten; das letzte aber wird in der Haushaltung, als ein unentbehrliches Stück angeſehen, und läſſet ſich eintheilen in Baum-Oel, ſo aus denen Oliven gepreſſet wird, und in Brenn-Oel, ſo man aus Lein- und Rüb-Saamen zu ſchlagen pfleget, davon dieſe beyden Wörter weitere Nachricht geben konnen.

Oel-Baum, iſt zweyerley, der zahme und der wilde. Jener wächſet in Italien, Spanien, Portugal, dem mittägigen Theile von Franckreich und andern warmen Ländern, wird aber auch in unſern Gärten, wiewohl mehr zur Zierde, als Nutzens halber gehalten, angeſehen er bey uns nicht zur Blüthe, geſchweige zur Frucht gedeihen will. Sein Stamm wird in denen heiſſen Ländern gemeiniglich nicht dicker, als eines Mannes Hüffte iſt, aber voller Knoten, welche von den Florentiniſchen Bauren Oliven-Eyer genennet werden. Seine Blätter ſind ſchmal und länglicht, wie die Weiden-Blätter, doch ungekerbt, dick, hart, oben ſchwartz-grün, unten weißlicht oder grau, faſt ohne Stiele, und fallen den Winter nicht ab. Die Blüthe, welche aus vier weißlichen Blättern beſtehet, und Klümper-weiſe hänget, kommet im Julio hervor, und folgen darauf die bekannten ovalen Früchte, Oliven genannt, wovon an ſeinem Ort ein mehrers. Der Oel-Baum wird durch Zweiglein und die Wurtzel-Schößlinge fortgepflantzet, und muß des Winters im Gewächs-Hauſe beygeſetzet werden. Der wilde Oel-Baum, welcher auch von einigen der Böhmiſche Oel-Baum, ingleichen Oleaſter genennet wird, iſt ziemlich groß, breit von Aeſten, mit einer glatten Aſchen-farbnen oder weißglántzenden Rinde, langen ſchmalen mit einer weißlichen Wolle bezogenen Blättern, an deren Stielen im Majo Silber-farbne wohlriechende Blumen, und im Herbſt längliche weiſſe Beeren, inwendig mit einem geſtreifften Stein, wie kleine Oliven, folgen, welche aber zu nichts nütze ſind. Er bringet dieſe Frucht nur in warmen Ländern, und wird bey uns durch die Wurtzel-Brut und abgebrochene Zweige vermehret. Weil er die Kälte wohl dauren kan, bleibet er den Winter über in den Gärten ſtehen. Der Oel-Baum hat einen geraden Stamm; das Holtz ſowohl von dem wilden als zahmen, iſt dauerhafft, und weder der Fäule noch dem Wurmſtich unterworffen, und die Wurtzel, wegen der ſchönen Maſern, zu allerhand zierlicher Tiſcher- Drechsler- und anderer Arbeit dienlich. Die Blätter, ſonderlich von dem wilden Oel-Baum, haben eine kühlende, trocknende und anziehende Krafft, ſind gut auf die Roſe, Carbunckel, und um ſich freſſende Schäden zu legen; zertheilen mit Honig vermiſcht, Entzündungen und Geſchwulſten, und heilen, wenn ſie gekauet werden, inwendige Mund-Geſchwüre.

Oel-Kuchen, heiſſen die in Geſtalt groſſer viereckigter Kuchen gepreßte Treſter, ſo von dem geſchlagenen Oel übrig bleiben. Die Lein-Kuchen pfleget man vornehmlich denen Pferden, und die Hanff- und Rübſen-Oel-Kuchen denen Kühen und Pferden ins Trincken zu werffen; die Hanff-Oel-Kuchen insbeſon-

aber den Schweinen die Spreu mit anzumengen; ſo gebrauchen auch die Fiſcher die letztern ſehr nützlich zu den Fiſch-Rodern, immaſſen die Fiſche mit Verwunderung darnach in die Reuſſen gehen.

Oel-Mühle, ſiehe Mühle.

Oeſtern, ſuche Auſtern.

Oeſypus, heißt diejenige Fettigkeit, welche oben auf dem Waſſer ſchwimmet, wenn man die ſchmutzige Schaaf-Wolle, welche denen Schaafen zwiſchen denen Hinter-Beinen abgenommen wird, wäſchet oder in heiſſem Waſſer geſotten wird. Man nimmt ſie vom Waſſer ab, drückt ſie durch ein Tuch und hebt ſie in kleinen Fäſſern auf, weil ſie vor gelähmte Glieder, vor Geſchwulſten und Geſchwüren eine vortreffliche Salbe iſt. Sie wird auch aus Franckreich zu uns gebracht.

Ofen, heiſſet überhaupt ein verſchloſſener Raum oder beſonders angelegt Gebäude, darinnen Feuer angemacht und zu einer gewiſſen Abſicht erhalten werden kan. Dieſemnach ſind die Ofen unterſchieden, und entweder **Brenn-Schmeltz-** und **Treib-Ofen**, dergleichen man bey denen Bergwercken nöthig hat, oder ſolche, welcher man im häuslichen Leben gar bedürfftig, als **Back-Brat-Brüt-Koch-Glas-Kalch-Stuben-** und **Ziegel-Ofen**. Wie nun eine iede Art an ihrem Ort erkläret worden; ſo wollen wir gegenwärtig von den **Stuben-Ofen**, ſo man eben insgemein ſchlechterdings Ofen nennet, handeln. Dieſe nun, welche in den mitternächtigen Theilen Europä die Gemächer zu erwärmen dienen, ſind entweder gantz eiſerne, daran der Kaſten aus gegoſſenem Eiſen, und der Auffſatz von Eiſen-Blech verfertiget, oder gantz töpfferne, deren Theile aus thönernen Kacheln beſtehen, daher ſie auch **Kachel-Ofen** genennet werden, oder ſie beſtehen aus beyderley Arten zugleich, da der Kaſten eiſern, und der Auffſatz von Kacheln zuſammen geſetzet. **Durchbrochene Ofen** werden genennet, wenn der Auffſatz alſo beſchaffen, daß deſſen mittlere Theil durchſichtig, und gemeiniglich in Form eines Bogens iſt, damit der Rauch und die Hitze einige Zeit darinnen circuliren müſſen. Ob nun ſchon von einigen die Camine denen Ofen wollen vorgezogen werden, und zwar eines Theils wegen ihrer Zierlichkeit, immaſſen ſie an die Mitte einer Wand anzubringen, dahingegen ein Ofen wegen der Beqvemlichkeit und anderer Umſtände willen meiſt an einer Seite ſeinen Platz haben muß; andern Theils weil in den Camin-Stuben weit geſündere Lufft anzutreffen: Immaſſen durch dieſe die vom Speiſen und anderen in einem Wohnzimmer entſtehende Ausdünſtung ſehr wohl abgeführet, und die Lufft immerzu darinnen reine gehalten werde; ſo behält dennoch ein in ſeiner Länge und Höhe wohl proportionirter Ofen, wenn er mit gehörigen Vortheilen angeleget, wohl den Preis vor jenen; denn dieſer giebt alsdenn mehr und auch beſtändigere Hitze, verurſachet keinen Rauch, Aſche und unreines Weſen im Zimmer; im übrigen aber kan [illegible]nes Theils dem Uibelſtand, daß der Ofen an einer Seite, oder gar an einer Ecke des Zimmers zu ſtehen kommt, dadurch abgeholffen werden, wenn ihm auf der andern Seite ein Schranck oder anderer Aufputz mit gleicher Austheilung zuſaget; die Empfindung der übelriechenden Dünſte kan andern Theils durch genugſame Höhe des Zimmers verhütet werden, zumalen ſo über einem und dem andern Fenſter ein kleines Lufft-Loch gelaſſen wird, das man nach Gefallen öffnen und wieder verſchlieſſen kan. Die Vortheile, welche bey einem guten eingerichteten Ofen anzubringen, ſind dieſe, wenn er zuvörderſt die vom Feuer entſtehende Hitze genugſam beyſammen hält, der Rauch ſo lange darinnen aufgehalten wird, bis er ſeine meiſte Hitze verlohren, und ſelbige ſodenn durch alle ſeine Theile in das Gemach eindringen läſſet. Dieſe aber werden erhalten 1) wenn ein Ofen etwas lang und deſto ſchmäler angeleget. 2) So er eine eiſerne Platte hat an ſtat eines gemauerten Herdes; wiewohl einige in Ermangelung der Platte ſich eines eiſernen Roſtes, der mit breiten ſteinernen Ziegel-Steinen oder Platten belegt, bedienen, welche Art aber ſo ſchädlich als unbeſtändig. 3) Daferne der Ofen gantz von der Brand-Mauer bis auf den Theil abgerückt iſt, darinnen die Röhre des Ofen-Lochs, welches auch lieber ſo breit als ſo hoch ſeyn mag, weil untenher die kalte Lufft hinein ziehet und das Feuer ausbläſet, obenher aber mit völliger Hitze wiederum den Ausgang nimmt, ſo daraus abzunehmen, wenn man ein brennend Licht erſt unten hernach oben vor das Ofen-Loch hält. Wenn man unten gleich über den Ofen-Herd ein ſchmales Zug-Loch läſſet, ſo kan das Ofen-Loch ſelbſt mit einer guten Thüre verſchloſſen gehalten werden, wenn einmal eingeheitzet und der Rauch bekomt dadurch ſeinen gehörigen Zug. Zu dieſem Ende wird 4) über dem Ofen-Loche durch die Brand-Mauer eine Röhre oder ſogenannter Rauch-Fang aus dem Ofen geführet, welche, ſobald das Holtz zu Kohlen verbrennet und nicht mehr Rauch giebt, verſchloſſen werden kan. Uiber dieſes dienet noch zu ſchneller Vermehrung der Wärme, daferne man 5) eine küpfferne Röhre, welche an beyden Enden offen, dergeſtalt durch den Ofen über dem Feuer weggeführet, daß das eine offene Ende in der Seite des Ofens, das andere aber oben in der Decke zu ſtehen komme. Denn ſobald eine ſolche Röhre vom Feuer erwärmet, und die darinne enthaltene Lufft verdünnet wird, ſo bald ziehet die noch gar kalte Lufft aus dem Zimer in die unterſte Oeffnung der Röhre, und bläſet oben ſtarck erhitzet wieder heraus, wodurch in kurtzen das gantze Gemach mit Wärme angefüllet wird. Das nöthigſte ſo darbey zu beſorgen, iſt, daß die Oerter, wo die Röhre durchgeſtecket, überall wohl verwahret ſeyn müſſen, daß kein Rauch darneben in das Zimmer kommen könne. Zu dieſem Ende dienet vor vielen andern Erfindungen ſehr wohl diejenige Art von Ofen, welche Sturm in der achten Anmerckung über den Daviler beſchreibet, und an vielen Orten, da das Holtz theuer iſt, mit groſſer Menage gebraucht wird. Siehe Tab. X fig. 1. Die gantze Breit

des Ofens I, K hält ſechs Schuh, und iſt in drey gleiche Theile abgetheilet, ieden von zwey Schuhen. Auf die beyden äuſſerſten kommen zwey hohe Pfeiler C, D und F, E, der mittelſte aber bleibet frey, und formiret eine kleine Bogen-Thüre zwey Fuß weit, und bis an den Kämpffer vier Fuß, mit dem Bogen aber fünff Fuß hoch. Die gantze Höhe der Pfeiler C, D iſt ſechs Fuß, und die Tieffe I, L dritthalb Fuß. Jedoch kan man auch zur gantzen Breite nur fünff Schuh nehmen, daß die Thür und ieder Pfeiler zwantzig Zoll bekommen, und alle gemeldte Höhen ſich darnach proportioniren. Oben darauf mag man noch einen zierlichen Aufſatz mit ablauffenden Kehlen und ſaubern Geſims ſtellen, ſelbigen nach Gefallen mit Vaſen oder Gyps-Bildern beſetzen, auch wohl in die Bogen-Thüre, welche vor eine Niche oder Bilder-Fach paßiret, eine Statue von Gyps aufrichten, ſo wird der Ofen ein ſo gutes Anſehen, als irgend ein Camin machen, wenn zumahl auch die Pfeiler von vornen und auf den Seiten vertiefſte Felder mit ſaubern Leiſten bekommen, welche in dem Riß, die innerliche Structur deſto deutlicher zu zeigen, nicht ausgedrücket worden iſt. Der gantze Ofen wird von Kacheln gemacht, ausgenommen die unterſte Platte K, I, L, und den Rauch-Fang G, H, nebſt der Ofen-Thür A, welche billig von Eiſen ſeyn ſollen. Er wird gantz von der Wand abgeſetzet, etwan einen halben Schuh weit oder darüber, bis auf das Rohr des Ofen-Loches A, durch welches er mit der Brand-Mauer verbunden iſt. Daſelbſt leget man Holtz und Feuer ein, auf den Herd C, und ſchlieſſet die Thür bald wieder zu. Durch das kleine Lufft-Loch B wird das Feuer aufgeblaſen, und der erhitzte Rauch ſteiget zuerſt gegen D, und oben in den Auffatz; darnach über den Bogen bey E wieder herunter in den andern Pfeiler, bis in F. Von dar ziehet er endlich durch den Rauch-Fang G, H, welcher über H einen Winckel haben, und durch die Wand hinaus in die Feuer-Mäuer oder den Schlot gehen muß. Solchergeſtalt hitzet der Ofen (1) durch die untere Platte, (2) durch alle vier Wände beyder Pfeiler, (3) durch den Bogen der Thür oder Niche, und (4) durch den oberſten Auffatz, ſo daß man mit wenig Holtz genugſame Wärme in das Zimmer bringen kan, ohne etwas davon unnützlich zu verlieren. Es iſt auch nicht zu befürchten, daß der Ofen und Rauch-Fang inwendig bald mit Rus angefüllet werde, welchem man wegen der engen und allenthalben geſchloſſenen Structur nicht beykommen könne: denn ſo lange der Rauch, wie es hier geſchiehet, eingeſchloſſen, und in ſtarcker Bewegung iſt, ſetzt er keinen, oder doch wenig Rus an, und in dem Rauch-Fang kan derſelbe durch einen Kehrwiſch von auſſen hinein abgeſtoſſen werden. Wolte man ja mit der Zeit auch den Pfeiler E, F, oder den gantzen Ofen reinigen laſſen, darff man nur den Auffatz abheben, oder eine Kachel auf der Seite ausnehmen. Fig. 2 zeiget den Grund-Riß eines aus gleichem Fundament gebauten Ofens, welcher in dem Eck des Zimmers, etwa ſechs bis acht Zoll von der Mauer ſtehet, folglich weniger Platz in dem Gemach einnimmt. Man bringet das Feuer von auſſen durch die Ofen-Thür A auf den Herd C. Von dar ſteiget der Rauch über den mitlern Bogen, wie vorhin gedacht worden, in den andern Pfeiler F, und gehet aus demſelben unten her wieder in den Rauch-Fang G, welcher ihn denn endlich oben hinaus in die Feuer-Mäuer führet. Das Lufft-Loch gehet bey B durch die Mauer vermittelſt einer Röhre auf den Herd, und kan durch Umwendung des runden Blechs d geſchloſſen werden, wiewohl nicht zu befürchten iſt, daß einige Hitze dadurch hinaus ziehe, weil die Lufft continuirlich von auſſen hinein dringet. Das Viereck b, c iſt eine liegende Ofen-Thür von Eiſen, welche durch Wendung der Handhebe a in die Höhe, und vor das Ofen-Loch ſchläget, an einen qver herüber gehenden Faltz. Auſſen bey A kan zum Uiberfluß noch eine Thüre gemacht werden, allen Ausgang der Wärme zu verwehren; gleichwie auch der Rauch-Fang in beyden Oefen eine Klappe haben ſoll, welche man, wenn das Feuer zu rauchen aufgehöret, verſchlieſſen kan. Dieſer letztere Ofen kommt in ſeinem Gebäude noch zierlicher heraus als der vorige, und hitzet eben ſo gut, wo nicht beſſer, weil hier auch der Rauch-Fang von zweyen Seiten Wärme giebt. Vornen an der Bogen-Thüre oder Niche ſtehet ein rund-gebogener Fuß heraus, die Statue deſto füglicher zu ſtellen. Es ſind noch viele andere Arten von Oefen auch zeithero, da man auf die Holtz-Sparmittel bedacht geweſen, bekannt, erfunden und vorgeſchlagen worden. Dergleichen auch der ehemahlige berühmte Profeſſor, D. Lehmann, zu Leipzig gethan. Und in Leurmanns Vulcano famulante findet man ebenfalls viele Arten von Oefen. Die Engelländiſchen Oefen von Kacheln, dergleichen im Wayſen-Hauſe zu Halle ſind, haben aber noch vor andern die Probe gehalten. Andere hingegen haben nicht allen, theils ihrem Anſehen, theils ihrem Nutzen nach gefallen, und dasjenige leiſten wollen, was ſie verſprechen. Uiberdem hat man durch dieſe Oefen nur das Sparen des Holtzes in Heitzung der Stuben geſuchet, allein an die groſſe Verſchwendung deſſelben auf denen Küchen-Herden und bey dem Kochen nicht viel gedacht. Es ſind deswegen oben bey dem Worte Koch-Ofen auch dazu Mittel gezeiget worden. Es ſind auch die meiſten neuen Oefen zu koſtbar, oder doch vor den gemeinen Mann nicht zugleich darauf eingerichtet, daß er darinne ſein warmes Waſſer vor das Vieh zulänglich haben könne, darauf man doch auf dem Lande zugleich ſiehet. Wir wollen dannenhero dieſen zu Gefallen allhier den eben nicht unbekannten gantz

N 3 wohl-

wohlfeilen Webeliſchen Ofen noch anführen, und kürtzlich beſchreiben, wie er Tab. XXII fig. 2 zu finden. Man kan übrigens denſelbigen entweder in der Stube, wie n. 3, oder auſſen n. 11 zu ſehen, einheitzen. N. 1 zeiget den unterſten Theil des erſten Thurms, der von eiſernen Platten oder ſtarckem Blech bis n. 2 gemacht iſt. N. 3 iſt der Roſt und die Thür, durch welche der Ofen in der Stube geheitzet wird. N. 4 das Aſchen-Loch, darein die Aſche durch den Roſt fällt, und daraus genommen wird. Auch kan man hier allezeit heiſſe Aſche haben, und etwas wärmen, wenn es zugedecket, und dergleichen. N. 5 iſt eine Röhre auf der andern Seite, ſo von eiſernem Blech gemachet, und wodurch der Rauch und die Wärme ſich dem andern Thurm mittheilet, welche man heraus nehmen und reinigen kan. N. 6 iſt die andere Röhre, durch welche der Rauch und die Hitze ſich aus dem andern Thurm in den erſten ziehet, wenn man den Ofen drauſſen bey N. 11 und 12 heitzen will, alsdenn aber an den erſten Thurm N. 3 und 4 mit Thüren verſchlieſſet. N. 7 und 8 bedeutet die dritte Röhre, durch welche der Rauch in den Schorſtein gehet, mit der Schraube, welche muß geöffnet werden, ſo offt man drauſſen heitzet. Da denn in dieſem Fall nöthig, daß man die Schraube N. 6 öffne, und den Canal N. 9 und 10, wie auch die Schraube N. 15 zudrehe. Alle dieſe Röhren ſind übrigens kurtz. Die N. 5 iſt die längſte, und über zwey und eine halbe Ellen doch nicht lang, inclusive der beyden Knie. N. 10 iſt die vierte Röhre mit der Schraube N. 9, durch welche der Rauch ausziehet, wenn man in der Stube heitzet. Und alsdenn muß N. 6 und 7 zugedrehet, N. 15 und 9 aber eröffnet werden. N. 11 und 12 ſind die Thüren und das Ofen-Loch von drauſſen. N. 13 und 14 ſind entweder Capellen zum Diſtilliren, oder auf dem Lande kupfferne Blaſen zum warmen Waſſer, nach Unterſcheid, daß man drauſſen oder in der Stube einheitzet. Wiewohl man auch die Blaſe, wenn ſie wie ein Kaſten gemachet iſt, entweder über N. 11, als dem äuſſern Ofen-Loche über der Schraube N. 9 in den Hinter-Thurm alſo anbringen kan, daß ein Theil mit dem Deckel hinaus in die Küche gehet, und man von auſſen ausſchöpffen könne. N. 4 bis 12 iſt ein Canal, welcher von Ziegel-Steinen gemachet, durch welchen man dem Feuer ſo viel Lufft geben kan, als es nöthig, ſonderlich wenn mit Stein-Kohlen geheitzet wird. Wolte man die Röhre N. 5 nicht gerne haben, ſo kan man an ſtat deſſen einen hohlen Bogen von Kacheln aus dem erſten Thurm in den andern führen, und in der Mitte den Ofen etwas zum beſſern Anſehen erhöhen. Es wird aber alsdenn nöthig ſeyn, eine Kachel in dieſen Bogen zu ſetzen, die man heraus nehmen kan, um den Bogen zu reinigen. Durch dieſen Ofen kan man ſehr warme und gelinde Hitze mit halben Holtze als ſonſt machen. Wem etwas an Verzierungen gelegen, der wird leichte einige dazu ſetzen können. In denen Leipziger Sammlungen iſt auch eine Art gezeiget, wie man die alten Oefen verbeſſern könne, und zwar im X St. n. 1. Wer ein mehrers von den Oefen und ihrer Anlage nachzuleſen begehret, kan L. C. Sturms vollſtändige Anweiſung bürgerlicher Wohn-Häuſer aufſchlagen; wie ſie aber in anſehnlichen Zimmern aufs beſte zu verzieren, findet man in eben dieſes Autoris vollſtändigen Anweiſung groſſer Herren Palläſte p. m. 29.

Ofen-Blaſe, ſiehe **Blaſe**.

Ofen-Gabel, iſt ein zweyzackigtes Eiſen an einem langen hölzernen Stiel befeſtiget, womit man das Holtz in den Ofen ſchiebet.

Ofen-Krücke, iſt ein kleines Stücklein Bret, in deſſen breite Seite eine lange Stange geſtecket iſt, das Feuer und die Aſche, nach beſchehener Heitzung des Backofens, aus demſelben damit heraus zu ziehen.

Ofen-Wiſch, heiſſet ein ſtarcker an eine lange Stange geſteckter Strohwiſch, welcher genetzet, und damit der Backofen, wenn er behörig geheitzet, und mit der Ofen-Krücke das Feuer und die Aſche aus demſelben heraus geſchaffet iſt, ausgekehret wird.

Offene Zeit wird der geſchloſſenen Zeit entgegen geſetzet. Dieſe letzte heiſſet, wenn die Aecker, Wieſen, Waſſer und Holtzungen geheget werden; jene, die erſte aber, wenn man die Aecker und Wieſen, (weil das Getraide und das Gras abgebracht) und die Holtzungen, (weil der Anflug oder Wiederwachs in ſolcher Gröſſe, daß durch das Vieh kein Schade mehr daran verurſachet werden kan) wieder mit dem Vieh betreiben, und darauf hetzen, baitzen, in den Waſſern aber fiſchen mag.

Ohm, **Ahm**, iſt ein Wein-Maaß oder Gebinde, welches in Deutſchland gebräuchlich, aber unterſchiedlichen Gehalts iſt: Denn im Elſaß hält die Ohm vier und zwantzig Maaß, und vier und zwantzig ſolche Ohmen machen ein Fuder. Zu Worms, Mayntz und Caſſel hat die Ohm zwantzig Qvärtlein, oder achtzig Maaß, und gehen ſechs Ohmen auf ein Fuder. In Franckfurt am Mayn hat die Ohm zwantzig Viertel, und achtzig Schenck- oder neuntzig Aich-Maaſſe.

Ohnmacht, iſt bekannter maſſen, wenn der Menſch erblaßt, darnieder ſincket, die Lebens-Geiſter und Bewegungs-Kräffte aber ſo gehemmet werden, daß der Menſch vor todt da lieget. Wenn ſie hefftig, als welche syncope heißt, ſo pflegt ſie mit einem kalten Schweiß, Stilleſtand des Pulſes und Beraubung aller Sinnlichkeit, auſſer, was etwan die Geruchs-Werckzeuge noch davon behalten, begleitet zu ſeyn. Starck riechende Dinge, darunter das Sal volatile, ſtärckende Balſame und Waſſer, womit die Naſe,

Naſe, Puls und Schläfe gerieben werden, kaltes Waſſer oder Eßig ins Geſicht oder den Nacken geſpritzt, ein Stück hausbacken Brot vor die Naſe gehalten, ſind die beſten Haus-Mittel.

Ohn-Vogel, iſt am Zuger-See ein Vogel wie ein Schwan, und von groſſem Geſchrey.

Ohr, heiſſet diejenige Oeffnung am Haupte eines Thieres, vermittelſt welcher die Empfindung des Gehöres geſchiehet. Es ſind aber von dem allein weiſen Schöpffer nicht nur zwey dergleichen an dieſem Theil eines belebten Cörpers geſetzet, um zu beyden Seiten deſto leichter zu der gedachten Empfindung zu gelangen, und weil der Schall von *Natur* in die Höhe ſteiget, auch aus dieſer Urſache dem höchſten Theil des Leibes einverleibet, ſondern es iſt die Structur des Ohres an und vor ſich ſelbſt ſo wunderbar beſchaffen, daß Joh. Andr. Schmid daher Anlaß genommen, GOttes wirckliche Exiſtentz in einer Diſputation daraus zu erweiſen. Man theilet gemeiniglich daſſelbe in zwey Theile, davon iſt der äuſſerliche die Ohr-Muſchel, deſſen unterer herab hangende weiche Theil bey den Menſchen das Ohr-Läpplein genennet wird, das Ohr-Loch hingegen oder die Höhle, ingleichen die Schnecke findet ſich in der Mitte nur gedachter Muſchel, und dienet dieſer äuſſere Theil, die durch den Schall bewegte Lufft aufzufangen und in das Ohr zu bringen; die inneren Theile beſtehen aus dem äuſſeren Gehörs-Gange, der von der Schnecke krumm hinein gehet, und durch ein dünnes, trockenes und durchſichtig Häutlein geſchloſſen iſt, welches das Trommel-Häutlein heiſſet, zunächſt auf dieſes Häutlein folget die Trommel ſelbſt oder der innere Gehörs-Gang, welcher eine ziemlich groſſe Höhle ausmachet; in dieſem finden ſich vier Beinlein, die nach ihrer Geſtalt zubenahmet ſind, als da iſt der Hammer, der Ambos, der Stegreiff und das runde Beinlein, welche dergeſtalt auf einander folgen: An das Trommel-Häutlein iſt gebunden der Stiel des Hammers, der Kopff aber deſſelben trifft auf den Ambos, dieſer hergegen gründet ſich vermittelſt des runden Beinleins auf den Wirbel des Stegreiffs, durch die Bewegung nun dieſer vier Beinleins geſchiehet die mehrere und wenigere Ausſpannung des Trommel-Häutleins, nach welcher eben auch die Zäſerlein der Gehör-Nerven mehr oder weniger beweget werden, und gleichergeſtalt die Empfindung des Gehörs verurſachen. Denn es folgen nach gedachten Beinlein noch andere Höhlen, wie inſonderheit die Gehör-Nerve, die ſich in viele zarte Zäſerlein zertheilet, und in das Häutlein der übrigen Theile ausbreitet. Weil aber alle dieſe innere Theile gar ſubtil, und folglich leichte geſtopffet oder gar zerriſſen werden können, ſo entſtehen dahero nicht nur zuweilen einige übele Zufälle von ſtarcken Flüſſen, ſo ſich daran legen, und das Ohren-Klingen, Brauſen oder Sauſen verurſachen, welche als gewiſſe Vorboten eines bevorſtehenden Schlag-Fluſſes zu achten; ſondern es findet ſich auch wohl bisweilen eine Ohren-Taubheit, indem entweder, wie gedacht, dieſe zarte Theile verſtopffet, zerriſſen, oder wie bey alten Leuten zu geſchehen pfleget, faſt vertrocknet und ſo geſchwächet ſind, daß ſie dahero nicht mehr bequem von dem äuſſeren Schall eine Empfindung haben. In dieſem letzten Fall, wenn nur das Trommel-Häutlein noch unverletzet, iſt gar dienlich, daß zuvörderſt die gelbe Unreinigkeit, ſo man das Ohren-Schmaltz nennet, und welches ſich in dem Loch der Schnecke des Ohres ſammlet, mit guter Vorſichtigkeit mittelſt eines von Horn, Silber ꝛc. ſubtilen Werckzeugs, nemlich des Ohr-Löffels, weggenommen wird, weil dieſer Unrath, nebſt dem ſich daran hangenden leichten Staube und dergleichen offt gar ſehr in Ermangelung genugſamer Wärme erhärtet; hiernächſt aber dienet auch darzu, die verſtopfften Theile durch Schweiß zu eröffnen, den Leib von der ſchleimigen zähen Materie zu purgiren, und ſich der warmen Bäder zu bedienen. Der gemeine Mann braucht vor gedachte Zufälle als ein Präſervativ nüchternen Speichel, indem er damit den kleinen Finger netzet, und das Ohr-Loch mit gedachter Feuchtigkeit des Morgens reiniget. Das Ohren-Schmaltz nehmen eben dergleichen Leute als ein gantz bewährtes Mittel vor die Colica in einem Trunck Bier oder Brantwein ein. Das Frauenzimmer ſuchet dieſen Theil des Leibes auf mancherley Weiſe zu ſchmücken und auszuzieren, als mit kleinen goldenen oder ſilbernen ſchlechten, geätzten, auch wohl mit Diamanten, Perlen und anderen Juwelen beſetzten Ringlein, in welche noch wohl zum Uiberfluß andere Zierathen eingehencket werden, die aus koſtbaren Metallen, Edelgeſteinen, Perlen, Corallen und dergleichen beſtehen; diejenigen hergegen, welche ſich zu denen Ringen die Ohren nicht gerne durchlöchern laſſen wollen, gebrauchen einen von Gold oder Silber nach dem Ohr eingebogenen Drat, der unten mit einem halben Ringlein und daran hangenden Ohr-Gehencke verſehen, welches ein Ohren-Drat oder Ohren-Spange heiſſet.

Ohren-Höhler, ſiehe **Ohren-Wurm**.

Ohren-Morgeln, ſuche **Morgeln**.

Ohren-Mückel, ſiehe **Aſſel-Wurm**.

Ohren-Schmaltz, iſt eine gelbe Unreinigkeit, ſo ſich in der Schnecke des Ohres ſammlet, und das Ohr nicht nur reiniget, wenn es behutſam weggenommen wird, ſondern auch vor allerhand Würmern und allzu hartem Schall oder ſcharffen Zufluß der Lufft bewahret. Indeſſen, wenn das Ohr ſehr voll davon, und ſonderlich das Schmaltz hart oder ſehr dicke wird, ſo hindert es das

das Gehör. Daher man ſolches zu rechter Zeit mit einem ſubtilen Werckzeuge von Horn, Holtz, Bein, Silber, ſo man Ohr-Löffel nennet, behutſam heraus ziehen muß. Dieſes Schmaltz iſt ſonſt eine Artzney, die der Menſch vor viele Zufälle, ſonderlich vor die Colic in einem Trunck eingenommen, item aufgeſchmiert wider den Scorpionen-Biß und andere gifftige Stiche bey ſich träget. Vornemlich aber iſt es ein bewährtes Mittel vor die Augen-Zufälle, wenn man es ſammlet, und entweder in ein wenig Mutter-Milch diluiret, ſolches aber in die Augen ſchmieret, oder auch nur friſch mit dem kleinen Finger in die vier Augen-Winckel reibet, und den Kopff auf beyde Seiten drehet. Denn wenn hierauf die Augen davon überzogen werden, ſo fängt es wie Saltz an zu beiſſen, es läufft Waſſer heraus, das Beiſſen aber höret bald auf, und alsdenn trocknet man das Geſichte und Augen mit einem weichen reinen Tuche. Das Geſichte wird conſerviret, die Blödigkeit, die ſchwartzen Puncte, Flämmigen, die anfangenden Felle, ja das Beiſſen und Jucken der Augen wird davon glücklich und gleich curiret. Vor das Jucken ſtreicht man auch nur die Augenbraunen damit. Vor die Flechten und Blättergen im Geſichte iſt nichts beſſers, als wenn man ſie des Abends aufkratzet, ausdrucket, und mit Schmaltz beſtreichet, des Morgens aber mit nüchternem Speichel wieder abwäſchet, und ſolches drey bis viermahl fortſetzet. *Plinius* rühmt es auch gegen die gelbe Sucht.

Ohrhahn, ſiehe Auerhahn.

Ohr-Wurm, Ohren-Höhler, Oehrling, iſt ein langer platter Kupffer-farbner Wurm, welcher ſcharffe Zähne, viele Füſſe, und an dem Hintertheile des Leibes zwey krumm-gebogene Enden mit Stacheln hat. Den deutſchen Nahmen mag er daher haben, weil er dem Menſchen gerne in die Ohren kriecht; wenn ſolches geſchehen, muß er entweder durch Auflegung einer warmen Brot-Krume, oder eines faulen Apffels heraus gelocket, oder durch Baum-Oel getödtet werden. Er iſt vor die Gärten ein ſchädliches Ungezieſer, wiewohl er denen kleinen Garten-Gewächſen nicht ſo ſehr, als denen Bäumen nachtheilig fället, maſſen er ſich überall, wo die Rinde nur ein wenig ſchälet und ſchadhafft worden iſt, darunter einſchleichet, und den Baum vollends verderbet. Wenn man dieſe Würmer an einem Baum wahrnimmt, ſoll man ein paar friſch-ausgehöhlte Daumens-dicke Hollunder-Aeſte, ein paar Spannen lang, die auf der einen Seiten mit einem höltzernen Zapffen verſtopfft ſind, daran hängen, ſo kriechen über Nacht ihrer ſo viel hinein, als Raum darinnen iſt, und kan man ſie alſo mit einander in einem Geſchirre mit Waſſer erſäuffen. Man muß aber die Hollunder-Röhren alſo hängen, daß ſich das offene Loch ſeitwärts kehre, und weder Regen noch Thau hinein fallen möge, denn wo ſie inwendig naß, würden keine Würmer hinein kriechen. An ſtat der Hollunder-Röhren kan man auch Klauen von Ochſen, Schweinen oder Hämmeln nehmen, und ſie auf die Spitzen der Baum-Pfähle, und auf die von Weiden geflochtene Zäune ſtecken, welche gleiche Wirckung thun werden.

Obs, ſiehe Schrot.

Oleander, Lorbeer-Roſe, iſt ein angenehmes Gewächſe, welches ſowohl um Tripolis in Syrien, als auf der Inſel Candia von ſich ſelbſt wächſet, bey uns aber in Gärten unterhalten wird. Der Stamm gelangt hier bey uns zu der Dicke eines Arms, da er ſeines Ortes ordentlich vielfach ſtärcker wird; ſeine Blätter gleichen dem Laube des Mandel-Baums, nur daß ſie etwas ſtärcker ſind, und den Winter über an denen Zweigen hängen bleiben. Die Blumen, welche im May und Junio hervor kommen, ſehen wie die Röslein, bevoraus die gefüllten, welche eine Leib-Farbe haben. Der einfachen giebt es rothe und weiſſe. Auf dieſelben folgt die Frucht in Geſtalt einer Schote, welche, wenn ſie reiff iſt, berſtet, und eine Wolle ausſchüttet. Dieſes Gewächſe wird durch die Brut, oder abgebrochene Zweiglein vermehret, und will im Sommer fleißig begoſſen ſeyn. Es iſt ein tödtliches Gifft für Menſchen und Vieh, und wird dahero innerlich nichts davon gebraucht, äuſſerlich aber die Blätter aufgelegt, ſollen die harte Geſchwulſten zertheilen.

Oleaſter, ſuche Oel-Baum.

Oliven, ſind die länglicht-runden und gelbgrünen Früchte des zahmen Oel-Baums, welche unter einer glatten Haut, und öhlichtem Marck, einen ſehr harten und rauhen Kern in ſich haben, und eines etwas bittern und anhaltenden herben Geſchmacks ſind. Sie werden, wenn ſie etwas über halb reiff, gemeiniglich im Junio und Julio abgenommen, erſtlich in friſchem Waſſer, und nach dieſem in einer von Potaſche oder Soude gemachten Lauge gewiſſe Zeit geweichet, endlich in Fäßlein von unterſchiedlicher Gröſſe eingetheilet, mit Saltz-Waſſer übergoſſen, mit einer gemiſchten Eſſentz von Nägelein, Zimmet, Coriander, Fenchel und andern Gewürtz beſchüttet, und alſo verführet. Dieſer eingemachten Oliven giebt es, nach Unterſchied der Gröſſe, und der Länder, wo ſie gewachſen, auch unterſchiedliche Sorten, deren meiſtens dreyerley bekannt ſind, nemlich (1) die Spaniſchen, welche die gröſſeſten, aber eines etwas bittern Geſchmacks ſind, und derowegen nicht einem jeden anſtehen; (2) die aus Provence, welche mittelmäßiger Gröſſe, und denn (3) die Italiäniſchen, ſo die kleineſten, aber eines lieblichen Geſchmacks ſind. Unter denen diejenige Florentiniſche vor die beſten gehalten werden, derer Fleiſch ſich von dem Kerne wohl ablöſet. Die beſten müſſen noch friſch, hart,

und

und wol eingemacht, auch nicht zu bitter ſeyn, ſo muß auch die Sauce noch daran ſeyn, weil ſie in deren Ermangelung ſonſt weich und ſchwartz werden, und nicht für gut paßiren. Sie werden bey uns an Speiſen, und zu dem gebratenen genoſſen. So lange ſie friſch und gut ſind, ſtärcken ſie den Magen, erwe- cken den Appetit, und benehmen den Eckel; ſo bald ſie aber ranzig werden, bringen ſie dem Magen mehr Schaden als Nutzen, ſind den Augen zuwider, und verurſachen bey manchen Wehe-Tagen des Haupts. Dem Saltz, ſo aus der Saltz-Lacke der Oliven ge- zogen wird, legt man die Tugend bey, daß es den Urin treflich treibe. Die völlig rei- fen Oliven, welche an dem Baum ſchwärtz- lich worden, dienen nicht zum einpöckeln, ſondern werden unter die Preſſe gebracht, das Baum-Oel daraus zu drücken. Davon un- ter dieſem Worte ferner nachzuleſen.

Oliven-Baum, ſiehe Oel-Baum.

Oliven-Eyer, ſuche Oel-Baum.

Olruppen, ſiehe Aalraupen.

Olſenich, iſt eine Wurtzel, die etwas ſcharff ſchmecket, vor die Peſt und böſe Lufft die- net, wenn man früh ein wenig in dem Mund nimmt. Es wächſt in ſumpfigten Oer- tern, und iſt auch vor das Keichen gut, in- newendig ſieht es grau, und in der Mitten iſt es mit einem runden Löchlein oder Ster- nichen verſehen.

Olypodrigo, Olypodrie, it. Ollopadrie iſt dasjenige Spaniſche oder Frantzöſiſche gekochte Eſſen, ſo aus allerhand Fleiſche mit unterſchiede- nen Küchen-Kräutern und Speck zugerichtet beſtehet; daher man auch bey uns zuweilen die Hüner mit allerley gekocht, oder ein ſo ge- nanntes Allerley ebenfalls, ob wohl mit nicht allzugutem Rechte, mit dieſem Nahmen beleget.

Omeis, ſuche Ameis.

Omphalodes, ſiehe Wall-Wurtz.

Opium, ſiehe den Art. Mahn.

Orangerie, Gewächs-Haus, iſt ein Ge- bäude in einem Garten, darinnen die aus- ländiſchen Gewächſe, ſo die Kälte nicht ver- tragen können, auf den Winter eingeſtellet, und für dem Froſt durch mäßige Wärme be- wahret werden. Ein ſolch Gebäude, wird lang und nicht gar breit angeleget, mit der einen langen Seite gegen Mittag gerichtet, und mit hohen und weiten Fenſtern verſehen, die im angehenden Frühling geöffnet werden mögen, die friſche Lufft und warme Sonne hinein zu laſſen: im rauhen Winter aber mit hölternen Laden und Schirmen dergeſtalt zu verſetzen, damit nur das nöthige Licht da- durch falle, Wind und Kälte aber aufs beſte ausgeſchloſſen bleiben. Die Oefen werden entweder an der hintern Seite gegen Nor- den, welche keine Oeffnung haben ſoll, oder aber an den beyden Neben-Seiten angebracht. Man kan den Rauch durch Röhren von eiſer- nem Blech, ſo herum führen, daß er alle Wär- me zurücke laſſen muß, und dieſelbe zugleich durch ſolch Mittel in dem Hauſe beſſer aus- gebreitet wird. Siehe Gewächs-Haus.

Orangerie, heiſſet auch der von Citro- nen-Pomerantzen-allerhand ausländiſchen Bäumen und Gewächſen bey einem Garten vorhandene Vorrath, welcher ſeiner Her- kunfft nach ein wärmeres Land, als das un- ſerige iſt, erfordert, darbey aber demſelben eine beſondere Zier und Anſehen giebt, und daher auf deſſen Anbau viel Fleiß gewendet wird. Die Erde zu ſolchen Gewächſen ſoll nicht zu ſtarck, und nicht zu leicht, nicht zu fett und nicht zu mager, iedoch nach Unter- ſchied der Gewächſe, unterſchiedlich gemi- ſchet, und zu ihrem behörigen Maaß gebracht ſeyn. Die Fortpflantzung iſt mannigfaltig; durch Stecken der Kerne kan man Citronen, Pomerantzen, und dergleichen haben. Die Kerne werden im April und abnehmenden Licht, in einem mit fetter geſiebter luckerer Erde zubereiteten Kaſten, einen Zoll tieff, und vier Zoll weit von einander geſteckt, und wenn ſie aufgegangen, fleißig an die Sonne geſetzt, bey trocknem Wetter täglich begoſſen, und von den kalten Nord- und Oſt-Winden wohl beſchirmet gehalten. Nach drey Jah- ren mögen ſie verſetzet werden, da ſie denn fleißig begoſſen, gereiniget und gezogen ſeyn wollen, damit ſie gerade und glatte Stäm- me bekommen, die, wenn ſie die Dicke ei- nes kleinen Fingers erlanget, geäugelt wer- den mögen. Durch Anſatz, wenn ein Zweig an einem Baum von guter Art, in einen Spalt-Topff geſchlagen wird, mit guter Er- de gefüllet, und alſo gewartet, daß er dar- inn eigene Wurtzeln ſchlagen, und das fol- gende Jahr abgeſchnitten werden könne. Durch Abſaugen, wodurch, wie auch durch das Oculiren wilde Stämme verbeſſert wer- den. Durch abgeſchnittene Zweige, wenn in dem May von einem guten Baum ein glat- ter Zweig eines Fuſſes lang abgeſchnitten, die Rinde unten auf zwey Zoll abgeſchabt, vier Zoll tieff, und bis zwey Fuß weit in gutes Erdreich geſteckt, und durch fleißige Wartung dahin gebracht wird, daß er Wur- zeln bekommt. Dieſes gehet allein mit Ci- tronen-Bäumen an. Zu Pomerantzen und andern Gewächſen, ſo ein härter Holtz ha- ben, werden Zweige von Adams-Aepffeln genommen, auf vorbeſagte Weiſe zum Wachs- thum gebracht, und folgends mit allerhand Augen beſetzet. Ja man hat es ſo weit ge- bracht, daß einzele Blätter, daran das Auge noch friſch und unbeſchädigt geſeſſen, Wurtzeln geſchlagen und zu Bäumen erwach- ſen. Die aus der Fremde anher gebrachte Bäume, wenn ſie aus dem Kaſten genom- men, und die Wurtzeln wohl gereiniget, wer- den in Gefäſſe mit guter Erde angefüllet, ver- ſetzt, eine Zeitlang im Schatten, iedoch in freyer Lufft gehalten, und fleißig begoſſen. Das Beſchneiden geſchiehet im May, an de- nen Bäumen, die ſtarck getrieben, (denn die ſolches nicht gethan, läſſet man mit dem Meſſer ohnberührt,) da man die zu weit vor- ragenden

ragenden Schoſſe abſtutzet, zugleich, wo der Baum zu dick, ihn vorſichtig ausſchneidet, die Dornen abkneipet, was daran verbrochen oder verdorben, mit der Säge abnimmt, und die Wunden mit Baum-Wachs wohl verſtreichet. Den Citronen iſt weniger, als den Pomerantzen und andern Gewächſen abzunehmen. Die Wurtzeln der Bäume, ſo in Gefäſſen ſtehen, ſollen alle drey Jahr gereiniget und erfriſchet, zu dem Ende der Baum mit ſammt der Erden ausgehoben, etwas von dem Erdreich rund umher hinweg gethan, die Wurtzeln, wo ſie zu lang, beſchnitten, und alſo der Baum in ein friſches Erdreich wieder eingeſetzet werden. Die Erde in dem Gefäſſe ſoll lucker gehalten, und demnach ſo bald im Frühling, bey der Entdeckung, um den Stamm umgraben, auch damit den Sommer durch monatlich fortgefahren werden, damit von dem Erdreich die Wäſſerung beſſer durchgelaſſen, und die Wurtzel nicht beſchweret werde. Wenn die neue Blätter an dem Baum ſich zu neigen, oder ſchrumpffelig zu werden beginnen, hat er der Wäſſerung nöthig, und will begoſſen werden. Dieſes kan mit einer gewöhnlichen Spreng-Kanne geſchehen; es ſoll aber das Waſſer vorher in einer Kuffen an der Sonne wohl durchwärmet, und kan darein auch etwas Kuh-Miſt, damit es fett werde, geleget werden. Die Bäume, ſo in freyem Lande ſtehen, zu wäſſern, braucht man Cylindriſche Töpffe eines Fuſſes hoch, etwa vier Maaß haltend, und mit ſechs Löchlein, in gleicher Weite über einander durchbohret; zwey derſelben werden einen Fuß weit von dem Stamm zu beyden Seiten in die Erde gegraben, mit den Löchlein gegen dem Stamm gewendet, und mit Waſſer angefüllet, welches ſich ſo dann allgemach in die Erde verziehet. Das Beyſetzen der Gewächſe geſchiehet im Herbſt, ſo bald man ſich der Nacht-Fröſte zu beſorgen hat. Sie wollen aber nicht feucht eingebracht ſeyn, darum, wenn ein naſſer Herbſt einfället, pflegt man die Gefäſſe mit den Bäumen auf die Seite zu legen, damit der Regen das Erdreich nicht treffe. Den Winter durch wollen ſie ſparſam begoſſen ſeyn, und darff allein das Erdreich, wenn es oben ſtaubig worden, ein wenig eingeſprenget werden, weil ſie ſonſt in etlichen Wochen die Blätter abfallen laſſen.

Orant, ſuche **Dorant**.

Orchis Serapias oder Nagwurtz, ſiehe **Knaben-Kraut**.

Ordnung, heiſſet diejenige höchſt angenehme Verhältniß, da verſchiedene und mannigfältige Sachen oder die Geſchäffte mit denenſelben dergeſtalt auf einander folgen, und neben einander ſich befinden, daß ſie immer in einer Gleichheit und Aehnlichkeit zuſammen ſtimmen. Dasjenige nun, worinne vielerley ſo bey einander iſt, oder nach einander folget, einander gleich oder ähnlich iſt, das iſt die Regel der Ordnung. Wenn demnach ein Haushalter den Titel eines ordentlichen Mannes verdienen will, ſo muß er mit einer vor ſich habenden Sache dergeſtalt umzugehen wiſſen, wie es die verſchiedenen Dinge erfordern, ſo darbey nach ihrer natürlichen Ordnung auf einander folgen, oder ſich neben einander befinden. Und da er ja hierinnen nach ſeinen Willkühr in einem und andern Stücke handeln wolte, muß dennoch dieſe Aenderung ſich nach dem Grund der natürlichen Ordnung ſonderlich richten. Dieſemnach würde gäntzlich wider die Regeln der Ordnung gehandelt werden, wenn derjenige, ſo einen wüſten und überall offenſtehenden Platz zu einem nützlichen Baum-Garten machen wolte, und ſo gleich mitten im Sommer, oder ſonſt zu einer ungewöhnlichen Zeit, groſſe erwachſene Bäume in übermäßiger Anzahl unbedachtſam in dergleichen ohnzubereitetes wüſtes und offenſtehendes Land ſetzen ließ, da im Gegentheil die Ordnung erfordert, daß man zuvörderſt den Platz für allen Schaden des Anlauffes verwahre, dieſen mit Fleiß eingeſchloſſenen Raum in Abſicht der Art und Eigenſchafft der Bäume, ſo da hinein geſetzet werden ſollen, nach einer gewiſſen reguläiren Figur abtheile, daß ein ieder Baum zu ſeinem nöthigen Wachsthum genugſamen Platz und Zugang der Nahrung behalte, hierauf bey Grabung der Baum-Löcher die Güte des Bodens wahrnehme, und ſolchen, wo es nöthig, durch gehörige Mittel verbeſſere, zu denen Bäumen ſelbſt junge, wohlgewachſene und zu einer tragbaren Art gehörige ausleſe, auch zu der Zeit ſetze, wenn der Safft in der Wurtzel, und folglich der Baum kein Laub habe, und im übrigen alles beobachte, was vor, bey und nach Verſetzung eines Baumes ſorgfältig in Acht zu nehmen. Und nach dieſen Regeln der Ordnung hat man ſich eben auch nach aller Möglichkeit in gegenwärtigem Buche bey der Erklärung und Beſchreibung, ſo gar verſchiedener Oeconomiſcher Verrichtungen iedesmal gerichtet, daß ein ieder bey Uiberleſung einer Sache wahrnehmen möge, wie mit derſelben der gewöhnlichen Ordnung gemäß umgegangen werden müſſe. Es iſt aber auch die Ordnung eben dasjenige, was ſo gar auch den Augen einen Gefallen erwecket, wenn z. E. in einer Mahlerey die auf einer Tafel vorgeſtellte Figuren nach dieſen Regeln klüglich angeordnet, daß ein iedes Bild darauf nicht nur mit dem andern in einer Gleichheit und Aehnlichkeit an ſeinem rechten Orte zuſammen ſtimmet, ſondern auch eines ieden ſeine eigene Theile gehörig neben einander ſind, und auf einander folgen, welches man alsdenn eine gute Ordonance nennet. Gleiche Beſchaffenheit hat es auch mit denen Gliedern, ſo in der Bau-Kunſt einen Haupt-Theil, nemlich die Schönheit eines Gebäudes ausmachen helfen, aus deren ihrem Zuſammenhang, indem ſie nach gewiſſen Regeln der Proportion in einer Gleichheit und Aehnlichkeit übereinſtimmen, und auf einander folgen, endlich

gantze Cörper erwachſen ſind, ſo man Ordnungen heiſſet, und welche einen unerſchöpfflichen Vorrath zu den angenehmſten Verzierungen demjenigen an die Hand geben können, der gnugſam begriffen, wie man von der Ordnung der natürlichen Dinge Anlaß genommen, den Grund zu dieſen künſtlichen Dingen zu legen.

Orſe, Orbe, Urbe, Nörfling, iſt ein Fluß-Fiſch, ſo den Aeſchen ziemlich gleich kommt, und um ſeiner ſchönen Farbe willen, welche ſich unter dem Waſſer Feuer-roth präſentiret, in denen Teichen, und Háltern, auch mancher Orten in Stadt- und Schloß-Gräben zur Zierde gehalten wird. Sein Fleiſch, welches gelblich an Farben, wie der Lachs-Föhren iſt ziemlich grätig, iedoch wohlgeſchmack zu eſſen, ſonderlich wenn es fett iſt, in denen Frühlings-Monaten, Martio, April und May; es iſt geſünder, wenn es gebacken oder gebraten, als wenn es geſotten, genoſſen wird. Seine Laichzeit iſt im Junio. Er wird in Reuſſen und Garnen häufig gefangen, wiewol er auch ſehr gern den Köder an der Angel anbeiſſet.

Original, nennet man diejenige Schrifft oder das Gemählde, deren Begriff man zuvörderſt in den Gedancken formiret, und alsdenn ſolchen mit der Feder zu Papier gebracht, oder durch die Fauſt ſonſt entworffen. Wenn nun dieſes nochmahlen abgeſchrieben oder nachgemahlet wird, heiſſet man das letzte eine Copey.

Orlean, iſt eine röthlich-gelbe Farbe, die eigentlich aus Weſt-Indien kommt, und von unterſchiedener Gattung. Die beſte ſoll hoch an der Farbe, trucken und nicht ſchimmlicht ſeyn, auch einen Violen-Wurtzel-Geruch haben. Die Färber bedienen ſich dieſer, ingleichen gebrauchen auch dieſe einige von denen betrüglichen Bauern in Holſtein und Holland, um die Butter damit ſchön und gelb zu machen, wenn man dieſe aber nicht bald verthut, bekommt ſie nach einigen Monaten einen bittern Geſchmack davon.

Orobus, iſt ein zaſerich Saamen-Gewächs, und entweder der gemeine ſchwartze Garten-Orobus oder der mit dreyeckigten Saamen oder der wilde mit Wick-Blättern. Dienet zu Zierde-Gewächſen in Gärten.

Ortolan, ſuche **Hortulan**.

Ort-Scheit, iſt dasjenige Stücke Holtz, daran ein Pferd ꝛc. mit den Strängen vor eine Kutſche oder Wagen geſpannt wird. Eine Wage hat zwey Ort-Scheite; bey einem dreyſpännigen Fuhrwerck, wird das Riem-Pferd vor den beyden Deichſel- oder Stangen-Pferden, ingleichen auch darneben, wenn es die Wild-Bahn lauffen muß, neben das Hand-Pferd an ein einzelnes Ort-Scheit geſpannt.

Orvietan, iſt eine beſondere Art von Theriac, der aus Orvieto kommt.

Orzade, ein Gerſten-Waſſer, welches im Sommer, als ein Kühl-Tranck gebrauchet, und folgender Geſtallt zugerichtet wird. Man nimt ein Pfund geſchälter Gerſte, geuſt zwey Maaß Waſſer darauf, und láſſet es eine halbe Stunde kochen, hernach durch ein Tuch lauffen, thut darzu drey Loth Melonen-Kerne klein geſtoſſen, und durch ein Tuch getrieben, mit ſo viel Biſam-Waſſer, (oder, wer dieſes nicht vertragen kan, mit Roſen-Waſſer) und Zucker, als man meinet genug zu ſeyn. Auf eine andere Art, wird ſolche auch folgender Geſtalt gemacht: Man nimmt vier Untzen Melonen-Kern, zwey Untzen reine Gurcken-Kerne, und zwey Untzen ſüſſe geſchälte Mandeln, ſtöſſet dieſes alles zuſammen in einem Morſer, beſprenget ſie zu Zeiten mit ein wenig Roſen- oder Pomerantzen-Blüth-Waſſer, damit es nicht öhlicht werde. Wenn es wohl geſtoſſen, weicht man es in drey Nöſſel Waſſer ein, treibet es zwey- oder drey mal durch ein härenes Sieb, damit es weiß und die Milch heraus gezwungen werde, thut etwas von Citronen-Schalen, Citronen-Safft und ſechs Untzen Zucker dazu. Iſt es zerſchmoltzen, drücket man es durch ein weiſſes Serviet, láſſet es ſachte abflöſſen, thut es in Bouteillen, und láſt es kalt werden. Man kan ſie auch mit Milch machen, und, wer ein Liebhaber davon iſt, Moſch und Ambra drunter mit nehmen.

Oſt, ſiehe **Morgen**.

Oſter-Ey, nennet man dasjenige hart abgeſottene, und bald mit der, bald mit jener Couleur gefärbte Ey, ſo man hier bey uns annoch des Grünen-Donnerſtages um dieſe Zeit in groſer Anzahl zum Verkauff anſtellt, und ein überbliebenes Andencken aus dem Pabſtthum iſt, da man den heiligen Oſter-Abend gantze Körbe voll ſolcher Eyer, die ſchon gefärbt, und mit zierlichen Figuren bezeichnet waren, in der Kirchen weihen, und den Segen darüber ſprechen lieſſe, ſolche hernach zu Hauſe in den ſchönſten aufgeputzten Zimmern in einer Schüſſel Pyramidenweiſe aufgethürmet, auf eine gedeckte und mit allerley Blumen beſtreuete Tafel die gantze Oſter-Woche über aufſtellte, und einem ieden, der zu der Zeit einſprach, ein Oſter-Ey zu eſſen nöthigte; auch ſolte dieſes nach ihrer langen gehaltenen Faſten, gleichſam die erſte fleiſchige Speiſe ſeyn, ſo ihnen erlaubt nunmehro zu ſich zu nehmen. Uiberdem aber ſo wurde das Ey auch vor ein Sinnbild der Auferſtehung der Todten angeſehen, und alſo zu derſelben Erinnerung an dem Feſte der Auferſtehung ſo viel Eyer-Spiel getrieben.

Oſter-Fladen, iſt eine Art eines Gebackens, ſo von Mehl und Milch, Eyern und Butter zubereitet, und mit dergleichen Materie, darunter noch Roſinen und Gewürtze gemenget, dicke überſtrichen, in den Ofen, gleichwie ein Kuchen eingeſchoben und darinnen gebacken wird.

Oſterluzey, iſt ein Kraut, ſo in Spanien und Franckreich von verſchiedener Gattung wächſt, theils die ſteigende theils die lange, bey uns aber in denen Gärten nachgepflanzet anzutreffen, und ſonſt ein Winter-Gewächſe mit ſchwartz-braunen und purpur-rothen Blumen verſehen iſt. Man braucht die lange und runde in Apothecken zu vielen Artzneyen. Ja ſie kommt auch in Theriac.

Oſter-Monat, ſuche April.

Oſt-Indiſche Aloe, ſiehe Aloe.

Oſtritz, ſiehe Meiſter-Wurtz.

Oſt-Wind, ſuche Wind.

Otter, ſiehe Fiſch-Otter.

Otter, ſiehe Schlange.

Oxhoofft, iſt ein Wein-Gebinde, welches nach dem Unterſchied der Oerter folgenden Inhalt hat: als ein Holländiſches Gebinde beſtehet ohngefehr aus anderthalb Eimer, in Hamburg beträgt es 64 Stübgen, oder 3 Eimer und 12 Leipziger Maaß.

Pacht, Beſtand, heiſſet zwar in weiterem Verſtande überhaupt eine iede Vermiethung, da die Nutzung einer Sache von dem Eigenthums-Herrn einem andern, iedoch gegen Entrichtung eines gewiſſen Theils der Früchte oder einer verglichenen Geld-Summe überlaſſen wird. Es iſt daher dieſe Art ſein Eigenthum zu nutzen, bey beweglichen und unbeweglichen Gütern und Rechten heut zu Tage üblich, und ſonderlich in Finantz-Sachen, nach dem Exempel des Frantzöſiſchen Hofes auf vielerley Weiſe, und bey vielen Dingen gebräuchlich. Man verpachtet Häuſer, Dienſte, Vieh, Rechte, öffentliche Einkünffte, Zehnden, Zinſen, Acciſe, Zoll, Geleite und allerhand andere Regalien, woferne nur nicht das Verpachten ſo beſchaffen iſt, daß durch einen wenigjährigen auch unvermutheten unhauswirtlichen Gebrauch und eine gewinnſüchtige Nutzung die Nutzungen deſſelben auf ſehr viele, ja offt 100 Jahr, wie z. E. bey einem Wald oder Forſte geſchehen kan, gantz oder doch gröſten theils verlohren gehen könte. Aus welchem Grunde denn insgemein viele Dinge, ſonderlich aber das Forſt-Weſen nicht verpachtet zu werden pflegen, ja billig auch bey andern Dingen, z. E. denen Gerichten darauf geſehen werden ſolte. Allein allerhand Nothfälle und Beqvemlichkeiten, die bey der Verpachtung auch von denen Verpachtern genoſſen werden, verleiten öffters dahin, daß man dieſe Grund-Regel nicht allemal beobachtet. Man kan auch ſo gar einen ſolchen Aufwand auf ein Werck, welches ſteigend und fallend, dabey aber ſo beſchaffen iſt, daß ein anderer nach ſeinen Umſtänden durch allerhand Anſtalt und Einrichtung, dabey etwas erſparen, folglich gewinnen, widrigenfalls verſpielen kan, dieſem gleichſam Pachtweiſe zuſchlagen, indem man [illegible]gabe oder den Aufwand nach dem Mittel wie er ſich in 6, 9, 12 Jahren nach denen Umſtänden des Wercks geäuſſert, nach allen Capiteln in Anſchlag bringet, und ſo viel einem, der ſolchen zu übernehmen beliebt, giebet, ſonderlich aber demjenigen dieſe Sache überläſſet, welcher ſich unter allen Entrepreneurs ſicher erbietet, vor das wenigſte Geld dieſe Ausgabe zu beſtreiten. Es iſt ſolches z. E. in dem Brandenburgiſchen mit den Königlichen Saltz-Kothen, der Saal-Schiffahrt, it. an manchen Orten mit dem Aufwand die Straſſen, Laternen in denen Städten zu halten, glücklich eingerichtet worden, und ein Mittel, die Capitel der Ausgabe in Gewißheit zu ſetzen, ſich des vielen Berechnens und anderer Mühe zu entſchlagen, den Anſchlag der Ausgabe zuverläßig zu machen, u. ſ. f. Eigentlich ſoll auch die Nutzung, ſo zu verpachten, wenigſtens auf einige Weiſe ſteigend und fallend ſeyn. Daher man an vielen Orten die Fixa oder beſtändige und der Qvantität nach einerley bleibende Nutzungen nicht als ein Object der Verpachtung anſiehet, ja eben deswegen, wenn man ſich auch dazu entſchlieſſet, den Pachter zur Rechnung verbindet. Allein es ſind auch bey fixen Intraden verſchiedene Umſtände, welche ſolche ſteigend und fallend, wo nicht directe und unmittelbar, doch aber indirecte und mittelbar machen können, und daher gehet es ebenfalls an, daß man nach gewiſſen Abſichten und Umſtänden, welche den ſo genannten General-Pacht aller nur erſinnlichen Einkünffte derer Domainen-, Aemter- und Cammer-Güter anrathen, auch die Fixa dem Pachter unter der Bedingung der Rechnungs-Führung, ſo wegen künfftiger Verpachtung nöthig, zuſchlagen kan. Denn es fällt offt auch bey Fixis etwas aus, der Zinsmann z. E. verdirbet, das Einkommen wird caduc, und wächſt was zu, z. E. oder ein caduc gewordner Geld-Zins wird wieder gangbar, es kan ein neuer gemachet werden, überdem aber bekommt der Pachter zu rechter Zeit dadurch baare Geld-Mittel in die Hände, darf daher ſeine Naturalien nicht zur Unzeit verſtoſſen, kan handeln und wandeln, wenn Fixa mit andern unbeſtändigen naturalibus und civilibus fructibus demſelben zugeſchlagen werden. Item, er bekommt zugleich dieſer baaren und fixen Einnahme wegen eine Bedienung, ſo lange ſein Pacht währet, und einen Characker, dadurch er allerhand Anſehen und Vortheile zu ſeinem übrigen Erwerb erlanget. Einige Einkünffte, welche zugleich ein Amt im Staat voraus ſetzen, ſo durch allerhand Wege, ſonderlich durch das Lehn-Weſen mit Land-Gütern erblich verbunden ſind, nemlich die Jurisdiction, ſind auch ſehr gefährlich wegen der Unterthanen Druck und Ungerechtigkeit, oder doch mit groſſer Aufſicht und Behutſamkeit zu verpachten, oder doch von der Adminiſtration der Juſtitz zu trennen. Und in dieſem weitläufftigen Verſtande des Wortes Pacht, den dieſe Anmerckungen insgemein beſtimmen und erläutern, unterſcheidet man den Pacht in Zeit- und

und Erb-Pacht, den Zeit-Pacht aber in den General- und Special-Pacht. Dort wird alles auf eine gewiſſe Zeit, einem Negotio, darinnen beſtändige und unbeſtändige Einkünfte ſind, entweder gegen ein gewiſſes an Gelde alleine, oder aber auch an Naturalien; hier aber werden nur unbeſtändige Einkünffte ſo verpachtet. Und daher werden beyderley Verpachtungs-Arten wieder in Gantz- oder Halb-Pacht unterſchieden. Dort nimmt der Pachter alle Revenüen, und giebt etwas gewiſſes an Geld oder Naturalien, nimmt auch alle oder einige Laſten auf ſich, beſtreitet übrigens alle der Nutzung wegen anzuwendende Ausgaben. Hier aber wird nur die Helffte von denen Nutzungen gegen Uibernehmung alles oder des meiſten Aufwandes überlaſſen, die andere Helffte aber bekommt der Verpachter. Siehe das Wort Anſchlag, Halb-Bauerey. Man ſiehet aber leicht, daß der Halb-Pacht vielen Beſchwerden unterworffen, und man dabey die Abſichten ſein Gut beqvem zu nutzen, die Nutzungen aber auf ein gewiſſes zu ſetzen, ſchwerlich erlangen könne. Wenn man daher nicht ſehr ſtarcke Vermuthungen hat, daß die Naturalien-Nutzung in ihrem Preis ſehr ſteigen möchten, und alſo der Verpachter an den daher entſtehenden Profit, den er ſonſt bey dem Gantz-Pacht dem Pachter allein überläſſet, Theil haben könne, ſo iſt bey dem Halb-Pacht dadurch, daß der Pachter allen, oder doch den meiſten Aufwand übernimt, indem doch die Felder beſtellet, überlaſſen, ja öffters die Saamen-Körner zur Helffte von dem Verpachter dazu gegeben werden müſſen, wegen vieles Unterſchleiffes und vorfallender Rechnung und Gegen-Rechnung vor den Verpachter und Pachter nicht viel Vortheil, ſondern ſehr viel Beſchwerlichkeit, indem dieſem letzten auch dadurch die Hände im Verkehr und ſonſt ſo ſehr gebunden werden. Er iſt dannenhero nicht ſehr im Gebrauch. Im Cleviſchen findet man noch etwas davon. In Wünſchens Memoriali œconomico kan man auch eine Formel eines ſolchen Halb-Pacht-Contracts leſen. Und der Herr Geheime Rath Gaſſer in der Einleitung zu denen öconomiſchen Policey- und Cameral-Wiſſenſchafften hat ebenfalls davon gehandelt. Auf dem Lande wird öffters noch von einzeln Wirten der Acker um die Helffte ausgethan. Wie denn dieſes ſonderlich in denen Flachs-Gegenden mit dem Flachs-Bau gewöhnlich, ja gebräuchlich iſt, daß dem Geſinde ſo gar auf dieſe Weiſe Acker um die Helffte zu beſtellen, vergönnet wird. Es iſt aber dieſes an andern Orten in denen Geſinde-Ordnungen billig verboten. Nächſt dem Zeit-Pacht hat man auch nach der Aehnlichkeit der alten Deutſchen Sitten und Rechte von beſtändigen Uſufructu, Zinſen und Penſionibus, eine andere Art von Pachten, welche Erb-Pacht heiſſet, zu unſern Zeiten an einigen Orten bald mit allen Cameral-Gütern, bald mit einigen, z. E. Mühlen-Wercken, verſuchet. Man hat aber auſſer einigen Gütern, welche ihre Nutzungen meiſtens durch den Aufwand, wenn man eben nicht bey derjenigen Profeſſion, welche dazu beſonders erfordert wird, z. E. dem Mühlen-Werck hergekommen, oder ſonſt die Sache nicht recht überſehen kan, wiederum verzehren, gar bald aufgehöret, die andern Güter nach Erb-Pacht zu verpachten, zu welchen man ohnedem nur zu ſchreiten genöthiget wurde, weil man auf einmahl groſſe Geld-Summen brauchte, die Domainen aber zu dem Ende nicht füglich verpfänden oder gäntzlich veräuſſern kunte und wolte. Denn wenn man einem ein Cammer-Gut erblich verpachtet, ſo bringt man daſſelbe in den rechten Anſchlag ſeines Werthes, und nimmt darauf ein proportionirliches Erb-Standes- oder Erb-Beſtandes-Geld, wodurch denn auf einmahl eine groſſe Summe Geld in einem Lande aufgebracht werden kan. Hiernächſt überläſſet man dem Erb-Pachter vor ſeine und ſeiner Erben Lebens-Zeit, das gantze Gut, daß er ſolches nach ſeinem beſten Wiſſen hauswirtlich nutzen, gebrauchen, melioriren, ja ſein Erb-Stands-Recht auch einem andern veräuſſern könne, wenn er jährlich eine gewiſſe Summe Erb-Pacht, die nicht geſteigert werden darf, es mag der Gewinn von Gütern gleich Cent pro cento ſteigen, erleget. Man ſetzet dieſes Erb-Pacht-Geld insgemein ſo hoch, als noch an dem Ertrag des Anſchlags eines Gutes nach Abzug derer Zinſen, ſo das Erb-Beſtandes-Geld abwirfft, fehlet. Der Herr von *Ludewig* in ſeinem ſchönen Buche de Jure Clientelari, ſo ein gelehrter Deutſcher Land-Wirt bey denen Wirtſchaffts-Rechten ſehr wohl brauchen kan, handelt davon mit mehrern. Auch kan man des Herrn von Rohrs Haushaltungs-Recht Tom. I Lib. I C. 5 pag. 158 ſq. ingleichen den Tract. ſo ohnmaßgebliches Bedencken von dem Zeit- und Erb-Pacht heiſſet, davon nachgeleſen werden, als woſelbſt der viele Schaden!, der mit dem Erb-Pacht, ſonderlich bey Cammer-Gütern, entſtehet, gezeiget, und der vermeinte Nutzen, den einige dabey finden wollen, zernichtet wird. Es kam das letzte ſonderlich heraus, da einige Miniſter Friderico dem erſten Könige in Preuſſen An. 1706 angerathen hatten, den Erb-Pacht in ſeine Lande einzuführen. Der Verfaſſer wurde ſo gar dieſer auf Wahrheit und Treue gegründeten Schrifft wegen eine Zeitlang unglücklich, ſo ſehr war man damahls vor den Erb-Pacht eingenommen. Daher der Herr *Thomaſius* ſel. in denen Noten zu des Herrn von Oſten Teſtam. p. 79 vom Erb-Pacht ſchrieb: Iſt dir wohl, ſo bleib davon, daß du nicht kriegeſt böſen Lohn. Denn bald darauf, als der groſſe Fürſt und Hauswirt Friedrich Wilhelm, der Sohn Friedrichs des erſten, König und Churfürſt wurde, ſo muſten die Erb-Pächte An. 1717 wieder aufgehoben werden, da dann viele groſſen Schaden davon hatten. Da auch ein Gut entweder durch Verwaltung, oder auch durch Rechnung, oder aber durch ietzt-

zehlte Arten der Pächte genutzet werden kan, ſo hat man auch noch eine ſehr alte und gemiſchte Art, welche Gewährs-Adminiſtration heißt, wo auch ein Pacht nebſt der Adminiſtration mit einſchlägt. Siehe das Wort Gewährs-Adminiſtration. Sonſt iſt noch dieſes zu mercken: obwohl, wie bisher gezeiget worden, das Mieten und Pachten mit vielen Dingen geſchehen kan, und unter dem Contractu locationis conductionis und einem Pacht kein Unterſcheid iſt, wie Beier in jure Germ. it. Leiſer im jure georgico wider D. Taborn erwieſen, ſonſt aber auch das Wort Pacht, durch das Barbariſche Wort: Admodiation gegeben, ingleichen bey den Alten und ſo gar im Jure Canon. Firma, wie bey denen Frantzoſen: Ferme genennet wird, (wiewohl firma nicht nur von dem Pacht an ſich gebrauchet zu werden pfleget, ſondern auch das verpachtete Gut, it. das Pacht-Geld oder vielmehr dasjenige, ſo an Naturalien ehemals, da die Müntze in Deutſchland noch rar war, gegeben wurde, heiſſet, wie denn auch Pacht im Deutſchen offt vor das Pacht-Geld gebraucht wird, ja allerhand alte erbliche und wiederkäufliche Zinſen und Penſions Pächte genennet werden,) ſo iſt es doch am allergebräuchlichſten, wenn man ein Land-Gut, und ſonderlich ein Cammer- oder Domainen-Gut mit aller Zubehörung, oder nur einzelne Stücke davon, zum Exempel: Die Vieh-Zucht, den Acker-Bau, Wieſen ꝛc. oder Weinberge, Jagden, Fiſchereyen, Schenck- oder Wirts-Häuſer und dergleichen, zum Gebrauch und Nutzen, auf eine geſetzte Zeit, gegen eine gewiſſe und verglichene Summe Geldes, oder gegen Erſtattung eines gewiſſen Theils der Früchte einem Fremden einräumet und überläſſet. Bey denen Alten war das Verpachten der Land- ſonderlich aber Domainen- und Cammer-Güter offt verhaßt, und die Verwaltung ſehr beliebt. Doch findet man ſchon in denen älteſten Zeiten Spuren von dem erſten. Sonderlich hat man bey Kirchen- und Cloſter-Gütern die Verpachtung unter mancherley Nahmen und Formen ſehr gebrauchet, und ſich dabey wohl befunden. Aus Franckreich aber iſt doch dieſe Art ſeine Einkünffte zu nutzen, ſonderlich an denen Höfen zu unſern Zeiten, erſt wieder eingeführet worden. Gleichwohl wird unter denen Cameraliſten heut zu Tage noch ſehr darüber geſtritten, ob die Verwaltung oder Verpachtung beſſer? Ingleichen wie weit allenfalls ſich dieſe letzte nützlich erſtrecken könne? Man kan davon Herrn Cammer-Rath Schrebers kurtze Abhandlung von Commiſſions-Gütern, deren Verpachtung und Adminiſtration, nebſt denen daſelbſt häuffig von dieſer Sache angeführten Schrifften leſen, welche bey Breitkopfen in Leipzig 1743 verleget worden. Ja man conferire davon das IV Stück der Leipziger Sammlung den V Artickel. Nach dieſer kurzen Einleitung in dieſe wichtige Wirtſchaffts-Materie überhaupt iſt nun ferner, was die Verpachtung eines Land-Gutes und die nöthigen Wirtſchaffts-Regeln dabey anbetrifft, zu wiſſen, daß derjenige, der ſein Gut ſolchergeſtalt einem andern verleihet, der Verpachter, derjenige aber, der ſolches zu ſeinem Nutzen und Gebrauch übernimmt, der Pachter, Pacht-Inhaber, Beſtänder, oder Beſtand-Inhaber genennet werde. Das Geld oder Æquivalent hergegen, ſo der Pachter dem Verpachter vor den Nutzen und Gebrauch der in Pacht habende Sache zu bezahlen ſchuldig, heiſſet das Pacht- oder Beſtand-Geld. Es iſt der Pacht oder Beſtand eines Gutes nicht nur denenjenigen dienlich und gut, deren Mittel nicht zulangen wollen, daß ſie ſelbſt ein Gut kauffen könten; ſondern ſolchen Eigenthums-Herren auch ſelbſt zuträglich, welche nicht im Stande ſind, die zu Verwaltung derer Güter nöthige und tägliche Sorgfalt über ſich zu nehmen. Beyde Theile aber haben bey Unternehmung eines Pachtes ein und das andere wohl in Acht zu nehmen. Derjenige, ſo ſein Gut mit Nutzen und Beqvemlichkeit in Pacht austhun will, ſoll unter denen, die ſich darum anmelden und bewerben, einen ſolchen zum Pachter ausſuchen, von dem bekannt, daß er ein guter Haushalter, und in ſeinem Beruff fleißig und arbeitſam iſt, auch alle Eigenſchafften beſitzet, welche bey dem Wort Haus-Halter angeführt zu finden; ja der im Stande iſt, nöthigen und genugſamen, auch derjenigen Sache, ſo ihm verpachtet wird, proportionirten Vorſtand zu thun. Hierauf muß alles das Fahrniß, ſo in den Zimmern und Gemächern, auf denen Böden, in Kellern, Scheunen, Schirr-Kammern, Wagen-Schuppen, Brau- und Brantewein-Häuſern, Gärten und Ziegel-Scheunen befindlich, die Mobilien, Haus-Rath, allerley Sorten Getraide, Saamen und andern Früchten, Heu und Stroh, Schiff und Geſchirre, Schirr-Holtz-Brau- und Brantewein-Geräthe und Gefäſſe, an Bäumen und Garten-Inſtrumenten in und bey denen Gärten, an allerley Sorten Ziegeln, und andern Bau-Materialien, als Kalch, Bretern, Pfoſten, Latten, Schindeln ꝛc. ingleichen wie viel Pferde, Rinder, Schweine, Schaafe, Ziegen und Feder-Vieh vorhanden, genau aufgezeichnet, und in ein richtiges Inventarium gebracht werden, damit man wiſſe, was der Pachter nach geendigten Pacht-Jahren dem Verpachter wieder übergeben oder erſetzen ſolle, wodurch manche Streitigkeiten vermieden werden. Es werden aber die Mobilien und Moventien dem Pachter entweder gezählt oder geſchätzt übergeben; in dieſem Falle müſſen ſie von ſolchen Leuten, die in der Wirtſchafft und ſolcher Sachen verſtändig, taxiret, und mit dieſer Taxe dem Inventario einverleibet werden, wie es denn mit Schiff und Geſchirre ſo gehalten wird; in jenem aber werden auch verſtändige Leute dazu genommen, die die Gebäude, das Vieh und die beweglichen Sachen beſichtigen, ihre Qvalitäten beurtheilen, und wie ſie ſolche befinden, in das Inventarium tragen müſſen. Wegen der Pferde, Schiff und

Geſchir-

Geſchirre, weil dergleichen ein Haus-Wirt ohne Schaden ſeines Haus-Weſens nicht einen einzigen Tag wohl entbehren kan, und folglich daran gelegen, daß er, nach Endigung des Pachts ſolche lieber in Natur, als den Werth davor wieder bekomme, handelt ein Pachter am klügſten, wenn er ſich deshalber die Wahl vorbehält. Es gehet auch darinnen der Verpachter behutſam, wenn er zu der Zeit, da das Getraide viel gilt, dem Pachter wenig davon im Inventario überläſſet, oder daſſelbe ſchätzt, mit der Bedingung, daß er ihm, nach Ablauff der geſetzten Pacht-Jahre den Preis davon erſetzen ſoll. Sonſten muß der Pachter ſich verbindlich machen, das gepachtete Gut hauswirtlich zu beſtellen, und zu adminiſtriren, die Arten der Felder nicht zu zertheilen, ſondern wie ſie ihm angewieſen, ordentlich und pfleglich zu nutzen, den Dünger und Miſt nicht zu verſchlagen, ſondern iedesmals in die Felder einzutheilen, und ſolche nach Erfordern zu bedüngen; dahero ſoll er auch weder Stroh, Schobe noch andern Dünger von dem Gute alieniren, vielweniger das Stroh verbrennen, und dargegen das ihme zum Deputat gegebene Holtz verkauffen; zu Verbeſſerung der Baum-Gärten jährlich ein halb Schock junge Stämme ſetzen, und mit nützlichen Reiſern pfropffen, auch Satz-Weiden pflantzen; die Gräben, Zäune und Gehäge zu rechter Zeit heben, machen, und ausbeſſern; auſſer dem ihm im Pacht accordirten Deputat-Holtz, an Scheiten und Reis-Holtz ſich weiter nichts anmaſſen, noch in denen zu dem Pacht-Gute gehörigen Wäldern die Bäume umhauen, und nach etlicher eigennütziger und treuloſer Pachter Gewohnheit, die Stöcke und Wurtzeln ausrotten laſſen, und den Platz dergeſtalt wieder zurichten, daß nicht zu ſpüren, ob ein Baum da geſtanden oder nicht; wie denn manche ſolcher böſen Haushalter, als untreue Mietlinge, ſo wohl durch erſtgedachten verbotenen Holtz-Schlag, als auch durch das Vieh, inſonderheit die Schaafe und Ziegen, zumal, wenn etwan der Verwalter, Jäger und Schäfer mit dem Pachter unter der Decke liegen, oder auch der Pachter zugleich mit Verwalter, folglich, wie man im gemeinen Sprichwort zu ſagen pflegt, der Bock zum Gärtner beſtellt iſt, die Höltzer dergeſtalt verderben, und ausöden, daß ſie ſich in vielen Jahren nicht wieder erholen können. Es ſoll dahero ein Verpachter, ſo lieb ihm die Erhaltung und Aufnahm ſeines Gutes iſt, keinem Pachter, er ſtelle ſich auch noch ſo ehrlich als er wolle, die Verwaltung einiger im Pacht ausgezogenen Grund-Stücken, z. E. Wieſen, Höltzer, Teiche, Mühlen, Brau-Häuſer, Ziegel-Scheunen ꝛc. anvertrauen, und durch gegebene Gelegenheit nicht verurſachen, daß ein ehrlicher Mann zu einem Mauſe-Kopff werde: Denn iſt die Herrſchafft oder der Verpachter auf dem Gute nicht ſelber zugegen und wohnhafft, und der Pachter darff zugleich als Verwalter das Heu und Grummet verkauffen, ſo kan er dem Verwalter an daraus erlöſetem Gelde verrechnen, was er will, und ſich damit einen unzuläßlichen Profit machen. Mit dem Holtz-Verkauff hat es eben dieſe Beſchaffenheit, denn es verkauffet alsdenn der Pachter ſein Deputat-Holtz, und behilfft ſich als Verwalter mit dem Abraum der gefällten und ausgerotteten Bäume, wovon er, ſo viel ihm gefällig, in Rechnung bringen wird. Iſt vor die Herrſchafft zu bauen, oder ſonſt was zu machen, müſſen die Unterthanen um geringern Lohn arbeiten, hingegen verrechnet er alles voll, und mehr als es gekoſtet, da er denn bald hier, bald da viel zu ſeinem Vortheil aufgeſetzte Qvittungen durch andere abſchreiben läſſet, und damit in Rechnungen beleget. Noch ſchlimmer iſt es vor den Verpachter, wenn der Pachter und Verwalter ein eigenthümlich Gut im Dorffe oder in der Nähe liegend hat, denn ſolches wird mit Herrſchafftlichen Materialien, gebauet und gebeſſert, ſolche aber nebſt dem Arbeits-Lohn in den Herrſchafftlichen Bau-Rechnungen mit verſtecket; Die Herrſchafftlichen Fröhner müſſen auf ſeinen Feldern und Wieſen, wo nicht gar umſonſt, doch um einen geringern Lohn, und wie ſie ſonſt der Herrſchafft zu arbeiten pflegen, den Miſt breiten, Gras mähen, Gerſte und Haber hauen und harcken, und andere Frohndienſte verrichten, die ſie auſſer dem Herrſchafftlichen Gute ſonſten niemand zu thun ſchuldig ſind. Kurtz: Der Pacht wird mit der Verwaltung dergeſtalt vermenget, daß der Pachter zwar groſſen Nutzen, die Herrſchafft hingegen groſſen Schaden davon hat. Dieſem aber abzuhelffen, iſt am beſten, der Verpachter übergebe die Verwaltung dergleichen ausgezogenen Stücken einem andern Haushaltungs-verſtändigen und ehrlichen Manne, welcher dieſelben gebührend adminiſtrire, und dabey auf des Pachters Aufführung und Wirtſchafft, ob er alles wohl beſtelle, und ſich dem Pacht-Contract gemäß bezeuge, ein wachſames Auge habe. Der Verpachter ſoll ferner den Pachter vor Antritt des Pachtes wegen derer dem Gute zuſtehenden Rechte und Dienſtbarkeiten vollkommen informiren, damit nicht etwa durch des Pachters Nachläßigkeit hierinnen etwas zu ſchanden gehe; hingegen muß der Pachter ſich hüten, keine Neuerungen anzufangen, und denen Unterthanen ein mehrers, als ſie von Rechtswegen zu thun ſchuldig ſind, nicht aufzubürden, weil dadurch nichts anders, als verdrüßliche Weitläufftigkeiten entſtehen können. Die Bezahlung des Pacht-Geldes ſoll der Verpachter nicht auf Jahre, ſondern auf gewiſſe Termine des Jahres einrichten, und dabey dem Contracte mit einverleiben laſſen, daß, daferne Pachter den verſprochenen Pacht zu der geſetzten Zeit nicht richtig abtrüge, dem Verpachter frey ſtehen ſolle, ihn ſo fort aus den verpachteten Gütern eigenmächtiger weiſe zu treiben. Wenn mit dem Gute auch ſo gleich die Gerichte verpachtet werden, muß ſolches in dem Pacht-Contracte ausdrücklich mit gedacht, und inſonderheit ausgemacht ſeyn, wer die

groſſen

groſſen Unkoſten, die zum öfftern bey denen Ober-Gerichten auf die Executiones lauffen, tragen ſolle. Vor Endigung des Pachts pflegt ein Theil dem andern denſelben aufzukündigen, oder es wird ſolcher noch auf gewiſſe Zeit verlängert; So aber weder Aufkündigung noch Prolongation geſchiehet, und der Pachter verbleibt über die Zeit im Gute, ſo iſt er von Rechtswegen den Pacht noch auf ein Jahr fortzuſetzen ſchuldig. Wenn der Pachter gleich alle Caſus fortuitos übernommen, ſo iſt er doch gantz ungewöhnliche Unglücks-Fälle in der Land-Wirtſchafft, als Brand, Peſt, feindlichen Einfall zu übernehmen nicht gehalten. Was den Miswachs betrifft, ſo iſt, wenn der Pacht auf mehr Jahre dauert, und gar nichts deswegen genoſſen wird, der Pachter nichts ſchuldig, wo aber die Mis-Jahre und die guten Jahre gemiſcht, kan er auch keinen Erlaß fodern. Wo aber ausgemacht, daß ein Erlaß gewiſſer maſſe geſchehen ſoll, da muß der Schade durch verſtändige Leute, dabey ſich der Pachter eben ſo viel als der Verpächter vorzuſchlagen vorbehalten muß, geſchätzet, bey der Beſtimmung aber auf die Umſtände, den gegenwärtigen Korn-Preis, it. ob etwan der Pacht ſchon an ſich leidlich ſey? auf die guten vorhergehenden Jahre und andere guten Zugänge des Pachters geſehen werden. Um der wohlfeilen Zeit willen wird auch kein Erlaß gefodert. Und wenn der Pachter ſich nicht auf dem Fall, daß das Gut vor Ablauff der Pacht-Zeit verkaufft wird, vorſiehet, ſo muß er ſolches räumen, und ſeinen Regreſs an den Verpachter nehmen, da er keine Klage gegen den neuen Eigenthümer hat. Wie aber dergleichen Klagen ſehr beſchwerlich ſind, alſo iſt kein ander Mittel, als daß ſich der Pachter entweder den Verkauff ausbedinget, oder, da dieſes nicht eines ieden Gelegenheit iſt, ſich eine gerichtliche Hypothec, wegen ſeines Vorſtandes und der Endſchafft des Pachts auf das verpachtete Gut, und zwar, wenn es ein Lehn-Gut iſt, mit Einwilligung des Lehn-Herrns beſtellen läſſet. Im übrigen aber darf auch ein Pachter wider des Verpachters Willen nicht vor der Zeit aus dem Pachte ſcheiden. Dahingegen, woferne der Pachter nicht hält, was er verſprochen, z. E. das Pacht-Geld nicht bezahlet, das Gut ruiniret ꝛc. ſo kan ihn der Verpachter auch vor der Zeit austreiben. Und da iſt rathſam, daß er ſich ausbedinget, ſolches ohne gerichtliche Hülffe, und alſo eigenmächtig zu thun, wenn ſonſt die Urſache ſelbſt evident iſt. Was im übrigen auſſer dem allhier hin und wieder erwehnten auf Seiten des Pachters in acht zu nehmen, iſt unter dem Wort Pachter befindlich.

Pacht-Anſchlag, ſiehe Anſchlag.

Pacht-Contract oder Beſtand-Contract, iſt ein von zweyen contrahirenden Perſonen aufgerichteter Vergleich, da ein Theil dem andern um eine gewiſſe Summe Geldes die Einkünffte und Nutzungen eines unbeweglichen Grund-Stückes auf einige Zeit abtritt. Dergleichen werden entweder über einzelne Stücken oder gantze Güter, mit Recht und Gerechtigkeiten, aufgerichtet, und dabey dasjenige, was unter dem Wort Pacht und Pachter erinnert worden, fleißig beobachtet, auch alles, was beyde Contrahenten mit einander abgehandelt, und geſchloſſen, deutlich und verſtändiglich zu Papier gebracht, damit kein Misverſtand oder Streitigkeit daraus entſtehen möge. Zum Formular eines ſolchen Pacht- oder Beſtand-Contracts möchte folgender Auffatz dienen:

Kund und zu wiſſen ſey hiermit, daß zwiſchen Tit. Herrn H. v. S. Erb-Lehn- und Gerichts-Herrn zu N. und Tit. Herrn C. W. von W. nachfolgender Pacht-Contract wohl bedächtig abgeredet und geſchloſſen worden: Es hat nemlich der verpachtende Herr H. v. S. ſein Erb-Lehen- und Richter-Gut zu N. an Schloß, Stuben, Kammern, Küchen, Kellern, Gewölben, Hof, Scheunen und Ställen, (ausgenommen den Saal, ſamt dabey befindlichen Stuben, Küchen und Kammern, wie auch der Stallung auf vier Pferde, die ihm Herr Verpachter, ſo offt er auf ſein verpachtetes Gut kommt, zu gebrauchen vorbehält,) nebſt denen darzu gehörigen Ländereyen, Wieſe-Wachs, Trifften, Fiſch-Waſſern, Jagden, Unterthanen, Gerichten, Strafen, Lehen, Frohn-Dienſten, Zinſen, Gerechtigkeiten und Beſchwerungen, ingleichen jährlich zwantzig Clafftern halb eichene und halb aſpene Scheite, nebſt achtzig Schocken Reis-Holtz ꝛc. maſſen das hierüber aufgerichtete Inventarium mit mehrern beſagt, an Tit. Herrn C. W. v. W. von dato an auf ſechs Jahr vermiethet und verpachtet, dergeſtalt und alſo, daß der Herr Pachter ſolches alles aufs beſte, iedoch pfleglichen nutzen und gebrauchen, das Lehen nebſt denen dazu gehörigen Gebäuden, Dach- und Fach-feſt, oder in baulichen Würden erhalten, iedoch, wenn ein nothwendiger oder nützlicher Bau vorfiele, denſelben andererſtalt nicht, als mit Vorwiſſen und Verwilligung des Verpachters vornehmen, auch diejenige Arbeit, ſo durch die Unterthanen ſelbſt verrichtet werden kan, nicht in die Rechnung bringen ſolle: Worbey aber auch expreſſe bedungen worden, daß wenn der Herr Pachter das Gut bey währenden Pacht-Jahren einem andern ſolte ſublociren und verafterpachten wollen, ſolches ihm andergeſtalten nicht frey ſtehen ſolle, als wenn vorhero der Affter-Pachter ihme als dem erſten Herrn Verpachter, neue Verſicherung bey Verpfändung ſeiner Güter wird geſtellet haben. (NB. Siehet aber der Verpachter nicht gerne, daß von Pachtern das Gut anderweit verpachtet werde, kan er nachfolgende Clauſul beyrücken laſſen; Doch, daß er das Gut keinem andern verafterpachte.) Dargegen aber hat der Herr Pachter dem Hn. Verpachter alle und iede Jahr, ſo lange der Pacht währet - - - Fl. oder Thaler, als halb auf Michaelis, halb aber auf Oſtern zum Pacht-Geld zu erlegen, dergeſtalt verſprochen, daß, ſo er hierinnen nicht einhielte, dem Herrn Verpachter frey ſtehen ſolle, ihn krafft

haben-

habender Jurisdiction durch gewöhnlichen Gerichts-Zwang aus dem Gute zu ſetzen, allermaſſen der Pachter ſich auf ſolchen Fall deſſen Jurisdiction hiermit per expreſſum unterwürfig machet. (NB. Wenn aber der Verpachter den Gerichts-Zwang nicht hätte, könte an ſtat der vorigen nachfolgende Clauſel inſeriret werden: Solte auch der Pachter alle halbe Jahr die verſprochene Pacht-Summe nicht abtragen, ſolle dem Herrn Verpachter frey ſtehen, ihn ſo fort aus dem verpachteten Gute eigenmächtiger Weiſe zu depoſſediren und auszutreiben ꝛc.) Und gleichwie er ferner das Gut im baulichen Weſen und Beſſerung zu erhalten zuſaget; alſo bedinget er ſich hingegen, daß der Herr Verpachter nicht allein der Unkoſten wegen, ihm gebühreenden Abtrag thun, und zum Beweis der Bau-Koſten, allein die Dinge-Zettel gelten laſſen; ſondern auch denjenigen Schaden, ſo durch Göttliche Verhängniß, oder auch von böſen Leuten geſchehen, nicht weniger alle Contributions- Durchmarſch- und Einquartierungs-Koſten, ſo wohl von freund- als feindlichen Trouppen, es geſchehe mit Conſens des Landes-Herrn, oder wider deſſen Willen und mit eigenthätiger Gewalt, über ſich nehmen; desgleichen auch ihm, wenn er (bey etwan ſich ereignenden gefährlichen Zeiten und Läufften,) an dem jährlich geſammleten Korn, bevor er ſolches verkaufft, durch Pfändung, Brand oder ander Unglück in Schaden geſetzet, oder ihm auch ſein Vieh geraubet werden, nicht weniger, wenn ein Miswachs geſchehen, und derſelbe nicht einmahl die Helffte der Penſion oder des Pacht-Geldes überſteigen ſolte, nach Proportion des erlittenen Schadens, an dem Pacht-Gelde etwas abgehen laſſen wolle, mit dem fernerweiten Anhang, daß der Herr Verpachter Zeit-währender Pacht-Zeit, das verpachtete Lehen- und Ritter-Gut, ſamt denen Zugehörungen nicht verkauffe, wie er denn ihm Herrn Pachtern zu dem Ende zu beſſerer Verſicherung daſſelbige verſchrieben und verpfändet hat. Uibrigens will der Herr Pachter, bey Ausgang der Pacht-Zeit, dieſes Gut, wie er ſolches nach dem Inventario beſtellet überkommen, wieder getreulich überliefern, ſolte aber ſelbiges nicht alſofort nach verfloſſenen Pacht-Jahren geſchehen, alsdenn ſoll er ſolches noch ein Jahr Pachts-weiſe zu behalten ſchuldig und gehalten ſeyn; Und damit alle das obgeſetzte ſtets und unverbrüchlich gehalten werden möge, hat er dem Herrn Verpachter all ſein Vermögen liegend und fahrend, inſonderheit aber ſein Gut zu W. zu einem Special-Unterpfande geſetzt, ſich im Fall der Nichthaltung wegen des Pacht-Geldes, ſamt Koſten und Schäden, hieran zu erholen und bezahlt zu machen. Endlich aber haben ſich beyde Theile aller Ausflüchte und Freyheiten, als der Verkürtzung über die Helffte, des Betrugs, Irrthums und dergleichen wiſſentlich begeben und renunciret. Zu Urkund iſt dieſer Pacht-Contract gedoppelt zu Papier gebracht, von denen Contrahenten, (und denen dazu erbetenen Zeugen oder Beyſtänden,) eigenhändig unterſchrieben und beſiegelt, und von iedem Theil ein gleichlautendes Exemplar zu ſich genommen worden. So geſchehen ꝛc.

Pachter oder **Beſtändner**, auch **Pacht-** oder **Beſtand-Inhaber** genannt, heiſſet derjenige, der ein Land-Gut mit aller Zugehör, oder nur gewiſſe Stücke davon, auf eine beſtimmte Zeit gegen ein benanntes Pacht-Geld, oder andere Abſtattung, zu nutzen oder zu gebrauchen hat. Es muß aber ein Pachter die Eigenſchafften eines guten Haushalters haben. Hiernächſt ſoll derjenige, der zu pachten geſonnen, vor allen Dingen den Pacht-Anſchlag ſorgfältig unterſuchen, ſich bey der Nachbarſchafft und denen, ſo das Gut vor dem in Verwaltung gehabt, wegen deſſen Beſchaffenheit genau erkundigen, und aus dieſen Umſtänden ſeinen Schluß machen, ob er auch nebſt einer billigmäßigen Ergötzung das verlangte Pacht- oder Beſtand-Geld ordentlich daraus ziehen könne. Zu dieſem Ende iſt nöthig, daß er unterſuche, ob die Gebäude an Dach und Fach in gutem baulichen Weſen, oder ſchadhafft und baufällig? Wie die Grund-Stücke beſchaffen, ingleichen wie und mit welcher Sorte Getraide die Felder beſtellet? und was dergleichen mehr; inſonderheit aber ſoll er ſich um das Inventarium bekümmern. Darbey thut ein Pachter wohl, wenn er darinnen nicht viel Getraide, oder doch nicht anders als geſchätzt in Anſchlag mit übernimmt, zumahl wenn es zur Zeit des geſchloſſenen Contracts nicht viel gilt; denn wenn es hernach zur Zeit der Uibergabe in höherm Preiſe wäre, würde er nothwendig zu kurtz kommen. So iſt auch vor einen Pachter eine beſchwerliche Sache, wenn der Verpachter ſich gewiſſe Zimmer, Felder, Stücke Vieh und andere zum Gut gehörige Pertinentien ausziehet, und darbey die Beſtellung dieſer Felder, die Fütterung dieſes Viehes u. a. m. ausdinget, weil zu beſorgen, daß der Verpachter ſich von dergleichen das allerbeſte und fruchtbarſte vorbehalten werde; zu geſchweigen, daß aller Auszug, der bey Schlieſſung eines Pachtes bedungen wird, immer die erſte Gelegenheit zum Streit und Widerwärtigkeit abgiebt. Schlüßlich hat vornehmlich ein Pachter wegen der zufälligen ſowohl, als wegen der gantz ungewöhnlichen Unglücks-Fälle, dergleichen ſind Feuers-Brünſte, die ohne ſeine und der ſeinigen Verwahrloſung durch die Nachbarn, oder von böſen Leuten, oder durch Zündung des Wetters herrühren, durchgehende Hagel-Wetter, Wolken-Brüche und andere Waſſer-Schäden, feindliche Uiberfälle, ſchwere Durchzüge, Einquartirung, Land-Sterben, Umfall des Viehes, durchgängiger Miswachs u. ſ. f. ſich wohl vorzuſehen, daß ausdrücklich zum voraus angemercket werde, wie es in allen ſolchen Fällen gehalten werden, was nemlich über Verpachtern und Pachtern allein gehen, oder was vor Remiſs und Erlaß dem letzten in einem und andern Falle wiederfahren ſolle. Nicht weniger muß auch der Pachter in dem Pacht-Contract ſich ausdingen, daß er nicht etwa durch einiges Vornehmen des Verpachters vor Endigung derer

Pacht-Jahre aus dem Gute zu weichen genöthiget werde. Da nun ein Pachter bey alſo geſtalten Sachen auf die Haupt-Mängel des Gutes, ſo er im Pacht beſitzet, nichts aus ſeinem Beutel wenden darff, auch die ohngefehren Unglücks-Fälle nicht zu entgelten hat, hiernächſt aber die tägliche Erfahrung ihn darbey lehret, wie er ſich bey Beſitzung und Nutzniesſung eines Gutes zu verhalten; ſo hat eine ſolche Perſon nicht nur den Vortheil, daß ſo lange ſeine Mittel nicht zureichen, ſich ein eigenes Gut zu kauffen, er doch nicht indeſſen von den ſeinen zehren dürffe, ſondern er erlanget auch durch dergleichen bequeme Gelegenheit eine gute Einſicht in die Beſchaffenheit der Güter, um ihre Stärcke und Schwäche u. a. m. durch die Erfahrung anzumercken. Dahero wenn ein ſolches Gut ſelbſt oder ein anderes dergleichen ihm zu Kauff vorkommt, er mit deſto ſichererm Nutzen darzu gelangen könne. Es iſt alſo gar dienlich, wann diejenigen, welche einmahl bey Cammern in Anſehung der Domainen, rechte Dienſte thun wollen, unter andrrn Arten der Uibung in dieſen Sachen, anfänglich ein und andern Pacht übernehmen, oder ſich bey einem wichtigen Pacht-Inhaber eine Zeitlang aufhalten und der Verwaltung unterziehen. Maſſen man dabey Gelegenheit hat, in der Land-Wirtſchafft ungemein viel zu erfahren.

Pacht-Geld, Beſtand-Geld, iſt diejenige verglichene Summe, welche ein Pachter vor den Nutzen und Gebrauch einer in Pacht habenden Sache, dem der ihm ſolche verpachtet, zu bezahlen ſchuldig iſt. Ein mehrers ſiehe unter Pacht.

Pact Pactum, iſt die Uibereinſtimmung des Willens von zwey oder mehreren Perſonen in einerley Sache, weshalber ſie Abrede genommen, um entweder etwas zu geben oder zu thun. Es gehöret aber zu einem Pact eines Theils das Verſprechen, es ſey nun dieſes wegen der Erfüllung entweder unverzüglich ſchlechtweg und ohne eintzige Ausnahme, oder auf eine gewiſſe Zeit, oder mit Bedingung, es geſchehe auch perſönlich oder in Vollmacht, ingleichen mündlich oder ſchrifftlich; andern Theils aber wird auch darzu erfordert die Annehmung des Verſprechens. Denn gleichwie niemand einem andern, dem er nichts zu befehlen hat, wider ſeinen Willen zwingen kan, daß er ſich ihm zu etwas verbindlich mache; alſo wird im Gegentheil auch niemand einem andern ſeine Dienſte oder andere gefällige Sachen wider deſſen Willen aufdringen. Worüber aber zwey oder mehrere Perſonen einmahl ein gewiſſes Pactum aufgerichtet, dem müſſen ſie auch unverbrüchlich nachkommen. Dieſes iſt ein Göttliches Geſetz der Natur, der Geſelligkeit und Liebe. Hiernächſt gründet ſich darauf Treue, Glauben, Vertrauen und Credit in der Wirtſchafft, welches widrigenfalls verlohren gehet, und endlich mit der Zeit den gröſten Schaden bringet. Solchemnach muß man ſich ſolches ſehr ernſtlich, nicht aber, wie viele Wirte thun, leichtſinnig, ehe man ein Pactum machet, vorſtellen, folglich wohl überlegen, was man verſpricht, wie und wenn mans verſpricht, und ob mans auch halten kan. Denn die vorgeſchützte Unmöglichkeit, wenn ſie nicht aus unvermeidlichen Urſachen entſtehet, befreyet nicht von dieſer Pflicht. Indeſſen wird von vielen Wirten, die viel verſprechen und nichts oder wenig halten, keine Pflicht ſchlechter beobachtet als dieſe. Ja man hält es nicht nur vor keine Sünde, ſondern auch wohl gar vor eine feine Klugheit, andern das Maul aufzuſperren und ihre Hoffnung, die ſie auf das Verſprechen geſetzet haben, entweder vorſetzlich, oder doch durch ſeine Schuld, Faulheit, Uibereilung und Nachläßigkeit zu betrügen oder zu hintergehen. Sonderlich ſündigen die Handwercks-Leute in dieſem Stück recht leichtſinnig. Und es iſt ein Mangel der Policey, wo man nicht in dieſem Stück einigermaſſen durch Zucht-Geſetze entgegen gehet. Allermaſſen davon offt groſſer Schaden in der Wirtſchafft denenjenigen entſtehet, die ſich auf das gegebene Wort verlaſſen.

Padden-Fiſch, dieſer wird in Virginien gefangen, und hat die Eigenſchafft, daß er, ſo bald er aus dem Waſſer kommt, dicke aufſchwillet; ſonſt aber iſt er eine gute Speiſe.

Pärſch, Barſch, Bärßig, Berſchling, Berßig, Perſch, Perſich, Perſing, Persling, Pirſing, iſt ein Fiſch, der ſich in ſüſſen Waſſern, Flüſſen und Seen aufhält. Er iſt Silber-farb mit danckeln von dem Rücken nach dem Bauch herab gehenden Streiffen, hat kleine aber dichte und harte Schuppen, und rothe Floß-Federn. Er wird mit unter die Raub-Fiſche gerechnet, indem er alles frißt, was er bezwingen kan; hingegen muß er ſich auch trefflich wehren, wenn ihm die Hechte oder andere groſſe Raub-Fiſche auf die Haut gehen: Es beſtehet aber ſeine Gegenwehr darinnen, daß er ſeine Stacheln oben auf dem Rücken ſo künſtlich in die Höhe ſtreckt, daß ſich ſeine Feinde, ohne verletzt zu werden, nicht an ihn machen dürffen. Wegen ſeiner Rauberey wird er in keine Karpffen-Teiche gethan, weil er, wie der Hecht, groſſen Schaden darinnen thut; wenn er aber allein in einem Teiche iſt, ſo bezahlet er, indem er ſich ſtarck vermehret, die Mühe ſchon, die man auf ihn wendet. Nur muß man ſich vor ſeinen Stichen hüten: Denn wenn er angegriffen wird, ſo ſträubet er ſeine Stacheln, und wer ſich denn darein ſticht, mit dem iſt es eben ſo ſchlimm, als wenn ihn ein Hecht gebiſſen hätte. Seine Laich-Zeit iſt im Martio oder April, mit andern Fiſchen, und kan er auch im Fang, wie andere Fiſche tractiret werden, weil er eben ſowohl als dieſelben in die Reuſſen und Netze oder Garn-Säcke gehet; ſonderlich beiſſet er gerne an die Angeln, wo Krebſe oder Weißfiſche angehänget ſind; doch muß die Schnure über dem Haaken mit Bley oder Zinn überzogen, oder der Haacken erſtlich an ein kleines Kettlein, und an dieſes erſt die Schnure angemachet werden, damit er dieſelbe, ſeiner Gewohnheit nach, nicht abbeiſſen könne. Sein Fleiſch iſt wohl hart, aber auch recht geſund, dahero er auch krancken Leuten und Sechswöchnerinnen zu eſſen erlaubet

bet wird. Er hat einen gar groſſen, aber klein-körnigen, iedoch guten und zum Eſſen ſehr wohl tauglichen Rogen. Sein ſonſt angenehmes Fleiſch wird durch eine gute Zurichtung noch delicater. Man ſchuppet ihn mit einem Reib-Eiſen, fähret hernach ſelbigen mit einer Spick-Nadel oder einem ſpitzigen Höltzlein unter dem Floß hinein, und ziehet den Darm heraus, ſo wird die Galle daran hängen, welches man zuſammen wegſchneiden muß; oder man ſchneidet dem Päꝛſch den Bauch auf und nimmt das Eingeweide heraus, der Rogen aber muß darinnen bleiben, ſo iſt er fertig, und mag entweder mit Butter und Peterſilien, mit Rahm und Kümmel wie die Karauſchen, mit zerlaſſener Butter, oder mit einer Fricaſſée, Citronen- oder Capern-Soſſe bereitet, oder auch nur blau, wie ein Karpffen, geſotten werden. Es laſſen ſich dieſelben auch mariniren, und müſſen ſie alsdenn zuvörderſt geriſſen, geſchuppet, auf den Seiten gekerbet und eine feine Zeit eingeſaltzen liegen gelaſſen, endlich aber abgetrocknet und im übrigen, wie bey dem Mariniren nöthig, gebraten, und wenn ſie erkaltet, ordentlich eingeleget werden. Dieſer Fiſch wird zum Unterſchied des folgenden, Stock-Pärſch genannt. Der Kaul-Pärſch hat ſeinen Nahmen daher, weil er rundlich, oder nach dem Deutſchen kaulich iſt. Sie erlangen niemals die Gröſſe eines Haupt-Stock-Pärſches, ſondern die meiſten ſind Fingers lang, die gröſten aber einer Spanne, ſelten drüber. Der Leib iſt gantz mit Schuppen bekleidet, von Farben gelblich, mit ſchwartzen Puncten; der Bauch aber iſt weiß. Die Stacheln auf dem Rücken ſind nicht weniger ſteiff und ſcharff als am Stock-Pärſch. Auſſer dem, daß die Kaul-Pärſche noch für geſünder, als die Stock-Pärſche gehalten werden, findet man noch in ihren Köpffen einen weiſſen Stein, in Geſtalt eines Reiß-Korns, welcher Kaul-Pärſch-Stein genennet, und für ein bewährtes Mittel wider den Stein und Verſtopffung des Harns, ingleichen wider den Krampff, Schwindel und die ſchwere Noth ausgegeben wird. Eine Baſtart-Art von Pärſchen iſt gleichſam der ſo genannte Zander oder See-Pärſch, wovon unter dem Wort Zander ein mehrers.

Päſtling, heiſt man in Oeſterreich das Weiblein von Hanff oder den Fimmel. Siehe Hanff.

Pain a la mode, ingleichen *Pain chapelee*, wird das geraſpelte Brot genennet, welches keine Rinde hat.

Pain farci, heiſſen in Scheiben geſchnittene Semmeln, welche mit folgender farce überſtrichen, in Eyern umgekehrt, und ſodenn aus Schmaltz gebacken werden. Die Farce beſtehet aus gantz klein gehackten Kalb-Fleiſch und gekochten Schincken, ſo zuſammen unter einander gemiſcht, und in einem Mörſer gantz klein geſtoſſen wird.

Pain du Veau, iſt ein Brot, welches aus gehacktem Kalb-Fleiſch, Rinder-Talck, Gewürtz und Saltz, nachdem es wohl klein und unter einander gemengt, gemachet wird, welches man hierauf in Speck ſchlägt, mit Eyern beſtreichet, geriebene Semmel darüber ſtreuet und im Back-Ofen gar bäcket. Wer da will, kan darüber ein gutes Ragout anrichten.

Paiſſel-Beere, werden in Oeſterreich die Berbis-Beere oder Weinſchierlinge genannt. Siehe Berbis-Beere.

Palatine, iſt eine gewiſſe Art von Hals-Tüchern, die auch ein Kragen, Hals-Binde und dergleichen genennet wird, und aus Zobel, Marder, Hermelin, Sammet, Flohr u. ſ. f. zubereitet iſt, mit welchen das Frauenzimmer den Hals zu bedecken pfleget. Die Palatine ſoll ihren Namen daher erhalten haben, weil ſie von einer gewiſſen Pfaltz-Gräfin inventiret worden. Die Façon iſt veränderlich, und alſo vergeblich, ja nicht einmal hieher gehörig, ſolches zu beſchreiben.

Palmen-Baum, iſt ein fremd Gewächſe, welches allein in Arabien, Egypten, Syrien, beyderſeits Indien und Paläſtina gefunden wird, ſo doch inſonderheit von dem groſſen Palmen-Baum zu verſtehen, denn der kleine komt auch in unſern Gärten ſehr wohl fort, und wird daſelbſt zum Blühen gebracht. Des Baumes Stamm iſt viele Ellen hoch, und die Schale gantz ſchuppicht, oben am Gipffel ſtehen die Blätter wie Flügel heraus. Zwiſchen dieſen Blättern ſteiget im Frühling eine ziemlich groſſe Scheide hervor, ſo ſich endlich aufthut, allwo hernach die Früchte ſelbſt hervor kommen, welche langrund wie ein Finger ſeyn, und daher auch Dactyli, im Deutſchen aber Datteln genennet werden, die man zu uns als ein Naſchwerck bringet. Es giebet dieſer Baum den dortigen Einwohnern auſſer dem, was in den folgenden erwehnet wird, auch dieſen Nutzen, daß ſie den Gipffel abſchlagen, und aus dem Stamme ein weiſſes Marck ſchneiden, ſo von ihnen geſpeiſet wird, und einen Geſchmack wie die Artiſchocken haben ſoll; das Holtz davon brauchen bey uns die Drechsler und Tiſchler zu allerley zierlicher Arbeit. Man findet noch eine Gattung, derer Früchte rund, und ſo groß als die Nüſſe, wiewohl einige davon vorgeben wollen, daß ſolche die allererſten Früchte des bekannten Palmen-Baums, welche, wenn ſie noch klein, ſehr annehmlich von Geſchmack, ſo ſie aber etwas älter, beginne die Schale roth und von hinten etwas ſchwartz zu werden. Es iſt ſonſt der Palm-Baum zweyerley, der Dorn- oder wilde, und der zahme oder glatte. In der Schale gedachten iſt das

Palmen-Oel befindlich, welches man daraus nicht anders, als wie aus den Oliven zu preſſen pfleget. Dieſes Oel iſt insgemein anfangs gantz roth, wird aber nach Verlauff einiger Jahre recht ſchön weiß. Dieſes Oel achtet man Geſunden und Krancken gar heilſam, und bedienen ſich daſelbſt die Einwohner ſowohl als die Fremden deſſen als des Baum-Oels, wiewohl es denen letzten, ehe ſie es gewohnen, etwas ungeſchmackt vorkommt; das überbliebene, welches wir bey uns die Oel-Kuchen zu nennen pflegen, iſt derer Mohren köſtlichſte Speiſe. Nicht weniger kommt auch von dieſem bekannten Baume her der

Palmen-Wein, welcher in Guinea und der Orten, wie etwa hier zu Lande das Bircken-Waſſer geſammlet, und auf folgende Weiſe bereitet wird: Sie hauen von dem Palmen-Baum die alten Aeſte ab, ſtreiffen dem Baum ſelbſt die Rinde herunter, und bohren, nachdem er von der Rinde einige Tage entblöſſet worden, unten am Fuſſe, wo er am dickſten, ein Loch in demſelben, ſtecken in ſolches ein Röhrlein, und ſammlen den dadurch aus dem Baum herab tröpffelnden Safft in ein Geſchirr; damit auch der Safft deſto ſtärcker und ſchneller lauffen möge, legen ſie wohl gar rund herum Feuer an den Baum. Ja daraus wird auch ein Brantewein gemacht. Derjenige Safft oder Palmen-Wein, ſo von dem kleinen Palmen-Baum gezapffet wird, iſt viel hitziger und koſtbarer, als der von dem groſſen, und bekommt bey ihnen den Nahmen Qvecker. Es wird dieſem Wein die Krafft beygeleget, daß er gantz mercklich die Natur ſtärcke, und iſt er gleich vom Baume weg überaus angenehm zu trincken, aber dabey auch ſo ſtarck, daß man leicht und unvermerckt davon truncken wird.

Paltz, ſiehe Faltz.

Panacea Hippiatrica, iſt der Nahmen einer von dem berühmten Stallmeiſter Herrn von Solleiſel in ſeinem veritable parfait Marechal, beſchriebenen allgemeinen Artzney für die Kranckheiten der Pferde, welche auch für ein gutes Freß-Pulver dienen kan. Es iſt aber ſolche nicht anders, als das Hepar Antimonii, und wird folgender Geſtalt bereitet: Man nimmt Antimonium oder Spießglas und Salpeter, eines ſo viel als des andern; der Salpeter muß vom andern Sud ſeyn, ſintemal der weiſſe und geläuterte gar ſtarck iſt. Zerſtoſſet beydes ein wenig gröblich, und miſchet es in einem eiſernen Topff oder gegoſſenem Mörſel unter einander, dergeſtalt, daß zwey Drittheile des Topfes leer bleiben, zündet es mit einem glühenden Brandſcheit an, und rühret es mit eben demſelben ein wenig durch einander, damit es ſich recht entzünde, und alſo läſſet man es unter einander kochen, bis es von ſelbſten aufhöret, und wieder kalt wird. Zu dieſer Bereitung wird kein ander Feuer erfordert, als dasjenige, welches zu äuſſerſt an der Kohle iſt, damit die vermengte Materie angezündet wird. Hierauf ſtürtzet man den Mörſer um, ſo wird das Hepar zu unterſt, der Salpeter aber, welcher ſich nicht angezündet hat, mit den Unreinigkeiten des Spießglaſes oben auf ſeyn, welche zwey leicht von einander zu ſcheiden, ſintemal das Hepar wie Glas gläntzet, und eine duncfel-braune Leber-Farbe haben muß, wo es anderſt recht gemacht iſt. Für die Pferde muß man das Hepar Antimonii nicht waſchen, weil ihm viel von ſeiner Krafft benommen wird. Von dieſem Hepar kan man zwo Untzen gepülvert unter dem Haber oder den genetzten Kleyen den Pferden vierzehen Tage oder drey Wochen lang eingeben. Solches wird den Pferden, die nicht freſſen wollen, die Luſt darzu wieder bringen, die Würme tödten, zu Heilung der Wunden beförderlich ſeyn, die Pferde, welche nicht zu Leibe kommen können, feiſt machen, den Wurm und die Raude heilen, wie auch das Geblüte reinigen, die Gänge öffnen, den Huſten ſtillen und guten Athem zuwege bringen.

Panax-Kraut, iſt ein Gewächs wie Bärenklau. Aus deſſen verwundeter Wurtzel oder Stengel treufft ein gummichter Safft, ſo Panax-Safft oder Gummi genennet wird. Man hat auch Panax-Aſclepium, ſo dem Garten-Kraute, Wurtzel und Stengel aber der Dille gleich kommt. Man ſammlet auch ein Gummi daraus. Und dieſes iſt in unſern Gärten.

Panciges, iſt ein Oſtindianiſcher gewebter ſeidener Zeug, der einen Gra di Napel-Grund hat, und mit Blumen ausgezieret iſt, deſſen ſich das Frauenzimmer zu ihren Kleidungen bedienet.

Panirt, wird z. E. eine Schweins-Keule oder anderes Stücke Fleiſch genennet, wenn daſſelbe mit harter geriebener Brot-Krume oder Rinde angeſchlagen worden.

Panſe, heiſſet in einer Scheune der Raum, ſo auf beyden Seiten der Scheun-Tenne ſich befindet, und von dem unterſten Erdboden angerechnet bis oben unter den Forſt in einem Stücke fortgehet, darein das vom Felde eingeführte Getraide in ſeinen Garben oder Bunden aufgeſchöbert oder zuſammen geſchlichtet wird. Dieſe Arbeit wird das

Panſen genennet, und iſt dabey folgendes zu beobachten: Ein iedes Getraide ſoll ſeine beſondere Stelle im Panſen bekommen, vornehmlich aber muß das, wovon der Saamen genommen werden ſoll, alleine und ſo gepanſet werden, daß man Dreſchens halber vor allen dazu kommen kan. Ehe das Getraide in die Scheure geführet wird, ſollen die Panſen zuvörderſt wohl an allen Orten gereiniget, und in ſelbigen ſodenn von dem reineſten Stroh die Boden-Schicht auf das beſte bereitet und an denen Seiten ausgeſetzet werden. Wenn das Getraide naß einkömmt, ſoll man in dem Panſen nicht alles genau an die Wand legen, auf daß die Näſſe und der Dampff über ſich verrauchen mögen; am beſten thut man, wenn man über dieſes auch noch ein altes Bier-Faß, woraus beyde Böden geſchlagen ſind, mitten in die Panſe ſetzet, und um daſſelbige herum panſet, im Fort-Panſen aber das Faß immer nach und nach höher bis mit zu oberſt hinaus ziehet, da man es denn ſtecken läſſet, damit alle Feuchtigkeit und Broden dadurch hinaus ſteigen, und das Getraide nicht ſtocken oder auswachſen möge.

Panſter-Zeug, heiſſet an Waſſer-Mühlen, wenn das Waſſer-Rad faſt noch einmahl ſo hoch und breit, ſonſt aber den Schauffeln nach als ein Staber-Rad gemacht iſt, und allezeit zwey Mahl-Gänge treibet. Es iſt aber das Panſter-Zeug zweyerley, nemlich Zieh-Panſter und Stock-Panſter; dieſes letzte kan nicht gehoben werden, ſondern läufft auf einem feſten Lager; das erſte hergegen kan mit ſeiner Zugehör in ſeinem Gerinne höher und niedriger gehänget

get werden. Das Panſter=Rad iſt insgemein
16 Fuß hoch, und hat 16 bis 19 Zoll Weite.
Der Waſſer=Stand iſt mehrentheils bey dem
Panſter=Zeug 5 Quadrat=Fuß hoch. Es be=
ſtehet das Zieh=Panſter=Zeug Tab. XI fig. 1
aus dem Panſter= oder Waſſer=Rad A, ſo
mit ſeinem Stirn=Rad B an einer Welle C
befindlich, welche bey dem Ziehwercke mit
ihren Zapffen a a in den zwey Röhren der
Welle oder Gatter D D innen lieget, und
durch die zwey Panſter=Zieh=Ketten E E,
die unten an den Rahmen, ſo ſich in ſeiner
Scheiden auf= und abziehen läſſet, feſt gema=
chet, oben aber über eine andere Welle F auf=
gewunden werden können. Wenn nun dieſe
Welle F durch das Haſpel=Rad oder die Zieh=
Scheibe G vermittelſt des Getriebes H und
des Stirn=Rades I umgetrieben wird, ſo kan
das gantze Rad A mit ſeiner Welle auf und
nieder gelaſſen werden. Die mit Panſter=
Zeug verſehene Mühlen haben einen groſſen
Vortheil vor denen auf Staber=Zeug erbau=
ten, angeſehen ſie bey hoch anwachſenden
Waſſern länger mahlen können, und nicht ſo
leichte erſauffen, oder gar zu tieff im Stauch
gehen als dieſe, ſo, daß man mit allen Waſ=
ſern, ſie ſeyn hoch oder niedrig, dennoch mah=
len kan. Wie dieſes ſowohl nach der gemei=
nen, als auch auf verbeſſerte Art beſchaffen,
davon iſt das dritte Cap. in Leonh. Chriſt.
Sturms Mühlen=Bau=Kunſt p. m. 4 &
ſeqq. nachzuleſen.

Pantera, iſt ein viereckigtes, dreyfaches,
auswendig beyderſeits mit Spiegeln, und
inwendig mit einem ſubtilen weiten Inngarn
(wie die Hüner=Steckgarne) wohl verſehe=
nes Garn, womit allerhand groſſen und klei=
nen Vögeln, als Droſſeln, Amſeln, Miſt=
lern, Kernbeiſſern, Krammets=Vögeln, Fin=
ken und dergleichen geſtellet, und dieſelben
in Menge damit gefangen werden. Der zu=
gerichtete Platz, welcher mit der Pantera um=
geben iſt, und an dem einen Ende in der
Mitte eine Hütte haben muß, wird Roccolo
genennet. Unter allen Arten von Vogel=
fangen iſt dieſer mit der Pantera oder Roccolo
unſtreitig der vornehmſte, luſtigſte und ein=
träglichſte, wiewohl auch, ſo viel die Garne
und Zubereitung des Platzes anbetrifft, der
koſtbarſte, und wird ſolcher ſehr ſtarck in Ita=
lien, Oeſterreich und Tyrol practiciret. Man
erwählet darzu einen Ort, wo dergleichen Vö=
gel, die man fangen will, ihren Strich zu
haben, in einem Vorholtze, das aus jungem
Schlag beſtehet, oder auch in einer Aue, und
richtet ihn, nach der fig. 2 Tab. XI folgender
Geſtalt an: Die Seite A B, ſo juſt der Hüt=
ten gegenüber iſt, ingleichen die beyden Ne=
ben=Seiten A C und B D ſind iede vier und
zwanzig Ellen lang. Die Seiten von C bis F
und D bis F ſind iegliche die Helffte erſt be=
meldter Länge, nemlich zwey und dreyßig El=
len. Um und um bis zu der Hütten iſt ein
vierthalb Ellen breiter Gang, auf beyden
Seiten mit ſchönen grünen Bäumen in gu=
ter Ordnung bepflantzet. Inwendig in die=

ſem Gang werden die Garne oder Pantere
aufgerichtet, feſt angezogen, und die groſſen
Spiegel=Maſchen unter ſich am Boden mit
Haacken feſt angeſpannet, damit das Inngarn
leichtlich hin und wieder gezogen, und da=
durch die Vögel deſto ſchneller können gefan=
gen werden. Die Bäume, zwiſchen denen
die Pantera zu ſtehen kommt, müſſen etwas
hoher als dieſelbe ſeyn, auch unten herum,
desgleichen auch innerhalb, ſo hoch die Ne=
tze reichen, damit ſolche von den Aeſten nicht
berühret, noch darein verwickelt werden mö=
gen, vorhero wohl ausgeſchneidelt, oben=
her, inwendig ſowohl als auſſen herum aber
dick und äſtig gelaſſen werden. So hoch
nun dieſe Bäume ausgeſchneidelt ſind, ſo hoch
muß auch der Roccolo um und um mit ei=
nem Zaun umgeben und eingefangen ſeyn,
damit kein wildes oder heimiſches Thier in
die Garne kommen, und ſelbige zerreiſſen
möge, weil dieſe faſt bis auf den Boden hin=
unter gehen müſſen. Im mitlern Platz des
Roccolo ſind bey i i groſſe dürre Fall=Rei=
ſer, wie ſonſten bey Krammets=Vogel=Her=
den gebräuchlich, geſetzet; dieſe müſſen um
einen halben Mann höher ſeyn als die Gar=
ne. Ferner müſſen auſſerhalb dieſer Fall=
Bäume herum allerley Bäume ſich befin=
den, welche iedoch nicht ſo hoch als dieje=
nige, ſo um die Pantera ſtehen, ſeyn dür=
fen, dergeſtalt, daß der gantze Platz gleich
einem luſtigen Baum=Garten anzuſehen iſt.
Die Hütte K iſt neun bis zehen Ellen hoch
in zwey Stockwerck eingetheilet; in dem
unterſten werden die Vögel gehalten, in dem
oberſten aber iſt der Vogelſteller mit denen=
jenigen, ſo dieſer Luſt mit genieſſen wollen.
Nicht weit von der Hütte ſind drey ohnge=
fehr vier bis fünfftehalb Ellen hohe, oben mit
grünen Raſen bedeckte Bühnen, auf wel=
chen man die Ruhr=Vögel hat, ſo man von
der Hütten ausziehen kan; die mitlere Büh=
ne muß am nächſten vor der Hütte zwey
Klafftern oder ſechs Ellen lang, und zwey
Ellen breit, die kleinen aber recht viereckigt,
und zwey bis dritthalb Ellen breit ſeyn. Iſt
der Roccolo ſolchergeſtalt zugerichtet, ſo hebt
man um Bartholomäi an, ſolchen zu beſtel=
len; da muß man denn gute verhaltene ſin=
gende Lock=Vögel von Droſſeln, Amſeln und
Miſtlern in Bereitſchafft haben, in Ermang=
lung derſelben aber ihren Geſang mit einem
Pfeifflein nachzuahmen wiſſen. Die ſingen=
de Lock=Vögel müſſen in dem Roccolo um
die Fall=Bäume herum in ihren Ständen
mit Tannen=Gras bedeckt Klaffter=hoch ſte=
hen, und nie verwechſelt werden; wenn nun
auf ihr Locken fremde Vögel herzu fliegen,
und ſich auf die Fall=Reiſer oder Bäume
ſetzen, ſo werden aus dem obern Zimmer
durch gewiſſe darzu gemachte Schieß=Löcher,
vermittelſt einiger Palleſter die Pfeile oder
Poltzen, welche faſt wie fliegende Habich=
te formiret ſind, abgedrücket, die denn ohn=
gefehr Klaffter=hoch oberhalb den Fall=Bäu=
men über die fremden angekommenen Vögel
hinfah=

hinfahren, welche in Meynung, es ſey ein Habicht, aus Furcht vor demſelben mit groſſem Ungeſtüm niederſchieſſen, und indem ſie ſich in denen auſſer- und innerhalb des Garnes ſtehenden Bäumen zu ſalviren vermeynen, darüber in die Pantera gerathen, und in ſolcher hangen bleiben. Diejenigen, ſo ſich in der Höhe fangen, daß man ſie nicht erreichen kan, werden mit Hülffe einer freyſtehenden einfachen Baum-Leiter, auf die man in die Höhe ſteigen kan, gar bequem ausgenommen. Etliche bedienen ſich bey dem Roccolo auch einer Eule, die Vögel zum Einfallen deſto beſſer anzulocken. Auf ſolche Weiſe werden von allerhand Arten zu mancher Zeit in die tauſend Vögel gefangen, welches ſonſt auf keinem Vogel-Fang geſchehen kan. Die Pantera muß folgender Geſtalt geſtricket werden. Das Inngarn, ſo quer gegen der Hütten über zu ſtehen kommt, von A bis B muß man mit vierzehen hundert Maſchen zu ſtricken anfangen, und in der Höhe ein und dreyßig Fuß haben. Die groſſen Spiegel aber müſſen mit hundert und vierzig Maſchen angefangen werden, und in der Höhe neun und einen halben Spiegel haben; die zwey gröſſern Panteren aber muß man mit ein und zwantzig hundert Maſchen anfangen, die Höhe aber mit der erſtern gleich halten; die Spiegel fängt man mit zwey hundert und zehen Maſchen in gleicher Höhe an. Dieſe Panteren müſſen wie die Steck-Gärnlein eingerichtet ſeyn, auſſer daß oben, wo die groſſe Leine iſt, gedrehete Ringlein von Horn eingemachet werden, damit man die Pantera zuſammen und wieder von einander ziehen kan, welche man, und zwar iedes Stücke Garn oder Pantera inſonderheit an zweyen kleinen oben an die Latten angeſchraubten Rädlein oder Kloben, und durch dieſe durchgezogene Hang-Leinen, als daran die beinerne Ringlein ſind, ſo offt es beliebig und vonnöthen, nieder zu laſſen, und wieder aufzuziehen pfleget. Die Panteren und Roccoli zu denen Fincken und andern kleinen Vögeln werden eben auf dieſe Weiſe eingerichtet, die Garnen ſind in gleicher Höhe, aber viel kleiner im Umkreis, die Fall-Bäume müſſen nicht innerhalb der Pantera, ſondern auſſerhalb derſelben, drey Ellen weit davon geſetzet werden; ſo muß auch der Gang, wo die Garn in der Mitten ſtehen, oben wie ein abſchoßiges Dach von Latten gemacht, und mit Tannen-Reis bedeckt ſeyn, weil ſonſten die Fincken, wenn ſie nahe an das Garn kommen, über daſſelbe auffſteigen würden; muß alſo an der Fincken-Pantera das Garn gegen der Hütten über mit acht hundert Maſchen, und die zwey längern bis zu der Hütten mit zwölff hundert angefangen werden; die Höhe erſtrecket ſich, wie bey der groſſen Pantera, auf ein und dreyßig Fuß. Die groſſen Spiegel-Maſchen müſſen gegen der Hütten über mit achtzig, und die Seiten-Panteren mit hundert und zwantzig Spiegeln angefangen ſeyn, und iede zehendhalbe Spiegel hoch werden.

Pantoffeln, ſind nichts anders als gleichſam Halb-Schuhe, indem ſich weiter kein Unterſcheid zwiſchen beyden befindet, auſſer daß das Ober-Leder nicht ſo hoch heran gehe, folglich auch keine Laſchen daran befindlich, und daß dieſe keine Hinter-Leder haben, oder ſo ja, ſonderlich an denen vor die Manns-Perſonen, bey einigen dergleichen anzutreffen, haben dieſe einen gantz andern Schnitt, als wie an den Schuhen, die Abſätze hergegen ſind wegen der Bequemlichkeit im gehen gantz breit und niedrig. Die vor das Frauenzimmer gehörig, haben weder nur beſchriebene Hinter-Leder, noch auch ſo niedrige und breite Abſätze, hergegen ſind die Ober-Leder zuweilen aufs ſauberſte geſticket, und noch über dieſes mit niedlichen Falbeln beſetzet; die gar ſchlechten machet man zuweilen aus feinem Tuch, und bebrämet dieſe mit goldenen oder ſilbernen Treſſen.

Pantoffel-Holtz, Korck-Baum, iſt ein Baum, welcher ſo ſtarck als eine Eiche wird, auch kleine Eicheln trägt, und inſonderheit eine überaus dicke Rinde bekömmt, ſo davon abgeſchälet, und unter dem Nahmen Korck zu uns gebracht wird. Es iſt deſſen zweyerley, weiſſer oder Frantzöſiſcher, und ſchwartzer oder Spaniſcher. Jener muß in ſchönen Tafeln ſeyn, kleine Knöpffe oder Hügel haben, mittelmäßiger Dicke, auswendig und inwendig gelblicht, auch dicht, und, wenn man ihn aufſchneidet, gantz ſeyn. Der andere muß inwendig gelblicht, auswendig ſchwärtzlich ſehen, und ſo dicht als nur möglich, doch leichtlich zu zerſchneiden ſeyn. Je dicker dieſer iſt, ie beſſer iſt er. Sein vornehmſter Gebrauch iſt, daß man Stöpſel zu Gläſern, Flaſchen und Bouteillen daraus machet; die Schuhmacher aber bedienen ſich deſſelben, ihn in die Sohlen zu legen. In der Artzney wird die Rinde, weil ſie etwas anziehendes hat, gepülvert, oder in rothem Wein gekocht, wider allerley Bauch- und Blut-Flüſſe gebrauchet.

Pantzer, heiſſet man bey der Jägerey die zum theil mit Fiſch-Bein abgenehete, zum theil aber mit Haaren oder Baumwolle ausgeſtopffte Jacken, welche man denen groſſen ſchwerfälligen Engliſchen Hunden, wenn ſie an die hauenden Schweine gehetzet werden, anzulegen pflegt, damit ſie nicht ſo leichte zu Schaden kommen mögen. Dieſe Jacken werden auswendig von ſchwartzen oder braunen Barchent gemacht, und mit feſter Leinewand unten ausgefüttert, auch mit Haaren oder Baumwolle wohl ausgeſtopffet, und gantz durchnehet. Unter dem Bauch und an der Bruſt aber werden ſolche nicht ausgeſtopffet, ſondern, weil es da am gefährlichſten, mit Fiſch-Bein ausgeleget, und mit eitel Neſtel-Löchern hart an einander mit vieler Arbeit ausgenehet, daß eine ſolche Jacke ſo feſte als ein Pantzer wird; und weil ſie auch Pantzers Dienſte thun, iſt ihnen dahero ſonder Zweiffel der Nahme Pantzer beygeleget worden. Man muß

bey

bey denen Seiten-Flügeln, wegen der hintern Läuffte das rechte Maaß nehmen, und dieſelben um die Vorder-Schenckel mit Ermeln verſehen, oben auf dem Rücken aber Schnür-Löcher machen, damit man ſie daſelbſt mit Riemen zuſammen ſchnüren könne.

Papagey, iſt derjenige fremde Vogel, ſo theils aus Africa und Indien, theils aber aus ſeinem rechten Vaterlande America zu uns gebracht wird. Man liebet ihn mehr wegen ſeiner ſchönen Federn, als um ſeiner Schwatzhafftigkeit; wie denn bekannt, daß er nicht nur gantze Worte, wiewohl nicht alle gar zu vernehmlich ausſprechen lernet, ſondern auch allerley Stimmen der Menſchen und Thiere nachzumachen pfleget, als Bellen, Krähen, Pfeiffen, Lachen, Weinen u. ſ. f. Dieſes haben die Papageyen beſonders, daß ſie nicht den untern, ſondern den obern Theil des Schnabels bewegen, und mit einer breiten, dicken Zunge verſehen ſind. Ein mehrers von ihnen findet ſich in dem Natur-*Lexico*.

Papageyen-Feder, wird eine Art Amaranten oder Tauſendſchön genannt, ſiehe Amarant.

Papier, iſt ein dünnes, aus alten Lumpen oder Hadern von dem Papiermacher auf der Papier-Mühle künſtlich zubereitetes Blat, auf welches man ſchreiben oder drucken kan. Daher es auch in Schreibe- und Druck-Papier ſonderlich unterſchieden wird. Man hat aber auch Pack- und Löſch-Papier, von allen aber gar vielerley Sorten, nach dem Unterſchied derer Länder, Mühlen, Materien u. ſ. f. welches aber hieher ſowohl als die Art und Weiſe der Verfertigung nicht gehöret, auſſer daß man weiß, es werde in beſondern Papier-Mühlen und von eigenen gelernten Papiermachern oder Müllern vorerſt ſchlechtweg, doch ſo viel das Schreibe-Papier betrifft, vollkommen dazu fertig gemachet. Allein nachhero beſchäfftigen ſich mit allerhand gefärbten, gedruckten, Gold- und Silber-Papier viele andere Leute. Man hat auch allerhand künſtliches Papier. Z. E. ein Papier zuzubereiten, welches ſich vielfältige mahl beſchreiben, und hernach, ſo offt mans ins Feuer wirfft, von dem Beſchriebenen wiederum reinigen läſſet, ſolches iſt in dem Natur-*Lexico* unter dem Worte Asbeſtiſches Papier beſchrieben zu finden. Einer gantz andern Art iſt das Indianiſche Papier, ſo theils in Japan, theils in China aus einer, und zwar der innerſten weichen Baum-Rinden zubereitet wird. Es iſt dieſes ſo dünne, zart und weich, wie Seide oder Baumwolle, und darbey ſo gläntzend, als wäre es verſilbert, oder mit einem Firniß überſtrichen. Den Baum, davon dieſe Rinde genommen, heiſſen einige bald Bambou, bald Kaadſi, bald Canſchy, und ſoll er gröſſer, gerader, ſtärcker und glätter ſeyn als ein Hollunder-Baum. Conf. *le Comte* heutiges *China*. Die Fabrick und eigentliche Zubereitung gedachten Papiers findet man ausführlich beſchrieben in Kempffers Amœnit. Exot. Faſc. 3 p. 467 ſeqq. Jngleichen verdienet geleſen zu werden, was *Andr. Cleyerus* in Miſc. Nat. Cur. Dec. II an. 6 davon angeführet. Das Japaniſche wird vor feſter gehalten, daher es auch in rechten Rollen verkaufft, und nach Verlangen an Breite und Länge zubereitet, und wohl noch zierlich bemahlet wird, wie denn vor wenig Jahren von einem Spitzen-Händler in Paris, Nahmens Boileau, allerley Sommer-Kleidungen daraus ſo gar verfertiget, und auch wircklich von ihm verkauffet worden ſind. Das Papier iſt ſeiner Gröſſe und Gebrauch nach mancherley: nach ſeiner Gröſſe wird es unterſchieden in Regal-Papier, ſo das gröſſeſte, aus gar groſſen Bogen beſtehend, welches zu Land-Charten, groſſen Geometriſchen, Architectoniſchen und Fortifications-Riſſen, auch was das geringere iſt, zum Einpacken der Waaren gebrauchet wird; in Median-Papier, ſo das Mittel zwiſchen dem vorhergehenden und dem gemeinen hält, welches letztere an Gröſſe auch unterſchieden; und in Cavallier- oder Damen-Papier, ſo das kleineſte, von feinem Zeug, ſchön weiß, und zu Hand-Brieffen am bequemſten iſt. Seinem Gebrauch nach wird es in Schreibe- Druck- Pack- und Löſch-Papier oder Schrentz eingetheilet. Das Schreibe-Papier iſt nach ſeiner Güte fein Poſt-Papier, gemein Schreibe-Papier von verſchiedenen Sorten; Cantzley-Papier, ſo zu reinen Schrifften; und Concept-Papier, ſo das geringſte, und zu Concepten in Cantzeleyen und Schreibe-Stuben gebrauchet wird. Worbey noch zu gedencken des geſtempelten Papieres, welches mit des Landes-Herrn ſeinem Wapen bezeichnet, und heutiges Tages faſt durch gantz Europa, die Reichs-Städte ausgenommen, eingeführet worden, um ohne groſſe Beſchwerniß der Unterthanen die Revenüen des Landes-Herrn dadurch zu vermehren, weil ohne eines ſolchen Stempel-Bogens nichts gültiges, oder etwas ohne deſſen Gebrauch mit Beſtraffung nieder geſchrieben werden kan. Es ſind aber dieſe von ungleichem Wert, indem derſelbe iedesmahl nach der Beſchaffenheit der Sache und ihrer Wichtigkeit proportioniret. Das Druck-Papier iſt nicht geleimet, und ſchlägt dahero durch; die Buchdrucker bedienen ſich deſſen alleine, Bücher darauf zu drucken. Pack-Papier iſt weiß, grau oder blau, und dienet allerley Waaren einzuſchlagen und darein zu packen. Löſch-Papier oder Schrentz iſt das geringſte, und wird in den Apothecken und Kram-Läden zu Düten und zum Einwickeln gebrauchet. Auſſer dieſen Arten hat man auch noch allerhand gefärbtes Papier, ſo entweder einfärbig, als gelb, grün, roth, blau, ſchwartz u. ſ. f. welches bisweilen auch mit gold- und ſilbernen Figuren eingedrückt und gemodelt, oder auch wohl gantz ſilbern und golden iſt, deſſen viel in

Augſpurg bereitet wird, oder es wird daſſelbe geſprenget auf Frantz-Manier, oder gar buntfärbig gemacht, wie das ſogenannte Türkiſche Papier. Ein Buch Druck-Papier hat fünff und zwantzig Bogen, ein Buch Schreibe-Papier aber nur vier und zwantzig. Zwantzig Buch Papier machen ein Ries, und zehen Rieſſe einen Ballen. Vor allen andern iſt das Frantzöſiſche Papier, wegen ſeiner Weiſſe, Feine und Feſtigkeit berühmt. Wenn man rein Papier auf einem zinnernen Teller anzündet, ſo ſetzt ſich von dem Rauch eine braune Feuchtigkeit, gleich einem Oel, welches Papier-Oel genennet wird, dergleichen in ein wenig Baumwolle gefaſſet, und in Zahn-Wehe auf den ſchmertzenden Zahn geleget, ſtillet die Wehtagen; ingleichen auf ein Hüner-Auge geleget, und nach einigen Tagen kurtz vor dem neuen Mond daſſelbe alsdenn ausgeſchnitten, vertreibet ſolches. Das blaue Papier, worinn Hut-Zucker eingewickelt geweſen, mit Kreide beſchmieret, leget man auf die Roſe oder das Rothlauff, die Geſchwulſt zu zertheilen. Noch dieſes iſt auch allhier zu mercken, da die vornehmſte Materie des Papiers aus alten leinen und wollenen Lumpen beſtehet, in einer Wirtſchafft aber dergleichen immer abgehen, die man nicht mehr gebrauchen kan, daß man ſolche zu dem Ende auf dem Lande, wenn man in Papier-Mühlen-Diſtricten lieget, ſammlen, und hernach denen ausgeſendeten Hader-Lumps-Leuten vor etwas Papier und andere Kleinigkeiten, ſo ſie führen, überlaſſen, ſolchergeſtalt aber auch dieſe nichtswürdige Sache, die man ſonſt in Miſt wirfft, zum Nutzen bringen könne. Ja man ſammlet gantze Wagen nach und nach davon, und verführet ſie zum Verkauff in die Papier-Mühlen, wenn dieſe zu entfernet liegen, und es nicht ſelbſt einſammlen laſſen; dazu ſie insgemein ihre angewieſene Diſtricte, und wohl gar das Recht haben, darinne allein die Lumpen ſammlen zu laſſen. Dieſes Jus bannarium bekommen ſie entweder durch Privilegia von der Landes-Herrſchafft, oder durch Zeit-Conceſſiones von der Gerichts-Herrſchafft, der ſie was gewiſſes dafür entrichten. Sonſt kan auch eine ſolche Papier-Mühle, wie eine andere Land-Mühle, als ein Land-Gut betrachtet werden, ſonderlich wenn andere Land-Wirtſchafft damit verknüpffet iſt. Siehe den Artickel Mühle.

Papier-Blume, oder **Flock-Blume**, iſt ein zaſeriges Sommer-Gewächſe, ſo in den Gärten zur Zierde gehalten wird. Die erſten Blätter, ſo aus der Wurtzel hervor kommen, haben einige Gleichheit mit den Cichorien, denn ſie ſind lang, ein wenig zerſchnitten, dunkel-grüner Farbe, und mit einer kurtzen Wolle bedecket. Die Stengel ſind rauh, rund, geſtreifft, ſteiff, und mit Blättern beſetzt, welche denen erſtern gleich, aber viel kürtzer ſind. Auf denſelben kommet eine Purpur-farbne oder auch gelbe, oder weiſſe, einfache und gefüllte Blume, die aus einem danckel-grünen Kelche hervor bricht. Wenn dieſelbe reiffet, wird ſie ſteiff, un kan ohne einige Zuthat viele Jahre dauren, hei auch perpetuel. Die Wurtzel iſt ziemlich ſtarc holtzig, eines anziehenden, iedoch ſchlechten Ge ſchmacks, wird zu böſen Hälſen gebrauchet.

Papier-Mühle, ſuche **Mühle**.

Papillon, ſiehe **Schmetterling**, denn ſ wird er auch genennet.

Pappel, iſt ein Gewächſe, davon man zweyerley Haupt-Gattungen hat, nemlich die wilden oder **Feld-Pappeln**, und die **Garten-Pappeln**. Der wilden Pappel, ſo wegen ihrer fürtrefflichen Eigenſchafften Omnimorbia genennet wird, giebt es wieder etliche Arten, als **Roß- Käſe- Gänſe-** oder **Haſen-Pappeln**, welche aber anderſt nicht, als der Gröſſe nach unterſchieden ſind. Sie wächſet allenthalben an ungebaueten Orten, um die Zäune und Hecken, in feuchten und auch dürrem Boden, hat viel runde Stengel mit breiten, rundlichten, und am Rande herum zerkerbten Blättern, Leib-farbene und bisweilen licht Purpur-röthlichte Blumen, auf welche breite runde Saamen-Köpfflein, wie kleine Käſe, folgen. Die Wurtzel iſt weiß und lang, welche, nebſt dem Kraut und Saamen in Milch gekocht, den Huſten und die Heiſerkeit vertreibet, auch für die Schwindſucht ſehr dienlich iſt. Die Blätter unter den Kohl genommen, öffnen den Leib; äuſſerlich dienen ſie zu erweichenden und lindernden Umſchlägen, Clyſtieren und Bädern. Die Wurtzel in rothem Wein gekocht, dienet vortrefflich, die Zähne an ſtat eines Bürſtleins damit zu reiben und reine zu halten. Aus dem Kraut wird zu Anfang des Mayen, da es Käslein und Blumen zugleich hat, ein Waſſer gebrannt, welches für Seitenſtechen, Lungenſucht, Geſchwäre der Nieren und Blaſen, und für den Gries ſehr gut iſt; aus den Blumen macht man eine Latwerge, welche wider die Heiſerkeit, Huſten und Lungenſucht mit Nutzen gebraucht wird. Die **Garten-Pappeln** ſind dreyerley: Die einfache **Roſen-Pappel**, wird auch ſonſt **Herbſt-Roſen** genannt. Die **gefüllte Pappel** ode **Stock-Roſen**, und die **Baum-Pappel**, ſi werden unter die Sommer-Gewächſe gerechnet, ſchieſſen mit einem einfachen dicken und rauhen Stengel hoch auf, haben groſſe breite Blätter, Blumen den Roſen ähnlich, von mancherley Farben, vornemlich hoch-roth, Purpur-Farbe, braun, Leibfarb und weiß, und dienen im Garten zur Zierde, in der Artzney aber die Blumen haupt ſächlich zu den Wund-Träncken, für Ge ſchwulſt und Entzündungen im Halſe, Mund Fäule und innerliche Verſehrungen. Da gantze Kraut in Milch geſotten, und davo getruncken, iſt eine bewährte Artzney für di Schwindſucht. Das aus den Blumen de ſtillirte Waſſer iſt ein gutes Gurgel-Waſſe und der davon bereitete Syrup ſtillet alle hand Bauch-Flüſſe, rothe Ruhr und Blu ſpeyen. Die jungen Pappel-Blätter, wie au

di

die zarten Schößlinge werden im Frühling unter den Salat genommen, und ſollen inſonderheit die letztern gelinde purgiren. Dieſes Gewächſe ſtehet gerne in feuchtem Grunde und an einem offenen, an der Sonne wohl gelegenen Ort. Die einfachen und gefüllten Roſen-Pappeln werden aus dem Saamen auf einem Miſt-Beete fort gepflanzet, und die aufgegangene Pflänzlein drey Tage nach dem Vollmond verſetzet, die Baum-Pappel aber liebet auch in ein Gefäß gepflanzet und beygeſetzet zu werden. Die Pappel-Stöcke dauren etliche Jahre, und treiben im Frühling von neuem wieder hervor, daher man abſonderlich die bey denen gefüllten auskeimende Nebenſchoſſe ſamt der Wurtzel vom Stock abſondern und weiter ſetzen kan. Dieſes Gewächſe iſt unter ſeinem Lateiniſchen Nahmen Malva bey denen Garten-Liebhabern faſt mehr bekannt als unter dieſen.

Pappel-Baum, Pappel-Weide, Alber-Baum, Bellen, iſt ein hochſtämmiger Baum, welcher gerne an feuchten Orten um die Ufer und Ränder der Flüſſe, Bäche und Waſſer-Gräben wächſet. Man zehlet davon dreyerley Arten: Der **weiſſe Pappel- oder Alber-Baum** treibet einen geraden Stamm, viel und ſtarcke Aeſte, eine weißlich-grünende Rinde, und ein weiſſes ſpältiges Holtz. Seine Blätter ſind eckigt, breit und zerkerbet, faſt denen ſchmalen Wein-Blättern ähnlich, oben glatt und Saat-grün, auf der untern Seiten aber weiß und wollig. An den Zweigen wachſen länglichte dünne anfänglich Purpur-braune Kätzlein oder Zäpflein, welche ſeine Blüthen ſind, und, wenn ſie von der Sonne ausgetrocknet, endlich vom Winde verſtieben. Er ſetzet ſeine Wurtzel nicht tief in die Erde, daher er leichtlich von den Winden umgeriſſen wird, bevorab wo er in luckern und ſandigem Grunde ſtehet. Dieſer Baum giebt einen feinen Schatten, und bey der Knoſpen-Zeit im Frühling einen lieblichen Geruch. Der **ſchwartze Pappel-Baum** aber treibet einen ſtärckern Stamm, wirfft auch ſeine Wurtzeln tiefer in die Erde; ſein Holtz iſt härter und gelblich, auch nicht ſo ſpältig, als des vorhergehenden. Seine Blätter ſind dreyeckigt, am Stiele breit, und vornen ſpitzig, am Rande herum ein wenig zerkerbet, oben ſchwartz-grün und unten grau, hängen an langen Stielen, und richten ſich nach der Sonnen-Wende, (Solſtitium) maſſen ſie, ſo bald ſolche vorbey, ſich ebenfalls umwenden, und auf die andere Seite kehren, dahero dieſer Baum bey denen Alten die Veränderung der Zeiten bedeutet und abgebildet. Er hat eine rauhe Aſchen-farbene Rinde, die zuweilen gleich denen Kirſch-Bäumen, wenn ſie geriſſet, ein Hartz ausläſt, und an ſtat der Blüthe längliche Zäpflein oder Kätzlein, auf welche mit runden Beeren beſetzte Träublein folgen, die, wenn ſie reiff und zeitig werden, mit Wolle verfliegen. Ehe die Blätter ausſchlagen, brechen längliche dunckel-gelbe Knöpflein hervor, etwas gröſſer, als Gerſten-Körner, welche fett, öhlig, und im Angreiffen klebrig, dem Geruch nach aber lieblich und anmuthig ſind. Dieſe nennet man Alberbroſſen oder Alberknöpffe, und bereitet das bekannte Pappel-Oel daraus, welches als eine Schmertzen-ſtillende Salbe, in hitzigen Fiebern, und ſonſt auf die Schläfe und Pulſe geſtrichen wird. Oder man machet folgende **Pappel-Salbe** daraus: Nachdem man zu ein Pfund ſolcher Alberknöpffe, Magſaamen-Blätter, Hauswurtz-Blätter, Knaben-Kraut, Nacht-Schatten, Bilſen-Blätter, Lattich-Blätter von ieden ein Loth genommen, und alles zuſammen fein klar geſchnitten, unter einander gemenget, läſſet man es im Wein halb einkochen, ſeiget es durch ein reines Tuch, und miſchet endlich an dem Feuer ungeſaltzene friſche Butter oder Speck darunter. Dieſe Salbe iſt ſo nöthig als dienlich vor böſe und grindige Köpffe der Kinder. Dieſelben Alberknöpffe auch nur mit friſcher Butter zerſtoſſen, hernach zerlaſſen und durchgeſeigt, das Haar, nachdem es wohl gewaſchen, damit geſtrichen, machen, daß es lang und ſchön wächſet. Die Pappel-Bäume, ſo wol weiſſe als ſchwartze wachſen, unter allen Bäumen am geſchwindeſten auf, und wenn man ſie in die Höhe ziehet, werden ſie ſtarck, wie eine Eiche oder Buche, ſetzen viel Aeſte, und machen einen angenehmen Schatten; man kan ſie aber auch wie die Weiden alle drey oder vier Jahr köpffen, und alſo treflich nutzen. Sie können auch füglich zu Schlag-Holtz angeleget werden, weil ſie ſchnell wachſen, und ſich ſtarck ausbreiten. An den Wurtzeln, wenn ſie etwas bloß liegen, ſchlagen junge Sproſſen oder Schöſſerlein aus, ſo man wieder verſetzen kan. Sie werden am beſten, wie die gemeinen Weiden, durch vier, fünff bis ſechs Ellen lange, in wachſenden Monden gehauene, Satz-Stangen, oder Satz-Pappel-Weiden fortgepflantzet, ſiehe **Weide**. Ihr Holtz lodert im Feuer jähling weg, und hält die Wärme davon nicht lange nach, hingegen dienet es deſto beſſer zu Tiſcher- Drechsler- und Bildhauer-Arbeit, ſonderlich zu Blaſebälgen, weil es nicht ſchwindet; man kan es auch zu Sparren- und andern Holtze in geringen Gebäuden gebrauchen. Der Stamm von dem ſchwartzen Pappel-Baum iſt ſonderlich zu Back-Brunnen- und andern Trögen ſehr brauchbar, nicht allein wegen ſeines wammerigen Wuchſes, der es immer zuſammen hält, und nicht, wie anderes Holtz aufreiſſen läſſet, ſondern auch wegen ſeiner übrigen Zähigkeit, durch welche es ſich in der Näſſe mehr als anderes weiches Holtz conſervirt. Die dritte Gattung des Pappel-Baums, iſt die Aſpe oder Zitter-Pappel, wovon an ſeinem Orte weiter gedacht wird.

Pappel-Roſen, ſiehe **Pappel.**

Parade, dieſes Wort wird denenjenigen Sachen beygeleget, die da mehr zum prächti-

gen

gen Anſehen und zum Staat, als zum Gebrauch dienen ſollen, und nur zum Aufputz und Zierde aufgeſtellet werden, dergleichen iſt ein auf dieſe Art eingerichtet Zimmer, Kutſche, Bette u. ſ. f. welches letzte, z. E. nicht nur an der Art des Geſtelles, und durch ſeine Koſtbarkeit ſich von den gemeinen gar mercklich unterſcheidet, ſondern auch an ſeinen übrigen Theilen auf die prächtigſte Weiſe in ſchöner Ordnung ausſtaffiret; ja ein Zimmer ſelbſt, welches mit dergleichen und andern auserleſenen ſchönen Mobilien mehr aufgeputzet worden, führet eben darum dieſen ſchönen Nahmen, und heiſſet ein Parade-Zimmer.

Parade-Bette, heiſt dasjenige Bette, welches mit gantzen oder halben Himmel oder Baldachin, ingleichen mit koſtbaren Decken bedecket, mit ſchönen Vorhängen und einem zierlichen Krantz umgeben, über diß mit allerhand ausſtaffirten Betten verſehen, und in Zimmern oder Kammern mehr zum Staat als zum Gebrauch ausgeſtellet wird. Etwas anders ſind dergleichen bey Hohen Begräbniſſen eingerichtet.

Paradis-Aepffel-Baum, iſt eine beſondere Art von niederſtämmigen Aepffel-Bäumen, welche wenig Holtz treibet, und hingegen ſehr voll träget. Er iſt von zweyerley Gattung, rother und weiſſer. Der rothe wird ſo wohl am Stamme als an der Frucht gröſſer, und muß an einen Sonnen-reichen Ort gepflantzet werden, worbey die Frucht auch ſchöner, röther und beſſer wird. Der weiſſe iſt kleiner am Stamme, und bringet kleinere Früchte, welche frühzeitig reiff werden; er bekommet auf dem Boden viel Beyſchoß, welche man ihm fleißig benehmen muß, weil das Wachsthum ſo wohl des Stammes als der Frucht dadurch befördert wird. Beyde Arten werden von den Kernen gezogen, und hätten wegen der natürlichen Güte ihrer Frucht, des Pfropffens nicht nöthig, wo man ſolches nicht um der Zwerg- oder Buſch-Bäume willen thäte, welche von denen Paradis-Aepffel-Stämmen beſſer als von Quitten-Stämmen gezogen werden, denn die Paradis-Aepffel-Bäume, wenn ſie nur ein wenig dick ſind, bekommen durch das Pfropffen im Spalt treflich wohl, gerathen aber bey dem Aeuglen oder Oculiren gar ſelten; da hingegen das Oculiren bey denen Quitten-Stämmen weit beſſer anſchlägt, als das Pfropffen im Spalt.

Paradis-Holtz, iſt dasjenige köſtliche Holtz, ſo nur in einzelen Stücken zu uns aus Java, Sumatra und China gebracht, und dem Pfund nach verkauffet wird. Es iſt daſſelbe dunckel-Purpur mit Aſchenfarbenen Adern durchzogen; hat einen bittern Geſchmack, und wenn es angezündet wird, wiewohl es nicht gerne brennet, einen gar lieblichen Geruch giebt, daher man es auch mit unter das koſtbare Rauch-Werck zu nehmen pfleget; ja man ſchreibet ihm, und ſonderlich der daraus bereiteten Eſſentz eine Haupt- und Hertz-ſtärckende Krafft zu.

Paradis-Körner, ſonſten auch Cardamomum maximum, oder die gröſte Art Cardamomen genannt, ſind dreyeckigte kleine Körner, in der Gröſſe eines Pfefferkorns, auswendig röthlich-braun, inwendig gantz weiß, eines ſcharffen und beiſſenden Geſchmacks, doch etwas gelinder und nicht ſo hitzig, als der Pfeffer; weil ſie auch nicht ſo theuer ſind, als derſelbe, ſo pflegen ſie von betrüglichen Würtz-Krämern unter den geſtoſſenen Pfeffer gemiſcht zu werden; weswegen man wohl thut, wenn man das Gewürtze gantz und ungeſtoſſen einkauffet.

Paradis-Vogel, iſt eigentlich ein Oſt-Indianiſcher Vogel, der zu uns, nachdem ihm die Indianer ehemals die Beine abſchnitten, ohne Beine kam, weil er ſich ohne Beine beſſer zurichten und halten, oder auf die Mützen hefften ließ. Sie haben ſchöne und mannigfaltige Federn. Ehemals glaubte man, die Türcken brächten ihn zu uns, und fiengen ihn da, wo das Paradis geſtanden hätte: Ingleichen, er habe von Natur keine Füſſe. Die Urſache iſt gemeldet. Und ietzo bringen ihn die Holländer mit Füſſen aus Bantam.

Paraphernal-Gut, heiſſet in Rechten dasjenige Gut, ſo die Weiber ihren Männern nicht als Ehe-Geld, ſondern ſonſt in währendem Ehe-Stande noch über die Mit-Gifft zubringen. Uiber dergleichen Gut hat der Mann nach Kayſerlichen und gemeinem Recht keine Gerechtſamkeit, es wolte denn das Weib ihm ſelbiges gutwillig zuſtehen; nach Sachſen-Recht aber hat der Mann von denen Paraphernal-Gütern eben ſo, wie von der Mit-Gifft die Frucht-Genieſſung. Carpzov. P. I C. 26 Def. 86 & L. 6 Tit. 6 Reſp. 51 n. 14.

Paraſol, heiſſet eigentlich ein Schirm-Dach, womit man ſich wider die Sonnen-Strahlen zu bedecken gewohnt. Es beſtehet dieſes aus einem runden Knopff, der ſich an einem etwas langen doch zierlichen Stängelgen, oben feſt gemacht befindet. Aus dieſes Knopffes Umkreis gehen verſchiedene ſchwache Stäblein heraus, die ſich an demſelben um ihre eigene Axe bewegen, über welche ein nach den Circkel geſchnittenes Tuch dergeſtalt befeſtiget, daß es ſich, wenn gedachte Stäblein nieder geſchlagen werden, zuſammen leget, und wenn ſie erhaben werden, mit ihnen ſich zugleich ausſpannet. Es bedienet ſich dergleichen Schirmes vornemlich das Frauenzimmer, und zwar hieſiger Landen am meiſten bey Regen-Wetter, zu welchem Ende das Tuch mehrentheils aus einer feinen gewächſten Leinwand beſtehet, da ſonſt, wenn es vor die Sonne gebraucht wird, Taffend, Baſt und dergleichen ſeidene Zeuge auch darzu dienen können, und ietzo wircklich dienen, nachdem das Frauenzimmer auch die letzten nunmehr im Gebrauch hat.

Parat, iſt ein einfärbiger ſchwartzer Zeug, wie ſolchen das Frauen-Volck in Hamburg zu ihren Regen-Kleidern gebraucht. Man hat deſſen zweyerley, einen ſeidnen und wollenen, der letzte aber iſt gar verſchiedener Gattung.

Pare,

Parc, wird in einem vollſtändigen groſſen Fürſtlichen Garten ein Luſt-Wald genennet, welcher mit vielen netten und anſehnlichen Alleen verſehen, auch mit einem ſtarcken Gehäge umſchloſſen, darinnen mancherley angenehmes Wild gehalten und auferzogen wird. Nebſt dieſem wird vornemlich darzu erfordert, daß er ſchöne, geraume, freye Plätze habe, darauf etliche Alleen zu lauffen; ingleichen ſoll darinnen ein groſſer Teich, oder wenigſtens ein Canal, nebſt einem lebendigen Waſſer oder Spring-Werck angeleget ſeyn. Ein ſolcher Parc wird gern hinter den Luſt-Garten, und zwar dergeſtalt angeleget, daß die Haupt-Alleen zuſammen treffen, wodurch alsdenn die herrlichſte Ausſicht erhalten wird.

Parchent, ſiehe Barchent.

Parforce- oder Lauff-Hunde, ſind eine beſondere Art Jagd-Hunde, welche ein aufgeſprengtes Stücke Wild, wie ſehr es auch wechſeln, und ſich drehen mag, ſo lange verfolgen, und wenn es ihnen gleich aus denen Augen gekommen, doch durch den Wind oder aus der Spur, wieder entdecken und auftreiben, bis es endlich vor Müdigkeit nicht weiter kan, und durch einen Fang mit dem Hirſchfänger erleget wird. Es ſind ſolche meiſtens ſtarcke Mittel-Hunde, rother, braun, röthlicher oder grauer Farbe und von langen Ohren. Die Frantzöſiſchen und Engliſchen Parforce-Hunde ſind ohnſtreitig die beſten, insgemein weiſſer Farbe oder Dockfleckigt, von langen Ohren wohl behangen, daß man auch welche von anderthalb Viertel von einer Elle gefunden. Die Frantzöſiſchen Parforce-Hunde haben inſonderheit einen ungemein ſtarcken, hellen und vortreflichen Laut, die Engliſchen aber werden nicht ſo laut, laſſen ſich auch gar ſelten hören; hingegen ſind ſie mit weniger und leichter Mühe ordentlich zum Jagen abzurichten, als jene. Man bedarff auch nicht viel Ordnung der Töne zu blaſen, oder die Mühe zu haben, mit viel Redens-Arten ihnen zuzuſprechen, und ſie zu unterrichten; maſſen ſie einen natürlichen Gehorſam erzeigen, von gutem Geruch ſind, und die Spur mit gröſſerer Ordnung halten, als die Frantzöſiſchen; ſie gehen auch gerne ins Waſſer, und halten ſich wohl bey Leibe, mit viel ſchlechterer Koſt, als die Frantzöſiſchen, welche ſchon eckler ſind. Im Lauffen dauren ſie lange aus, weswegen man nicht ſo viel Relais oder Vorlagen bedarff, alleine den Wiedergang des Hirſches ſuchen ſie nicht ſo gar eigentlich, wie die Frantzöſiſchen, welche darinnen viel accurater erfunden werden. Ein wohl proportionirter Parforce-Hund ſoll einen etwas länglichten Kopff, eine breite Stirn, einen ſpitzigen Hübel, groſſe Augen, fein lang behangene Ohren, die unten gewendt, und wo möglich, drey bis vier Finger breit über die Naſe gehen, mittelmäßige Schultern, gebogene Nieren, hohe Hüften, einen hocherhabenen dicken Wedel, dicke Lenden, gerade Knie, ſtarcke Nerven, und kurtze dicke Klauen haben. Die Hündin, wovon man dergleichen Art nachziehen will, muß von guter Race, auch hoch, lang und breit vom Leibe ſeyn, und alle nur erzehlte Zeichen haben; ſo muß ſie auch, weil ſie ohne diß meiſt läufiſch, tragend oder ſäugend, nicht zum Jagen ausgeführet, ſondern nur zur fernern Zucht, nebſt dem allerſchönſten Hund allezeit zu Hauſe gelaſſen werden.

Parforce-Jagd, oder wie es auch ſonſt genennet wird, Lauff- oder Renn-Jagen, iſt, wenn das Wild ohne Garn oder Tücher dabey zu gebrauchen, durch Jäger zu Pferde und Hunde, die in verſchiedene Relais oder Vorlagen vertheilet, ihm vorwarten, ſo lang auf der Fährte verfolget wird, bis es ſtürtzet, oder ermüdet ſich von ſelbſten niederthut, oder aber von den Hunden zu Stande gebracht wird, daß es durch einen Fang mit dem Hirſchfänger erleget werden kan, welches aber bey denen Hirſchen ohne Gefahr nicht zugehet, beſonders, wenn ſie ihr Gehörne vollkommen haben, oder in der Brunſt ſind, wo man es nicht mit Vortheil anzugreiffen weiß. Wenn der Hirſch erlegt, wird es mit dem Parforce-Horn kund gemacht, der Hirſch ins Gehörne gelegt, der Hals und Gurgel geöffnet, und denen jungen Hunden alſo warm ihr Genüß gegeben, folglich der rechte Vorder-Laufft abgelöſet, und dem Herrn des Jagens präſentiret, endlich das Stücke vollends zerwircket, und, weil dergleichen Wildpret nicht wohl zu genieſſen, denen Hunden Preis gegeben, oder, wem es ſonſt zugehöret, ausgetheilet; Auf den erſten Fall, werden die Knochen und Röhren davon abgeſondert; andern Falls aber gehöret das Hertz, Lunge und Leber den Leit-Hunds-Knechten, als ihr Recht, welches dem Leit-Hund, um denſelben deſto begieriger zu machen, nachdem er an des Hirſches Kopff und Gehörn geführet worden, gegeben wird. Der rechte Vorder-Bug gehöret demjenigen, ſo den Hirſch beſtätiget, der andere aber dem Jagd-Junckern. Die innerſte Nieren-Brätlein nebſt dem Gehörn oder Geweyh den Herrn der Jagd, der Zimmel kommt dem Ober-Jäger-Meiſter, der Rück-Braten und Keulen denen andern hohen Jagd-Officiern, und der Hals nebſt dem Kopff den Hunde-Knechten zu. Die Parforce-Jagd iſt nur eine Luſt vor groſſe Herren, koſtbar, weil viele Menſchen, Pferde und Hunde darauf gehalten werden müſſen, und gefährlich, weil es eine Hals-brechende Arbeit vor Menſchen und Thiere iſt: Es leidet auch dergleichen nicht eines ieden Landes Gelegenheit; In Franckreich und Engelland iſt ſie ſehr gemein, in Deutſchland aber erſt ſeit etlichen Jahren an verſchiedenen Höfen Mode worden. Die Parforce-Jäger pflegen zwar von dem Früh-Jahr an, den Sommer durch, bis in den ſpäten Herbſt, auch öffters des Winters, oder wenigſtens bis zu Anfang des Novembers zu jagen, und mit dem St. Hubertus-Tag, (welchen ſie, weil dieſer Hubertus eigentlich der Patron der Parforce-

Jagd iſt, mit einem beſondern Feſtin celebriren), zu beſchlieſſen; Man hält aber, auſſer wenn ein groſſer Herr nach ſeinem Plaiſir jaget, vor die beſte Zeit zum Parforce-Jagen: Wenn das Wild geſetzet, und die Kälber, ſo ſchon etwas erwachſen mit dem Thiere weichen, der Hirſch aber ſein Gehörne geworfen und wieder aufgeſetzet, bis zur Brunſtzeit: Denn zu ſolcher Zeit die feiſten oder guten Hirſche alleine ſich beſonders austheilen, und von denen andern abſondern; in der Brunſt aber bey vielen Wildpret ſchwerlich von dem Hauffen zu trennen, auch einen heßlichen Geſtanck haben; nach der Brunſt aber ſind ſie magerer, und entkommen dahero leichtlich die meiſten, wiewohl auch öffters einige, weil ſie abgemattet, gefangen werden; zu geſchweigen, daß auſſer obiger bequemſten Zeit, im Früh-Jahr und ſpäten Herbſt, Froſt, Schnee und Eis groſſe Verhinderniß bey dieſer Art zu jagen geben; denn die Hunde haben zu ſolcher Zeit keine Witterung oder Geruch von der Fährde, lauffen ſich auf dem harten Froſte wund und lahm, oder gleiten auf dem Eiſe und verrencken ſich. Die Pferde verbällen und vertreten ihren Huff auf dem Froſt, auf dem Schnee und Eis aber werden ſie nicht nur am Lauffen verhindert, ſondern auch in Gefahr geſetzt, ſamt dem Jäger oder Piqueur in eine vom Wind verwehete Grube zu ſtürzen, oder auf dem glatten Eiſe auszugleiten, und nebſt jenem den allergroſten Schaden zu nehmen; und was dergleichen wichtige Verhinderungs-Urſachen mehr ſind, weswegen das Parforce-Jagen bey dergleichen unbequemen Jahrs-Zeiten vorzunehmen nicht rathſam iſt. Zur guten Wirtſchafft einer Jagd aber dienet die Parforce-Jagd gar nicht. Denn das Wildpret kan nicht genutzet werden. Die Luſt koſtet dem Herrn viel im Beutel, und auch offt ihm und andern an der Geſundheit. Dem armen Landmann aber wird ſein Acker durch Pferde und Hunde verderbet, und über dem muß deswegen das Wildpret unmäßig gehäget werden, deswegen an ſolchen Orten der Wild-Fraß gleichfalls den Feld-Bau ruiniret. Man mag alſo die Sache anſehen, auf welcher Seite man will, ſo iſt es eine ſchädliche, unvernünfftige und ſündliche Art zu Jagen, die wir bloß aus Nachfolge der Frantzoſen und Engelländer erſt vor nicht gar langer Zeit in Deutſchland angenommen, weil wir gerne alle ausländiſche Thorheiten nachmachen wollen. Es gehet auch vor die Hunde und Pferde viel Geld aus dem Lande und das arme Vieh wird dadurch nur gequälet, welches uns Gott doch zu unſerm Nutzen, und nicht zur grauſamen Luſt an ihrer Qval erſchaffen hat. Wo man alſo bey Höfen darauf fällt, da iſt dieſes eine Cammer-Ausgabe, welche am erſten retranchiret werden könte, widrigenfalls aber der Cammer viele Laſt machet, und nur denen Jägern Anlaß giebt, die armen Unterthanen zu …en.

Parfumirte Sachen, heiſſen diejenigen, ſo einen wohlriechenden Geruch von ſich geben, und von dem Frauenzimmer offt nur aus bloſſer Wolluſt hochgeachtet, ſonſt aber auch zur Geſundheit gebrauchet werden. Es pflegen einige nicht nur ihre Wäſche, Kleider, und alles was ſie an ja um ſich haben, zu parfumiren; ſondern es bedienen ſich auch dieſelben bald einer Maſſa oder Paſte von dergleichen Art, die Hände damit weiß zu machen, bald allerley Eſſentzen zum Waſchen, bald dergleichen Pomaden vor die Lippen und das Angeſicht, bald Savonetten-Kugeln, Zahn-Pulver, Schnupff-Toback, Haar-Poudre und was dergleichen mehr, ſo daß in Italien und Franckreich eine ordentliche Profeßion oder Handwerck derer Parfumeurs, die gantze Catalogos von ihren wohlriechenden Waaren drucken laſſen; und ob man ſchon in Deutſchland dieſes ebenfalls nachzumachen weiß, ſo bekommt man doch gedachte Sachen von weit beſſerer Güte und Eigenſchafft aus Spanien, Franckreich und Italien, weil daſelbſt die wohlriechende Species, und die daraus extrahirte Eſſentzen des warmen Climatis wegen viel eher zu haben.

Pariren, iſt eine Lection, ſo auf der Reit-Schule einem Pferde beygebracht wird, daß es nach dem Willen des Bereiters oder Reiters ſtille halten, und vorne ſich etwas erheben muß. Das Pferd muß dabey ſich zugleich auf die zwey hintern Füſſe ſetzen, den Kopff nicht auf den Zaum lehnen, oder vor ſich hinaus ſtrecken, und die vordern Füſſe nicht von ſich werffen, ſondern geſchickt biegen; wenn es ſich ſolchergeſtalt recht erhoben, und die Füſſe wieder auf die Erde nieder ſetzt, müſſen Kopff und Hals gleich und ſtet wohl herbey bleiben; worzu man den Caveſſon treflich gebrauchen kan.

Pariren heiſt auch überhaupt gehorchen.

Paris-Kraut, Stern-Kraut, Wolffs-Beer, iſt ein Kraut, ſo in dicken ſchattichten Wäldern an feuchten Orten wächſet, im April blühet, auf einem dünnen einer Spannen hohen Stengel vier Blätter Creutzweiſe anſetzt, und eine Gras-grüne vier-blätterige Blume bringt, woraus eine ſchwartze mit kleinen weißlichten Saam-Körnlein angefüllte Beere folgt. Es hat eine kühlende und trocknende Krafft. Die Beeren, wenn ſie vor Aufgang der Sonnen, und da dieſelbe in den Zwillingen läufft, geſammlet worden, ſind gut für Peſt, anſteckende Kranckheiten und eingenommenes Gifft. Neun Beeren in Linden-Blüth-Waſſer gepülvert eingenommen taugen wider die ſchwere Noth und Wahnwitz, die von Zauberey hergekommen. Die Blätter werden bey Peſt-Beulen, Nagel-Geſchwüren, und alten faulen Schäden mit Nutzen gebrauchet.

Parmeſan-Käs, iſt eine Art wohlſchmeckender Käſe, ſo um Parma herum in Italien gemachet wird, und wird die Milch von Eſeln darzu genom-

genommen. Man genieſſet ſolchen entweder roh, oder bedienet ſich des geriebenen auch bey etlichen Eſſen, davon ſelbige einen guten Geſchmack bekommen. Siehe Käſe.

Parnas-Gras, wird auch Einblat genennet, ſiehe dieſen Articel.

Parterre, heiſſet derjenige Ort in einem Garten, wo nach allerhand ſchönen Figuren die Blumen-Muſter angeleget ſind. Sie werden auf unterſchiedliche Art gemacht, überhaupt aber in Deutſche, Frantzöſiſche und Engliſche eingetheilet. Die Deutſchen Parterren werden mit Buchs-Baum eingefaſſet, und beſtehen entweder aus unterſchiedenen mathematiſchen Figuren und Parallel-Gängen, oder die Gärtner bringen den verzogenen Nahmen des Garten-Herrns hinein, und was dergleichen mehr. Ob ſie gleich bey einigen, als Altväteriſch, abgekommen, ſo geben ſie doch, wenn eine geſchickte Eintheilung der Blumen dabey obſerviret worden, in der Blumen-Flor eine ſo angenehme Augen-Weide, als nimmermehr eine andere Art geben mag. Die Frantzöſiſchen ſind nichts anders, als gezogenes Laub-Werck von guter Erde, da doch nicht viel von Blum-Werck eingeſetzet wird. Die Plätze zwiſchen denen Laub-Zügen werden mit allerhand buntfarbigen Sand beſtreuet; Man macht auch Wapen und verzogene Nahmen in ſolche Parterren. Die Engliſchen ſind vermengte Schnecken-Züge von Raſen, und Laub-Zügen nach frantzöſiſcher Art. Die Raſen-Parterren beſtehen in allerley Figuren, aus grünen ſtets unter der Sichel gehaltenen Raſen, zwiſchen welchen die Gänge ebenfalls mit ſchönem Sande überzogen ſind. In die Figuren werden auch wohl hier und da geſchnittene Taxus geſetzet, und finden am beſten ihren Platz vor der Orangerie, ſchicken ſich aber nicht gar wohl in Gärten auf dem Lande, wo man in denen Obſt- und Graſe-Gärten ohnedem Raſen genug hat. Man muß die Parterren und Luſt-Beete alſo abtheilen und ordonniren, daß von dem Früh-Jahr bis in den ſpäten Herbſt hinein, iederzeit etliche Sorten der Blumen darauf blühen, und immerdar eine an der andern ihre Stelle komme. Es giebt ihnen auch ein gar feines Anſehen, wenn man ſie in der Mitten höher macht, als auf beyden Seiten. Die ſehr groſſen und hohen Blumen, als die Malvæ, Sonnen-Blumen, und andere dergleichen ſchicken ſich nicht wohl unter die andern, ſondern es ſiehet manierlicher, ob es gleich von den wenigſten in Acht genommen wird, wenn man ſie in ein abgeſondertes rundes oder eckigtes Luſt-Beet einſchließt. Andern hingegen gefällt es beſſer, groſſe und kleine Blumen unter einander zu vermiſchen.

Paſſade, heiſſet auf der Reit-Schule der Huf-Schlag oder Weg, den ein Pferd macht, wenn es mehr als einmal auf einem Erdreich hin und wieder gehet, und allemal an dem End im Umkehren eine halbe Rundung macht. Der Paſſaden ſind mehr denn einerley. Paſſade d'un temps iſt, wenn das Pferd im Umkehren nur ein Tempo nimmt. Paſſade de cinq temps iſt eine halbe Rundung, die am Ende einer geraden Linie gemacht wird, da das Pferd mit der Hüffte inwendig fünff tempi galoppiret, und wenn ſolches geſchehen, wieder gerade fort gehet. Paſſades relevées heiſſen, wenn die halben Volten mit Corbetten gemacht werden. Paſſade furieuſe dienet zum duelliren: Wenn das Pferd in gerader Linie zum Ende kommen, macht man eine halbe Volte von drey Tempi, und galoppirt hernach gerade fort, bis zum Mittel der Paſſade, da läſſet man das Pferd in voller Hitze lauffen bis zum Ende, da man wieder einhält, und mit einer halben Volte umkehret.

Paſſagier, iſt der Nahme, welchen man einem Falcken oder Habicht giebt, der im erſten Jahr ſeines Alters, zur Zeit, da dieſe Raub-Vögel ſonſten ihren Strich zu haben pflegen, nemlich vom September bis in den December gefangen wird. Wenn ein Falckenier einen Paſſagier kauffen will, ſoll er auf folgende Stücke wohl Acht haben: Erſtlich ſoll er an dem Kopff auswendig nachſehen, ob die Augen ſauber und rein; ob die Ohren rein und geſund, ingleichen ob die Naſen-Löcher offen ſind; zum andern ſoll er dem Vogel, ſo weit als er kan in den Hals hinein ſehen, um zu erfahren, ob alles geſund und unverſehret ſey? ob er keine Finnen an der Zunge habe? ob der Hals weit angelauffen, ingleichen ob er im Maul alterirt ſey, welches man mit dem mittel Finger fühlen kan. Und endlich drittens hat er beym übrigen Leibe zu beobachten: Ob der Vogel die Flügel recht und an ihrer Stelle trägt, und ob er ſie über einander ſchlägt? ob er ſie recht beweget, wie es ſich gebühret, wenn man ihn auf der Fauſt ein wenig ſchüttelt; ob die Flügel überall gantz, oder ihm der Träger nicht vielleicht eine verſehrte Feder ausgeriſſen; denn dieſes thun ſie offtmals, auf daß die Vögel überall glatt ausſehen, und ſie dieſelben deſto eher an den Mann bringen mögen? ob der Schwantz ſeine zwölff Federn habe oder nicht? ob die Hände überall ſauber ſind, und keine Wartzen haben, oder ob ſie zu hitzig, geſchwollen oder ſonſt verſehret ſind? ob der Rücken ſtarck oder ſchwach iſt, welches man ſehen kan, wenn man ihn ein wenig auf der Fauſt bewegt, oder eine Treppe mit ihm herab gehet, da er, wo er ſchwach, gleich die Flügel ſperren, und ſich für dem Fall fürchten wird. Endlich hat er auch Achtung zu geben, ob der Vogel fräßig iſt, denn dieſes ſind gemeiniglich die beſten; wie denn auch diejenigen, ſo nicht flattern, ſondern ſich gegen dem Winde ſchlieſſen, vor die beſten und geſündeſten gehalten werden. Einen Paſſagier-Falcken zahm zu gewöhnen und abzutragen, iſt eine verdrüßliche und mühſame Arbeit; maſſen dieſer Vogel durch vieles Herumwandern ſchon klug worden, und alſo wohl durch fünff-tägig- und fünff-nächtiges Wachen bezwungen werden muß, bis er gantz übertäubet iſt, und alle ſeine vorige gehabte Freyheit gäntzlich vergeſſen hat. Vor allen muß man ihn anfänglich zu der Haube gewöhnen, ihm groſſe Schellen anlegen, und dre-

bis vier Wochen fleißig umher tragen, ehe man ihm recht wohl trauen darff. Zu dem hohen Weide-Werck wird er auf junge Reiher oder Störche, Truthüner, oder junge zahme graue Gänſe abgerichtet; auf den Haſen-Fang aber erſtlich in der Kammer ein grau Caninichen zu fangen angewöhnet, hernach im freyen Felde, ein ausgeſtopffter Haſen-Balg, an einer langen Schnur, durch einen Mann zu Pferde, demſelben ſchnell vorgezogen, damit er einen Haſen kennen lerne, und ſolchergeſtalt wird man mit ihm bald dergleichen baitzen können. Mit dem Rebhun, Ente und Wachtel hat es gleiche Bewandniß; worzu man ihn von dieſem Feder-Wild gewöhnen will, demſelben müſſen die ſtärckſten Schwing-Federn ausgerauffet werden, daß es nicht fliegen könne; Wenn nun der Falcke hungerig, wird er von ſich ſelbſt gantz begierig darauf fallen, welchen man aber gemach bedecken, den Vogel ihm ſäuberlich abnehmen, und mit dem Hirn, Hertzen, Eingeweide und einem Schenckel, als ſeiner Gerechtigkeit, vergnügen und befriedigen kan. Paſſagier nennet man auch einen reiſenden Menſchen.

Paſſementen, ſind mancherley Borten, Canten, Schnüre und dergleichen, entweder von feinen oder unechten Gold und Silber, gantz oder halb Seiden, Wollen, Leinen oder Cameel-Haar, breit oder ſchmal, glatt oder erhaben, ingleichen durchbrochen Gewebe mit umſchlungener, auch mit geklceppelter Arbeit eingeſchobenen Zierathen, derer viele zu Liebereyen, und von dergleichen Perſonen auf ſonderbaren hierzu aptirten Stühlen auch nunmehro bey uns zugerichtet werden; wie denn überhaupt die Deutſchen Poſementirer ihre Wiſſenſchafft und Aufnahme denen in vorigen Zeiten ſich zu ihnen gewendten und aus Franckreich vertriebenen Reformirten zu dancken haben.

Paß-Gänger, Zelter, heiſſet ein Pferd, das einen beſondern Gang hat, den man einen Paß nennet. Dergleichen Pferde ſind für das Frauenzimmer und alte Leute bequem, dienen aber beſſer zu einem Spazier-Ritt, als auf eine weite Reiſe, nicht allein, weil ſie mit ihrem ſchnellen Dreyſchlag, die andern neben ihnen gehende Pferde, die nur im Trab oder halben Galopp folgen müſſen, abmatten; ſondern auch weil ſelbige, wenn ſie anfangen müde zu werden, gerne einreichen, anſtoſſen und ſtraucheln, ja wohl gar aufs Maul fallen.

Paßions-Blume, iſt ein Blumen-Gewächſe, welches in verſchiedenen Gegenden von America, ſo wohl auf dem feſten Lande, als in denen dabey liegenden Inſeln wächſet, bey uns aber in denen Gärten zur Zierde gezogen wird. Es iſt nach Elsholtzens Bericht vor ungefehr hundert und zwantzig Jahren zuerſt nach Rom gebracht, und von dar weiter ausgebreitet, auch, weil ſie verſchiedene Erinnerungs-Zeichen der Paßion oder des ſchmertzlichen Leidens unſers Heilandes vorſtellen ſolle, die Paßions-Blume genennet worden. Von den Hollendern wird ſie Rang-Apffel genennet. Dieſe Blume wächſet an einem gantz kurtzen Stiel, aus einem ſchwachen, aber ſehr hoch, faſt wie ein Wein-Stock aufſchieſſenden und mit zuſammen-gewundenen Zwicklein oder Gäbelein verſehenen Stengel, welcher an einen Pfahl oder Geländere angebunden werden muß, damit das Gewächſe daran in die Höhe lauffen, und ſich anhängen könne. Die Blätter oder das Laub iſt denckel-grün, dem Epheu- oder Gunreben-Blättern nicht ungleich. Jede Blume, ehe ſie aufgehet, iſt ein ablanger oben runder Knopff, welcher ſich in fünff grünlichte oder Oliven-farbne Blätter eröffnet, zwiſchen ieden derſelben ſtehet wieder ein gantz weiſſes Blat; Mitten aus der Blume wächſet gleichſam eine kleine Säule heraus, und aus dem Grund derſelben, über den weiſſen Blättern etliche und funffzig lange weiſſe und Purpur-rothe Zaſern; oben auf der Säule ſitzet ein rundes grünes Knöpflein, aus welchem drey mit röthlichen Puncten bezeichnete Faſern in die Höhe wachſen, ſo die Geſtalt der Nägel haben. Um die Säule ſtehen funff weiſſe Faſern, ſo gelbe Zünglein tragen, gleichwie unſere Lilien. In America erwächſt der vorgedachte Knopff, nach abgefallener Blume, zu einer glatten Gold-gelben Frucht, in der Gröſſe eines Granat-Apffels, mit einer dicken Schale, welche mit einem überaus lieblichen und wohlgeſchmackten Safft, und vielen ſchwartzen harten Kernen angefüllet iſt. Dieſer Safft ſo wohl als die eingemachte Schale, ſtärcket die Lebens-Geiſter, erwecket den Appetit, und lindert die Hitze, dahero ſie ſonderlich in allerley Fiebern nützlich zu gebrauchen ſind. Die Braſilianer bauen dieſes Gewächſe mit Fleiß, und legen es an ihre Sommer-Lauben und Garten-Häuſer, damit ſie des angenehmen Schattens und Geruchs genieſſen; ſie zehlen auch deſſelben ſiebenerley Gattungen, wovon bey uns nur die weiſſen und grünen mit braun vermengte Blumen gefunden werden, welche aber bis dahero weder zur Frucht, noch zu Saamen gedeihen wollen, wiewohl aus der Fürſtlich-Würtembergiſchen Reſidentz-Stadt Stuttgard, unterm 2 December 1727 berichtet worden, daß ſo wohl in dieſem, als im vorhergehenden Jahr, daſelbſt eine Paßions-Blume floriret, welche eine Frucht getragen; ohne aber zu melden, ob die Frucht auch vollkommen reiff worden, woran nicht unbillig gezweiffelt wird. Die unterſten Blumen eröffnen ſich allezeit zuerſt, und wenn dieſe abgefallen, ſodenn immer zu die andern höher hinauf; diejenigen, ſo des Morgens früh aufblühen, pflegen ſich gegen Abend ſchon wieder zu ſchlieſſen, und abzufallen. Hat das Gewächſe völlig verblühet, ſo ſchneidet man das Kraut und die Stengel hinweg, damit die Wurtzel in der Erde ſich vermehren und erſtarcken könne. Den Winter über muß man es wohl verpflegen, und wo man mit keinem beſondern Gewächs-Haus oder Winterung verſehen, daſſelbe in eine warme Stube oder Kammer ſetzen, wo es nicht gefrieren kan, aber ja nicht begieſſen, weil es ſonſten leicht verfaulet. Im Frühling kan man die

Wurtzel heraus nehmen, wenn ſie ſich vermehret hat, zertheilen, und alſo wieder neue Stöcklein dadurch zeugen, welche man in gute fette Erde, und einen groſſen weiten Blumen-Topff etwan drey Zoll tieff einſetzen, an die Sonne ſtellen, und des Begieſſens nicht vergeſſen muß; wiewohl ſolche Verſetzung nicht eben alle Jahr nöthig iſt.

Paßirt, Einpaßirt, wird nicht nur von frey in denen Thoren oder bey denen Zöllen ein und durchgelaſſenen Perſonen und Sachen gebraucht, ſondern iſt auch ein Koch-Terminus, und bedeutet eigentlich, wenn etwas in Butter oder Fett abgeſchwitzt, oder mit demſelben beſtrichen, oder durch dergleichen gezogen worden. Auſſerdem aber gebraucht man dieſes Wort auch von dem zu einer Speiſe öffters gewöhnlichen Zugehör, daher pflegt man zu ſagen: eine Schöps-Keule mit einpaßirten Knoblauch: Schincken mit einpaßirter Salbey: Kalb-Fleiſch mit einpaßirten Morcheln, Gurcken ꝛc.

Paſt, ſuche Baſt.

Paſtel, iſt nicht nur ein Kraut, welches dem Waid ziemlich gleich kommt, auch eben ſo tractiret, und folglich eine blaue Farbe daraus bereitet wird; ſondern es nennen auch die Mahler diejenigen trocknen Farben alſo, welche ſie nach vorher gegangener Miſchung und verlangter Compoſition, mit Gummi-Waſſer, und ein wenig Gips anrühren, in lange runde Stücke, von der Stärcke, wie etwa ein Bley-Stifft in Holtz gefaſt, derb walgern, und wenn ſolche hernach trocken worden, können ſie ſo nett damit auf rauh Papier, noch beſſer aber auf die rauhe Seite des zärteſten Pergaments zeichnen, daß dergleichen entworffene Figur als das ſchönſte Gemählde von Oel-Farbe ausſehen wird, zumal, wenn man ſelbe unter ein ſauberes Glas leget, welches zugleich zu der Erhaltung einer ſolchen Zeichnung dienen kan. Ja dieſe Art zu mahlen, oder die alſo verfertigte Entwürffe ſelbſt pfleget man ebenfalls Paſtels zu nennen. Ja eben dieſes iſt die vornehmſte Sache der trocknen Mahlerey.

Paſten, heiſſen allerhand Säffte, von Aepfeln, Birnen, Pflaumen, Apricoſen, Qvitten und andern Früchten, welche mit Zucker zugerichtet, und ſo weit geſotten ſind, daß man Küchlein daraus formiren, oder allerley Figuren drein drücken kan.

Paſteney, oder Paſternack, ſiehe Paſtinack.

Paſtete, iſt ein bekanntes, trefliches wohlſchmeckendes Eſſen, aus zerhackten, oder gantzen, friſchen, oder in Eßig gebeitzten und geſpickten Fleiſch, Wildpreten, Vögeln oder Fiſchen, ſo in einen Teig geſchlagen, der nach Proportion ſeiner Inlage faſt wie eine runde oder ovale tieffe Schachtel, auf das zierlichſte formiret, und mit einem erhabenen Deckel verſchloſſen worden, auch darinnen mit einer wohlſchmeckenden und lieblich gewürtzten Brühe angemacht, mit allerley Schleckereyen, als Kälber-Milch, Hahnen-Kämmen, Hüner-Lebern und Magen, Würſtlein, Klöſern und andern ſo genannten Beatillen, oder Lecker-Bißlein verſetzet, und im Ofen gar gebacken wird. Zu den Paſteten von Rind-Fleiſch, Hirſch-Wildpret oder andern ſtarcken Fleiſch wird gemeiniglich ſchlechter Roggen, oder ſo genannter gebrennter Teig genommen, weil dieſer ſtandhafft zu ſeyn, und lange zu währen nöthig hat, davon unten Teig nachzuleſen. Hingegen werden das zarte Kalb- oder Lamm-Fleiſch, Truthüner, Capaunen, junge Hüner, Tauben oder kleines Feder-Wild, auch allerley Fiſche, als Aale, Hechte, Karpffen, Auſtern, Halb- und Stock-Fiſche ꝛc. in feinen Blätter- oder Butter-Teig eingeſchlagen; wie denn eben dieſer Teig auch zu denen kleinen mit klar gehackten Fleiſch, und dergleichen gefüllten Paſteten gar beſonders bequem iſt, indem ſich der Teig und das Eingefüllte zugleich durchſchneiden, und beydes zuſammen aufeſſen läſſet. Ob nun ſchon an den Höfen groſſer Herren, wie auch in groſſen und anſehnlichen Städten gantz eigene und beſonders darzu eingerichtete Paſteten-Beckers ſich befinden, die dergleichen Eſſen auf das ſchmackhaffteſte und zierlichſte zuzubereiten wiſſen, ſo daß man bey denen letzten manchesmal um noch gar billigen Preis ſolches zu Kauff haben kan; ſo iſt dennoch denen gemeinen und ordinairen Köchen ſo nöthig als nützlich, wenn ſie ebenfalls verſtehen, wie ſie ein gutes Paſteten-Gebackens angeben und machen ſollen; Und da auch zu eben dieſem Ende allbereit bey der Erklärung eines jeden Stückes, das man etwa in die Paſteten zu ſchlagen pfleget, zugleich angewieſen worden, wie ſelbiges zuzubereiten, ehe es dahinein gebracht wird, und die Jus dazu zu machen, ingleichen wie ſolches in der Paſtete ſelbſt zu dämpffen, und mit ſelbiger aufs beſte zu backen; überdiß auch ſchon an ſeinem Ort Anweiſung geſchehen, wie die Butter- und gebrannte Teige darzu zu machen: Als iſt nichts mehr übrig, denn daß wir an dieſem Orte noch Erwehnung thun, derer noch übrigen Benennungen der Paſteten, und wie jeder Teig in einer begehrten Forme darzu aufzuſetzen. Was demnach den mürben oder den Butter-Teig anlanget, muß ſolcher, nachdem er ohngefehr eines Meſſer-Rückens ſtarck aufgetrieben worden, fein in ein beſonders darzu gehöriges Paſteten-Pfännlein, welches vorhero wohl mit Schmaltz überſtrichen worden, ſauber überall angedruckt, inwendig aber, wo die Fülle hinein kommt, mit Eyern ausgeſtrichen werden. Wenn denn die begehrte Fülle hinein gethan, und wie allezeit nöthig, einige Stücke ungeſaltzene oder ausgewaſchene Butter darüber hergeleget, decket man dieſe Paſtetgen mit einem gleich dicken und mit Eyern beſtrichenen Deckel, ziehet und drücket ſolchen überall fein glatt an, damit die Paſtetgen Lufft fangen, und hohl ausbacken, ſchneidet dieſen um den Rand doch mehr aus als einwärts ordentlich ab, beſtreichet ihn auch auſſen mit Eyern, und bäcket ſelbige hernach

geho-

gehörig im Ofen, oder einer Torten-Pfanne. Die aus einem gebrannten oder ſonſt ſteiffen Teig beſtehende Paſteten werden alſo aufgeſetzet: Aus dem ziemlich zähe abgearbeiteten Teig wird ein etwas dickes, und in der Mitte meiſt eines Daumens ſtarck getrieben Blat zum Boden auf ein rein Papier oder Back-Blech geleget, hierauf beſtreichet man es wohl mit Eyern, und macht von eben dergleichen Teig einen Roſt darauf, iedoch nur ſo weit als das Fleiſch zu liegen kommt, und muß allzeit von dar bis am Rand des Teigs, der iedesmal noch etwas ſtärcker als die Mitte ſeyn ſoll, ein ziemlicher Raum übrig bleiben, denn dieſer noch übrige Rand wird umgeſchlagen, und entweder aus freyer Hand rund herum nach und nach durch das Drücken in die Höhe gezogen, und mit einem Band feſt zuſammen gehalten, oder in einem beſonders darzu verfertigten Paſteten-Bande in die Höhe geformet, worauf endlich der Deckel aus eben dergleichen Teig darüber gemacht, und wenn dieſer überall bis an einen einigen Ort, allwo zuvörderſt etwas Lufft eingeblaſen worden, hiernächſt feſt auf und an den Rand gedruckt iſt, wird die gantze aufs zierlichſte ausgeputzte Paſtete mit Eyern beſtrichen im Back-Ofen geſetzt. Dergleichen und alle andere, auch wohl nach gewiſſen Geflügel oder andern Thieren und Figuren gebildete, auch hin und wieder vergoldete, ja wohl gar offt mit aufgedruckten Sinn-Bildern verſehene Paſteten, pflegt man zum Unterſcheid der Schüſſel-Paſteten umgeſchlagne Paſteten zu nennen. Es iſt aber die Schüſſel-Paſtete nichts anders, als ein auf Paſteten-Art zugerichtet Eſſen, welches in einer zinnernen, oder weil dieſe leicht ſchmeltzt, kupffernen von innen ſtarck verzinnten Schüſſel gedämpfft, und in Ofen abgebacken worden. In der Abſicht wird auf den Schüſſel-Rand von Butter-Teig ein beſonderer gar förmlicher Rand benebſt einem Deckel daherum gezogen, und damit dieſer wohl erhaben backen möge, wie oben gemeldet, zuletzt, wenn er feſt angedruckt, Lufft hinein geblaſen, und im übrigen alles damit, wie bey einer andern Paſtete wohl in acht genommen.

Paſteten-Band, iſt eine lange oder eine cylindriſche in Holtz geſchnittene und ausgeſtochene Forme, worinnen der Teig zu denen Paſteten-Rändern formiret und ausgedrucket wird. Bey denen ſchlechten Paſteten bedienet man ſich ſtat deſſen auch wohl nur eines ſchmalen Streiffen Papiers, um den Rand feſt, und in ſeiner runden Forme zu erhalten, und zwicket mit einem Eiſen, oder nach ſeinen eigenen Gefallen den Teig unten am Fuß fein zierlich aus.

Paſteten-Brot, pflegt man nicht nur den von einer umgeſchlagenen und nunmehro ausgebackenen zerſchnittenen Paſteten-Teig zu nennen; ſondern es wird auch ins beſondere ein Gebackens ſo faſt wie der Zweyback beſchaffen, mit dieſem Nahmen belegt, welches man folgender Geſtalt zubereitet: Man ſtößt oder reibt ein ſchön altbacken hartes Brot fein klar, menget dieſes nebſt ein Pfund Zucker ꝛc. nebſt etwas gequetſchten Anis und Coriander, nachdem alles wohl unter einander gerühret, mit ein wenig weiſſen Mehl, macht es mit Eyerweiß an, daß es zu einem rechten dicken Teig werde, ſtreichet es hierauf in Form eines gantz kleinen Leiblein auf eine Oblate, bäcket es in einem Torten-Pfännlein oder Paſteten-Oefslein, und wenn es gar gebacken, ſchneidet man, weil es noch weich, dünne Stücklein daraus, legt ſie hierauf in eine warme Stube, oder dergleichen Behältniß, ſo bleiben ſie hart, und laſſen ſich lange Zeit aufbehalten.

Paſteten-Pfanne, iſt ein oval-rundes und holes von Zinn gegoſſenes Gefäſſe mit einem Deckel, worinnen das Paſteten-Fleiſch, oder Boeuf à la mode auf den Tiſch getragen wird. So können auch wohl mit gleichem Rechte die zu denen Schüſſel-Paſteten dienliche Geſchirre alſo genennet werden.

Paſteten-Wännichen, iſt ein von Kupffer rund getriebenes Wännichen, worinne die Paſteten zubereitet werden.

Paſtinack, **Paſteney** oder **Paſternack**, iſt ein Wurtzel-Gewächſe, deſſen man zweyerley Gattungen hat, nemlich den heimiſchen oder Garten-Paſtinack, und den wilden Paſtinack. Der heimiſche oder Garten-Paſtinack treibet einen ſteiffen, holen Stengel, drey bis vier Fuß hoch. Seine Blätter ſind länglicht, zweymal zerſchnitten, am Rand herum klein zerkerbt, und einer dunckel-grünen Farbe, deren wachſen etliche zu paaren an einer Rippe, ſo ſich mit einem einzelnen Blatte endiget. Seine Blüten, welche Doldenweiſe hervor kommen, beſtehen aus kleinen gelben Blümlein, die von fünff Blättern, in Geſtalt der Roſen zuſammen geſetzt ſind. Auf dieſelbe folget ein kleiner ablang runder in einem dünnen Blätlein eingeſchloſſener Saamen. Die Wurtzel wird lang, dick, und bekommt in der Mitte einen etwas harten Kern. Dieſer giebt es wieder zweyerley Arten, die erſte wird ſo gar dicke und lang, die andere aber rund und kurtz mit einem langen Stiele, welche, weil ſie am Geſchmack viel ſüſſer, als die andern, gemeiniglich Zucker-Paſtinack-Wurtzeln genennet werden. Die Erde muß hierzu, wie zu allem Wurtzel-Werck, ziemlich tieff umgegraben, von allen Steinen und Unkraut geſäubert, mit gutem alten kurtzen Miſt gedünget, und der Saamen im abnehmenden Monden etwas dick geſäet werden, weil er nicht alle aufgehet. Wächſet er aber nachmals zu dick, darff man nur die kleinſten Pflantzen, oder die vor der Zeit in Saamen ſchieſſen wollen, ausziehen. Er wird von einigen vor Winters, etwan um Gallus-Tag, in ein gutes mürbes, etwas ſandiges Erdreich, am beſten aber im Frühling, ſo bald die Erde ſich öffnet, im Martio oder April, in ein obgedachter maſſen mit Fleiß zugerichtetes, und gedüngtes Land geſäet, fleiſſig gejätet, und bey einfallender Dürre wohl begoſſen, damit die Wurtzel, welche allein gebraucht wird, fein gerad, lang und

und ſtarck erwachſe; worzu die Abſchneidung des Krautes nicht wenig beytragen kan. Man gräbet die Paſtinack-Wurtzeln etwa um die Helffte des Octobers aus, ſchneidet das Kraut davon hinweg, und machet die Wurtzeln in einem trockenen Keller in Sand ein, von welchen man im Frühling etliche zum Saamen ausſetzen kan. Weil aber die ſolchergeſtalt im Keller eingelegte Wurtzeln gemeiniglich einen bittern Geſchmack bekommen, ſo pflegen einige vor Winters nur etwas auszugraben, und im Garten in ein mit langem Pferde-Miſt bedecktes Loch einzulegen, damit man ſie im Winter bey hartem Froſte bekommen könne, den meiſten Theil aber laſſen ſie frey in der Erde ſtehen, weil die Wurtzeln darinnen beſſer, ſafftiger und lieblicher vom Geſchmack bleiben, als wenn ſie ausgegraben und im Keller im Sande verwahret werden; iſt der im Garten in dem nur erwehnten Loche eingelegte Vorrath bald aufgezehret, ſo gräbt man, wenn das Wetter aufthauet, wieder etwas aus, und alſo hat man im gantzen Winter ſie aus dem Garten zu gebrauchen. Wiewohl auch nicht zu leugnen, daß die Paſtinack-Wurtzeln, wenn es einen feuchten und naſſen Winter giebt, in der Erden leichtlich faulen, und dahero bey ſolcher Witterung beſſer und ſicherer im Keller ſtehen. Der Saamen hält ſich ins zweyte Jahr, aber das erſte Jahr hält er ſich allemahl am beſten. Die Paſtinack-Wurtzel hat einen ſüſſen Geſchmack, giebt eine leichte geſunde Nahrung, läſt ſich leicht weich kochen, iſt auch wohl zu verdauen, und beſſer, als andere Küchen-Wurtzeln zu genieſſen. Sie machet alle Speiſen wohlgeſchmack, dahero ſie über allerley Fleiſch und Fiſche angerichtet, auch, wenn ſie noch jung, allein mit Butter, Milch-Rahm, oder einer Fleiſch-Brühe zugerichtet wird. Man kan ſie mit Wein und Zucker einmachen, oder auch mit warmen Syrup begoſſen, als ein Compoſte genieſſen. Der Saame wird abſonderlich wider den Stein und die Mutter-Beſchwerung gerühmet, und in Fiebern, ein Löffel voll, in Cardobenedicten-Waſſer oder Wein weich gekocht, vor dem Antritt warm einzunehmen verordnet. Aus dem Kraut, wenn es in Saamen ſchieſſet, wird ein Waſſer gezogen, welches ein gutes Mitel wider den Stein und Colic, ja ſelbſt für die Peſt gut ſeyn ſoll. Der wilde Paſtinack, wächſet an ungebauten Orten, und iſt von dem Garten-Paſtinack darinnen unterſchieden, daß ſeine Blätter kleiner, ſeine Wurzel härter, holtzigter und geringer, und überhaupt das gantze Gewächſe zu nichts zu gebrauchen iſt.

Patatas, iſt eigentlich eine Species Convolvuli Indiæ Orientalis, oder Siſarum Peruvianorum, welches wie die wilden Cucumern wächſt, deſſen Blätter den Mangold-Blättern ähnlich, die Wurtzel iſt Spannen-lang, und etwas drüber, zu beyden Seiten ſtumpff, eines Zucker-ſüſſen Geſchmacks, daher ſie auch Indianiſche Zucker-Wurtz genennet wird, ſiehe oben Battades. Herr Rochefort in der Beſchreibung der Antillen-Inſel Cap. IX Num. 5 p. 167 gedenckt der Patate als einer Wurtzel, ſo den Garten-Erdnüſſen faſt gleicht, aber von einem weit beſſern Geſchmack, ſo daß die Engelländer daſelbſt dieſe Patatas an ſtat des Brotes brauchen, und unter der Aſche oder auf Kohlen braten. Es ſind dergleichen zuerſt aus Spanien nach Irrland kommen, allwo ſie denen Einwohnern, ſonderlich im Nordlichen Theile zu einer geſunden täglichen Nahrung dienen, ohne andere Speiſen, auſſer Milch, darneben zu gebrauchen. Sie dauret das gantze Jahr hindurch, und wird vom Ende des Septembers bis Anfangs Martii ausgegraben. Sie wachſen in einer lockeren und ſandigen Erde am beſten, werden das erſtemal einen Schuh tieff, und eben auch ſo weit von einander in die Erde eingelegt, und laſſen ſich faſt nicht wieder ausrotten, es wäre denn, daß man Hanff in ſolchen Acker ſäet; dahero wenn ſie einmahl angelegt, weiter nichts damit zu thun, als bey Anfang des Winters, oder gleich nach Endigung deſſen, ſo viel man will, heraus zu nehmen. Man hat derer zweyerley Arten, nemlich fahlrothe, die denen Caſtanien am Geſchmack nicht ungleich, und ſich am meiſten vermehren, und denn die weiſſen, welche denen Spaniſchen dem Geſchmack nach gleichen. Dieſe letzten kommen unſern ſo genannten Erd-Birnen am näheſten, welche in den Gebirgen unſers Landes den armen Leuten zu einer treflichen Nahrung dienen. Man kocht ſie in einer Viertel-Stunde weich, ſchälet und beſtreicht ſie mit Butter, oder iſſet ſie ohne dieſelbe. Man kan ſie auch nur halb kochen, und ſodenn, wie oben erwehnt, als Aepffel braten. Die Spanier bereiten ſie mit Butter, Zucker, Muſcaten oder Zimmet; oder machen ein Mus daraus, worzu ſie viel Fett, Pfeffer und Ingber thun, welches ſie vor ein delicat Eſſen halten. Bey dem Worte Erd-Birnen iſt ſchon angemercket, daß ſolche von einigen vor dieſe Patatas gehalten werden. Wir wollen darüber nicht ſtreiten. Nur ſcheinet derer Patatas ihr Zucker-ſüſſer Geſchmack zu widerſprechen, welcher bey denen Erd-Birnen, oder wie ſie im Vogtlande heiſſen, Erd-Aepfeln nicht zu finden iſt. Becher hält ſie wenigſtens davor. Vielleicht iſt es nur eine gewiſſe Art, die hier denen Caſtanien gleichſchmeckend angegeben wird. Indeſſen wollen wir die Pflantzung der Erd-Aepfel, wie ſie im Vogtlande genennet werden, allhier kurtz beſchreiben, vorher aber noch dieſes anmercken, daß dieſelben hier in zweyerley Gattungen eingetheilet werden. Nemlich 1) die kleinen, daran nicht viel iſt, und welche auch ſpät reiff werden, mithin leicht erfrieren. 2) Die groſſen ſo genannten Jacobs-Aepfel, bey welchen dieſer Vortheil iſt, daß ſie ſehr groß ſind, ſchon in der Mitte des Septembers im Vogtlande reif aus der Erde geſchaffet und in die Keller gebracht werden können. Solchergeſtalt aber darf man ſich nicht nur vor dem Erfrieren nicht fürchten, ſondern man wird auch an der frühen Winter-Saat nicht gehindert. Denn man kan ſie mit Nutzen in die Felder pflanzen, die brach gelegen, und nachdem ſie etwas

ſtärcker zur Winter-Frucht als ſonſt gedünget, ſo bepflantzet man erſt dieſelben mit Erd-Aepfeln. Man kan ſie aber, wie gedacht, zeitig heraus nehmen, und den Acker noch mit Winter-Korn beſtellen. An dieſem Winter-Korn und dem hernach darauf geſäeten Hafer büſſet man zwar etwas ein, z. E. auf einem Stück Felde worauf ſonſt ordentlicher Weiſe 10 Schock Korn wachſen, hat man gefunden, daß man an Roggen- und Hafer-Körnern und Stroh 61 Rthlr. alles zu Gelde A. 1743 angeſchlagen eingebüſſet. Allein man hat hierauf, als dieſes Feld brach lag, im Sommer 1) ſolcher groſſen Erd-Aepfel 400 Dreßdner Scheffel darauf gebauet. Davon die Ausſaat à 30 Scheffel abgezogen, bleiben 370 Scheffel, ieden nach dem Mittel-Preis à 12 Gr. gerechnet, thut 185 Rthlr. 2) 80 Scheffel kleine à 5 Gr. thut 16 Rthlr. 16 Gr. 3) Das Kraut davon, ſo zur Fütterung von denen groſſen vortreflich, 12 Rthlr. welches zuſammen 213 Rthlr. 16 Gr. beträgt. Hievon ferner 30 Fuder Miſt, ſo mehr gebrauchet werden, das Fuder für 12 Gr. thut 15 Rthlr., und Arbeits-Lohn 24 Rthlr., thut zuſammen 39 Rthlr. abgezogen, ſo bliebe Gewinn, von 213 Rthlr. 16 Gr. noch 174 Rthlr. 16 Gr. Man ziehe nun auch davon den Schaden am Roggen und Hafer, der oben 61 angegeben worden, ab, ſo bleibt an Uiberſchuß, ſo man mit denen Erd-Aepfeln gewinnet 113 Rthlr. 16 Gr. Hiernächſt hat man auch den Nutzen, daß die Quecken durch die häufige Arbeit aus denen Feldern kommen. Ja es fällt niemahl 4) ein ſehr ſtarcker Miswachs bey denen Erd-Aepfeln vor. Die Schloſſen verderben nur das Kraut, wenn ſie ſehr ſpät kommen, ſonſt aber, wenn es früher geſchieht, wächſt es wieder nach. Dieſe Aepfel ſind auch auf vielerley Weiſe eine gute und nahrhafftige Speiſe. Eine Magd kan in 2 Stunden vor 20 bis 30 Perſonen ſchälen und vorrichten, wenn man ſie erſt auffieden läſſet, ehe man ſie ſchälet. Ja wer ſie delicat in Gemüſen und gebackenen Eſſen genieſſen will, kan mit Eyer und Zucker vortreffliche Gerichte daraus machen. Puder und Brantewein kan man auch daraus machen, Brot backen u. ſ. f. Hiernächſt kan man das Rind-Vieh, Schweine, Schaafe, Hunde, Gänſe, Enten, Hüner, Tauben und Vögel damit füttern und ohne alles andere Getraide fett machen. Das Kraut wird auch nach und nach abgeſchnitten, und ohne andere Vermengung dem Rind-Vieh gegeben, wovon es viel und gute Milch und eine ſehr angenehm ſchmeckende Butter giebt. Schweinen, Gänſen und Enten wird es geſtampfet, und füttert ſelbige ſehr gut. Vor die Schaafe wird es aufgetrucknet und zum Winter-Futter gebrauchet, die es ſehr gerne freſſen. conf. Leipziger Sammlungen XI Stück Art. IV. Herr D. Kühnhold führt noch mehr von ihrem groſſen Nutzen an. Sie werden ordentlicher Weiſe und am beſten, wie gedacht, im Brach-Feld, und zwar im Martio, bey dem Anfang des Jahres, wenn der Froſt aus der Erde iſt, gepflantzet. Der Acker wird um ein Drittel ſtärcker gedünget, ſonderlich aber tieff und lucker gepflüget. Ja am beſten iſt es, wenn er zur Bepflantzung einen Fuß tieff gegraben, das Unkraut dabey wohl zerſchlagen, zerharcket und fein tiff unter die Erde gebracht, hernach aber vor der Verpflantzung von neuen tief gepflüget und gleich geharcket oder klar geeget wird. In dieſes wohl zubereitete Land werden hierauf die Aepfel, und zwar die kleinen, ſo wie ein Hüner-Ey groß, gantz, die gröſſern, wenn man ſie in 2, 4, ja 8 Theile geſchnitten, nachdem ſie nemlich groß ſind, in Reihen auf allen Seiten 1 halben Fuß weit aus einander fein tief, wie die Kraut-Pflantzen, geſtecket. Nur muß man nicht über 2 höchſtens 3 Jahr einen Acker dazu brauchen, ſondern umwechſeln. Sie werden hierauf gejätet, behacket u. ſ. f. Hernach aber hebt man ſie mit einer 3 zinckichten Gabel, die aber lange und ſtarcken Zincken haben muß, aus der Erde. Die ausgegrabenen muß man wohl reinigen von dem Gemüle, ſie anfänglich in Stroh legen und trocknen, hernach im Keller aufbewahren. Der gelehrte Schwede Herr Streitberg, in ſeiner ins Deutſche überſetzten Diſſert. von Verbeſſerung des Ackerbaues, hat davon noch mehr Anmerckungen gemachet. Sie iſt in das VII Stück der Oeconomiſchen Fama eingerücket. Man kan auch wohl mit dem Saamen dieſe Frucht erlangen. Allein es gehet ſehr langſam damit her, weil die Pflantzen vielmahl verſetzet werden müſſen. Man bringet faſt drey Jahr damit zu, und endlich ſo iſt der Saame auch ſehr rar.

Patente, ſiehe Feig-Blat. Denn was dieſes bedeutet, das bedeutet auch jenes.

Paternoſter, hieß man ehemahlen dasjenige ſeidene Band, woran allerley ſilberne Sachen und Inſtrumente, gehenckelt Geld und dergleichen geknüpffet, und welches denen noch gantz kleinen Kindern um den Hals herunter gehangen wurde. Gedachte Sachen beſtunden meiſt in einer Klapper, eingefaſten Wolffs-Zahn, Cryſtall u. ſ. f. So hat man auch in Gewohnheit, das gantz kleine und ſehr ſchmale Bändlein, oder ſchlechte Schnürlein, alſo zu nennen, daran das Frauenzimmer insgemein ihre Diamantene Angehäncke, zuſamt dem ſo genannten Schnür-Kaſten zu reihen, und dieſes um den Hals zu binden pfleget; beyder Benennung aber iſt ſonder Zweifel hergenommen von der langen aus allerhand runden Kügelein, von unterſchiedener Gröſſe beſtehenden Schnur, woran zu unterſt theils ein Creutz, theils ein gewiſſes Gepräg eines Heiligen, oder ein ſo genanntes Agnus u. ſ. f. herab hänget, nach welcher die Römiſch-Catholiſchen ſich in einer gewiſſen Art ihres Gebets zu richten pflegen.

Pathen, ſiehe Gevatter.

Pathen-Zettel, oder Zeddul, nennet man die nach verſchiedener Invention ausgefertigte Kupffer-Stiche, die allermeiſt nebſt mancherley Glück-wünſchenden Reimlein, auch wohl mit Sinn-Bildern ausgezieret, und bald aufs männliche, bald weibliche Geſchlecht eingerichtet ſind, worein gemeiniglich eine iegliche

Gevatter das Geſchenck oder Pathen-Geld,
ſo ſie dem Pathgen, das iſt, dem neugebohrnen
Kind, welches ſie aus der Tauffe heben, von
Silber- oder Gold-Müntzen verehret, einwi-
delt, ihren Nahmen vorhero nebſt dem Jahr
und Tag darein ſchreibet, und alſo verſiegelt,
nach vollbrachter Tauffe der Kinder-Mutter
in der Kirchen einhändiget, die ſolches Geſchen-
ke hernach zuſammen mit dem getaufften Kin-
de denen Eltern zuſtellet.

Patin, iſt eine beſondere Art eines Huf-Ei-
ſens, unter welchen eine halbe Kugel geſchmie-
det iſt. Man bedienet ſich deſſen, wenn ein
Pferd die Hüfften verrencket hat, ſchläget ſolches
auf den guten Fuß, damit es auf demſelben
nicht recht ſtehen kan, und daher auf den böſen
treten muß, welches verhindert, daß die Ner-
ven nicht zu kurtz werden.

Patin oder Pattins, heiſſen in Engelland
auch diejenigen Uiberzüge, ſo das Frauen-Volck
über ihre ordentliche Schuh zu ziehen, und ſich
deren im Ausgehen bey garſtigen und kothigen
Wetter zu bedienen pfleget. Man zehlet derer
dreyerley Sorten, als A pair of Clogs, ſo von
vornehmen Frauenzimmer getragen, und allein
aus Leder gemacht ſind; A pair of Wooden
Clogs, ſo nur was vom Leder haben, das meiſte
aber daran iſt vom Holtz, derer bedienen ſich die
vom mittleren Stand; A pair of Patten die
gantz höltzern ſind und eiſerne Sohlen haben,
welche die gantz gemeinen Weibsbilder tragen.
Anietzo pfleget man auch eben dergleichen von
geflochtenen Schleuſſen-Holtz oder Stroh, wie
auch aus Haaren, zu Kauff hieſigen Orts her-
um tragen. Ihr Nutzen beſtehet darinnen,
daß wo man mit unſaubern Schuhen von der
Gaſſen in einem reinlichen Zimmer ſich auf-
halten ſoll, daß man mit gedachten Schuhen
ſogleich hinein treten, und alſo ohne das Zim-
mer unreine zu machen, oder die unſauberen
Schuh erſtlich abzulegen ſich darinnen auf-
halten könne. Allein man braucht die härnen,
ſo auch Tolpatſchen genennet werden, ſonder-
lich im Winter, wenn es gefroren, darauf zu
gehen, indem man darauf nicht ſo leicht ab-
glitſchen kan, wenn man ſie über die ordinai-
ren Schuhe ziehet.

Patrone, pfleget man auf denen Damaſten,
Eſtoffen und andern dergleichen Zeugen das
Muſter zu nennen, oder die Ordonnance, nach
welcher die Blumen, Gänge, Zweige und Ran-
ken geſchickt angebracht und darein gewircket
worden. Es bedeutet dieſes Wort demnach
eben ſo viel als Opera, Deſſein, Rangage. Es
heißt aber auch das Futter zu einem Schuß in
einer Muſqvete, ja eben dieſer Schuß ſelbſten,
bey den Soldaten alſo.

Paucke, pfleget man dasjenige Inſtrument
zu nennen, darinnen auf gantz bequeme Art eine
groſſe Partey Caffee-Bohnen auf einmahl ge-
brannt werden können. Es beſtehet dieſes aus
einer hohlen blechernen ohngefehr im Diametro
8 zolligen Röhre mit zwey Böden, durch de-
ren Centrum ein eiſerner Stab durchgeſtecket
und befeſtiget, an deſſen einem Ende eine Leyer
gebogen, um dieſe Röhre über ein Kohl-Feuer
aufzulegen, und damit herum zu drehen. Wenn
nun an der Peripherie, oder welches beſſer an
dem einen Boden ein Thürlein gemacht, um die
Bohnen dahinein zu ſchütten, und die Paucke
über ein ſtarckes Kohl-Feuer auf beyden Enden
mit ihrer eiſernen Axe wohl aufgelegt, mit der
daran befindlichen Leyer aber fleißig herum ge-
drehet wird, ſo laſſen ſich die Caffee-Bohnen
recht wohlſchmeckend brennen, weil bey derglei-
chen Art nicht ſo viel evaporirt und in die Lufft
fliehet. Sonſt führt aber auch dieſen Nahmen
ein muſicaliſches Inſtrument.

Pavillon, heiſſet in der Bau-Kunſt nicht nur
dasjenige Dach eines Hauſes, welches von allen
vier Seiten gegen die Mitte ziemlich flach und
faſt in einer Spitze zuläufft, ſondern man ver-
ſtehet auch öffters das Haus, ſo dergeſtalt ge-
deckt, ſelbſt darunter. Daher bedeutet es eben-
falls ein Gezelt, deſſen Decke oben nicht gar
ſpitzig, ſondern ſtumpff zugehet; ingleichen
nennet man die auf eben dieſe Art formirte
Bedeckung, über ein Ruhe- oder Feld-Bette,
ſo aus Coton, Stoff u. ſ. f. beſtehet, auch alſo.
Ja ein Sommer-Haus, das von Bretern, oder
ſonſt, mit einem runden Dache, wie ein rund
Zelt gebauet iſt, führet eben dieſen Nahmen.

Pauſch und Bogen, wird nach gemeiner Re-
dens-Art bey derjenigen Gelegenheit gebraucht,
wenn eine Sache nach keiner gewiſſen Zahl,
Maaß oder Gewicht behandelt oder verkauffet
wird; ſondern da nur nach bloſſem Gutdüncken
und ohne einige ſonderliche Unterſuchung über-
haupt beyderſeitige Contrahenten wegen einer
Sache einig werden. Es heiſſet in Rechten:
Etwas per averſionem kauffen; dahingegen
das andere, etwas ad menſuram kauffen, genen-
net wird, nach welcher auch alsdenn die Ge-
währ zu leiſten, z. E. bey Pachten und Ver-
pachten müſſen die Aecker, wie ſie in einem
gewiſſer Maaſſe, ohne die Clauſel in Pauſch
und Bogen, angegeben worden, auch präſtiret
werden.

Pech, iſt ein geſottenes und geläutertes meiſt
Fichten- oder Kiefern Hartz, welches zu vielen
Dingen in der Haushaltung nützlich zu gebrau-
chen. Es wird aber auf mancherley Art deſſen
Zubereitung angeſtellet: Nachdem aus denen
geriſſenen Fichten das Hartz von denen ſoge-
nannten Pechlern oder Pech-Hauern in ihren
höltzernen Kübeln aufgeſammlet worden, wird
es von ihnen in denen ſogenannten Schmier-
oder Pech-Oefen, welche in den Pech-Hütten
von Leimen viereckigt und länglicht erbauet
ſind, in beſondern Töpffen, die an dem Boden
gewiſſe Löcher halb ſo groß als eine Erbſe haben,
vermittelſt des untergemachten Feuers ge-
ſchmeltzet, da denn das auf ſolche Weiſe geläu-
terte Pech durch gedachte Löcher aus denen
Töpffen in die untergelegte Rinnen tropffet,
durch welche es in groſſe Gruben rinnet, und
darinnen erhartet; was vom Hartz in den Tö-
pfen übrig bleibet, wird zum Kien-Rus gebrau-
chet. Auf eine andere Art wird das Pech aus
denen Kien-Stöcken folgender Geſtalt zube-
reitet; Erſtlich muß der Pech-Ofen an ſich

ſelbſt von unten auf gantz Zirckel-rund, etwan den dritten Theil unten in einer Weite, hernach allgemach immer enger bis oben zu gantz ſpitzig zu gewölbet ſeyn, damit die Hitze zuſammen komme. Unten im Ofen iſt der Boden, wie ein flacher Keſſel geſtaltet, woſelbſt ſich in der Mitten ein ſchmal Räumgen anfänget, und nach dem Pech-Troge verdeckt hinaus gehet. Auswendig herum iſt der Mantel, oder eine tüchtige Brand-Mauer, zwiſchen welchen das Feuer umher gemacht wird, vorn iſt das Brand-Loch, doch nur in der Brand-Mauer; hinten gegen über das Kohl-Loch in dem Ofen und Brand-Mauer, an der Seite iſt oben das Setz-Loch, den gehackten Kien darinnen aufwärts zu ſetzen, und gehören zu einem rechten Pech-Ofen faſt auf ein tauſend Mauer-Ziegel, welcher meiſtentheils vier bis fünff Jahre dauren kan; wiewohl die Weite, Höhe und Gröſſe nach den Umſtänden des Ortes und eines ieden Gefallen veränderlich iſt. Alsdenn werden theils alte Stöcke und Kien-Stämme, Wind-Brüche und Lager-Holtz ausgerottet, theils auch noch auf ieden Brand einige rundſchälige Bäume zugegeben, der benöthigte Kien daraus gehauen, und der weiſſe Splint völlig davon abgeſondert, der ausgehauene Kien aber, deſſen man gemeiniglich zehen Fuder auf einen Ofen braucht, wie Fiſch-Holtz gantz ſchmal geſpalten, und ſolcher ſo dichte als möglich ſchichtweiſe und ordentlich in dem Ofen auf einander geſtellet, bis ſolcher voll iſt. Endlich werden die beyden Löcher im Ofen zugemauert, um die Brand-Mauer im Anfange durch Schmauch-Holtz ſtarck gefeuret, mit dem Brennen alſo zwey Tage fortgefahren, daß es Tag und Nacht ſeine Zeit zu wircken hat, ehe es klar läufft. Erſtlich kommt das Hartz, aus welchem das Kien-Oel, ſo klar, wie Brantewein, in küpffernen Blaſen geläutert wird, und hierauf das rechte Theer oder Wagenſchmier, von welchem das Pech in einem hierzu gemachten Ofen und groſſen Keſſel geſotten und gehörig zubereitet, letztlich aber in die Erde gegoſſen wird, wovon das harte ſchwartze Pech entſtehet. Weil die Pech-Oefen viel Holtz freſſen, als pfleget man dergleichen nur an ſolchen Orten zu gedulten, wo das Holtz im Uiberfluß, und aller Unordnung durch gute Auffſicht vorgebeuget werden kan. Je härter nun das Pech, ie beſſer iſt es, ie weicher und zäher hergegen, ie ſchlechter hält man daſſelbe, ja wenn es im Schmeltzen überkocht, iſt daraus zu ſchlieſſen, daß es von unreinem Theer gemacht. Das allermeiſte Pech wird in Thüringen und Finnland bereitet. Das ſchwartze harte Pech, welches, wenn daran geſchlagen wird, wie Glas ſpringet, und von Stockholm weit und breit verführet wird, braucht man die Schiffe damit zu vertheeren, und heiſſen es daher auch Schiff-Pech, wiewohl dieſes nicht mehr pur, ſondern mit gemeinem Hartz, Theer und Seiffen vermiſcht in dieſem Falle verbraucht wird; mit dieſem kommet überein das Schuſter-Pech, beyden wird eine anziehende Krafft zugeſchrieben, ſo daß man dergleichen zu Pflaſtern gebrauchet. Es wird auch in Tonnen gegoſſen, wovon es den Nahmen Tonnen-Pech führet. Aus einem Ofen-Brand bekommt man gemeiniglich fünff bis ſechs Tonnen hart Pech. Weil nun insgemein die gegründete Klage bey dem Forſt-Weſen vorkommt, daß dem Holtze durch das Pech-Ritzen ungemeiner Schade geſchehe, ſo hat die Schwediſche Geſellſchafft der Oeconomiſchen Wiſſenſchafften die Frage aufgeworffen: wie das Pech auf eine denen Wäldern ſo viel möglich, unſchädliche Weiſe zu erhalten, da man doch dieſe Materie nicht entbehren kan? In Erwartung einer andern Erfindung ſcheinet die hier vorgeſchlagene letzte Art, Pech zu ſieden, die geſchickteſte dazu zu ſeyn, wenn man, da in Tannen-Kien- und Fichten-Wäldern, weil ſie mit ihren Wurtzeln nicht tieff in der Erde ſtehen, ohnedem ſehr häufige Wind-Fälle vorfallen, dieſe nebſt denen ohne dies zu Beförderung des Anflugs, auszurottende Stöcke und Wurtzeln, vermittelſt der Ofen-Brände zum Pech-Sieden allein anwendete, dieſes Holtz aber nicht verdorren und zu ſchlechtem Leſe-Holtze werden lieſſe. Wenn übrigens Pech an die Kleider gekommen, darff man nur, wenn es noch feucht iſt, warmen gepülverten Leimen darauf ſtreuen, und es ſo lange und ſo offt wiederholen, bis das Mahl ausgeſogen iſt. So ferne aber das Pech ſchon trocken worden, muß man vorhero Baum-Oel darauf ſtreichen, es zum Feuer halten, und alsdenn den Leimen auf erſtbeſagte Weiſe gebrauchen. Hartes Pech aber aus den Kleidern zu bringen, muß man warmes Oel oder ein ander dünnes Fett darauf legen, damit ſich das Pech löſen, und folgends mit Seiffen und warmen Waſſer oder Lauge ausgewaſchen werden könne. Aus dem Pech, wenn es mit Wein genugſam durchs Kochen gereiniget, und alsdenn mit gebrannten Alaun und Salbey-Blättern in einer Retorte einige mahl abgezogen, entſtehet ein trefflich balſamiſches Oel, welches wider alle Zufälle der Nerven und Gelencke ein herrliches Mittel, auch zu Geſchwären nützlich zu gebrauchen iſt. Aus demjenigen aber, was bey Ausziehung dieſes Oels in der Retorte zurück bleibet, kan das feinſte Colophonium annoch gekochet werden.

Pech-Hauen, ſiehe Hartz-Reiſſen.

Pech-Oel, ſiehe den Artickel Pech.

Pech-Ofen, ſuche Pech.

Pech-Rinnen, werden die im ſchwartzen Holtz zu Loch-Mahl- oder Grentz-Bäumen angenommene und behörig gezeichnete Bäume genannt, wenn die Lochen oder heraus gehauene Plätze mit Hartze wieder überzogen und faſt unkenntlich worden ſind.

Peckel-Fleiſch, ſiehe Böckel-Fleiſch.

Peisker oder Beisker, Pisgurren, ſind Fiſche, deren man zweyerley Sorten hat, nemlich Schlamm-Peisker, und Stein-Peisker. Die erſten ſind eine gantz ſchlechte und höchſt unverdauliche Speiſe; die letztern hergegen werden nur vor die Tafeln groſſer Herren zubereitet, ihre Beſchreibung iſt unter den Worten

ten Schlamm-Beisker, ingleichen Stein-Beisker zu finden.

Pelican, ein Vogel mit platten Füſſen, wie eine Gans, und auch von gleicher Farbe, hat aber einen groſſen weiten Kropff am Halſe, wie einen Beutel, und iſt ein rechter Vielfraß. In Aſtracan wird er häuffig gefunden. Er hat ſein Neſt meiſtentheils an Ufern auf Klippen und im Röhrig. Die Alten fabulirten, als ob ihm die Schlangen ſeine Jungen todteten, darauf er ſich ſelbſt die Bruſt aufreiſſe, und mit ſeinem Blute die Jungen beſpritze, wovon ſie wieder lebendig würden. Es iſt aber alles falſch, wenn gleich die alten Kirchen-Redner daraus ein Sinn-Bild und Gleichniß unſers gecreutzigten und blutigen Heilandes gemachet haben. Die Gleichniß-Reden und die Sinn-Bilder der Redner und Poeten haben viele Fabeln und irrige Meynungen in die Natur-Lehre und Geſchichte gebracht. Man muß ſich daher in acht nehmen, dieſe daraus zu lernen. Ein alter Scribent, Gabriel Rollenhagen von Magdeburg, hat in ſeinen vier Büchern wunderbarer und unglaublicher Dinge, im Anhange ſchon eine groſſe Menge ſolcher Irrthümer, welche durch Gleichniß-Reden, ſonderlich in Predigten, herum getragen werden, angemerket und entdecket.

Peltſchen, iſt ein Kraut, deſſen man zweyerley Gattungen hat. Das eine, welches auch **Beilkraut** genennet wird, treibet aus ſeiner Wurtzel viele bis zu anderthalben Fuß hohe und äſtige Stengel, welche ſich nach der Erde biegen, und auf derſelbigen herum liegen. Die Blätter ſind länglicht, und ſtehen ihrer viel an einer Ribbe oder Stiele, an deſſen Ende vornen nur ein einig Blat befindlich iſt; ſie kommen denen Linſen-Blättern ziemlich gleich. Die Blüthen ſind gelbe, und ſehen aus, wie an andern Hülſen-Früchten, ſtehen aber Cronen- oder Dolden-weiſe auf den Spitzen der Stengel. Nach denenſelbigen folgen lange und ſchmale, gerade und platte Schoten, mit einem erhabenen Rande, welche aus vielen viereckigten Stücken beſtehen, die mit den Enden an einander hängen; in einem ieden Stücke befindet ſich ein Saamen-Korn, das auch viereckigt iſt, auf der einen Seite als wie ausgeſchnitten, von Farbe röthlicht, und bitter vom Geſchmack. Die Wurtzel iſt lang, weiß, und mit einigen Zaſern beſetzet. Dieſes Kraut wächſet an ungebauten Orten, auch im Felde unter dem Getraide. Der Saame dienet den Magen zu ſtärcken, die Verſtopffungen zu heben, denen böſen Feuchtigkeiten in dem Leibe zu widerſtehen, wenn er zu Pulver geſtoſſen, oder abgeſotten gebrauchet wird. Die andere Art Peltſchen treibet einen Hauffen eckigte Stengel, die ſich in ſehr viele Zweiglein theilen. Die Blätter ſtehen daran wie die an den Wicken, oder an nur beſchriebener erſtern Art, gleichſam paarweiſe an einem Stiele, an deſſen Ende vorne nur ein einig Blätlein ſtehet. Zwiſchen den Stielen aus den Winckeln heraus, und oben am Kraute entſprieſſet ein langer Stengel, der hat auf ſeiner Spitze kleine rothe Blüthen, die wie an andern Hülſen-Früchten ſehen, und deren viele beyſammen ſitzen; ſie ſtehen in ihren Kelchen, die als wie ausgezackte Hörnlein formiret ſind. Die darauf folgende Früchte ſind gar breit, am Rande wie gezahnt, röthlicht-grauer Farbe, und beſchlieſſen zarte Saamen, die ſehr viel kleiner ſind als wie die Linſen; dieſe haben gemeiniglich die Geſtalt wie eine kleine Niere, und ſchmecken als wie Schoten-Erbſen. Die Wurtzel iſt lang und mit einigen Zaſern beſetzt. Dieſes Kraut wird in den Gärten gezogen, und an Krafft und Tugend dem vorigen gleich geachtet.

Peltz, Peltzwerck, nennet man zwar insgemein ſchlechtweg alle gahr gemachte und zu mancherley Gebrauch zugerichtete Schaaf-Felle, mit denen z. E. die gemeinen kurtzen Unter-Röcke gefüttert, und noch andere Kleidungen mehr damit verſehen ſind. Es begreifft aber auch vielmahl dieſes Wort alle, ſowohl einheimiſche als ausländiſche nützliche und koſtbare Rauch-Waaren, womit meiſt in See-Städten, da man nach Rußland, Schweden und Norwegen handelt, der gröſte Handel getrieben wird, von dar man dergleichen durch gantz Europa hin und wieder verſendet; wiewohl auch die Engelländer und Frantzoſen eben viel aus America bringen, und gleichermaſſen verführen. Da aber ein iedes beſondere Land ſeine eigene Art des Rauchwercks in groſſer Menge giebt, wie in gegenwärtigem Buch aus der Beſchreibung eines ieden Thieres abzunehmen; als wollen wir hier nur einen kurtzen Entwurff machen, woher gleichſam als aus ſeinem Vaterlande eine iede Art hergebracht werde, und auf was Weiſe ſie am beſten zu Kauffe ſey. Deutſchland hat nun wohl Marder- Fiſch-Otter- und Iltis- Fuchs- und Wolffs-Bälge, Dachs-Felle, Haſen- Caninichen- Eichhörngen- Hamſter- Maulwurffs- Wieſel- Schaaf- Ziegen- und dergleichen Felle genug, derer letzten aber ſonderlich in groſſer Menge; doch werden über dieſes der Marder und Iltis auch viele aus Rußland und Franckreich gebracht: Der Fuchs- und Wolffs-Bälge kommen viele aus den Nord-Ländern, die aber gegen die andern meiſt weißgrau ſind, ſo man der daſelbſt regierenden ſtrengen Kälte zuſchreibet; ſie werden Stück-Decher- und Zimmer-weis gekaufft, wobey man darauf ſiehet, ob ſie klein oder groß, ſchön lang von Haaren, oder etwa vom Wurm angefreſſen, oder ſonſt ſchadhafft, unter allen aber hält man die ſchwartzen Fuchs-Bälge ſehr hoch; Eichhörngen giebt es in Rußland und Lappland eine groſſe Menge, und bey gantzen Heerden; Bären-Häute, und zwar die ſchwartzen, kommen häuffig aus Pohlen, Rußland und Liefland; die weiſſen hergegen aus Grönland, welche nach der Gröſſe, wie auch nach Beſchaffenheit der Haare Stück-weis eingekaufft werden; die Tarta-

riſche und Aſtracaniſche Schaaf-Felle haben vor den andern darum den Preis, daß einige Pech-ſchwartz von Wolle, und wie Seide ſo zart, anbey auch ſo kraus, daß ſie bey der übelſten Witterung ſolche ſo lange beſtändig behalten, als nur ein Stücke daran noch gantz iſt; Otter- und **Biber-Felle** kommen in groſſer Menge aus America; Zobel und Hermelin aus Rußland und Lappland; Schwanen-Felle aus Dännemarck. Alles dieſes bemeldete Peltzwerck erfordert vielen Fleiß und groſſe Sorgfalt, ſowohl in ſeiner Zubereitung und Gahre, als auch hernach bey ſeiner Verwahrung vor Motten und andern ſchädlichen Zufällen, von welchen letzten inſonderheit an ſeinem Orte Erwehnung geſchehen. Conf. die Leipz. Sammlungen VI St. Art. 1. Wegen der Zubereitung iſt hier nur das eintzige zu gedencken, daß man es in der Kunſt, die Felle auf mancherley Weiſe ſchön zu färben, heutiges Tages ſo hoch gebracht, daß man aus geringen Marder-Fellen gleichſam ſchöne Zobel-Felle zu machen weiß. Es iſt aber nicht alles gefärbte Peltzwerck von gleicher Güte und Dauerhafftigkeit, indem manche Farbe von der Lufft und Näſſe bald vertrieben wird, bey welchen Umſtänden ſolches hernach häßlich ausſiehet. Die Probe nun, ob ſolches recht und wohl gefärbet? geſchiehet alſo: Man reibet etwas davon zwiſchen den ein wenig feucht gemachten Fingern, und ſiehet, ob ſolche ein Merckmahl davon zurück behalten. In Leipzig leiſtet man darinne was beſonders.

Peltzen, ſiehe **Pfropffen**.

Peltz-Reiß, ſuche **Pfropff-Reiß**.

Peltz-Schule, ſiehe **Baum-Schule**.

Peltz-Wachs, ſuche **Baum-Wachs**.

Penguin, oder **Pinguin**, iſt ein See-Vogel wie eine Ente, mit einem ſpitzigen Schnabel, und ein Fiſch-Räuber. Sie können ſchwimmen, aber nicht hoch fliegen. Ihre Federn ſind lauter Pflaumen-Federn. Ihr Fleiſch nützet nicht viel, aber ihre Eyer ſind ſehr gut.

Penid-Zucker, ſiehe **Zucker**.

Penoabſou, iſt ein Americaniſcher Baum, mit einer wohlriechenden Rinde, und Blättern wie Portulac, ſo beſtändig grün, verſehen. Er trägt Früchte, ſo groß wie eine runde Pomerantze, worinnen 5 bis 6 Nüſſe, die wie Mandeln ausſehen, und nur breiter ſind. Man preſſet Oel daraus, welches die vergifteten Pfeil-Wunden, wie auch andere heilet. Sonſt aber iſt die Frucht gifftig.

Pentiere, iſt ein Garn, welches zum Vogel-Fang, inſonderheit aber zum Schnepffen- und Waſſer-Hüner-Fang gebrauchet, und dahero ordentlich, und vornemlich an die Durch- und Zugänge oder Schlufften, die man hier und dar um den Forſt oder Höltzer herum gemacht hat, aufgehänget, und geſtellet wird. Dieſe Art Garn oder Netze pfleget man auch Pentieres volants, das iſt, fliegende Häng- und Zieh-Garn zu nennen, weil ſie nemlich oben mit Ringlein verſehen ſind, und längſt an einer Leine hin, wie ein Vorhang, auf- und zugezogen werden müſſen. Sie werden gemeiniglich aus länglich-gevierten Maſchen oder Schmaſen gemacht, und ſollen nicht über funffzehen Ellen breit, und zwantzig bis vier und zwantzig Ellen hoch ſeyn. Man muß ſie aus zarten, doch ſtarcken Faden bereiten, und an allen Maſchen der oberſten Reihe meßingene Ringlein anhefften, um das Netze deſto geläufftiger zum Auf- und Zuziehen zu machen. Durch dieſe Ringlein ziehet man alsdenn ein mittelmäßiges Seil, oder eines halben Fingers dicke Leine. Auf beyden Seiten muß man auch kleine Schnürlein durch die vorderſten Maſchen ziehen, und zu beyden Enden anbinden, damit man die Pentiere geſchwind auf- und zuziehen könne, welches denn am allergeſchwindeſten geſchehen kan, wenn ein iedes Schnürlein neun bis zwölff Zoll länger als die Höhe von gedachter Pentiere iſt, und weiter herab hänget. Sie ſind darinnen ſehr beqvem, daß eine einige Perſon derſelben viel richten und aufziehen kan, und nicht dabey immer Stand halten darff, maſſen obgedachte Vogel von ſelbſten ſich darinnen fangen und verwickeln.

Peonie, **Pfingſt-Roſe**, **Königs-Roſe** oder **Gicht-Roſe**, iſt ein Blumen-Gewächſe, das in Gärten gezielet wird. Sie iſt zweyerley, das **Männlein** und das **Weiblein**. Die letzte Gattung iſt mancherley, mit einfacher und voller Blume, die erſte aber giebt keinen Saamen. Sie haben knolligte Wurtzeln und zerſchnittene Blätter, und wollen nicht ſo offt verſetzet ſeyn, mehren ſich aber ſtarck durch neue Knollen, ſo ſie jährlich gewinnen, welche abgenommen und weiter fortgepflantzet werden können. Nach der Geſtalt und Farbe der Blumen werden ſie unterſchieden in die groſſe und kleine rothe mit vollen Blumen, die Fleiſch-farbene und die mit Ackeley-Blättern. Sie wollen einen guten Grund und mäßige Sonne haben. Die Wurtzeln werden im Frühling oder Herbſt ausgenommen, und, wo es ſich am beſten ſchickt, mit einem Meſſer von einander getheilet, auch fein gerade drey Finger tieff eingeſetzt, die gemachte Grube mit guter Erde ausgefüllt, und bald nach dem Einſetzen begoſſen, damit ſich die Wurtzel mit dem Grund deſto beſſer vereinigen möge. Man darff ſie ſonſt vor drey Jahren nicht umſetzen, ohne wenn ſie zu viel Beyſätze haben, ſo man aus denen Blättern erkennen kan. Das Männlein, welches allein zur Artzney gebraucht wird, hat eine gerade Wurtzel, und Blätter gleich denen Nuß-Blättern, derer dunckelgrün mit der hoch Purpur-rothen Farbe der Blumen ein prächtiges Anſehen macht. Die Wurtzel iſt herb, und ſoll, damit ſie kräfftig ſey, im Martio drey Tage vor dem neuen Mond, vor Aufgang der Sonnen gegraben werden, wenn ſie wider die fallende Sucht dienen ſoll, wenn ſie aber im May bey zunehmendem Lichte gegraben wird, hilfft ſie wider die Gicht und Stein-Schmertzen. Dies Gewächs iſt eigentlich

gentlich ein bewährtes Heil-Mittel wider die fallende Sucht und ſchwere Noth, auch wenn nur die Wurtzel an den Hals gehencket, oder die ſchwartzen gläntzenden Körner an einen Faden mit Corallen angereihet, den Kindern um die Arme gebunden werden; wodurch alles Ubel, ſo ihnen von plötzlichen Schrecken entſtehen könte, verhütet wird. Man legt auch zu dem Ende das Kraut mit den Blumen den Kindern in die Wiegen. Die Wurtzel in Wein geſotten, davon getrunken, iſt gut wider die lauffende Gicht, Krampff und Stein; gepülvert in Rauten-Waſſer eingenommen, widerſtehet ſie der Peſt. Die Blätter der einfachen Peonie aufgelegt, ſind gut, alte Schäden und erfrorne Glieder aus dem Grunde zu heilen. Friſch kan man ſie auch denen gedruckten Pferden auflegen, oder, wenn ſie dürr, zu Pulver gemacht, denenſelben einſtreuen.

Peperle-Salat, ſiehe **Rüben-Körbel**.

Percan, iſt ein von Cameel-Haaren gewirckter Zeug mit einem gezwirnten oder rundgedreheten Faden, deſſen man ſich ehedem zu mancherley Kleidungen bediente, und war der feinſte unter allen der Percan de Bruſſel. Er iſt noch ietzo ſehr im Gebrauch, und wird auch hier zu Lande ſchön gemachet.

Perle, iſt eine Art geflügeltes Ungeziefers, mit einem langen und dünnen Leib, woran ſechs lange und geſchlancke Füſſe, ein langer Schwantz, und vier überaus zarte Flügel, welche mit allerhand Farben, wie ein Regen-Bogen ſpielen; ihr Kopff ſcheinet lauter Augen zu ſeyn, ſchön gläntzend, (als daher ihnen auch der Nahme Perle gegeben worden) und dicker als der Leib. Sie haben zwey Hörner, und in dem Maul zwey Zähne, mit welchen ſie ſcharff zwicken können. Sie laſſen ihre Brut, die wie Fiſch-Rogen ausſiehet, in das Waſſer fallen, aus welcher ein Wurm mit ſechs rauhen Füſſen kreucht, deren ieder ſechs Glieder und zwey Klauen hat. An dem Ort, wo der untere Leib an den obern gefüget, ſind vier kleine Beulen zu ſehen, in welchen die Flügel verſchloſſen, die, wenn der Wurm verändert, ſich ausbreiten, und aus einem kriechenden ein fliegendes Thier machen. Einige nennen ſie Schille-Boltzen, weil ſie ſchnell und gerade fortſchieſſen, wie ein Boltzen oder Pfeil. Es giebt derſelben mancherley Gattungen, welche an Geſtalt, Farben und Gröſſe von einander unterſchieden ſind.

Perlen, ſind ein dem weiblichen Geſchlecht eigenthümlicher Aufputz, indem ſie dieſelben an Fäden gereihet und geſchnüret, oder ſonſt geſchickt zuſammen geſetzt, ſowohl um den Hals und Hände zu hängen, oder in die Haare zu flechten, als auch ſonſt auf eine und andere Art an den Kleidungen zu einer Zierde zu tragen pflegen. Man hat aber dieſer zweyerley Arten, die Orientaliſchen oder wahren, und die Waſſer- oder falſchen Perlen. Dieſe ſind durch die Kunſt auch denen feinſten gantz gleich gemacht, aber dabey dennoch gar kenntlich, und von weniger Beſtändigkeit; die ſchönſten von dieſen falſchen Perlen kommen aus Venedig und Paris; jene, die Orientaliſchen, werden mit unter die Edelgeſteine gerechnet, davon die vornehmſten am Strande des glückſeligen Arabiens, nebſt dieſen in der Inſel Ceylon, die wohl nicht ſo groß als die vorhergehende, iedoch wegen ihrer hellen Farbe und ſchönen Rundung vor die feinſten gehalten werden; ingleichen an dem Japaniſchen Strande auch helle und groſſe, doch meiſt eckigt gefunden; nicht weniger werden dergleichen in Occident in dem groſſen Mexicaniſchen Meer-Buſen und andern Orten mehr, ſonderlich bey der bekannten Margarethen-Inſel oder Perlen-Eiland von ſonderbarer Schönheit an Helle und Gröſſe aufgefiſchet. Man pflegt die Perlen in gewiſſe, und zwar folgende Sorten einzutheilen: Diejenigen, welche entweder ſchön Birn-förmig oder rund, behalten den Vorzug vor allen, und weil ſie nach dem Unterſchied ihrer Gröſſe und förmlichen Bildung dem Stücke oder der Zahl nach verhandelt werden, nennet man dieſelben Zahl-Perlen; denen folgen die ungleichen und eckige, ſo zuweilen von ziemlicher Gröſſe, und dahero auch **Brocken-Perlen** heiſſen; einige davon ſind auf einer Seite falſch, dergleichen Art die Schwediſche, ſo daß ſie daſelbſt gleichſam ihre völlige Zeitigung noch nicht zu haben ſcheinen, da ſie doch auf der andern Seite, und offt über die Helffte, den ſchönſten Anſatz einer vollkommenen Perle zeigen, ſolche werden Karten-Perlen genennet; die geringſte und kleineſte Sorte, ſo man insgemein nur zur Artzney gebrauchet, führet den Nahmen der Staub-Perlen. Die rechte Perlen-Muſchel, (denn es iſt bekannt, daß ſie zuweilen auch in allen Gattungen der Auſtern gefunden werden) oder die Schale, darein die Perle eingeſchloſſen, wird die **Perlen-Mutter** genannt, welche man nicht nur ſelbſt aufs künſtlichſte auszuſchneiden, und auch ſonſt damit allerley Sachen aufs zierlichſte zu belegen weiß, ſondern ihr auch ebenfalls beynahe die Eigenſchafften der Perlen ſelbſt in der Medicin zuſchreiben will, wenn ſie wie etwa wie Krebs-Augen, rothe Corallen und dergleichen präparirt worden. Diejenigen Perlen, ſo man anreihen will, werden vorhero alle mit einem Perlen-Bohrer nach dem Bericht des *Boetii de Boot* folgender Geſtalt durchbohret: Man leget nemlich die Perle auf ein aus weichen, z. E. Linden-Holtz, gemachtes, und mittelſt eines erhabenen Randes vertiefftes Bret, gieſſet ein wenig Waſſer darauf, damit die Bohr-Nadel ſich nicht erhitzen könne, und durchbohret alſo dieſelben vermittelſt eines ſogenannten Dreyls, darein die gedachte Nadel geſteckt, durch einen einigen gleichen Zug. In der Medicin wird aus den Perlen unter andern auch ein herrlich Pulver und wahres Magiſterium præpariret, welches in der Doſi von zwölff Gran

faſt eben die Krafft als das Aurum potabile haben ſoll.

Perlen-Muſchel und Mutter, ſiehe **Perlen**.

Perlen-Nadeln, ſind aus dem zärteſten doppelt genommenen Drat zuſammen gedrehete, und ohngefehr eines kleinen Fingers lang gemachte ſchwache Nadeln, welche ſich durch die ſubtilſten Löcher derer kleineſten Perlen annoch beqvem durchſtecken laſſen, vermittelſt derer gedachte Perlen an einen Faden angereihet werden können.

Perl-Fiſch, ſonſt auch der edle **Weißfiſch** genannt, iſt ein in Oeſterreich bekannter Fiſch, welcher vornemlich in dem Atter-See gefangen wird. Er wächſet zu zwey, drey, auch wohl bisweilen zu vier Spannen lang, wird ziemlich dick, hat einen kurtzen gedruckten Kopff, ſchier wie ein Karpffen, und ziemlich groſſe Schuppen; das Männlein iſt im Majo am Kopff, Rücken, und über den gantzen Leib voller weiſſen harten Tüpffelein, wie mit Perlen beſetzt, daher er auch ſeinen Nahmen erhalten, die vergehen aber nach dem Strich wieder. Das Weiblein hat ſchwartze Tüpfflein. Der Rücken iſt dunckel-blaulicht und aſchenfarb, der Bauch weiß-röthlicht, hat oben eine Floß-Feder, und unten drey gedoppelte, die Augen ſind ſchwartz, mit einem gelben Umkreis eingefaſſet. Von dieſem Fiſch iſt das gantze Jahr über nichts zu ſehen auſſer im Majo, da man ſie in Reuſſen, auch in Waathen ihrer zu Zeiten dreyßig bis viertzig auf einen Zug fänget. Ihr Fleiſch ſoll ein herrliches und delicates Eſſen, und ziemlich wohl zu verdauen ſeyn.

Perl-Graupen, ſiehe **Graupen**.

Perl-Hirſe, ſuche **Hirſe**.

Peroket, iſt ein Americaniſcher Fiſch, Karpffen-ſchuppicht, Papagey-grün, wohl 20 Pfund ſchwer, und iſt gut zu eſſen. Er frißt Muſcheln und Schnecken, daher er ſtat der Zähne gantze beinerne Kinnbacken hat.

Perpetuel, ſiehe **Papier-Blume**, welche dieſen Nahmen auch bekommt. Allein denſelben führet auch ein wollener und Winter und Sommer faſt wie Tuch zu tragender Zeug, der aber ietzo nicht mehr ſo ſehr im Gebrauch iſt, wie ſonſt.

Perſch, ſiehe **Pärſch**.

Perſianiſche Lilie, oder **Perſianiſcher Feder-Buſch**, ſuche **Lilie**.

Perſicaria, ſiehe **Waſſer-Pfeffer**.

Perſico, iſt eine Art eines lieblichen Brantweins, welcher von Pferſich- oder Pfirſchen-Kernen folgender Geſtalt zubereitet wird: Man ziehet Pferſich-Kerne ab, ſchneidet ſie klein, thut ſie in eine gläſerne Flaſche, gieſſet Rheiniſchen Brantwein darauf, läßt es auf dem Ofen oder an der Sonne ſtehen, bis es wohl ausgezogen, alsdenn läutert ... ker mit ſchlechtem Korn-Brantwein ... n erſten Brantwein durch Löſch- ... den Zucker hinein, und läßt ihn vierzehen Tage auf dem Ofen oder an der Sonne ſtehen, gießt ihn ſodenn wieder durch Löſch-Papier, ſo iſt er gut. Hat man keine Pferſich-Kerne, ſo muß es auch mit bittern Mandeln angehen.

Pertinentien, heiſſet alles dasjenige, was zu einem Gute gehörig, alle Stücke und weſentliche Theile deſſelben. Die Pertinentien eines Land-Gutes ſind Aecker, Wieſen, Felder, Wälder, Holtzungen, Seen, Teiche, Bäche, Huten, Trifften u. ſ. w. Pertinentien eines Hauſes ſind Ställe, Böden, Keller, Gärten, Hof-Raum und dergleichen. Bey Verkauffung des Principal-Stücks werden alle Pertinentien und Zugehörungen zugleich vor verkaufft gehalten. Man kan ſie eintheilen in unbewegliche und bewegliche, cörperliche und uncörperliche, ingleichen 1) in weſentliche Pertinentien, die ein vollkommenes Land-Gut z. E. ausmachen, und ohne welche die damit zu treibende Wirtſchafft nicht von ſtatten gehet, als a) Acker-Land zum Feld- und Garten-Bau. b) Weide, Wieſen und Trifft zur zahmen vierfüßigen Vieh-Zucht. Und 2) auſſerweſentliche und zufällige, welche zwar zur Wirtſchafft mit einem Land-Gute entbehret werden können, ſolche aber doch vollkommener und beqvemer machen, dahin Waldungen, Fiſcherey, Jagd, Mühlen, Ziegel-Scheunen, Kalch-Oefen, Gerichte, Zinſen, Geleite, Zehenden, Gerechtigkeiten, Jus Patronatus, Brau-Gerechtigkeit, Schencken, Zwang-Rechte ꝛc. gehören. Weil aber unter den contrahirenden Partheyen zum öfftern geſtritten wird, was eigentlich Pertinentien und Zugehörungen ſeyn, ſo iſt gar nöthig, daß in dem Contract klar, deutlich und nahmentlich erinnert werde, was darunter verſtanden werden ſoll. Eine vollſtändige Formel, da bey Verkauffung eines adelichen Lehens alle Zugehörungen ausgedruckt ſind, iſt folgende: Wir verkauffen ihm unſern Ritter-Sitz N. mit aller unſerer Herrlichkeit und Gerechtigkeit, hoher und niedriger und aller andern Juriſdiction, Gerichte, Gerichtsbarkeit, Zöllen, Geleiten, Urgelten, Manuſchafften, Reiſen, Steuern, Dienſten, Fällen, Hand-Lohnen, Haupt-Rechten, Nach-Steuern, Jure Patronatus oder Kirchen-Lehn, und allen andern Herrlichkeiten, Freyheiten, Dienſtbarkeiten, Zu- und Eingehörungen, auch Rechten und Gerechtigkeiten, es ſey an Leuten, Häuſern, Schenck-Stäten, Höfen, Gütern, Eigenthum, Erbſchafften, Zehnden, Nutzungen, Zinſen, Aeckern, Wieſen, Wein-Gärten, Wäldern, Feldern, mit allen Trifften, Hutungen, Jagden, hohen und niedrigen, mit Hunden, Pürſchen und Netzen, ingleichen Weiden, Weide-Gängen, Fiſchereyen in allen Flüſſen, Seen und Waſſern, Vogteyen, Gerichts-Zwängen, Bännen, Freveln, Bethen, Umgelten, Atzungen, Satzungen, Büſſen, Beſſerungen, Büſchen, Bergen, Schlichten, Rainen, Steinen, Marckungen, Brüchen, Holtz-Rechten, Mühlen, Mühl-Stäten, Waſſerläufften, Auen, Wieſen, In- und Ausgängen, im Waſſer auf dem Lande, ob und unter der Erden, benanntes

nanntes und unbenanntes, beſuchtes und un=
beſuchtes, gantz nichts davon ausgenom=
men ꝛc.

Peſt, anſteckende Seuche, Vieh=Peſt,
Schelm, Seuche, Vieh=Sterben, Um=
fall, iſt eine allgemeine, anfällige und leicht
anſteckende Seuche oder Kranckheit, die mit
gefährlichen Zufällen, ja Peſt=Beulen und
andern dergleichen begleitet, woran das Pfer=
de=Rind=Schaaf=und ander Vieh häufig um=
fället und plötzlich dahin ſtirbet. Man ſehe
davon den Artickel Anſteckende Seuche, und
hiernächſt D. Textors zu Durlach ſchö=
nen Tractat von Vieh=Seuchen, in 4to. Sie
entſtehet aus mancherley Urſachen. Zuwei=
len iſt die ſehr groſſe Hitze ſchuld, daß Kühe
und Pferde öffters ſehr ſtarck drüſen: Denn
wenn ein Stücke Vieh ſehr ſtarck gearbeitet,
und darbey Durſt gelitten, ſo ſchluckt es, ſo
bald es in das Waſſer kömmt, daſſelbe mit ſo
groſſer Vehemenz hinein, daß dergleichen Zu=
fälle ſich gar leicht ereignen können. Es pfle=
gen auch eine Urſache mit abzugeben, die tro=
ckenen und hitzigen Fütterungen, bey Ermang=
lung ſattſamer untermiſchter Feuchtigkeiten,
und dabey dergleichen Futter das Vieh alsdenn
allzu ſtarck und auf einmahl zu ſauffen pflegt.
Ferner gehören hieher die verbrannten Trifften
oder Weiden, der Mangel des Futters, die lan=
gen Winter und die grimmige Kälte, da das
Vieh nicht ſattſam ausgefüttert werden kan;
die Vergifftungen, wenn die Abdecker oder
andere böſe Leute die Weiden vergifften; in=
gleichen, wenn die Weide im Frühling vol=
ler Spinnweben, garſtigen Würmer und giff=
tigen Geſchmeiſes iſt, davon das Gras und
Futter gleichſam vergifftet wird; und daher
pflegt eben das Vieh groſſe hitzige Beulen zu
bekommen, und werden viel Stücke, wenn
man ihnen Fröſche darauf bindet, gerettet.
Sie entſpringet auch, wenn das Kraut von
den Raupen ſehr abgefreſſen, und das Vieh
mit ſolchem Kraut gefüttert worden. Wenn
gifftige Mehlthaue fallen, ſo pflegen biswei=
len die Schweine zu ſiechen, und am Halſe
groſſe Beulen zu bekommen, iedoch geneſen
ſie auch meiſtentheils wieder, wenn die Beu=
len entweder von ſich ſelbſt aufgehen, oder
aufgemacht werden. Man hat an einigen
Orten erfahren, daß wenn die Aeſer des ver=
reckten Viehes nicht wohl verſcharret worden,
und die Gänſe oder Enten das daherum ge=
wachſene Gras gefreſſen, ſie hernach eben
ſolche Staupen bekommen und umgefallen.
Zu der Vieh=Peſt tragen auch die ſtarcken
October=Nebel hier und da etwas bey, denn
wenn ſelbige auſſerordentlich langwierig und
ſehr naß ſind, und zugleich auf Wieſen und
Feldern ſehr dicke liegen, folglich bey einer
groſſen ſubtilen Lufft=Näſſe, ſonderlich bey
kühlen Morgen den Leibern des Viehes, das
zu der Zeit, da der Nebel am dickſten fällt,
ausgetrieben wird, ſehr empfindlich fallen
müſſen, ſo iſt gar glaublich, daß das alſo
eingefreſſene kalt=naſſe Gras unter der übri=
gen feuchten Leibes=Erkältung keine ſo gute

Wirckung machen könne, ob man ſelbige gleich
nicht eben auf ein wirckliches Nebel=Gifft zu
werffen Urſache hat. Vielmals entſtehet
ſie auch, wenn die Erd=Spinnen in groſſer
Menge auf Aeckern und Wieſen liegen, und
das Vieh hernach ſolche einfriſt. Es rühret
aber die Vieh=Peſt nicht allezeit von denen
bisher gemeldeten Urſachen her, ſondern ſie
können auch durch Menſchen und Thiere, ja
gar durch die Mobilien, ſo man bey dem
krancken Vieh gebrauchet, wenn ſie in geſun=
de Ställe oder zu dem andern friſchen Vieh
ohngefehr gebracht werden, fortgepflantzet
werden. Bey ſo geſtallten Sachen kan dem=
nach vielmalen ein ſorgfältiger Hauswirt, ſo
viel an ihm iſt, ſein Vieh vor dergleichen
Unglück verwahren, wenn er in der Zeit
aufmerckſam iſt, und auf iede vorkommende
auch offt auſſerordentliche Witterung der
Jahres=Zeit genau Acht hat, und die Pfle=
gung ſeines Viehes darnach einrichtet, wel=
ches er um ſo viel eher zu thun nöthig fin=
det, weil ihn die Erfahrnug lehret, daß bey
wircklichen vorhandenen Vieh=Seuchen ins=
gemein die Artzney=Mittel ſehr unkräfftig,
ja vielmals vergeblich angewendet werden
müſſen, indem eines Theils 1) das wirckliche
Peſt=Gifft ſo unvermerckt und auf ſo vie=
lerley offt unvermeidliche Wege in die Cör=
per einſchleicht; 2) weil dieſes Gifft in
die Cörper ſo geſchwinde, ſo hefftig und ſo
tieff eindringet, daß ehe die Natur mit ih=
ren motibus, welche langſam und zwar unter
allerhand äuſſerlichen Verhinderniſſen, folg=
lich nicht nach der Erforderung des Giffts
eingerichtet, und fort getrieben werden kön=
nen, den Angriff wider dieſes Gifft vornimmt,
ſelbiges bereits ſeine ſchnelle Wirckung im
Leibe zu exerciren angefangen; wie denn 3)
die Viſcera, wodurch die ordentlicher Weiſe
im Leibe erzeugte Unreinigkeiten von dem gu=
ten abgeſondert zu werden pflegen, z. E. die
Leber, die Nieren, gar ungeſchickt und ziem=
lich unzulänglich ſeyn, dieſes ſubtile Gifft
auf gleiche Weiſe geſchickt zu tractiren, ehe
und bevor daſſelbe ſeine angreiffende Wir=
kung in dieſen Viſceribus auszuüben Zeit und
Gelegenheit haben ſolte; zu geſchweigen, daß
4) die Natur bey Empfindung dieſer allen
motibus medicatricibus äuſſerſt widerſpenſti=
gen Materie, noch ehe ſie zum Wercke ſchrei=
tet, vor Schrecken und Entſetzen, alle oder
doch die meiſte Krafft zu widerſtehen ſincken
läſt, und an ihrer eigenen Hülffe verzagt;
zu welchen andern theils noch kommet, daß
5) man keine zuverläßige Medicamente hat,
welche das empfangene Uibel entweder kräff=
tiglich zu verbeſſern, oder zeitlich in dem
Leibe auf einen Haufen zu leſen, und behen=
de auf einmal heraus zu werffen vermögend
ſeyn ſolten; und 6) weil man das Vieh nicht
zu einem gehörigen Regiment oder Verhal=
ten adſtringiren, und alſo die Wirckung der
Artzney nicht füglich ſecundiren kan. Ob
man nun wohl in Anſehung dieſer angeführ=
ten Gründe ſich bey den Vieh=Seuc

durch den Gebrauch der Artzneyen keine durchgängig gute Wirckung zu verſprechen, ſo hat man doch theils nach dem Unterſchied der Seuchen, theils auch nach der Conſtitution einer ieden Art Viehes, wie auch nach Beſchaffenheit der Länder und Witterungen folgende Curen und Artzney-Mittel nicht ſo gar undienlich gefunden.

Denen Pferden ſoll man, ſo bald eine anſteckende Seuche ſich unter ihnen ſpüren läſſet, klein wie Mehl gepülverte Haſel-Wurtzel, oder klein zerſchnittene Modelgeer (iſt ein Kraut mit blauen Blümlein, ſo bey denen Botanicis Cruciata oder Gentiana minor heiſſet) denenſelben unter das Futter mengen. Oder man nehme Ehrenpreis, Lungen-Kraut, Gundelreben oder Gundermann, Epheu, Eiſenkraut, wilden und Garten-Salbey, Wachholder-Beere, die obern Gipffel der Wachholder-Stauden zu Aſche gebrannt, Eichen-Laub, Odermennige, Heidniſch Wundkraut, Wollkraut, Nachtſchatten, Stickwurtz, alles gedörrt und gepülvert, wie auch ſaubere Buchbaum-Aſche, iedes in gleichem Gewichte, und gebe dem krancken Pferde täglich einen Löffel voll mit ſo viel Saltz vermiſcht ein. Denen geſunden Stücken kan man es auch auſſer einer Seuche zur Vorſorge wöchentlich zwey mal gebrauchen. Hat ein Pferd bereits Peſt-Beulen, ſo ſchlaget ihm ſolche mit einer Fliete auf, laſſet ihm die nächſte Ader dabey, und gieſſet ihm den nachfolgenden Tranck ein: Nehmet Wachholder-Oel ein Viertel Pfund, Saffran ein halb Loth, zerſtoſſenen Knoblauch drey Loth, Theriac ein Loth, mengets durch einander und gieſſets dem Pferde ein, beſtreichet ihm auch die Naſen-Löcher, und das Mundſtück mit Wachholder-Oel, und reitet es eine halbe Stunde darauf ſpatzieren. Wenn ſich vornen am Leibe eine dergleichen Geſchwulſt erzeiget, ſo nehmet Chriſtwurtz oder ſchwartze Nieſwurtz, die muß man mit Fleiß graben, daß die Wurtzel gantz aus der Erden komme, denn es beſſer iſt, als wenn ſie abgeſtochen oder abgebrochen worden; ſtechet denn mit einem Pfriemen vornen in die Bruſt durch die Geſchwulſt, ziehet die Wurtzel dadurch, doch daß ſie nicht heraus falle; und wenn ſie heraus fiele, ſo ſtecket eine andere an die Stelle, das wird allen Gifft vom Hertzen ziehen, es machet einen Knoten und ſchwäret aus: Wenn es offen iſt, ſo mag man gepülverte Lorbeeren darein werffen. Dieſes Mittel muß, wo es helffen ſoll, bey Zeiten gebrauchet werden. Als ein ſehr gutes Mittel, wenn die Peſt unter die Pferde kommt, wird auch folgendes gerühmet: Nehmet Lungen, Leber und ein Stück vom Hertzen eines todten Pferdes, thut das in einen neuen ungenützten Topff, vermachet denſelben wohl, und laſſet es beym Feuer dörren, daß ein Pulver daraus werde; dieſes Pulvers nimm ein Loth, und theils in drey [illegible] und gieb drey mal gleich nach ein[illegible]s mal dem Pferde einen Theil in ſeinem Futter ein: Den Topff aber mit dem übrigen vergrabe vor der Sonnen Aufgang unter die Schwelle, wo die Pferde ein- und ausgehen.

Die Peſt unter dem Rindvieh betreffend, ſind in Schleſien durch die Terra ſigillata, die man dem inficirt geweſenen Vieh in Eßig eingegeben, viele Stücke erhalten worden. In Ungarn hat man wahrgenommen, wenn man mit einem blechernen Zungen-Schaber die blatterigte Zunge ſo lange gerieben, daß das Blut darnach gegangen, und man den Ort hierauf mit ſcharffen Wein-Eßig, ſo vorher über Knoblauch, Raute, Myrrhen und Aloe gegoſſen worden, ausgewaſchen, auch hievon etwas in den Hals gegoſſen, ſolches ſehr gut gethan. Man pfleget dem Vieh auch bey graßirenden Vieh-Seuchen ungeläuterten Schwefel mit Knoblauch und Saltz auf einer Schnitte Brot zu geben. Einige wollen, man ſoll Schwefel, Saltz, Schieß-Pulver und Teuffels-Abbiß pulveriſiren, ſolches mit einander vermiſchen, und des noch geſunden Viehes Zunge Morgens und Abends fleißig damit reiben, ſo würde man dadurch verhüten, daß es nicht angeſtecket würde; man muß demſelben auch zur Præſervation die Adern öffnen, und Linden-Schwämme in das Geträncke legen. Rühret die Seuche von einer gifftigen Lufft her, ſoll man die Ställe mit Theer beſchmieren, ſie auch mit allerley ſtinckenden Sachen ausräuchern. Das verreckte Vieh muß man drey Ellen tieff unter die Erde vergraben, und Kalch darauf ſchmeiſſen, damit es deſto eher verfaule. Bey der Cur ſelbſt muß man das Vieh in einen andern warmen, und von der Lufft wohl verwahrten Stall abſondern, die Ställe, wo es geſtanden, und die Gefäſſe, woraus es die Fütterung genoſſen und geträncket worden, wohl, auch die Wände ſelbſt ausſäubern, ſie öffters ſtriegeln, und über dem gantzen Leib mit warmen härenen Tüchern reiben, und mit Decken wohl zudecken, zum innerlichen Gebrauch ihnen dabey die präparirten Pulver eingeben, und ein Loth davon in warm Geträncke ihnen eingieſſen, auch von nachgeſetzten Kräutern und Wurtzeln ein Pulver zubereiten: Nimm Scordien, Cardobenedicten-Kraut, Cretiſchen Diptam, Tauſendgülden-Kraut, Raute, Salbey, Angelica-Wurtzel, Entzian-Wurtzel, Tormentill-Wurtzel, Scorzoner-Wurtzel, Hindläufft-Wurtzel, Eber-Wurtz, Lorbeeren und Wachholder-Beeren, eines ſo viel als des andern, und bringe ihnen ein Loth auf gleiche Art ein. Oder, nehmet Wachholder-Beeren, Lorbeeren, Alantwurtz, Engelſüß, Meiſterwurtz, Wein-Rauten, Roßmarin, Knoblauch, Kümmel und Saltz, ſtoſſet und menget es unter einander, und laſſet das Vieh unter der Zungen, wo die Blattern ſind, wohl damit reiben. Vor ein bewährtes Stücke, wenn eine Peſtilenzialiſche Seuche ſich unter dem Vieh einſchleichet, wird auch folgendes ausgegeben: Man nimmt Celtiſchen Spick, Wein-Rauten, Roßmarin, Salbey, Qvendel, Wermuth, Knoblauch und

und Alantwurtz, iedes eine Hand voll, thut es
zerſchnitten unter einander vermiſcht in ei-
nen Topff, und ſchüttet zwey Maaß guten
ſtarcken Wein-Eßig daran, und läſſet es mit
einander ſieden, ſo lang bis die Helffte des
Eßigs eingeſotten, denn nimmt man ein
Stück hänffenes ungebleichtes Tuch, ſo noch
gantz neu iſt, und reibet damit dem inficir-
ten Vieh die Zunge wohl trocken ab, und
wäſchet ſie hierauf mit dieſer Brühe. Die
Blattern reiſſet man mit einem ſpitzigen von
Silber gemachten Inſtrument auf, reibet
ſelbige hernach mit einem Stücklein geſaltze-
nen Speck, wäſchet die Zunge mit obbeſag-
ter Brühe fleißig aus, und trocknet ſie mit
dem hänffenen Tuch wieder wohl ab; das ſil-
berne Inſtrument aber muß man auch nach
dem Gebrauch mit Eßig wieder abwaſchen
und fleißig verwahren. Das probateſte Mit-
tel ſoll folgendes ſeyn: So bald man mer-
ket, daß eine Peſt unter dem Vieh iſt, ſoll
man mit einer Schuh-Ahle iedem Ochſen
und Kuh oben in dem Creutze ein Loch ſte-
chen, einen drey bis vierfachen rothen Faden
Garn durchziehen, und ihn alle Tage bewe-
gen und fortrücken, wornach denn die giffti-
ge Materie zu einem ſtäten Auslauffen kom-
men ſoll, alsdenn ſoll man in ein Qvart
Eßig einen Schuß Schieß-Pulver thun, es
wohl unter einander rühren, und ſo wohl dem
krancken als geſunden Vieh, halb in den Hals,
und halb in die Ohren gieſſen. Dieſes ſoll man
des Tages drey mal, und es einige Tage nach
einander wiederholen. Dem geſunden Vieh
muß man zu ſolcher Zeit Säckgen anhängen,
die mit Knoblauch, Teuffels-Dreck und
Kampffer angefüllt, den Rückgrad muß man
ihnen mit ſtinckenden Hirſchhorn-Oel über
den fünfften oder ſechſten Tag beſtreichen,
und die Naſe und Maul mit guten friſchen
Theer ſalben; unter das Geträncke aber et-
was von einer Lauge thun, die von Kalche
oder büchener Aſche gemacht iſt. Einige ra-
then auch zur Præſervation folgendes: Man
ſoll ſechs Maaß guten reinen Theer nehmen,
eine Metze Saltz, vier Pfund Glantz-Rus,
vier Loth Lorbeeren, was nöthig iſt, zu ſtoſ-
ſen, ſolches unter einander miſchen, in ei-
nen leinwandenen Sack thun, in den Tränck-
Trog legen, Waſſer darauf gieſſen, eine Zeit
lang ſtehen laſſen, und einem ieden Stück
Vieh davon reichen. Man muß das Vieh
mit tüchtigem Futter verſorgen, und ſolches
nach Nothdurfft, nicht aber überflüßig füt-
tern, indem das aufgemäſtete Vieh dem An-
fall der Peſt und Seuchen am allermeiſten
unterworffen iſt. Es iſt dabey eine ſolche
Weide zu erwehlen, da das Gras nicht ſauer,
noch an ſumpffigten und moraſtigen Orten er-
wachſen, noch von gifftigen Mehl- und Ho-
nig-Thauen getroffen worden. Spüret man,
daß das Gras und die Baum-Blätter gelbe,
und gleichſam wie verbrannt ausſehen, muß
man das Vieh nicht eher dahin treiben, bis
es durch einen Regen wieder abgeſpület, und
bevor mans dem Vieh in Ställen vorlegt,

mit friſchem Waſſer abwaſchen; die Winter-
Fütterung muß auch ohne Koth und Staub
getrocknet, und dem Vieh aus dem Siede-
Trog oder Siede-Faß, worinnen es vorhero
wohl abzubrühen, gereichet werden. Das Waſ-
ſer zum Geträncke muß aus keinem ſtehenden,
ſumpffigten oder ſtinckenden Orte genommen
werden. Man muß auch das Vieh aus keinem
Fluß-Waſſer träncken, welches von einem ſol-
chen Orte herflieſſet, wo dergleichen anſteckende
Seuche bereits iſt, oder nur dergleichen Vieh
daran geweidet hat; und iſt überhaupt beſſer,
wenn man das Waſſer zuvor abkochen läſt, ehe
mans dem Vieh zu trincken giebt. Dabey muß
man die Ställe täglich ausmiſten, das Vieh mit
neuer Streu verſorgen, reinlich halten, und den
Stall mit Wachholder-Holtz, Sadebaum, (Se-
gel- oder Seven-Baum) Kien-Holtz, Theer u.
d. gl. wohl ausräuchern; das Vieh ſelbſten
aber nicht vor der Sonnen Aufgang austreiben,
und es auch des Abends vor ihrem Untergang
wieder in die Ställe bringen, anbey auch fleiſ-
ſig Sorge tragen, daß nicht etwan von den infi-
cirten Orten Leute oder Kleider, oder andere
Sachen zu dem geſunden Vieh kommen und
die Ställe anſtecken mögen.

Wenn eine Peſt oder jäher Umfall unter die
Schaafe kommt, ſo ſoll man ihren Stall mit
Poley, Wermuth, wilden Balſam, Wach-
holdern, Rauten und Wohlgemuth räuchern,
hiernächſt von einem Stier den Magen neh-
men, ſolchen mit Wein kochen, Waſſer da-
zu gieſſen und mengen, und denen Schaa-
fen davon zu trincken geben; unter ihr or-
dentliches Futter aber, Entzian-Wurtzel, Lieb-
ſtöckel-Wurtzel, Calmus-Wurtzel, Lorbeer
und Schwefel, ingleichen Rus, Aſche von
Erlen-Holtz, und ein gut Theil Saltz mi-
ſchen. Oder man nehme gedörrte und ge-
ſchrotene Gerſte, abgepflückte gedörrte Wer-
muth, geſtoſſene Haynbutten, Lorbeeren und
Hollunder-Beeren, vermiſche es mit Saltz,
und gebe es den Schaafen auf den Abend, zur
Zeit, wenn Sterben und anſteckende Kranck-
heiten unter ihnen zu vermuthen, etliche mal
nach einander ein. Oder man kan auch Alant-
und Rauten-Wurtzel, Baldrian und Wer-
muth, eines ſo viel als des andern in einem
Back-Ofen wohl dörren, hernach ſtoſſen, und
mit Kleyen und Saltz vermiſcht denen Schaa-
fen geben.

Die Ziegen verwahret man vor der Peſt mit
einem Rauch von Huf-Schnitten, alten
Schuh-Sohlen, Schwefel, Bocks-Horn,
Wermuth und Meiſterwurtz; wenn aber ſel-
bige ſich bereits eingeſchlichen, ſoll man, ſo
bald nur ein und das andere Stücke umge-
fallen, alſo gleich allen übrigen die Ader
ſchlagen, ſie in einen warmen Stall thun,
und innerhalb drey oder vier Tagen nicht
wieder auf die Weide kommen, und, da ſie
nach Verflieſſung ſolcher Zeit wieder ausge-
trieben werden, ſie anfänglich nicht länger
als etwan eine Stunde freſſen laſſen, und
alſo kan man nach und nach an der Zeit ein
wenig zugeben, ſie aber iedes mal nach deren
Ver-

Verſtreichung wieder eintreiben, bis man ſich keiner Gefahr mehr zu befürchten hat. Man kan ihnen auch eben die Mittel gebrauchen, als denen Schaafen.

Vor die Peſt oder den Umfall der Schweine, wird als ein bewährtes Mittel angeprieſen, daß man von einem umgefallenen Schweine das Hertz heraus nimmt, ſolches klein hacket, mit Kleyen vermiſchet, und denen übrigen zu freſſen giebet. Etliche Schwein-Hirten, ſo bald ein Umfall unter die Schweine kommt, zerhacken das Kraut und Wurtzel von der Modelgeer, und gebens den Schweinen. Andere nehmen auf ein Schwein, wenn es kranck wird, oder ein Umfall unter ſie geräth, ein Stücklein Nießwurtz, ein Qvintlein Lorbeer, ein halb Qvintlein Schwefel, ein halb Qvintlein Kreſſen-Saamen, und ein halb Qvintlein Venediſche Seifen, und geben ihm alles in ſüſſer Milch zu trincken, doch darff man dieſes Mittel denen trächtigen und ſäugenden Schweinen nicht gebrauchen. Sonſten ſie vor der Peſt zu bewahren, geben ihnen etliche das Pulver von den drey Geſchlechtern der Hirſch-Wurtzel mit gepülverten Wachholder-Beeren gemiſcht, unter ihr Freſſen gemengt. Andere nehmen der weiſſen und ſchwartzen Hirſch-Wurtzel, Berg-Eppich- oder Berg-Peterſilien-Wurtzel, Wachholder-Beeren, iedes ein halb Pfund, Eber-Wurtzel, Liebſtöckel-Wurtzel, iedes ein Viertel Pfund, ſtoſſen es zu einem Pulver und geben es denen Scheinen als ein Præſervativ ein.

Die **Peſt** erhebet ſich unter denen **Bienen** von dem böſen unflätigen Geſtanck, den ſie zu Zeiten leiden: Wenn man nemlich die Bienen gegen den Winter in das Haus geſetzt, da ſie naß vom Felde kommen, und die Flug-Löcher ihnen mit Heu verſtopffet werden, daß ſie alſo den gantzen Winter über innen bleiben müſſen, und nicht auskommen mögen, ſo verurſachet die Feuchtigkeit oder Näſſe, die alſo geſchloſſen nicht austrocknen kan, und der Brodem, den die Bienen insgeſamt machen, daß ihr Werck beſchlägt und ſchimmlicht wird: Und weil denn dergeſtalt die Bienen ſich nicht reinigen können, ſo bleibet der Geſtanck bey ihnen, denn ob ſie ſchon hin und wieder laufen, und Löchlein zum Ausgange ſuchen, ſo finden ſie, wegen der Winter-Verſtopffung, doch keines, daher erlähmen ſie endlich, und bleiben auf dem Boden traurig ſitzen, dieweil ſie ſo viel Krafft nicht haben, zu den andern wieder hinauf zu kommen, bis ſie zuletzt ſterben müſſen; und ſo nun ihrer viel geſtorben, und auf einander liegen, fangen ſie an zu ſtincken, durch welchen Geſtanck die andern auch angeſtecket werden, daß endlich im Ausgang des Winters ihrer wenig überbleiben. Dieſem Unfall vorzukommen, iſt kein beſſer Mittel, als daß man ſolche Körbe oder Stöcke an einem ſchönen trockenen Tage in friſche Lufft in denen Bienen-Gärten ausſetze, und die Lufft Löcher auf ein paar Tage öffne, auf daß der ſtinckende Dampff ſich ausziehen könne; darnach müſſen die Löcher gegen die Nacht vor der Kälte wieder verſtopffet werden.

Peſtilentz-Kraut, ſiehe **Geiß-Raute**.

Peſtilentz-Wurtz, iſt ein groſſes ſchönes Gewächſe, welches im Frühling, ehe die Blätter kommen, ſeine Stengel mit einer weiß-röthlichten traublichten, dick in einander geſetzten Blüthe heraus treibt, die aber ohne Frucht und Saamen wieder abfällt. Die Blätter kommen wie Huf-Lattich, mit roth-braunen Stielen, werden faſt einer Ellen hoch, oben grün und unten Aſchenfarb-grau. Die Wurtzel iſt lang und dick, auswendig ſchwartz, inwendig lucker und weiß, gutes Geruchs und bittern Geſchmacks. Sie treibet den Schweiß und Harn, iſt gut wider die Engbrüſtigkeit und Verſtopffung der Bruſt, wehret der Fäulung, und widerſtehet dem Peſtilentialiſchen Gifft. Dieſes Kraut wächſet an ſumpfigen Orten.

Petango, eine kleine Frucht, welche roth, ſo groß wie eine Kirſche, nur nicht ſo rund, ſondern auf der einen Seite platt; auf der andern in 5 bis 6 erhabene Fächlein abgetheilet, und mit einem ſcharfen doch angenehmen Geſchmack verſehen iſt, übrigens aber auf Sträuchern wächſt.

Peterſilie, Peterſilge, Peterlein, Garten-Eppich, iſt ein Küchen-Gewächſe, von welchem ſo wohl das Kraut, als die Wurtzel nützlich gebraucht wird. Dieſe iſt lang, gleich mit vielen Zaſern oder Neben-Wurtzeln beſetzt, eines guten und etwas ſcharfen Geruchs und Geſchmacks. Die Blätter ſind ausgeſchnitten, und dabey klein zerkerbt, gröber als der Kerbel, die Stengel ſind halbrund mit vielen Neben-Zweiglein, welche allererſt im zweyten Jahr, nachdem er geſäet worden iſt, von der Wurtzel herfür wachſen. Auf den Gipffeln der Stengel und Neben-Zweiglein wachſen kleine Kronen, mit gelben Blümlein, darauf ein kleiner gelb-grüner, wohl-riechender und am Geſchmack etwas ſcharffer Saamen folget. Es giebt eine glatte und krauſe Art, welche letzte in dem Garten zwar zierlicher ſtehet, aber mit jener gleichen Gebrauch hat. Die Peterſilie wächſet gerne allenthalben, wo nur das Land tieff genug umgegraben, und wohl durchgearbeitet iſt. Kommt noch eine gute Zurichtung dazu, ſo wächſet ſie deſto freudiger, doch will ſie auch fleißig begoſſen ſeyn. Der Saame darvon wird mehrentheils im Martio oder April ausgeſäet, und fein gleich untergerechet. Säet man ihn im abnehmenden **Monden**, ſo wird die **Wurtzel** gröſſer, wo aber im wachſenden, ſo wird ſein **Kraut** dicker und ſchöner. Weil der Saame ſehr langſam aufgehet, ſo füllen etliche im Februario einen Topff voll Erde, ſtellen ihn in ein warmes Gemach, miſchen darunter eine Hand voll Peterſilien-Saamen, begieſſen ihn drey Tage lang mit laulichtem Waſſer, täglich einmal; ſtreuen ihn alsdenn mit der Erde in das Land, ſo

gehet

geheter viel geſchwinder auf. Zu der Peter-
ſilie, davon man das Kraut braucht, ſoll man
eigene Beetlein haben, daß man daſſelbe beſon-
ders abſchneiden könne; diejenige aber, davon
man die Wurtzeln haben will, ſo wohl als was
zum Saamen dienen ſoll, darff gar nicht be-
ſchnitten werden. Wenn ſie alſo den Som-
mer über geſtanden, pflegt man davon einen
Theil im September oder October auszuheben,
und in einem Keller oder Grube mit Sand zu
beſchütten, damit die Wurtzeln fein friſch dar-
unter bleiben, und nicht verwelcken. Etliche
aber wird gar nicht ausgehoben, ſondern blei-
bet den Winter über im Acker ſtehen, damit man
immerzu grünes davon haben könne; dieſe
muß aber mit Stroh bedecket ſeyn, damit der
Schnee nicht aufliege, und ſolcher hernach auf
den Frühling deſto eher zum Saamen auswach-
ſe. Will man aber ſogleich im Frühling friſche
Peterſilie haben, ſo muß ſie im Herbſt geſäet,
und den Winter über vorgedachter maſſen vor
der Kälte verwahret werden. Wenn aber vor-
bemeldte den Winter über im Feld gebliebene
Wurtzeln zur Zeit des Frühlings in Saamen
geſchoſſen, und derſelbe gelbe zu werden begin-
net, muß man die Stengel abſchneiden, und
in der Sonnen auf einem Tuche gar zeitigen
laſſen. Sonſten wird insgemein auch der Pe-
terſilien-Saamen aus denen Wurtzen erzeu-
get, die man vor Winters im alten Monden
ausgehoben, den Winter über in einen Keller
verwahret gehalten, und ſodenn wieder im
Frühling, etwa im Martio oder April, im
Neu-Monden, neben andern Krätze-Werck
auf einen abſonderlichen Flecken verſetzet;
doch muß alsdenn der Saamen vor den Vögeln
wohl verwahret werden. Endlich im Auguſto
wird ſolcher letzt gedachter Saamen zeitig, der
ſo fort im Abnehmen des Monden abgenom-
men, und nachdem er an der Sonnen wohl ab-
getrocknet, ausgerieben und reine gemacht wird.
Dieſer Saamen, ſo man ihn im trockenen hält,
damit er nicht ſchimmlicht noch dumpfficht
werde, taugt zum Ausſäen, wenn er gleich vier
und mehr Jahr alt iſt, welches ſich ſonſt mit
keinem andern Saamen alſo thun läſſet. Kraut
und Wurtzel geben einen guten Geſchmack, und
ſind daneben eine geſunde Speiſe, und wirck-
lich eine gute Blutreinigung. Jenes, nemlich
das Kraut, iſt eine allgemeine Würtze an Fleiſch
und Fiſche, wird auch entweder grün, oder in
Butter gebacken, über die Schüſſeln zur Zierde
geſtreuet. Die Wurtzel aber wird geſchabet,
zerſchnitten, gekocht, hernach über die Speiſe
ordentlich angerichtet, auch in allerley Suppen
genommen. Ja es iſt bekannt, daß bey denen
Römiſch-Catholiſchen zur Faſten-Zeit, an
ſtat der Fleiſch-Brühe, ein Waſſer, ſo wohl
aus dem Kraut als der Wurtzel zubereitet wer-
de, deſſen ſie ſich ſtat jener an den Speiſen be-
dienen, welches folgender Geſtalt gemachet
wird: Sie kochen nemlich grüne Peterſilie mit
den Wurtzeln, nebſt ein paar Hände voll Erbſen
in Waſſer gehörig ab, und würtzen dieſe Brühe
mit gantzen Muſcaten-Blüten, Jngber und
ein wenig Saltz. Die ſo genannte Macedo-

niſche Peterſilie iſt in Franckreich mehr als
bey uns bekannt, wird erſt im Garten unter dem
Miſte abgeweiſſet, und roh mit Oel oder Zu-
cker, Saltz und Pfeffer genoſſen. Jn der Artz-
ney wird die Peterſilie vor ein eröffnendes, zer-
theilendes und ſtärckendes Mittel gehalten.
Das deſtillirte Peterſilien-Waſſer, und das
Saltz, eröffnen die Verſtopffungen der Leber,
Miltz, Nieren und Harn-Gänge, reinigen die
Bruſt vom Schleim, vertreiben die Winde, und
führen den Schleim und Gries ab. Der Peter-
ſilien-Saamen treibet den Stein gewaltiglich,
und wehret der Trunckenheit. Die wilde
oder Berg-Peterſilie wächſet auf Bergen
und in ſandigen Orten, dienet wider Gifft, und
treibet den Schweiß und Harn. Ein Loth der
gepülverten Wurtzel, mit einem halben Qvint-
lein Theriac vermiſcht, in dem Waſſer deſſelben
Krautes, und etwas Wein-Eßig genommen,
und darauf geſchwitzt, iſt ein gewiſſes Mittel
wider die Peſt und hitzige Fieber.

Peterſilien-Wein, ſuche Wein-Rebe.

Peterſimens oder Peter-Simonis, ſiehe
Wein.

Peters-Kraut, ſuche Glas-Kraut.

Peters-Schlüſſel oder Himmels-Schlüſſel,
ſiehe Schlüſſel-Blume.

Petrel, iſt ein Americaniſcher Vogel, etwas
kleiner ſonſt eben faſt wie eine Schwalbe. Wenn
ſchön Wetter iſt, ſiehet man ſie ſelten. Wenn
ſchlimm Wetter bevorſtehet und iſt, fliegt er
häufig. Daher die Matroſen denſelben einen
Unglücks- oder Ungewitter-Vogel nennen, und
ſich vor Sturm fürchten, wenn er häufig um
das Schiff flieget.

Petſchafft, Petſchier, heiſt dasjenige klei-
ne Jnſtrument, vermittelſt deſſen man einen
Brief verſiegelt, daß er nicht leicht unver-
merckt von einem Fremden aufgemacht und
geleſen werden könne. Es beſtehet daſſelbe
entweder aus einem Wapen, dem zuweilen
die Anfangs-Buchſtaben des Nahmens bey-
gefüget, aus dem verzogenen Nahmen, oder
einer erwehlten Deviſe und andern Sinn-
reichen Bilde, welches in Eiſen, Stahl, Meſ-
ſing, Silber, oder einen edlen Stein, z. E.
Carniol ſauber eingegraben worden; deſſen
Form hergegen iſt gar mancherley. Denn
einige laſſen ihnen gefallen, dergleichen in ei-
nem wohlgefaſten Ringe am Finger zu tra-
gen; andere haben Belieben in einer beſon-
dern Capſel dieſe drey verſchiedene Arten, auf
einer dreyeckigen wohl proportionirlichen Wel-
le eingegraben bey ſich zu führen; noch an-
dere pflegen ſich nur gantz ſimpler Stempel
von Stahl oder Meßing zu bedienen; in de-
nen Schreib-Stuben hergegen, wo man vie-
les mit Oblaten zu ſiegeln gewohnt iſt, ge-
braucht man beſonders darzu beqveme Siegel-
Preſſen. Das groſſe Petſchafft, ſo in Ge-
richten und Cantzeleyen gebrauchet wird, heißt
ein Siegel.

Peuler, nennet man wegen ihrer offt ſauren
Arbeit, die Bauers-Leute, und eben deshal-
ben

ben das Acker-Werck, an manchen Orten auch Peul-Werck, und ſolche Arbeit, das Peulen.

Pfänden, heiſſet, wenn auf eines Eigenthums-Herrn Grund und Boden ein Fremder entweder ſelbſt oder durch ſein Geſinde, Vieh u. ſ. f. zu deſſen Schaden etwas widerrechtliches vorzunehmen ſich unterfängt, auf dieſer That aber angetroffen, und zum Erweis, daß er oder die Seinigen auf dieſem verbotenen Wege ſich finden und betreten laſſen, ihm bey ſo geſtalten Sachen etwas von den an oder um ſich habenden Mobilien, nicht weniger einiges von des Beleidigers Vieh, ſo denn an dem Orte, wo der Schaden geſchehen, und gleich nicht aber darnach genommen, und unverzüglich in diejenigen Gerichten gelieffert, nicht aber in ſeinem Hauſe behalten wird, wohin der Acker oder Platz gehöret, (denn ſonſt nimmt es der Judex loci vor eine Verſchmähung und Injurie auf,) woſelbſt alsdenn nach Sächſiſchen Rechte, nach welchem aber dieſe requiſita wegen der Liefferung in die Gerichte eigentlich erfordert werden; alle Nacht drey Schillinge oder drey ſechzehen Pfenniger ſo lange gegeben werden müſſen, wenn es nicht gelöſet wird, bis der Werth des Pfandes abſorbiret und daſſelbige verlohren gehet.

Pfaffen-Holtz, ſiehe Spindel-Baum.

Pfaffen-Kümmel, ſuche Kümmel.

Pfaffenpint, ſiehe Aron, heiſſet auch Fieber-Wurtz, welches ſiehe.

Pfaffen-Platten oder Mönchs-Kopff, iſt ein gut Leber- und Wund-Kraut, wächſt überall, mit gelben Blumen. Der völlig reiffe Saamen breitet ſeine Blätter aus, und ſtellet einen Ball vor, dadurch er vom Winde verwehet, das Kraut aber fortgepflantzet wird. Der Safft dienet auch vor alte Schäden.

Pfaffen-Röhrlein, ſuche Löwen-Zahn.

Pfaffen-Schnitt, heiſſet an der gebratenen Gans dasjenige Schnittlein Fell und Fett, ſo zwiſchen denen Flügeln und der Keule, aus der Seite im Tranſchiren geſchnitten wird. Siehe Biſſen.

Pfahl, iſt ein langes an einem Ende zugeſpitztes Stücke Holtz, nach dem benöthigten Gebrauch von verſchiedener Stärcke, welches in die Erde geſteckt, oder feſte eingeſchlagen wird, etwas damit zu bemercken, oder daran zu befeſtigen. Sonderlich werden hierunter verſtanden diejenigen ſtarcke Stücken Holtz, welche in einen ſchlechten Boden eingetrieben werden, um eine Laſt darauf zu gründen. Dergleichen Pfahl hat drey Abtheilungen, oben den Kopff, in der Mitte den Leib, und unten die Spitze. Alle dieſe Stücke zuſammen, müſſen nach der Eigenſchafft des Erdreichs, nach der Tieffe, als ſie ſollen eingetrieben werden, und nach den darinnen befindlichen Grund proportioniret werden. Zur Stärcke rechnet man insgemein auf einen Schuh Länge einen Zoll Stärcke, welches aber etwa nur bis auf zwölff Fuß zu verſtehen, immaſſen zu einem Pfahl, der Fuß lang, höchſtens 14 Zoll Stärcke gnug iſt. Der Kopff wird an den Ecken und Schärffen verbrochen, und daß er ſich nicht ſplittere, oder in Stücken gehe, wo er mit groſſer Gewalt in den Boden einzutreiben iſt, pflegt man auch eiſerne Rincken daran zu treiben, wo aber das Einſchlagen von geringer Wichtigkeit, können dieſe Köpffe aber nur ein wenig gebrennt werden. Zur Länge der Spitze eines Pfahls wird der Diameter deſſelben dreymal gerechnet, in übrigen aber muß ſie in einer Rundung ablauffen, und ie härter der Grund, ie ſtärcker muß ſie ſeyn, ja wo der Grund gar kieſig, ſteinig und recht feſte, ſoll man ſie über dieſes mit einer eiſernen Spitze verſehen, welches ein Schuh heiſſet, ja wo dergleichen Pfahl bey gedachtem harten Grunde ſehr tieff gehen ſoll, iſt wohl dienlich, wenn gedachter Schuh, von gehärtetem Stahl bereitet werde. Man pflegt auch die Pfähle an der Spitze, und ſo weit ſie in die Erde kommen, zu brennen, welches aber nicht durchgängig nöthig, denn wenn ſie ins Waſſer oder naſſe Erde kommen, braucht man dergleichen nicht, im trocknen Erdboden aber iſt es unentbehrlich. Die übrigen Arten der Pfähle, ſo man etwa in einer Land-Wirtſchafft nöthig hat, ſind die Zaun-Pfähle, Baum-Pfähle, Numern-Pfähle und Wein-Pfähle; wovon an behörigen Orte die Erklärungen vorkommen, ſonderlich iſt von den letzten zu behalten das

Pfahl ſtecken oder ſtäbeln, it. Pfählen, heiſſet in denen Wein-Bergen bey iedem Wein-Stock und Sencke einen Wein-Pfahl beyſtecken, damit die Reben und Bögen daran geheftet, und vor dem Wind bewahret werden. Solche Arbeit pflegen die Wintzer insgemein ſo fort nach dem Räumen mit ausgehendem April, noch vor dem erſten May zu verrichten. Die Pfähle hierzu müſſen bey Zeiten, und zwar in der Faſten allbereit angeſchaffet, auch nicht gar zu ſchwach, ſondern ziemlich ſtarck geriſſen werden. Man pfleget ſie auch wohl an beyden Enden zu ſpitzen, damit die Krähen, Elſtern und dergleichen Wein-fräſſige Vögel ſich nicht darauf ſetzen. Eben dahin gehöret auch das

Pfahl ziehen, ſo eine Arbeit iſt, die in Weinbergen bald nach der Wein-Leſe vorgenommen werden muß. Solches ſoll fein behutſam und mit Vorſichtigkeit geſchehen, daß man unten die Spitzen an den Pfählen nicht verbreche, und daß ein Wintzer die Gebirge zu unterſcheiden wiſſe, nemlich was gedeckte und ungedeckte Gebirge, und was derſelben Beſtellung und Arbeiten ſind, daß er theils Pfähle in ungedecktem ausziehe, und an ſich ſelbſt die Spitzen oben (damit die Lufft die Feuchtigkeit von dem in der Erden geſtandenen Ende, ausziehe,) zuſammen ſetze, der Stock aber bloß dabey ſtehen bleibe, theils aber mit dem Wein-Holtze niederlege; auch ſo der gedeckte Boden locker oder ſehr ſandigt, daß meiſtens die Pfähle umgekehret, in Schutz geſtecket, oder gar nieder auf den Boden geworffen werden, damit der Wind das lockere oder ſandige Erdreich ſo geſchwinde nicht heben noch verführen

ren möge. Es werden aber meiſtens die beſten und jungen Stöcke in hohen Gebirgen mit den Pfählen niedergeleget; denn ob es gleichwas an den Pfählen ſchadet, ſo kömmt es doch dem Wein wieder zu gute. Auch wird ein Pfahl ſo lange bey einem eingeſetzten Stocke, und ungedüngter Grube gelaſſen, bis ſolche gedünget, daß man ſiehet, wo ein geſenckter Stock oder ungedüngte Grube zu befinden, damit ſolche auf den künfftigen Herbſt des andern Jahrs gedünget werde. Denn es geſchiehet manchmal, daß die Gruben entweder durch das Gewäſſer zulauffen, oder im Winter in der Aufthauung, oder bey der Hacke einſchieſſen, oder ſonſten verzogen und eingetreten werden.

Pfahl-Eiſen, Hopffenſtickel, Stichel-Eiſen, iſt eine ohngefähr zwey Ellen lange eiſerne Stange, an dem einen Ende mit einem ſtarcken und wohl zugeſpitzten Kolben oder Kopff verſehen, mit welchem man Löcher in die Erde ſtöſſet, Hopff-Stangen oder Zaun-Pfähle, und beym Jagen die Furckeln darein zu ſtecken, Weiden zu ſetzen, und dergleichen. Es ſchicken ſich alte Flinten-Läuffte gut darzu, wenn man ſie mit Bley ausfüllet, oben zu- und unten den gedachten ſtarcken Kolben daran ſchmieden läſſet.

Pfahl-Mühle, ſiehe **Mühle**.

Pfaltz, ſuche **Faltz**.

Pfand, nennet man überhaupt eine Sache, welche der Eigenthums-Herr, als Schuldner ſeinem Gläubiger zur Verſicherung der Schuld entweder wircklich übergiebt oder anweiſet, in der Abſicht, daß der Gläubiger um ſo viel gewiſſer ſich der Zurückbegebung des von ſeinem Schuldner entlehnten Gutes getröſten könne. Wie nun aber die Sache, ſo da zum Unterpfand gegeben wird, theils in beweglichen Gütern, als Gold, Silber, Geſchmeide u. ſ. f. theils in unbeweglichen, oder ſo genannten Grund-Stücken beſtehen kan, dergleichen Häuſer, Wieſen, Felder u. a. m. zu der vollkommenen Gerechtſamkeit eines Pfandes hergegen nöthig, daß der Gläubiger dieſes in ſeinem Beſitz bekomme; alſo führet eigentlich alles bewegliche Gut, ſo verpfändet wird, nur dieſen Nahmen, das unbewegliche im Gegentheil, ſo dem Gläubiger zwar auch angewieſen, aber dergeſtalt, und zwar nach Sächſiſchen Rechten mit Conſens der Obrigkeit, darunter es gehörig, verſichert wird, daß er es erſt durch richterlichen Beyſtand in Beſitz bekommen kan, wenn der Schuldner das erborgte, und vom Gläubiger dargeliehene zur rechter Zeit nicht wieder erſtattet: Dergleichen heiſſet eine Hypothec.

Pfanne, iſt ein rundes, am Boden flaches und von Eiſen- oder Meßing-Blech getriebenes Gefäſſe, mit einem langen Stiel, auch wohl noch mit dreyen Füſſen verſehen, worinnen man Fiſche zu ſieden, oder Eyer-Kuchen und dergleichen Sachen zu backen, oder andere Dinge darinnen über dem Feuer heiß zu machen pfleget. Einer anderen von dieſer unterſchiedenen Art ſind die Brat-Pfannen, Kohl-Pfannen, wovon an ſeinem Orte.

Pfanne, heiſſet im Brau-Hauſe das küpferne ablang-viereckigte Behältniß, in welchem das Bier gebrauet wird. Suche **Brau-Pfanne**.

Pfanne, nennet man auch hernach diejenige Vertieffung, darinnen ſich der Zapffen einer Welle bewegen läſſet, dergleichen manchesmal an ſtat eines Schlöſſer-Bandes gebrauchet wird. Man pfleget, z. E. bisweilen die Spindeln derer Thorwegs-Flügel unten in ihrer Mitte mit einem Zapffen, der einen Anſatz hat, zu verſehen, auf dem Boden aber, wo die Flügel darüber hin ſtreichen, läſſet man entweder in die daſelbſt befindliche Schwelle, oder in einem beſonders darzu eingegrabenen eichenen Stock, ein eckiges ſtarckes Stück Eiſen ein, ſo da in der Mitte eben eine ſolche Vertieffung hat, daß der erwehnte Zapffen geraum ſich darinnen herum drehen, und vermittelſt deſſen der gantze Thor-Flügel ſich gehebe bewegen läſſet, indem das obere Ende der Spindel in einem daſelbſt feſt gemachten Rincken, oder einer Angel laufft. Die Vertieffung nun dieſes eckigen Stücke Eiſens, heiſſet man die Pfanne.

Pfanne, heiſſet auch dasjenige Theil eines Flinten- oder Büchſen-Schloſſes, darinne das Zünd-Pulver geſchüttet wird. Es wird auch von einem Theil der Junctur und der Gelencke an dem Fuſſe und denen Knien bey Menſchen und Thieren in der Anatomie gebrauchet.

Pfannen-Aal, iſt eine gewiſſe nach Holländiſcher Manier eingerichtete Zubereitung des Aales, davon ſiehe **Aal**.

Pfann-Kuchen, dieſer Nahme wird mancherley Gebackenen beygeleget. Einige heiſſen alſo die bloſſen Eyer-Kuchen oder Eyer-Plätze, welche entweder bloß allein von Eyern, Semmeln oder Peterſilien-Körbel- oder Gundel-Reben-Kraut, oder mit dünnem Käſe auch mit Speck- oder Schincken-Schnitten gemachet, und aus heiſſem Schmaltz gebacken werden. Hieſigen Landes und anderer Orten werden darunter verſtanden, die ſo aus einem feinen wohl gearbeiteten Teig entweder bloß in viereckigten Stücken, wie die Nürnberger Heſen-Küchlein, oder mit einer Fülle von Kirſch-Mus- oder Mandel-Teig, in einer Pfanne mit Butter oder Schmaltz gebacken, und auf Oeſterreichiſche Art zubereitet werden. In Nürnberg nennet man ſie Heſen-Küchlein, und bereitet dieſe folgender Geſtalt: Man ſetzet Mehl in einem Geſchirr bey einem warmen Ofen, gieſſet ein paar Löffel voll gute Bier-Heſen drein, und ſaltzet es, machet es hernach mit laulichter Milch an, und bereitet einen Teig, der aber nicht gar zu ſtarck ſeyn darff. Wenn man nun ſolchen genug gearbeitet hat, ſo thut man ihn auf ein mit Mehl beſtreutes Bret, und läſſet ihn gehen, wircket ihn hernach, und treibet ihn mit einem Walger-Holtz auf, und ſchneidet viereckigte Stücken daraus, leget ſie auf einen mit Mehl beſtreuten Kuchen-Deckel,

ſetzet

ſetzet ſelben an einen warmen Ofen, damit ſie fein gehen. Zuletzt machet man Schmaltz in einer Pfanne heiß, leget die Pfann-Kuchen drein, und bäcket ſie, aber nicht gar zu heiß, fein Gold-gelb, ſo ſind ſie fertig. Auf Oeſterreichiſch werden die Pfann-Kuchen folgender Geſtalt zubereitet: Man ſetzet in einem Geſchirre ſchönes Mehl zu einem warmen Ofen, oder ſonſt an einen warmen Ort, rühret das Mehl um, daß es ſich durchwärme, ſchüttet hernach ein paar Löffel voll gewäſſerte Weiß-Bier-Hefen, und ein Viertel-Pfund zerlaſſene Butter hinein, ſchläget vier Eyer drein, aber nur von zweyen das weiſſe, machet es mit laulichter Milch zu einem ziemlich feſten Teig an, ſaltzet ſolchen, und ſchläget ihn mit einem Rühr-Löffel glatt ab. Dieſen Teig leget man nach dieſem auf einen Tiſch, würtzet ihn, und bereitet Stritzeln daraus, einer Viertel-Ellen lang, und ein paar qver Finger dick, leget ſolche ordentlich auf ein mit Mehl beſtreutes Bret, und wenn ſie alle fertig ſind, ſo decket man oben ein Tuch drüber, u. ſetzet ſie an einen warmen Ort, damit ſie daſelbſt gehen können. Sind ſie nun genug gegangen, und wollen oben aufſpringen, ſo ſetzet man Schmaltz aufs Feuer, und leget, wenn es bald heiß iſt, zwey bis drey Stücke drein, läſſet ſie gar gemählich, aber nicht zu heiß backen, und begieſſet ſie immer mit Schmaltz. Denn wenn man ſie in gar heiſſes Schmaltz thut, ſo werden ſie auſſen flugs hart, aber in dem Schmaltz, das ſeine Hitze noch nicht völlig hat, gehen ſie noch ein wenig auf. Hat man einmal heraus gebacken, ſo leget man ſelbige allezeit warm, und bäcket ſo lange, bis man deren ſatt hat. Man kan auch einen Teig, gleichwie den vorhergehenden, abmachen, geſchnittene Mandeln, Cibeben, Saffran und Muſcaten-Blüten darunter miſchen, wieder ſolche Striezeln machen, und ſie aus Schmaltz backen. In Holland heiſſen Pfann-Kuchen, was an einigen Orten Deutſchlandes Plintzen genennet werden.

Pfattenſchauer, heiſſen an etlichen Orten diejenigen Leute, ſo bey einem Amt oder Gemeine beſtellet ſind, die Grentzen, Mahle und Marckungen zu begehen, und zu beſichtigen, und wo etwas daran mangelt, ſolches wieder in vorigen und vollkommenen Stand zu ſetzen. Sie haben ſchwere Pflichten, und muß ihrem Ausſpruch bey ſtreitigen Mahlen nachgegangen werden.

Pfau, iſt einer von denen ſchönſten Vögeln, dem ſeine zierlichen Federn, und der geſpiegelte oder geſtirnte Schwantz, ſonderlich wenn er denſelben ausbreitet, und ſich damit drehet, ein prächtiges, ja recht Königliches Anſehen geben, daß er dahero von denen Frantzoſen nicht unbillig der König unter dem Erden-Geflügel genennet wird. Seine Federn ſind von unterſchiedlichen Farben, gemengt, als grau, braun, ſchwartz, grün, blau, Gold-farb etc. Oben auf dem Haupte hat er ein Crönlein, von kleinen denen Gerſten-Aehren nicht ungleichen Federlein; den langen dünnen Hals träget er empor, und den überaus groſſen Schwantz, womit er ſeinen gantzen Leib bedecken kan, breitet er aus, und faltet ihn bald wieder zuſammen. Die langen Federn in demſelben ſind mit feinen Zaſern von ſpielenden Farben dünn beſetzet, die aber am Ende dichter werden, und einen Spiegel zeigen, der von grün, blau und Purpur-braun vermiſcht, recht verwunderſam ſpielet. Der Schnabel iſt weißlicht, ſeine Füſſe aber rauh, und gleichſam krätzig, und ſchicken ſich alſo wegen ihrer Häßlichkeit ſehr ſchlecht zu dem übrigen Pracht des Leibes. Das Weiblein iſt mit keinem ſo ſchönen und groſſen Schwantz, auch mit keinem ſolchen Crönlein, wie der Hahn oder das Männlein, verſehen, ſondern den Federn nach meiſtens graulicht, auch dem Leibe nach mercklich kleiner. Der Pfau iſt ſeiner Natur nach ſehr ſtoltz, hat einen hochmüthigen Gang, und beſchauet ſich immer, wenn er aber ſeine häßlichen Füſſe anſiehet, läſſet er den ausgebreiteten Schwantz bald ſinken. Nächſt dieſem hält er ſich ſehr ſauber und rein, und kan nichts unreines an ſich leiden. Die ſchönen Federn bekommt er erſt nach dem dritten Jahr ſeines Alters, welche ihm alljährlich im Frühlinge, wenn die Bäume ausſchlagen, ausfallen, daher er ſich auch unter der Zeit verbirget, und gleichſam ſchämet, bis der Schwantz wieder gewachſen iſt. Auſſer denen buntgefärbten giebt es noch eine gewiſſe Art, welche vor die rareſten und ſchönſten gehalten werden. Uiberhaupt iſt es etwas ſchlimmes und unbeqvemes, daß ſie ſich nicht gerne einſperren laſſen, und bey ihrem Umherfliegen in Gärten und Weinbergen groſſen Schaden thun. Zu einem halben Dutzend Pfau-Hennen werden zwey Pfau-Hahnen gehalten, nicht deswegen, als ob einer allein ſo vielen Pfäuinnen nicht baſtant ſeyn ſolte, ſondern nur darum, damit, wenn ohngefehr ein Hahn verlohren gienge, ſo gleich ein anderer an ſeiner Stelle ſey. Die Weiblein oder Hennen werden vor dem dritten Jahr weder zum Legen noch zum Ausbrüten geſchickt; ſie heben gemeiniglich um den Anfang des May, oder auch um vierzehen Tage ehender an zu legen, bringen aber ſelten mehr als ſechs bis acht Eyer. Wenn das Weiblein an der erſten Brut aufgeſtört oder gehindert wird, legt und brütet es noch einmal, die Jungen aber wachſen ſodann nicht ſo gern, als die von der erſten Brut, weil ihnen der Winter zu bald auf den Hals kommet. Wenn ſie im Brüten begriffen ſind, kommen ſie alle Tage aus Hunger gezwungen, geflogen, ihr Futter, neben dem andern Geflügel einzunehmen, welches ſie in höchſter Eil verrichten, und ſchnell wieder zu ihrem Neſte umkehren; ſolche Zeit muß man wohl beobachten, und mit dem Futter dergeſtalt in Bereitſchafft ſeyn, daß ſie nicht lange warten dörffen; man darff auch nicht zu nahe zu ihnen kommen, damit ſie über dem Brüten nicht erſchrecken, noch ſcheu werden. In Monats-Friſt kriechen die jungen aus;

aus; weil ſie aber nicht alle auf einmahl aus-
fallen, und die Pfau-Henne aus Ungedult der
leſtern offtermals nicht erwartet, ſondern die
erſten fortführet, und die übrigen Eyer liegen
läſt, alſo muß man, ſo bald die Pfau-Henne
mit etlichen jungen anfangs erſcheinet, unver-
züglich ihr Neſt beſehen, und die liegen geblie-
benen Eyer, ohne ſelbige im Auffaſſen ſtarck zu
bewegen, einer Brüt-Henne unterlegen. Will
man aber Pfauen-Eyer von einer gemeinen
Henne neben ihren eigenen Eyern zugleich aus-
brüten laſſen, ſo muß man ihr fünff Pfauen-
Eyer zehen Tage eher unterlegen, und darnach
ihrer eigenen Eyer viere dazu thun, ſo fallen ſie
mit einander aus. Einer Indianiſchen oder
Truthenne kan man zwölff Pfauen-Eyer aus-
zubrüten geben. Denen jungen Pfauen giebt
man Mus von Gerſten- oder anderm Mehl
gemacht, läſſet aber ſolches vorher wohl abküh-
len, etliche Tage hernach menget man gehack-
ten Schnittlauch, und ein wenig Quarck oder
Topffen darunter, oder auch Ameis-Eyer, wo
man ſie haben kan, weil ſie ſolche ebenfalls ger-
ne freſſen. Denen halbjährigen ſtreuet man
Gerſten für, und wenn ſie in die Ställe ge-
wohnet ſind, müſſen dieſelben hohe Sitz-Stan-
gen haben, darauf ſie ſich des Nachts auf-
ſchwingen und ruhen können; die jungen, ehe
ſie fliegen können, muß man des Abends auf
die Sitz-Stangen hinauf, und Morgens wie-
der herab heben, damit ſie nicht an der Erde
ſitzen bleiben, als welches ihnen nicht gut, und
ſchwer wieder abzugewöhnen iſt. Der Bo-
den des Pfauen-Stalls muß mit Spreuern,
Stroh und friſchem Graſe dichte beſtreuet ſeyn,
damit die Eyer, welche die Weiblein bisweilen,
wenn ſie auf den Stangen ſitzen, fallen laſſen,
nicht ſo leichte zerbrechen; wenn die jungen
Pfauen kranck ſind, ſoll man ihnen Heuſchre-
cken, denen man die Füſſe abgeriſſen, oder Mehl-
Würme, oder Spinnen und Fliegen, auch aller-
ley Gewürme vorwerffen. Das Pfauen-Fleiſch
wird von einigen vor hart und unverdaulich
ausgeſchrien, es iſt aber ſolches nur von den al-
ten zu verſtehen, maſſen die jungen Pfauen, ſo
jährig und drunter ſind, ein mürbes und leicht
verdauliches Fleiſch haben, auch dahero unter
die Lecker-Bißlein mit gezehlet, und nur auf
groſſer Herren Tafeln verſpeiſet werden. Wenn
man ihn ſchlachten will, muß ihm der Kopff ab-
gehauen, und der Rumpff ſo bald in kaltes
Waſſer geworffen werden, ſo blutet er wohl aus,
und das Fleiſch wird weiß und mürbe davon;
oder man gieſſet dem Pfauen mit allerhand ge-
ſtoſſenem Gewürtze vermiſchten Wein in den
Hals, bindet ſolchen mit Bindfaden zu, und
hänget den Pfauen auf, daß er erwürget. Nach
ſolchem wird er gerupffet, ausgenommen der
Flügel, die ſonſt bey andern Vögeln daran ge-
laſſen werden, beraubet, und entweder wohl
und zierlich geſpickt und gebraten, oder aber in
eine Paſtete geſchlagen. Bisweilen läſſet
man den Kopff und Hals, ingleichen einen Flü-
gel mit den Federn daran ſitzen, damit um ſo
viel weniger gezweifelt werde, ob dergleichen
ein gebratener Pfau. Gleiches geſchiehet auch

in denen Pfau Paſteten, da beyde Flügel dar-
an zu laſſen, und alles ſchön zu vergolden. Der
Miſt von einem Pfauen, ſonderlich von einem
weiſſen, wird als ein bewährtes Mittel wider
den Schwindel und die fallende Sucht ausge-
geben, wenn er von einem neuen bis zum vollen
Lichte nach einander in Wein abgerieben ge-
braucht wird. Die Spiegel aus dem Schwantz
ſollen auch ein geheimes Mittel wider die fal-
lende Sucht ſeyn, wenn man drey derſelben zu
Pulver brennet, und dem Krancken eingiebt,
auch dieſes etliche mahl um das neue und volle
Licht wiederholet.

Pfauen-Schwantz, ſind Indianiſche Sträu-
cher, 6 bis 8 Fuß hoch an Hecken und Zäunen,
mit Blättern, wie Tamarinden, und Blüten,
wie Ritterſporn, verſehen. Man hat die rothe
und weiſſe Art. Sie tragen Saamen in
Schoten wie die Feld-Erbſen, doch ſchwartz-
bräunlicht.

Pfauen-Tauben, ſind eine beſondere Art
Tauben, welche im gehen ihren Schwantz gleich
den Pfauen ausbreiten.

Pfeben, ſuche Melonen.

Pfeffer, iſt eines von den gemeinſten und
gebräuchlichſten Gewürtzen, deſſen man vor-
nemlich zweyerley Gattungen hat, nemlich
runden und langen. Der runde Pfeffer
wächſet gleich unſerm Hopffen an langen zähen
Stengeln, und wird, wie derſelbe an Pfählen
aufgezogen, oder um den Stamm gewiſſer
Bäume gepflantzet, an denen er ſich in die Höhe
windet. Wenn man ihn aber auf der Erden
lauffen läſſet, ſo ſchlagen an ſeinen Zweigen bey
iedwedem Knoten einige Zaſern hervor, dadurch
das Gewächſe fortwurtzelt. Seine Blätter
kommen dem Epheu gleich, und ſind auswen-
dig hoch- inwendig aber bleich-grün. Die
Frucht beſtehet in kleinen Beerlein, welche, wie
Trauben, faſt in der Länge eines Schuhes bey-
ſammen und an den Reben hangen, ſie ſind erſt-
lich grün, hernach braun, und wenn ſie abgele-
ſen, werden ſie an der Sonne gedörret, davon
ſie ſchwartz und runtzelich werden. Er will in
ein fettes Land geſäet ſeyn, und wenn ſolches
mit Aſchen oder Miſt wohl gedünget wird,
treibt er viel Schößlinge, und bringt innerhalb
Jahres-Zeit Früchte, die ſich im Fortgang im-
mer mehren, oder auch wieder mindern, nach-
dem der Boden beſchaffen oder gewartet wird.
Mit dieſem ſchwartzen Pfeffer, welcher vor-
nemlich in Oſt-Indien, auf der Malabari-
ſchen Küſte, auf Malacca, ingleichen auch auf
denen Inſeln Java und Sumatra wächſet, iſt
der weiſſe Pfeffer einerley Gewächſe, iedoch
iſt dieſer theurer als der gemeine, weil er nur an
gewiſſen Orten derer zwey erſtgedachten Länder
und dahero nicht ſo häufig angetroffen wird.
Einige glauben auch davon, daß die gemeinen
ſchwartzen Körner, ſo bald ſie abgenommen, in
See-Waſſer gebeitzet, die Haut durch Reiben
davon gebracht, und ſie ſodenn erſt an der Son-
ne getrocknet werden, er iſt aber auch lieblicher
und ſchärffer als derſelbe; auch behält er ſeine
Güte und Schärffe in die 30 Jahr. Man be-

dienet ſich deſſen ſonderlich als einer edelern Art, wo man zu einigen Speiſen über der Mahlzeit Saltz und Pfeffer gebrauchet. Gewinnſüchtige Leute pflegen ihn bey uns nachzumachen; er iſt aber wohl zu erkennen, denn er läßt ſich leichte zerreiben, und ſchwimmet oben, wenn er ins Waſſer geworffen wird. Wenn der Pfeffer gut, ſoll er grob an Körnern, nicht gar zu alt und ausgefreſſen, ſondern voll, ſchwer, ſcharff, nicht zu ſchwartz auch nicht zu runtzelich ſeyn; der geſtoſſene Pfeffer wird gerne mit Paradis-Körnern verfälſchet. Es werden von denen Materialiſten dreyerley Sorten angegeben, die erſte kommt über Engelland, die andere über Holland, und die dritte, welche vor die ſchlechteſte gehalten wird, über Dänemarck. Man gebrauchet den Pfeffer bey gewiſſen Brühen, die davon den Nahmen bekommen, bey allerhand Fleiſch, Würſten, Wurtzel- und Kräuter-Werck, ſonderlich die einen weichlichen und etwas eckeln Geſchmack haben, als Erd-Aepffeln, Kürbiſſen, an Erbis-Brühen und Erbis-Suppen; bey unterſchiedenen Sorten von Salaten, als Gurcken, Kraut-Salaten, bey zerpflückten Fiſchen, Schnecken und Auſtern u. ſ. w. Es iſt auch bekannt, daß vortheilhaffte Leute den Brantewein damit ſtärcker, hitziger und beiſſender machen. Sonſten hat er eine erwärmende, zertheilende und trocknende Krafft, und ſtärckt dahero den ſchwachen Magen, hilfft kalte und zähe Speiſen verdauen, und machet einen guten Appetit zum Eſſen. Des Pfeffer-Oels bedienet man ſich in wechſelnden Fiebern wider den allzugroſſen Froſt, indem man dieſes auf die Hertz-Grube, oder auch über den Rückgrad ſtreichet. Der lange Pfeffer iſt ſeinem Gewächſe nach dem vorigen gleich, ohne daß die Blätter etwas unterſchieden ſind. Die Frucht beſtehet aus langen aſchenfarbnen, und von vielen Körnlein zuſammengeſetzten Stielen, eines kleinen Fingers lang. Man hat deſſelben drey Gattungen, nemlich den Orientaliſchen, welcher ſonderlich in Bengala, Malabar und etlichen andern Orten wächſet, und wovon geredet worden, den Americaniſchen, welchen die Einwohner mit unter die Chocolade nehmen, der aber bey uns ſelten geſehen wird, und den Ethiopiſchen, der an einem kriechenden Stengel ohne Blätter und Blumen wächſet, und in langen, dünnen, braunen Hülſen beſtehet, die mit Knoten unterſchieden, und in iedem Fach eine kleine Bohne, auswendig ſchwartz, inwendig röthlich anzuſehen, tragen. Die Bohne iſt ohne Geruch und Geſchmack, die Hülſe aber ſehr ſcharff, weswegen ſie von den Einwohnern wider das Zahn-Weh gebrauchet wird. Des Indianiſchen langen Pfeffers bedienen ſich die Einwohner bloß zur Artzney, und iſt ſolcher ein bewährtes Mittel wider den Gifft; bey uns aber wird er ſelten anders, als zu dem Theriac gebraucht. Man bringet ihn gleich den gemeinen auch über Venedig zu uns, iſt aber noch eins ſo theuer. Er wird in der Küchen nicht gebraucht, wohl aber, wie ſchon erwehnt, in den Apothecken. Der Spaniſche Pfeffer, trägt länglichte des Daumens dicke Schoten, welche einen ſcharffen brennenden Geſchmack haben, und voll kleiner weiſſer, und gantz platter Saamen-Körnlein ſtecken. Dieſes Gewächs wurde anfangs aus Goa und Calicut gebracht, anietzo aber wird es in den Gärten gezeuget. Es wächſet ungefehr einer Ellen hoch, hat dunckel-grüne glatte und länglichte Blätter, ſchier wie der Nachtſchatten, oder das groſſe Baſilien-Kraut; zwiſchen den Aeſtlein kommen die weißlichten Blüthen hervor, darauf die Schoten folgen, welche entweder hoch-roth oder dunckel-roth, oder auch gelb ſehen. Es giebt dieſer Schoten allerhand Arten, lange oder kurtze, runde, gerade oder krumme, hangende oder in die Höhe ſtehende. Sie ſtärcken den Magen, und werden zu ſolchem Ende entweder mit Zucker candiret, oder mit Eßig und Fenchel eingelegt. Man rühmet ſie auch wider das Fieber. Die meiſten werden von denen Eßig-Brauern, ingleichen von denen Brantewein-Brennern verthan, welche letztere den ſchlechten Korn-Brantwein, wenn ſie zuviel haben lauffen laſſen, gar fein damit zu ſtärcken wiſſen. Der Saamen wird im letzten Viertel ſo wohl geſäet, als auch, wenn die Pflantze nur fünff oder ſechs Blätlein hat, in ſolchem Scheine verſetzet. Wenn man die junge Früchte, ſonderlich von der langen Art, in ein Hollunder-Röhrlein ſtecket, ſo wachſen ſie über die maſſen lang, und fügen ſich nach der Form des Holtzes. Wer mit dieſem Pfeffer umgehet, mag ſich nicht im Geſichte damit reiben, denn er brennet und erreget hefftige Schmertzen. Von dem Waſſer-Pfeffer wird an ſeinem Orte gehandelt.

Pfeffer-Kraut, iſt ein Garten-Gewächſe, welches bey zwo Ellen hohe Stengel mit vielen Zweigen treibet, daran viel kleine weiſſe Blümlein wachſen, auf die ein kleiner Saamen folget. Die Blätter ſind breit, dem Lorbeer-Laub ziemlich gleich, ausgenommen, daß ſie gröſſer, länger, gelinder, und am Rande herum zerkerbt, ſolchemnach faſt den Blättern des Meer-Rettigs ähnlich, und eines ſcharffen hitzigen Geſchmacks ſind. Die Wurtzel iſt weiß, lang und eines Fingers dick, am Geſchmack ſo ſcharff als die Blätter. Wenn das Kraut im Frühling noch jung und zart iſt, wird es unter den Lactuck und andere kühlende Salat-Kräuter gemenget, und alſo eines mit dem andern gemäßiget, getrocknet aber es iſt eines unſerer Deutſchen Gewürtze, und kan an allerhand Speiſen gebraucht werden. Dieſes Gewächſe wird durch Pflantzen erzeuget, und will ein mittelmäßiges feuchtes Garten-Erdreich, und einen Schattenreichen Ort haben. Wo es einmahl mit ſeiner langen Wurtzel eingreifft, läſſet es ſich nicht gerne wieder vertreiben, ſondern vermehret ſich dergeſtalt, daß man ihm mehr Einhalt thun, als forthelffen muß. Wenn es gar zu weit um ſich lauffen will, muß man die Wurtzel in der Erde mit einem Spaten abſtechen. Sonſten hat es keiner weitern Wartung nöthig. Man ſchreibt ihm in der Artzney-Kunſt eine erwärmende und zertheilende Krafft zu, daher es den Magen ſtärcket, das Bauchgrimmen und Erbrechen

brechen ſtillet, den Schwindel und die Schlaff-Sucht vertreibet, die Bruſt und Lunge eröffnet, das Haupt ſtärcket, u. a. m. Aeuſſerlich zertheilet es Geſchwulſt und Beulen. Von der daraus bereiteten Eſſentz etwas auf den Zahn geſtrichen, und einen Tropffen in das Ohr gelaſſen, auf welcher Seite der Zahn befindlich, dieſes ſtillet die Zahn-Wehtagen. Ein anderes Kraut, ſo den Nahmen Pfeffer-Kraut führet, iſt der Saturey, wovon an ſeinem Ort.

Pfeffer-Kuchen, ſiehe Leb-Kuchen.

Pfeffer-Mühle, iſt eine kleine Machine, womit man den Pfeffer vermittelſt der Hand klein mahlen kan. Es beſtehet ſolches aus einem runden oder viereckigten Gehäuſe, welches obenher mit einer eiſernen Schüſſel, der darein gehörigen Stell-Schraube, und Leyer, oder Kurbe, denn dem Ober-Steg, und dem ſo genannten Kolben oder Kern verſehen iſt; untenher iſt ein Schube-Lädlein, worein der klein zermalmte Pfeffer fället.

Pfeffer-Nüſſe, iſt eine Art eines Zucker-Gebackens, ſo da auf folgende Art zubereitet wird; Man nimmt ein Ey, rührt ein Viertel Pfund guten durchgeſiebten Zucker daran, die gelbe Schale von einer Citrone, welche auf einem Reib-Eiſen abgerieben oder ſehr dünne abgeſchelet und gantz klein geſchnitten werden muß, und Pfeffer wie auch Cardamomen, wem es beliebt, der kan auch klein geſchnittenen Citronat darein thun, und alsdenn ſo viel Mehl, bis es ein rechter Teig wird, der ſich mit einem Wargel-Holtz treiben läſſet; wenn er denn ohngefehr Fingers dick aufgetrieben, ſticht man ihn mit einem hohlen Ring von Blech ordentlich aus, und bäcket dieſe Plätzgen in einem Conditors-Ofen, oder in einer Torten-Pfanne.

Pfeiffen, ſuche Lock-Pfeiffen.

Pfeiffen, Röhrlen oder Teicheln, heiſſet man auch bey der Gärtnerey eine gewiſſe Art von Peltzen oder Pfropffen, und geſchiehet an einem Reiß, ſo in demſelben Jahre getrieben, welches in der Länge einer Hand breit, über und unter dem Jahr-Knoten abgeſchnitten, die Rinde durch gelindes Drehen mit Behendigkeit davon geſtreiffet, und auf ein anderes, gleich dickes, und ſeiner Rinde zuvor entblöſſetes Reiß gezogen wird. Dieſe Art pflegt man gemeiniglich nur bey denen Caſtanien-Bäumen zu gebrauchen. Siehe Pfropffen.

Pfeiff-Ente, ſuche Ente.

Pfeiff-Holder, ſiehe Sommer-Vogel.

Pfeil-Kraut, iſt ein Kraut, welches in ſtehenden und flieſſenden Waſſern, Moräſten und Sümpffen wächſet, und in das groſſe und kleine unterſchieden wird, wovon jenes dieſem in allen Stücken gleich, aber durchgehends gröſſer iſt. Die Blätter dieſes Gewächſes laſſen ſich insgemein oben auf dem Waſſer ſehen, ſind glatt, lang, breit, unten mit Zweigen, oben mit einer Spitze, wie ein Pfeil mit Wiederhacken geſtaltet, und an der obern Seite mit dunckeln oder braunen Flecken gezeichnet. Jedwedes ſitzet auf einem drey bis vier Fuß langen Stiele, welcher aus der Wurtzel entſprieſſet, eines kleinen Fingers dick, und faſt dreyeckigt iſt, auch einen ſchleimigen, ſüßlichten, mit etwas Schärffe begleiteten Geſchmack hat. Es erheben ſich auch aus der Wurtzel zwey oder drey Stengel, die werden etwas höher, als die Blätter, ſind dicke, faſt gantz rund, hohl und ſchwammig; auf denen Gipffeln derſelben erſcheinen weiſſe Blümlein, welche aus drey weiſſen Blättern zuſammen geſetzet ſind, und in der Mitten viel rothe Fäſerlein haben. Nach denenſelben kommen die kleinen rundlichten Früchte zum Vorſchein, welche ſo groß wie die Erd-Beeren, rauch und röthlicht-grüner Farbe; in einer jeden ſtecken, wie auf einem Köpflein, viel zarte ſpitzige Saamen bey einander. Die Wurtzeln ſind lange, dicke, ſchwammigte und bleiche Zaſern. Die Blüthe läſſet ſich gemeiniglich im May ſehen, und die Frucht im Julio. Sie hat eine kühle und anhaltende Krafft, macht dicke, und führet viel Phlegma und Oel, aber wenig Saltz bey ſich.

Pfellen, Fellen, ſind kleine Fiſche wie die Gründlinge, haben aber viel bittere Galle und ſchmecken auch bitter. Man meinet, daß ſie eben a felle, (Galle) ihren Nahmen hätten.

Pfennich, ſuche Fenich.

Pfennig, iſt eine kleine Scheide-Müntze. Sie werden eingetheilet in leichte und ſchwere; von jenen gehen zwölff auf einen Kayſer-Groſchen, von dieſen aber machen zwölff einen guten Groſchen. Ein Reichs- oder Kayſer-Gulden hat zweyhundert und viertzig leichte, aber nicht mehr als hundert und zwey und neuntzig ſchwere Pfennige: machen alſo vier ſchwere fünff leichte Pfennige.

Pfennig-Kraut, ſiehe Egel-Kraut.

Pferch, Pfirch, Hürde, iſt ein viereckigter mit Horden oder Hurten umgebener Raum, oder gleichſam eine bewegliche Stallung, darein die Schaafe auf denen Brach-Feldern über Nacht getrieben, und dieſe alſo dadurch gepferchet oder gepfirchet, das iſt, durch den Schaaf-Miſt (ſo ebenfalls Pferch genennet, und von denen Schaafen bey ihrer Lagerung gemachet wird) gedünget werden. Des Pferches bedienet man ſich am beſten bey weit entlegenen Feldern, welche mit Dünger zu befahren, ſo beſchwerlich als koſtbar fallen würde. Im Frühling, etwa um Mit-Faſten, oder bald hernach, wenn es die Witterung zuläßt, und das Schaaf-Vieh auch tüchtige und genugſame Weide zu Felde findet, daß ſichs ohne Stall-Futter erhalten kan, ſollen ſich die Schäfer ſonderlich mit den Hämmeln (denn die Schaafe werden um der Lämmer willen, länger in dem Stalle gelaſſen), zu Felde in die Hürden lagern, und den Pferch recht führen; ſie müſſen nemlich entweder alle Tage, oder um den andern Tag, wie es die Landes-Gewohnheit mit ſich bringet, die Horden nach der Länge des Ackers und der Furchen, weiter fortſchlagen, bis der Acker über und über gedünget worden. Wenn man mit einem Strich zu Ende gekommen, und ein Gewende durch und durch ge-

pferchet iſt, muß man den Pferch oder Miſt ſo gleich unterpflügen laſſen, damit er nicht an der Sonne verbrenne, oder durch Regen verwaſchen werde. Wenn im Frühling ſich Nacht-Fröſte einfinden, oder ſonſt ungeſtümes, kaltes und naſſes Wetter einfället, muß man die Heerde, bis es ſich zu beſſerer Witterung anläßt, wiederum in die Ställe treiben; ſo iſt auch nöthig, daß man muntere Knechte bey den Schaafen habe, und wachſame Hunde darzu halte, welche den Pferch des Nachts umlaufen, und da ein Wolff oder auch ein Dieb herbey nahen wolte, denſelben durch einen hellen Laut anzeigen und hertzhafft anfallen. Wenn das naſſe und kalte Herbſt-Wetter einzutreten beginnet, oder es auch frühzeitig beſondern Mangel an der Weide geben ſolte, daß ſich das Schaaf-Vieh ohne Futter nicht behelffen könte, muß man mit dem Pferchen ein Ende machen, und das Lager völlig vom Felde in dem Schaaf-Stall nehmen. Auf ebenem Lande thut der Pferch beſſere Dienſte, als auf ſtarck abhängigen oder abſchüßigen Feldern; wiewohl es heut zu Tage alte und erfahrne Haus-Wirte giebt, welche den Hurden-Schlag und das Pferchen gäntzlich unterbleiben, und die Schaafe das gantze Jahr durch ihr Nacht-Lager in den Ställen nehmen laſſen, wordurch ſie um ſo viel mehr Miſt machen, und damit ihre Felder dreymal beſſer, als durch den Pferch düngen können. Auf eine Heerde von fünff hundert Stücken Schaaf-Viehes werden im Pferche viertzig Stücke Horden (Hurden) iede von vierzehen Schuhen oder ſieben Elen erfordert.

Pferch-Hütte, Pferch-Karre, Schaaf-Hütte, iſt eine kleine von Bretern zuſammen geſchlagene, und auf einem zweyräderigen Karren befeſtigte Hütte, darinnen der Schäfer oder ſeine Knechte über Nacht bleiben, und auf den Pferch und die darinnen eingeſperrte Schaafe gute Aufſicht haben können. Wenn die Hurden fortgeſchlagen werden, wird die Pferch-Hütte auch mit fortgerücket.

Pferch-Recht oder Hurden-Schlag, iſt eine Gerechtigkeit, auf ſeinen eigenen Feldern Hürden aufzuſchlagen, und die Schaafe zu Düngung der Felder in dieſelbigen einzuſperren. Solche iſt dem Erb-Herrn vorbehalten, und darff, wo es nicht hergebracht, von den Unterthanen nicht gebraucht werden. So iſt auch das Pferch-Recht, und das Hutungs-Recht von einander abgeſondert, und wem die Weyde-Gerechtigkeit zuſtehet, dem kommet deswegen nicht gleich das Horden- oder Pferch-Recht zu. Jedoch läſſet ſich eher ſchlüſſen, wer das Recht eine Schäferey zu halten hat, der kan auch ſeine Aecker damit düngen. Eigentlich aber bedeutet der Horden-Schlag nach denen alten Deutſchen Rechten, eine Servitut oder Dienſtbarkeit, Krafft welcher ein Gut oder eine Schäferey verbunden iſt, eines andern Gutes Acker mit dem Horden-Schlag zu düngen. Der eigene Horden-Schlag kan endlich auch anderen, die Felder haben, verpachtet werden.

Pferd, iſt unter allen Laſt-Thieren das edelſte, nutzbarſte und allernothwendigſte, welches ſo wohl denen höchſten Standes-Perſonen, als geringſten Bauren, im Krieg und Frieden, zur Laſt und zur Arbeit dienet. Man kan davon auf viererley Art in der Wirtſchaffts-Kunſt handeln: 1) in Anſehung der Wirtſchafft insgemein, hiernächſt 2) in Anſehung der Hof-Wirtſchafft in groſſer Herren Marſtällen, 3) in Anſehung groſſer Stutereyen, 4) und endlich in Anſehung der Reut-Kunſt. Die erſte Betrachtung giebt Grund-Sätze zu allen. Doch kan man wegen derer letzten ſonderlich von Schrifften brauchen Siemon Winters von Adlersflügel Stuterey in fol. Nürnberg 1705, den klugen Landmann, Weybolds Kunſt-geübten Reuter, Miſſelhorns neueröffnete Manege, Behams Roßteuſcher-Recht. Und was die Kranckheiten betrifft, D. Textors Marckgr. Durchlachiſchen Hoff- und Leib-Medici ſchönen Tract. in 4 von Vieh-Seuchen, zu Durlach gedruckt. Denn die übrigen Bücher beſtehen meiſtentheils aus zuſammen geſchmierten vielen empiriſchen Dingen, welche man nicht gründlich erwogen hat. Was die Pferde-Kranckheiten anbetrifft, davon iſt in dieſem Buche auch ſehr umſtändlich unter ihren Artickeln gehandelt. Damit man ſich aber bey dieſem wichtigen und koſtbaren Theil der Vieh-Zucht in Anſehung derer Pferde-Kranckheiten deſto beſſer deſſelben bedienen könne, ſo iſt am Ende dieſes Artickels ein Verzeichniß aller von Pferde-Kranckheiten handelnden Artickel angehänget. Hier ſollen demnach die Pferde nach der Wirtſchafft insgemein betrachtet werden. Von der Stuterey ſiehe dieſes Wort. Was in der Reut-Kunſt eigentlich die Oeconomie und nicht die Kunſt, bey Fürſtlichen Marſtällen aber die Wirtſchafft ebenfalls und nicht den Hofſtaat angehet, daſſelbe findet man hier und im Art. Pferde-Stall, kürtzlich vorgetragen. Jedoch zur Sache. Des Pferdes Geſtalt iſt ſo bekannt, daß unnöthig etwas davon zu melden. In Trichters Pferde-Buche findet man auch ſeine Anatomie. Man ſetze auch noch hinzu den Engl. Stallmeiſter, Leipzig 1732 ed. daraus kan man ſeinen innerlichen Bau lernen. Seiner Natur nach iſt es entweder wild oder zahm. Die wilden werden in denen Waldungen und Feldern jung, erwachſen unter dem freyen Himmel ohne Wartung, und weiden ſich Sommers und Winters ſelbſt, bis ſie auf ſonderbare Art gefangen, mit groſſer Mühe gezähmet, und zu dem menſchlichen Gebrauch nach und nach tüchtig gemachet werden: dergleichen man im Nord-Schottländiſchen Gebirge um Athol und Baden, wie auch in Ethiopien, Perſien und andern weit entfernten Landen zu finden pfleget. Es giebt auch in der Unter-Pfaltz im Düſſeldorfiſchen, ingleichen in den Ungariſchen Gebirgen, in dem Oldenburgiſchen und anderswo wilde Geſtütte, da die Pferde Tag und Nacht, Sommer und Winter in denen Wäldern und Gebirgen bleiben, und ohne Aufſicht herum lauffen, und die Füllen, wenn ſie drey oder vier Jahr alt, mit Behendigkeit und Liſt gefangen, und durch Hunger und Durſt mit

ſaurer

ſaurer Mühe und Arbeit gebändiget und zahm gemachet werden müſſen. Die alſo in der Wildniß aufgewachſene und gefangene Pferde werden Wildfänge genennet. Die zahmen ſind, welche von den Leuten in Städten, auf dem Lande, oder in den Stutereyen mit ſonderlichem Fleiß erzogen, und von Jugend auf zum menſchlichen Gebrauch angewöhnet werden. Die Farben der Pferde ſind unterſchiedlich: Man theilet ſie ein in Haupt-Farben und Neben-Farben. Die Haupt-Farben, deren vier ſind, werden mit den vier Elementen verglichen, die ſchwartze mit der Erde, die weiſſe oder Schimmel-Farbe mit dem Waſſer, die Fuchs-Farbe mit dem Feuer, und die braune mit der Lufft. Schwartze Pferde oder Rappen ſind gemeiniglich von der Erde melancholiſcher Complexion, und daher zornig, träg, untreu, und werden leicht ſcheu und kollerig. Ein Rappe, deſſen Augen ſchon hell und Caſtanien-braun, iſt vielweniger ſcheu, als ein Rappe mit dunckeln und ſchwartzen Augen; hat aber ein ſolcher noch darzu einen braunen Ring um den Aug-Apffel, ſo mag man ſich nicht nur auf ein ſcheues, ſondern auch auf ein Pferd gefaßt machen, das ſich ſeiner Augen nicht lang wird bedienen können. Die Spanier halten auf ein Kohl- oder Raben-ſchwartzes Pferd, ſo gantz kein weiſſes Zeichen hat, ſehr viel, und daß darauf einem Reiter nichts widerwärtiges begegne. Die Frantzoſen aber halten gerade das Widerſpiel, und alſo mehr auf wohlgezeichnete ſchwartze Pferde. Die Italiäner ſagen: Caval morello, ò tutto buono, o tutto fello: Ein ſchwartzes Pferd iſt entweder ausbündig gut, oder gar nichts nütze. Unter denen weiſſen Pferden oder Schimmeln, die man von dem Element des Waſſers phlegmatiſcher Complexion hält, daher auch etliche dieſe Farbe gantz verwerffen, ſchätzet man die Schnee-weiſſen für die rareſten, ſonderlich wenn ſie roth-gefärbte Schweiffe und Mähnen, auch ſchwartze Augen und ein ſchwartzes Geſchröte haben. Dieſe dienen vortrefflich, wo nicht zur Arbeit, doch zum Pracht. Die Apffel-grauen und Spiegel-Schimmel ſind eine gute Art zum Reiten und Fahren, nur daß ſie in einem Geſpann nicht lang einerley bleiben, indem ſie faſt jährlich, ſo offt ſie ſich hären, (wie auch faſt alle andere Schimmel) ihre Farbe verändern, theils lichter, theils aber finſterer und dunckler werden, und alſo dem Zug ein ſchlechtes Anſehen geben. Unter den Hecht-grauen iſt kein Unterſchied, als daß immer einer lichter und dunckler, und an den Schenkeln ſchwärtzer iſt als der andere; ſie haben gemeiniglich böſe Augen, und werden ſonderlich in Ungarn viel von dieſer Farbe gefunden. Der Fliegen-Schimmel ſind zweyerley, die einen mit rothen oder braunen, die andern aber mit ſchwartzen Tüpffelein beſprenget, wovon die erſten vor die ſchönſten und die letztern inſonderheit für beſſer, als die erſtern gehalten werden. Dieſe Farbe erzeiget ſich nicht bald in der Jugend, ſondern nimmet erſt mit dem Alter ie mehr und mehr zu. Unter den Schwartz-Schimmeln findet man offtmahls gar gute Pferde, ob gleich die Farbe, welche bald lichter, bald danckler gefunden wird, in keiner beſondern Hochachtung ſtehet. Die Roth-Schimmel werden für ziemlich gute Pferde gehalten, wiewohl ſie gerne allerley Tücke an ſich nehmen. Uiberhaupt aber ſind die zwey- oder auch dreyfärbige Pferde eines guten temperirten Vermögens, Gemüthes und dauerhaffter Geſundheit. Unter denen braunen ſind die Licht- und Gold-braunen die hurtigſten, ſonderlich ſind an dieſen letztern ſchwartzer Schweiff, ſchwartze Mähne, und dergleichen Extremitäten eine Anzeige der edelſten Natur. Der danckel-braunen ſind zweyerley, die einen ſind geſpiegelt, wie die Apffel-grauen, alſo, daß man die Spiegel aus der andern Farbe, die etwas danckler, unterſchiedlich erkennen kan, ſonderlich, wenn ein Pferd feiſt iſt. Die andern ſind um die Schenckel, hinten beym Geſchröt, an den vördern Füſſen, auch in den Flancken, und um das Maul und die Augen licht-braun, welche vor gute Pferde gehalten werden, die aber an erſtbeſagten Orten fahlicht ſehen, ſind gemeiniglich faule und matte Pferde. Die ſchwartz-braunen ſind ſolcher Farbe, daß man ſie vor den Rappen nicht wohl erkennen mag, allein an den oberzehlten äuſſern Theilen ſind ſie ein wenig licht-braun oder fahlicht; dieſes ſind mehrentheils hitzige oder choleriſche Pferde. Die Caſtanien-braunen, welche die Farbe der recht reiffen Caſtanien haben, werden unter allen braunen vor die beſten gehalten, und zwar, ie danckler die Farbe, deſto kräfftiger ſind die Eigenſchafften, nicht anders als wie insgemein die braune Farbe denen andern dreyen Haupt-Farben vorgezogen wird; denn bey dergleichen Farbe herrſchet die ſanguiniſche Complexion, dahero dergleichen Pferde allezeit freudig, behertzt und dauerhafft, hurtig, geſchwind, arbeitſam und gelehrig, auch können ſie ohne Schaden mehr Blut entbehren als die andern, und ſind folglich bey Kranckheiten eher zu curiren. Die Füchſe ſind von dem Feuer choleriſcher Complexion, daher ſie mehrentheils feurig, hitzig, begierig, freudig, aber darbey auch zornig und ungedultig. Es giebt derer viererley: Die Licht-Füchſe haben theils einen weiſſen Schwantz, Schopff und Mähne, aber, was den übrigen Leib anbelangt, ſind ſie roth, theils aber ſind ſie der Farbe nach alſo unterſchieden, daß etliche lichter, etliche danckler roth ſind. Die Roth-Füchſe, ſo ein ſchönes Anſehen ſie ſonſten haben, ſind ſehr rar; ihre Farbe ſiehet ſchier, als wenn man einen Licht-Fuchs mit einer Türckiſchen rothen Farbe, die wohl aufs gelbe zielet, gefärbet hätte. Die Recht-Füchſe haben eine gemeine Farbe, welche etwas danckler als der Licht-Füchſe iſt, und nur die Bauren-Art genennet

nennet wird, weil dieſe Füchſe die gemeinſten unter denen Bauer-Pferden ſind. Die Schweiß-Füchſe oder Dunckel-Füchſe findet man von allerley Schattirung, bald dunckler, bald lichter, doch ie dunckler der Fuchs, ie beſſer iſt er. Die Füchſe ſind hitzig, halten aber nicht lange an, ſondern werden bald müde, auſſer die erſtberührten Dunckel-Füchſe, welche nach dem Spaniſchen Sprichwort: Alcan toſtado, antes muerto, que canſado, ſich ehe zu tode arbeiten als ermüden. Nächſt dieſen Haupt-Farben kommen auch noch die vermengten Farben vor, bey denen überhaupt die Regel gilt: Welche Farbe vor der andern an dergleichen Pferde herrſchet, dieſer Art und Complexion iſt auch das Pferd zugethan. Dieſer Gattungen Pferde giebt es zweyerley, als fünfferley Schimmel, davon kurtz vorhero gedacht worden, und denn Schecken. Davon zu mercken, ie dunckler an denſelben die Farben, ie beſſere Eigenſchafften beſitzen dieſelben, ſonderlich wenn der Kopff dunckel oder roth; die beſten aber ſind, ſo mit drey Farben geſchecket. Der Dienſt zu welchem man die Pferde gebraucht, beſtehet entweder, mit ſolchen Parade zu machen, oder darauf zu reiten, oder ſie vor Kutſchen, Artillerie- Fracht- und Laſt-Wagen zum Ziehen, oder zum Jagd- und Poſt-Lauffen, auf Reiſen und in Bataillen, zur Stuterey und zum Beſchehlen, oder zu gar geringer Arbeit, als zum Acker-Bau und Laſten ſchleppen zu gebrauchen. Und davon bekommen ſie auch ihre Beynahmen, daß ſie Reit-Pferde, Hand- und Parade-Pferde, Kutſch-Pferde, Artillerie-Pferde, Fuhrmanns-Pferde und Karren-Gaule, Jagd- und Parforce-Pferde, Schieß- und Treibe-Pferde, Poſt-Pferde, Reiſe-Klepper, Bataillen-Pferde, Beſchehler und Mutter-Pferde, Acker-Pferde ꝛc. genennet werden. Die Pferde ſind ihrer Landes-Art nach unterſchiedlich: Die Deutſchen Pferde hält man wegen ihrer Gedult, arbeitſamen Natur und trefflichen Dauerhafftigkeit für ſehr gut, und können durch gute Unterweiſung die beſten Pferde daraus werden. Sie ſind mehrentheils beſſer zum Ziehen als zum Reiten zu gebrauchen, auſſer die in Oeſterreich, Sachſen, Heſſen, Braunſchweig, Marck Brandenburg, Mecklenburg und Pommern, da es auch gute Reit-Pferde giebt. Es ereignet ſich bey ihnen durchgehends der Mangel, daß ſie allzu jung und zart zur Arbeit angeſtrenget, und entweder eingeſpannet oder zum Reiten gebrauchet werden, dahero ſie nicht einmahl zu ihrer rechten Stärcke gelangen können, vielmehr vor der Zeit von ihren im beſten Anwachs ſeyenden Kräfften kommen, und bereits in einem ſolchen Alter zu Grunde gerichtet ſind, da ſie bey andern Völckern in ihren beſten Würden ſtehen. Die Frießländer, Holländiſchen, Flämiſchen, Weſtphäliſch- und Geldriſchen Pferde ſind im Beruff als ſchön-geſtaltete, aber weiche Pferde, wiewol die Frießländiſchen, weil ſie härterer Natur als die andern, vor denenſelben auch den Vorzug haben, und wegen ihrer anſehnlichen Gröſſe ſowohl vortreffliche Caroſſen- als gute Cuiraßier-Pferde geben. Das ärgſte iſt, daß wenn ſie anfangs unſere harte friſche Waſſer trincken, ſolches ihnen gern in die Füſſe ſchlägt, daß ſie davon flüßig werden, Rappen, Maucken und Löcher an denen Schenckeln und Feſſeln bekommen, daher man ihnen anfänglich geraume Zeit laulichtes mit ein wenig Gerſten-Mehl vermiſchtes Waſſer zu trincken geben ſolle. Die Bremiſchen ſind zwar groß, und dem Anſehen nach ſtarck, in der That aber gantz weich, matt und platt-hüfig, und weil ſie meiſtens in denen groſſen Moräſten erhalten und geweidet worden, dauren ſie an andern und härtern Orten nicht lang. Die Holſteiniſchen ſind zwar kleiner als die vorigen, aber edler und ſtärker, auch dabey von harten Knochen und geſunder Art. Die Däniſchen ſind zwar noch kleiner, aber gut und dauerhafft; die Jütländiſchen, Pommeriſchen und Schwediſchen ſind mittelmäßiger Gröſſe, unterſetzt, auch auf alle Tage und zu anhaltender Arbeit gut genug; die Oldenburgiſchen aber unter allen den obgenannten die vortrefflichſten. Die Böhmiſchen ſind zwar groß, ſie haben aber den Mangel, daß ſie leicht am Geſichte Noth leiden, dahero nicht viel Wercks von ihnen gemacht wird, auſſer was man in den Geſtütten einiger groſſer Herren findet. Die Mähriſchen ſind nicht ſo rauh behängt als die Böhmiſchen, bekommen auch nicht ſo leicht flüßige Schenckel, und lauffen weniger Gefahr, blind zu werden; wiewohl auch vielleicht dieſes denen Böhmiſchen Pferden ſchädlich, und zum Verderb ihrer Augen beförderlich iſt, daß man ihnen in ihrer Jugend gar zu frühzeitig hartes Futter, Haber und Gerſte fürgiebt, da ihnen doch das Heu viel verträglicher und anſtändiger wäre. Die Mährer haben auch dieſen Vortheil, daß ſie ihre Pferde mit denen benachbarten Ungariſchen belegen können. Dieſe, nemlich die Ungariſchen, ſind dauerhafftig auf ebenem Land, aber nicht in rauhen Wegen und Gebirgen, lauffen wohl, ſind darneben etwas ſcheu. Die aus den Berg-Städten und aus Siebenbürgen ſind geſetzter und enger beyſammen, auch nicht von ſo hohen Kegeln, haben ſtärckere Schenckel, lauffen beſſer, und dauren wohl, auch in Gebirgen. Die Polniſchen ſind ſtärcker und dauerhaffter als die Ungariſchen, auch ſehr beqvem zum Reiſen. Unter denen Podoliſchen Pferden, welche nebſt denen aus der Ukraine den Vorzug vor allen übrigen Polniſchen haben, ſind etliche ſo wild, daß ſie ſich nicht beſchlagen laſſen, auch von ſo harten Hüfen, daß ſie des Beſchlagens nicht bedürffen; ſind aber daher auch beſſer auf ebenem Boden, als im ſteinigten Lande zu gebrauchen. Sie werden bey ihnen Bachmatten genennet, und unter denenſelben ſonderlich die Tyger oder geſprenckelte ſehr rar gehalten.

halten. Die gemeinen Spaniſchen Pferde ſind an Schönheit, Stärcke und Freudigkeit allen andern überlegen. Die beſten fallen in Andaluſien, die in Eſtremadura aber ſind die ſchönſten. Die Genetten, welche man ihrer Ankunfft nach vor eine zur Zeit der Moriſchen Regierung im Königreich Granada ꝛc. von Barbariſchen und Spaniſchen Pferden entſprungene Baſtart-Art hält, ſind nicht groß, aber von Bruſt und Creutz, auch ſonſt von allen Gliedmaſſen ſchön und wohl formiret, tragen den Hals aufrecht, und lauffen überaus ſchnell, auch mit den Barbarn um die Wette. Unter den Italiäniſchen Pferden haben die Neapolitaniſchen den Vorzug, zum Theil, weil die Art an ihr ſelber ſchön und edel, theils aber, daß ſie meiſtens an gebirgigen Orten fallen und erzogen werden, folglich ſehr dauerhafft ſind. Es giebt ihrer dreyerley Arten: 1) Die Corſieri ſind hohe ſtarcke, ſowohl zum Zug als Caroſſen, als vor Cüraßirer zum Reiten ſehr dienliche Pferde. 2) Die Genetti del Regno ſind mittelmäßiger Gröſſe, aber trefflich gute Pferde; kommen zwar denen Spaniſchen Genetten, von welcher Art ſie ſind, an Statur und Humeur ziemlich bey, pflegen aber noch ſtärcker und dauerhaffter als dieſelben zu ſeyn. 3) Da due ſelle ſind gleichfalls ſtarcke und mittelmäßige groſſe Pferde, welche aber nicht aus denen Königlichen Neapolitaniſchen Geſtüten kommen, ſondern von andern Fürſten, Grafen und Herren in Abruzzo gezogen, und mit eines ieden Herrn Brand-Zeichen bemercket werden. Was den Brand auf der lincken Seiten hat, iſt aus Calabria, was ihn aber auf der rechten Seiten führet, aus Apulien gebürtig. Auſſer dieſen werden unter denen übrigen Italiäniſchen Pferden die Bologneſiſchen, Mantuaniſchen und Florentiniſchen vor die beſten gehalten. Franckreich hat eine ſchlechte Pferde-Zucht, und gar keine gute Pferde, dahero es ſolche aus andern benachbarten Ländern, ſonderlich aber zu Kriegs-Zeiten aus Deutſchland erlangen muß. Die Engelländiſchen Pferde geben an Güte und Dauerhafftigkeit keinem andern etwas nach, ſonderlich werden die Zelter oder Paßgänger wegen ihres ſanfften und ſichern Ganges ſehr geprieſen, dürffen aber ohne ſpecialen Paß nicht aus dem Lande geführet werden. Von denen Schottländiſchen wilden Pferden iſt oben Erwehnung geſchehen. Der Orientaliſchen oder Türckiſchen Pferde giebt es mancherley Gattungen, wegen der mancherley Länder, die in dem weitläufftigen Umfang dieſes weit ausgebreiteten Reichs liegen. Die allerbeſten und von mehr als zwey tauſend Jahren her in denen Griechiſch- und Lateiniſchen Geſchichten berühmteſte ſind die Theſſaliſchen. Die Egyptiſchen ſind ſchnell und bequem zum Reiſen, haben aber einen ſo weichen Huf, daß ſie auſſer den ſandigen Wüſten nicht dienen; ſie ſind den Menſchen ſehr zugethan, und laſſen ſich daher allerley Künſte angewöhnen, lauffen hergegen mit langem, ſtarren Halſe, und ſind folglich hart und langſam aufzuhalten, und laſſen ſich nicht kurtz wenden. In Sclavonien und in der Türckiſchen Wallachey werden auch gute Pferde unter dem Türckiſchen Nahmen gezogen, die in der Arbeit und im Krieg gute Dienſte thun. Diejenigen Pferde, welche man inſonderheit Perſianiſch, aber insgemein auch Türckiſch nennet, weil man ſie aus Perſien durch die Türckey zu uns herbringet, ſind ſo fürtrefflich, daß ſie im gantzen Morgenland ihres gleichen nicht haben. Sie werden bey den Türcken ſo hoch gehalten, als bey uns die Türckiſchen, denn ſie haben alle Tugenden an ſich, die ein Kriegs-Roß haben ſoll, ſind von mittelmäßiger Gröſſe, vornen etwas ſchmal, ſelten caſtrirt, allezeit raſch, freudig, ſtarck, arbeitſam, lebhafft und flüchtig, dabey aber untreu im Stall, und beißig, auch nicht wohl gewandt. Die Türckiſchen und Perſianiſchen Pferde ſind, wenn ſie zwantzig Jahr alt, ſo kräfftig und friſch, wie unſere Deutſchen Pferde, wenn ſie achtjährig ſind; alleine bey uns thun ſie nicht ſo gut als wie in ihrem Land, und wollen eine beſondere Wartung haben. Die Arabiſchen Pferde werden bey den Türcken den Perſianiſchen gleich geſchätzet, haben ein gutes Maul und gewiſſe Schenckel, lauffen wohl, ſind darneben fromm und ſanfftmüthig. Die Tartariſchen Pferde ſind überaus dauerhafft und arbeitſam, nur, weil ſie nicht geſtriegelt werden, rauh, zottig und unanſehnlich, ſind gewohnt über Flüſſe und Ströme zu ſchwimmen, und haben einen ſo harten Huf, daß ſie des Beſchläges nicht bedürffen. Die Mohriſchen oder Barbariſchen Pferde in Africa ſind arbeitſam, dauerhafft, lauffen wohl, dabey beherzt und freudig, und können nicht nur über Flüſſe und Ströme ſehr gut ſchwimmen, ſondern auch unter allen Pferden allein das Brüllen der Löwen unerſchrocken anhören, darob ſich doch alle die andern entſetzen, ſo daß wenn ſie die Gröſſe hätten, keine beſſere Kriegs-Roſſe zu wünſchen wären. Allein weil ſie weder geſtriegelt noch abgewiſchet werden, ſind ſie heßlich, zottig, rauh und unanſehnlich, großbäuchig und großköpffig. Zur Schönheit eines Pferdes werden erfordert eine nicht übermäßige Statur, wohlgeſtellte und zuſammen gefaſſete Gliedmaſſen, ein kleiner dürrer Kopff, eine dergleichen ſchmale hohe Stirne, kurtze ſpitzige aufrecht ſtehende und wohl ausgeſchnittene Ohren, groſſe helle und ſchwartze muntere Augen, groſſe aufgeblaſene Naſen-Löcher, ein kurtzes und trockenes Kinn, dünne Leffzen, ein feuchtes rothes nicht allzu enges noch ſchwartzes Maul, eine weder zu dicke noch zu lange Zunge, ein ſacht gebogener, weder zu dicke noch zu dünner, mehr zu lang als zu kurtzer Hals, dicke und lange Mähne und Schweiff, eine ſtarcke breite Bruſt, daran man die Muskeln fein ſehen kan, und die eben nicht mit allzu vielem Fleiſch bewachſen iſt, ein ſtarcker Rücken, der vom Ende die

des Halſes an bis zum Anfang des Creutzes eine kurtze und nicht allzu ſehr eingebogene Sattel-Tieffe habe, ein wohl ausgefülltes Creutz mit einem flachen Canal in zwey Theile geſondert, ein kleiner eingezogener, an einer Stute aber etwas gröſſerer Bauch, völlige und länglichte Seiten, runde und dicke Lenden, ein ſchwartzes und eingezogenes Geſchröte, runde ſtarcke Hüfften, gleiche weder ein- noch auswärts gebogene Knie, gerade, dürre, doch ſtarcke Schenckel, kurtze wohl abgeſetzte Kegel, wohl eingetheilte Feſſel, ein mittelmäßiger Saum und ſchwartze runde harte Hüfe. Die Mängel der Pferde pflegt man insgemein in folgende drey Claſſen zuſammen zu faſſen: Demnach ſind 1) **Erb-Mängel**, die ihnen entweder die Geſundheit nehmen, dergleichen der Rotz, Maucke; oder ihr Anſehen verringern, worzu gerechnet wird, wenn ſie weitöhrig, ſpeckhälſig, dickköpffig; oder den Umgang mit ihnen beſchwerlich machen, worzu gehöret, wenn ſie falſch, boshafft, beiſſend, tückiſch, kollrich, ſtätig, hartmäulig. 2) **Haupt-Mängel**, dieſe begreiffen alle Gebrechen an innerlichen und äuſſeren Theilen des Pferdes, z. E. kurtzer ſchwerer Athem, ſchnauffend, blaſend, huſtend; die Fehler des Geſichts, des Gehörs und Geruchs, ferner wenn es verkehrt-hälſig, ſchieffſchencklich, Küh-füßig, Bock-beinig, ſchwach, tölpiſch, ungeſchickt, vornen creutzend, ſtreichend u. d. m. 3) **Geringe Mängel**, die zum Theil verbeſſert werden können, oder ſonſt wenig ſchaden, darzu gehöret, ſich nicht gerne beſchlagen, putzen und aufſitzen laſſen, ſich im Waſſer niederlegen, eigenſinniſch, ſcheu, ſchläffrig ſeyn u. a. m. Weil inſonderheit die Hälſe einen ziemlichen Unterſchied in Pferden machen, und dieſe dahero in dreyerley Arten, nemlich in **Hirſch-Hälſe**, **Schweine-Hälſe** und **Schwanen-Hälſe** eingetheilet werden; als iſt zu wiſſen, daß die **Hirſch-Hälſe** den Kopff in der Höhe tragen, und über ſich ſehen, indem der Kopff durch den Hals, ſo unten dicker als oben, unterſtützt und verhindert wird, daß er nicht von ſich ſelbſt herab hängen kan, ſelbige ſind ſehr geſchickt im Berg an reiten und ſchnellem lauffen, hingegen ungeſchickt über einen Schlag-Baum oder ſonſten eine Höhe zu ſpringen, weil das Hintertheil bey ihnen allezeit ſchwerer als das Vordertheil, ſind auch auſſer dem mäßig und dauerhafft. Die **Schwein-Hälſe** ſtecken den Kopff zu weit vorwärts weg, und laſſen denſelben zu ſehr ſincken, weil ihnen der Kopff oben dicker als unten, und dahero durch ſolche Schwere des überflüßigen Fleiſches nieder gedrucket wird. Dieſes iſt eine ſchlechte Art Pferde, von Natur kaltſinnig, träg, verdroſſen, und leicht durch wenig Arbeit zu ermüden. Denen **Schwanen-Hälſen** iſt der Hals weder oben noch unten zu dicke, auch darbey hoch gewachſen, welches nicht allein des Pferdes Anſehen vermehret, ſondern auch den Kopff nicht nachgiebet, daß er ſich abwärts auf das Mundſtück legen, oder auf ſolchen ruhen kan. Dieſe Pferde ſind eines rechten Temperaments, weder zu hitzig noch zu kaltſinnig, alſo daß ſie leicht in ihren Schrancken können gehalten werden. Das Alter der Pferde iſt an dem Schieben und Abgeben der zwölff vorderen Zähne oben und unten bis ins fünffte Jahr, an dem Kern oder denen ſchwartzen Zeichen in den Flächen ſolcher Zähne bis ins zehende, und an denen Wartzen vornen inwendig an den Kothen bis ins dreyzehende Jahr, mit ziemlicher Gewißheit zu erkennen. An den weiſſen Haaren über den Augen und Runtzeln an den Leffzen wollen einige noch weiter, und bis auf das dreyßigſte Jahr kommen, es trifft aber nicht allezeit zu, und iſt alſo keine gewiſſe Regel daraus zu machen. Ein Hausvater, der Pferde bey ſeinem Gute nöthig hat, muß ſolche entweder kauffen, oder aber, wo er bereits mit dergleichen verſehen, ſolche durch Nachziehung junger Füllen zu vermehren trachten, damit er die Stelle der abgegangenen, verkaufften, untauglichen, verunglückten oder umgefallenen wieder erſetzen möge. Beym Pferde-Kauff muß er das äuſſerliche Anſehen des zu feilem Kauff ſtehenden Pferdes nach obbeſchriebenen Eigenſchafften genau examiniren, das Alter durch das Anſchauen der Zähne erforſchen, beyde Augen beſehen und zuſchauen, ob es etwan an dem Halſe, an der Seiten der Bruſt, oder anderswo Mahlzeichen habe, daraus abzunehmen, ob es zuvor Schaden an ſich gehabt, oder ſtarck im Zuge angegriffen worden. Er muß ſehen, ob es auf allen ſeinen vier Füſſen gleich und feſt ſtehe, ſonderlich auf den vördern, und ob es auch eine gute Weile ſtehen bleibe, die Füſſe nicht abwechsle, und bald den einen, bald den andern vorſetze, er muß dem Pferd in die Knie-Büge ſtoſſen, um zu verſuchen, ob es nachgebe, oder ſtarck auf den Füſſen ſtehe; er muß Gelegenheit ſuchen, ſolches Berg an zu reiten, da er am beſten finden kan, ob es die Füſſe wohl hebe, auf den Vörder-Füſſen knicke, oder Hülffe im Zaum ſuche; er muß Achtung geben, ob es nicht Ober-Beine, Gallen, den Spaat, die Maucke oder Horn-Klüffte habe, ferner ihm die Füſſe aufheben, um zu ſehen, ob ſichs wohl und gerne beſchlagen laſſe, und die Vorder-Beine ihm nicht zu lang ſind, weil ſolchen Falls ein Pferd gerne anſtößt. Er muß auch auf den Athem Achtung geben, wenn es denſelben offt auf einander zeucht, und die Flancken dadurch ſehr bewegt, ſo iſt ein ſolch Pferd ohne Zweiffel an der Lungen mangelhafft. Er ſoll niemahls ein Pferd unterm Sattel kauffen, ſondern es allezeit zuvor abſatteln laſſen, damit er erfahre, wie es auf dem Rücken beſchaffen ſey. Er muß ſehen, ob es ſich gerne ſatteln und zäumen läßt, und ſtille hält, wenn man ſich aufſetzen will, oder ob es ſich ungeberdig ſtellet. Ob es die Ohren ſtets hinter ſich ſchlage, als welches ein Kennzeichen einer faulen und tückiſchen Art, ſo auch darbey übel höret. Ob es ſtätig ſey, iſt

zu

zu erfahren, ſo man damit von andern Pferden hinweg reiten will. Er ſoll auch, ehe er den Kauff völlig ſchlieſſet, vorher das Pferd ein Futter Haber freſſen ſehen, denn damit kan man ſich vor den Krippen-Aufſetzen hüten. Will ein Land-Wirt, der unumgänglich bey ſeinem Gute einiger Zug- oder Acker- und Reit-Pferde benöthiget iſt, dergleichen ſelbſten ziehen, kan er ſolches leicht mit ein paar guten Mutter-Pferden und einem Hengſt ins Werck ſetzen. Die Zeit der Zulaſſung muß bey den Zug-Pferden alſo eingerichtet werden, daß die Fohlen- oder Füllen-Zeit weder in die Erndte noch in einige Saam-Zeit einfalle, weil man da der Pferde gar nicht wohl entrathen kan, zumal auch ein trächtig Roß vor und nach der Füllen-Zeit mit ſchwerer Arbeit zu verſchonen, auf daß die Frucht nicht etwan Schaden leide, und alſo eine nützliche Hoffnung zu Boden gehe. Es trägt aber ein Mutter-Pferd gemeiniglich eilff Monat und zehen Tage, fohlt iedoch auch bisweilen im zehenden Monat, die Fohlen aber, ſo im neunten Monat kommen, leben nicht lange; einige kommen auch erſt zu Ende des zwölfften. Bey annahender Füllen-Zeit müſſen die Stuten beſſer als ſonſt gefüttert werden, und wenn ſie das Füllen bekommen haben, ſo giebt man ihnen einen laulichten Tranck, und läſt ſie vor dem zwölfften Tag, nachdem ſie gefohlet, nicht auf die Weide gehen. Was von dem Beſchelen und Beſchelern ſonſt zu wiſſen, davon ſiehe **Beſchelen, Beſcheler** und **Stute**. Ein Füllen kan man wohl über ein Viertel Jahr lang ſaugen, und allmählig zum Gras freſſen gewöhnen laſſen, da es denn ſehr gut, wenn die Füllen um oder gleich nach Oſtern jung werden, ſo können ſie den Sommer hindurch hübſch auf die Beine kommen. Und damit im erſten Jahre die Füllen nicht verbutten, läſſet ſie ein kluger Hauswirt an nichts Mangel leiden, und der Stuten, ſo lange das Füllen ſauget, beſſert man ebenfalls das Futter, und ſchonet ſie indeſſen mit ſchwerer Arbeit, als wodurch dergleichen Pferde leicht verderbet werden können. Was ſonſten bey der Stuten Wart und Pflege, ingleichen bey denen Füllen und Wallachen zu beobachten, davon geſchiehet ſeines Orts gehörige Meldung. Das Futter der Pferde betreffend, wollen ſie ſolches als reinliche Thiere auch reinlich gehalten haben, damit die Mäuſe, Spinnen oder ander Ungeziefer nicht darinnen niſten, oder ſolches bekriechen und beſchmeiſſen können, weil ſie gar leicht darüber erkrancken und crepiren können. Es beſtehet aber das Pferde-Futter vornemlich in Haber, und giebt man auf zwey Pferde die Woche gemeiniglich zwey Scheffel Dreßdner Maaſſes, oder auch, wo man etwas ſparſamer mit dem Haber umgehen muß, oder die Pferde keine harte Feld-Arbeit zu verrichten haben, nur anderthalben Scheffel, damit mengt man ihnen den Heckerling oder die Siede, und füttert ſie damit folgender maſſen: Des Morgens ſchüttet man ihnen drey gleiche eingetheilte Futter mit Haber gemengt vor, eines nach dem andern, und wenn ſie dieß aufgefreſſen, ſtecket man ihnen gut Heu auf, und träncket ſie. Etliche pflegen ſie auch vor der Fütterung zu träncken. Zu Mittage giebt man ihnen eben wieder ſolche drey Futter, alsdenn gut Heu und träncket ſie. Auf den Abend werden ſie gleichfalls mit drey Futtern, und hernach mit Heu abgefüttert, und darauf geträncket. Es iſt ihnen nicht zuträglich, das Futter auf einmal vorzuſchütten, denn es wird ihnen das Futter, ſonderlich aber der Heckerling, ehe ſie völlig auffreſſen, von dem Brodem, gantz zähe, und freſſen ihn hernach nicht gerne. Man kan ihnen Stein-Saltz, oder, in deſſen Ermangelung, ander gemeines Saltz in die Krippe thun, denn es reiniget ihnen das Geblüte, oder in Scheiben geſchnittene Rettige vorlegen. Etliche laſſen denen Zug-Roſſen Wick-Futter unter den Heckerling mengen, das iſt, ſie ſäen Haber und Wicken unter einander aus, und laſſen es vor die Roſſe zum Untergemenge ſchneiden, oder lauter Wicken, als unter zwey Schütten Roggen-Stroh, ein Gebund Wicken, oder eine Haber-Garbe, ſchütten von dieſem Gemenge des Morgens ihnen nach einander drey Futter ein, legen ihnen nachgehends Heu vor und träncken ſie, und eben ſo machen ſie es auch zu Mittag und Abends wiederum. Etliche laſſen ſchlechte Gerſte ſchroten, oder allerley geringe Getraide zuſammen durch einander machen, legen ihnen des Morgens drey eingetheilte und mit dergleichen Schrot angemengte Futter vor, begieſſen aber ſolche fleißig, und geben ihnen hiernächſt Heu und träncken ſie, und eben ſo verfahren ſie auch des Mittags und Abends. Davon werden die Pferde zwar fein dicke, dauren aber nicht ſo, wie von dürrem Futter, und bekommen kurtzen Athem. Die gar armen mengen die Siede oder den Heckerling mit Kleyen, ſo das geringſte Mangſel, und dahero den Pferden wenig gedeylich iſt; dieſes begieſſen ſie, füttern damit Morgens, Mittags und Abends, und träncken ſie iedesmals darauf. Andere laſſen von allerley geringen Getraide zwey oder drey Scheffel auf einmal ſchroten, ſchütten ſodenn ſolchen Schrot in ein groſſes Schrot-Faß, legen ein Stücke Stein-Saltz hinein, gieſſen rein Waſſer darauf, rühren es offt um, und laſſen es zwey oder drey Tage ſtehen, damit begieſſen ſie zu denen drey ordentlichen Futter-Mahlzeiten den Zug- und Acker-Pferden die Siede, legen ihnen hernach iedesmal ein wenig Heu vor, und träncken ſie darauf, welches ihnen ſehr wohl bekommt. So man ſie mit Uiberkehr füttert, ſoll man dieſelbe, ſonderlich die von ſchwerem Getraide iſt, mit wenigen den Pferden zu gehöriger Zeit, mit Heckerling oder Siede gemenget vorſchütten, und zuvor wohl begieſſen, denn darauf iedesmals Heu geben und träncken. So man in Er-

mangelung des Habers mit Korn oder anderen ſchwerem Getraide füttern muß, ſo ſoll man daſſelbe den Abend zuvor einweichen und quellen laſſen, hernachmals des andern Tages erſt, wiewohl nur halb ſo viel Korn, als ſonſten des Habers ſeyn müſſe, denen Pferden nebſt dem Heu vorlegen, und ſie darauf behörig träncken. Auf zwey Pferde werden des Tages ſechzehen Pfund Heu gerechnet, (ſiehe Bund) und auf einem ieden Scheffel Haber zwey Scheffel Heckerling; zum Heckerling iſt das Weitzen-Stroh das beſte, darnach das Roggen-Stroh, iedoch muß beydes trocken eingebracht ſeyn: Denn, wo es in der Näſſe eingefahren, nachhero in der Scheune dumpfig worden, freſſen ſich die Pferde gerne faul. Das Haber-Stroh wird ihnen nicht leichtlich geſchnitten, es wäre denn Mangel an jenem. In der Erndte-Zeit laſſen die Bauren den Pferden, wenn das alte Futter abgehet, neue Garben ſchneiden, die ihnen aber gar ungeſund ſind, weil ſie matt davon werden. Vor Winters muß man die Pferde wohl füttern und gut halten, damit ſie ſtarck in den Winter kommen, und alſo den Winter über den Leib behalten, zumahl ſie dieſe Zeit über ohnedem etwas matt zu werden pflegen, und kommen ſie mager in den Winter, ſo werden ſie immer elender. Man muß ihnen bisweilen dürre Wermut oder wilde Wegwart mit Saltz unter dem Futter geben, als wovon ſie ſehr wohl gedeihen. Sonderlich müſſen ſie das Futter zu rechter Zeit bekommen, und zum wenigſten anderthalb Stunden zur Abfütterung haben. Man muß ſie nicht gleich auf die Hitze träncken, ſondern ihnen erſtlich Heu aufſtecken, und ſie mit dem Geträncke eine halbe Stunde aufhalten, damit ſie nicht etwan verſchlagen mögen. Man muß die Pferde alle Tage wohl ſtriegeln und kämmen laſſen, und ſie mit reiner Streu verſehen, den Stall fleißig ausmiſten, die alte Streu iederzeit des Morgens wegräumen, das naſſe daran, ſo noch halbweg zu gebrauchen, abtrocknen, den Stand aber ſauber halten, und des Tages etliche mal auskehren laſſen, damit die Pferde iederzeit rein ſtehen. Nach dem Striegeln und Putzen muß man ſie mit Kotzen zudecken. Es iſt ihnen halbe Fütterung, wenn ſie geſtriegelt und rein gehalten, auch mit reiner Streu verſehen werden. Denen Pferden iſt nicht zuträglich, daß man ſie gar zu lange und gantz müßig in den Ställen ſtehen laſſe, doch muß man ſie in der groſſen Sommer-Hitze in Hunds-Tagen, ingleichen in der ſehr ſtrengen Kälte im Winter ſo viel als möglich mit der Arbeit verſchonen, und ſie alsdenn nicht gar zu ſehr übertreiben. Müßigen Pferden dienet das Aderlaſſen, davon ſiehe Aderlaſſen. Sommers-Zeit iſt ihnen geſund, wenn man ſie an einem ſchönen warmen Tage mit warmer Lauge und guter Seiffe wäſcht, auch ihnen den Schlauch, die Naſen-Löcher und Ohren, nebſt den Augen alle Wochen zwey oder drey mal mit einem Schwamm fleißig auswiſcht, und die Haare inwendig aus den Ohren ſauber ausſchneidet: Denn die Pferde können ihnen an dieſen Orten ſelbſt nicht helffen, ſonſt ſtampfen ſie mit den Füſſen, und werden zum Freſſen und Trincken und aller Arbeit gantz verdroſſen. Wenn ſie von der Reiſe oder Arbeit kommen, muß man ſie nicht gleich in das kalte Waſſer laſſen, indem ſie die Floß-Galle gar leichtlich davon zu bekommen pflegen. Weil die abgenutzten Pferde nicht, wie ein ander Vieh rathſam abzuſchaffen, als ſoll man ſie in der Arbeit alſo gebrauchen, daß ſie (1) das Futter und andere Unkoſten bezahlen, (2) das Kauff-Geld verzinſen, und weil das Capital mit den Pferden dahin fället, muß über die zwey ietztgemeldte Poſten, auch (3) das Capital mit ihnen erworben werden. Der Verkäuffer eines Pferdes iſt nach dem alten Römiſchen Rechte verbunden, vor alle deſſen Mängel zu ſtehen, die nicht ſichtbar ſind, als, wenn es ſchmeiſſig, beißig, kollerig, ſtätig, ſcheu iſt, und dergleichen. Nach dem Sächſiſchen Rechte aber iſt er nur vor die ſo genannte Haupt-Mängel gehalten, derer drey gezehlet werden, wenn es nemlich 1) ſtätig, 2) ſtarblind, und 3) haarſchlächtig iſt. Zu Nürnberg werden laut der daſigen Reformation Lib. 4 Tit. 16 § 1 vor Haupt-Mängel geachtet, wenn das Pferd rotzig, räudig und Bauch-bläſig oder haarſchlächtig iſt: Zu Franckfurt am Mayn, wenn das Pferd geſtohlen, wenn es haarſchlächtig oder ſchlägebäuchig, wenn es ſtätig, und wenn es hauptſiech, als mönig oder rotzig iſt, weil ſolche Mängel faſt unſichtbar, und auch dem verſtändigſten Käuffer verborgen ſeyn können. Auf ſolcher Fälle einen iſt der Verkäuffer ſchuldig das Pferd zurück zu nehmen. Die gemeineſten und bekannteſten Kranckheiten und Zufälle der Pferde, woher ſie entſtehen, und wie ihnen abzuhelffen, ſolche ſind hier und dar an behörigen Orten eingerücket zu finden, v. z. E. Adern verrücken, Aderlaſſen, Augen-Mängel, Gallen ꝛc. Beinbruch, Blutpiſſen, Bräune, Brand, eine Cur der Pferde, kalte Brand an denen Pferden, Bruch, Creutz, Dampff, Darm-Gicht, Darre, Dartre, Dörr-Wartzen, Drüſen, Durchlauff, Einguß, Einſchlag, Feifel, Feſſelwund, Froſch-Galle, Gelbſucht, Geſchröt, Getreten, Gewächs, Haarſchlächtig, Harn-Mängel, Hauck, Haupt-Mängel, Hertzſchlächtigkeit, Hinken, Hirn-Klufft, Huf, Huf-Zwang, Igels-Huf, Kegel, Kern, Köthe, Koller, Krebſe, Krippenbeiſſer, Kröte, Leben, Leber-Kranckheiten, Leder-Freſſer, Leiſte, Lungen-Sucht, Mähne, Magen-Schwachheit, Magen-Wurm, Mandeln, Maſt-Darm, Maucke, Miltz-Kranckheit, Miſten, Mönig, Müdigkeit, Mund-Fäule, Peſt, Purgiren der Pferde, Rähe, Rappen, Ratten-Biß, Riemenfreſſen, Rothlauff, Rotz, Ruhr, Saum, Schenckel, Schlaf-Sucht, Schlangen-Biß, Spat, Stallen, Stein-Galle,

Trom-

Trommel-Sucht, Verbellen, Verbiegen, Vernageln, Vorſtoß, Uiberdruß des Futters, Uiberritten, Undauung, Vollhüſigkeit, Waſſerſucht, Wurm, Zahngebrechen.

Pferd-Bauer, Pferdner, Anſpänner, wird derjenige in einer Dorff-Gemeinde genennet, welcher ein Gut beſitzet, worauf wenigſtens ein paar Pferde gehalten werden müſſen, ſo wohl ſeinen Feld-Bau, damit zu beſtreiten, als auch die der Herrſchafft ſchuldige Frohndienſte mit verrichten zu können.

Pferd-Caſtanien, ſiehe Caſtanien.

Pferd-Decke, deren hat man verſchiedene Arten, womit die Pferde theils in Ställen, theils auf der Straſſe und auf der Reiſe bedecket werden. In den Ställen brauchet man des Sommers Zwillichene, und des Winters, da ſie wärmer nöthig, von Tuch und dergleichen. Diejenigen, ſo man zu eben dieſer Zeit den Pferden über das Zeug zu legen pfleget, wenn man auf der Straſſen ſich derſelben bedienet, ſind gemeiniglich Bären- Wolffs- oder Tieger-Decken. Die Decken der Hand-Pferde ſind gemeiniglich von Tuch, um und um mit wöllenen Zierathen und dem Wappen des Beſitzers in der Mitte geſticket. Im Felde bedienet man ſich auch der Decken von rauhen Bären- oder Tieger-Häuten. Auch hat man noch eine gewiſſe Art Decken, die um des Pferdes Hals gehüllet werden, daß die Ohren nur heraus gehen, derer man ſich ſonderlich in Engelland bedienet. Nicht weniger iſt auch hier zu gedencken der zum Staat gebräuchlichen Trauer-Decken, welche gantz glatt denen Pferden tieff herunter hangend übergebreitet werden.

Pferd-Eimer, ſiehe Eimer.

Pferde-Fuß, iſt ein Americaniſcher Muſchel-Fiſch.

Pferd-Gifft, ſuche *Hippomanes*.

Pferd-Gut, iſt ein Land-Gut, welches ſo wohl wegen des dazu gehörigen Acker-Baues, als der Herrſchafft zu leiſtenden Frohn-Dienſte wenigſtens ein paar Pferde halten, oder welches man mit Pferden und nicht mit Ochſen beſtellen muß.

Pferd-Knecht, ſuche Knecht.

Pferd-Miltz, ſiehe *Hippomanes*.

Pferd-Miſt, ſuche Miſt.

Pferd-Mühle, ſiehe Mühle.

Pferdner, ſuche Pferd-Bauer.

Pferde-Raupe, iſt ein Gewürm, ſo im Waſſer lebet, hat kein Maul, ſondern einen langen Rüſſel wie ein Röhrgen.

Pferd-Schwantz, ſiehe Schachtel-Halm.

Pferd-Schwemme, wird überhaupt der bequeme Einſchnitt in das Ufer eines Fluſſes genennet, wodurch man gute Gelegenheit bekommt, die Pferde ohne Gefahr dahinein reiten und nach Gefallen theils nur zu ihrer Geſundheit darinnen erfriſchen zu können, theils aber auch von dem daran befindlichen Koth, Staub und dergleichen Unrat vornemlich an denjenigen Orten abzuſpülen, wo man mit der Striegel und anderen zum Putzen dienlichen Inſtrumenten nicht wohl hinkommen kan, oder auch wohl die Pferde ſolches gerne vertragen mögen. Bey einigen groſſen anſehnlichen Hofhaltungen findet man auch wohl nahe bey denen Marſtällen einen dergleichen mit reinem Waſſer angefüllten und mit ſtattlichen zierlichen Geländer umgebenen Raum angelegt, darinnen täglich die Hof-Pferde geſchwemmet werden.

Pferd-Stall, iſt ein Gebäude, welches mit Rauffen und Krippen verſehen, und in gewiſſe Stände eingetheilet iſt, darinnen die Pferde auſſer ihrer Arbeit bedeckt ſtehen, gefüttert werden, und ruhen können. Da nun auch ſo gar groſſe und anſehnliche Leute von dieſer Sache zu urtheilen bemühet und um derſelben Beſchaffenheit bekümmert ſind; ſo hat man allerdings Urſach, auf die darzu benöthigte Umſtände wohl acht zu geben. Es wird aber zu einem wohl angelegten Pferd-Stall erfordert, daß der Boden, worauf die Pferde ſtehen, ſo beſchaffen ſey, daß ſie die Huf-Eiſen nicht ſo ſehr darauf abſchlagen können; daß dieſer Boden dauerhafft und nicht grubicht, ungleich, ſplitterich oder faul, und wenn er ja auf dieſe Art ſchadhafft worden, er doch ohne groſſe Unkoſten und vielen Zeit-Verluſt wieder ergäntzet werden könne; daß der Atel oder Harn nicht darauf ſtehen bleibe, irgendswo einfreſſe, und den Boden nach und nach ſtinckend mache; daß auch unter den Pferden proportionirliche Abtheilungen gemacht werden, damit ſie nicht allein einander nicht beiſſen noch beſchädigen, auch nicht mit einander ſpielen können, ſondern daß ſich auch kein Pferd an den Unterſcheiden ſelbſt beſchädige; ſo ſollen auch die Krippen oder Bahren ſo bereitet werden, daß die Pferde immer in einerley beqvemen und ſolcher Stellung, wobey ſie den Hals ſchön gewöhnen, geſchickt daraus freſſen, hingegen an der Zunge ſich nicht beſchädigen, und den Hafer nicht unnütz verſtreuen können, ja daß, wenn Waſſer hinein gegoſſen und derſelbe rein gemachet worden, dieſes wohl wieder ablauffen möge; zu welchen allen annoch zu rechnen, daß man ihnen das benöthigte Heu mit guter Menage vorlegen könne, und nichts merckliches unnütze davon umkomme. Man hat einfache, darinnen nicht mehr als eine Reihe Pferde ſtehen können, und gedoppelte mit zwey Reihen, und von ſolcher Breite, daß zwiſchen beyden in der Mitte ein geraumer Gang gelaſſen iſt. Sie ſollen vornemlich ihre recht gehörige Maaſſe haben, und zum wenigſten zehen bis zwölff Schuh hoch ſeyn, auch wo möglich von Oſten nach Weſten ſich ſtrecken, damit ſie von den ſtürmiſchen Weſt-Winden weni-

weniger getroffen werden, und durch die Fenſter an der Sud- oder Mittags-Seiten im Winter die Sonne durch die an der Nord- oder Mitternachts-Seite aber im Sommer friſche Lufft empfangen mögen; oder wenn dieſes nicht allemahl nach Gefallen zu erhalten, ſoll man ihn nur alſo verwahren, daß alle violente Lufft-Züge wohl davon abgehalten werden. Am allerrathſamſten iſt, wenn man nach Belieben Wind und Licht in dieſelben einlaſſen oder ausſchlieſſen kan. Gewölbte Pferd-Ställe ſind gut, wo Zimmer darüber kommen müſſen, ſonſten aber, wo ſie nur unter gemeinen Heu- oder Grummet-Böden angeleget werden, bekommen ſie eine ausgeſtackte Decke, oder der Boden darüber wird doppelt mit Bretern belegt, damit theils kein Staub herab fallen, theils auch kein Geſtanck aus den Ställen ſich hinauf ziehen, und das oben auf liegende Heu oder Grummet erwärmen und anſtecken möge. Damit aber der ſtinckende Dampff und Brodem ſeinen Ausgang haben möge, können ſo wohl die ihres Orts beſchriebene Brodem-Röhren in behöriger Diſtanz von einander angebracht, als auch einige etwan ſechs Zoll ins gevierte weite Lufft-Löcher nächſt unter der Decke gelaſſen, und ſolche mit eiſernen Schiebern oder Lädgen verſehen werden, daß man ſie zur Froſt-Zeit verſchloſſen halten, und doch ohne groſſe Beſchwerlichkeit leicht wieder eröffnen könne. Alle Oeffnungen ſoll man aufs genaueſte ſchlieſſen können, bald die beſchwerliche Hitze, bald die rauhe kalte Lufft, allezeit aber das unanſtändige Gewitter abzuhalten. Es müſſen derſelben ſo viel und von ſolcher Gröſſe ſeyn, daß ſie den Stall nicht anderſt als ein Wohnungs-Gemach erleuchten, ſo viel als nemlich ſeyn kan, denn es pflegen die im dunckeln ſtehende Pferde gemeiniglich ſcheu zu werden. Die Stände werden von eichenen oder andern feſten Bretern zuſammen geſetzt, neun Schuh lang und fünff bis ſechs Schuh breit. Ihre Seiten-Wände müſſen ſo hoch ſeyn, daß ein Pferd das andere mit dem Kopff nicht erreichen möge, das Schertzen und Beiſſen ihnen damit zu verbieten. Die Krippen oder Bahren ſollen denen Pferden zum höchſten an die Bruſt gehen. Einige wollen, wenn die Krippe von der Erden hinauf bis an den Boden vier Schuh hoch abſtehe, anderthalb Schuh breit, und funffzehen Zoll tieff, ſey es die juſte Maaß für ein iedes Pferd: Denn wenn die Krippe etwas tieff, müſſe ein Roß den Hals deſto mehr in den Bogen richten, welches ſo wohl zum Zäumen, als ſonſt in viel andere Wege ein groſſer Behelff ſey. Die Krippen ſollen auch inwendig aufs ſauberſte glatt gemacht und gehobelt ſeyn, damit der Pferde Zungen durch einige bleibende Splitter-Riſſe und Aeſte nicht beſchädiget werden, noch das Futter ſich darinnen [illegible]lte und verderbe. Manche laſſen des-[illegible] Krippen mit wohl polirtem Eiſen-[illegible]lagen; denn ob ſchon das Eiſen, bevorab des Winters ſehr kalt, ſo wird es doch durch den Hauch und Bewegung der Pferde, indem ſie das Futter freſſen, bald erwärmet, daß es ihnen hernach nicht ſchaden mag, da hingegen die kupffernen Beſchläge, ſo bald ſie feucht werden, eine ſaltzigte Bitterkeit von ſich geben, durch deren Ableckung die Pferde das Koppen und Auffſetzen gewohnen. Hinter den Krippen kommen die Rauffen, welche ſo hoch ſtehen ſollen, daß ſie die Pferde mit den Mäulern erreichen mögen, und die Sprieſſel oder Stecken ſo weit, daß ſie das Heu ohnſchwer heraus ziehen können. Eine beſondere Invention, da man ohne einige Gefahr und Sorge von denen Pferden getreten, geſchlagen oder gebiſſen zu werden, denenſelben Futter geben, und die Krippe ſäubern kan, iſt folgende: Der Bahren oder die Krippe darff nicht an der Mauer oder Wand anſtehen, ſondern muß drey bis vier Schuh weit davon entfernet ſeyn, die Rauffe wird auf der hintern Seite gegen die Wand zu mit Bretern, wie auf der vördern mit Sprieſſeln vermachet. Dieſe ziehet und ſchiebet man mit einem Strick auf zwey über die Krippe übergelegten Höltzer ein und aus. An beyden Enden wird ſie an der Wand mit Höltzern ſo gefaſt, daß ſie ſich ſchieben läſt, und doch nicht umfallen noch weiter gehen kan als ſie ſoll. Will man nun Haber und Heckerling fürgeben, ſo ſtehet man hinter dem gebreterten Theil der Rauffe, und ſchiebet dieſe gegen die Pferde ſo weit über die Krippe hineinwärts als nöthig iſt, das Futter hinein in den Bahren oder Krippe zu ſchütten. Wenn das geſchehen, wird die Rauffe wieder hergezogen, daß die Pferde ihr Freſſen frey erreichen können; das Heu aber wird oben in die Rauffe hinein geworffen, und in das Gänglein, ſo zwiſchen der Krippe und der Wand iſt, kan der Futter-Kaſten und die Heu-Bucht angebracht werden. Nur muß man dergleichen bewegliche Rauffen nicht allzulang machen, ſondern ſolche nach der Länge des Stalles lieber in zwey oder drey Stücken theilen. Der untere Stall-Boden wird insgemein mit Eichen- Erlen- Föhren- oder Tännen-Holtz gebrücket. Man kan auch allein die Stände mit eichenen, den übrigen Platz aber mit anderm von erſt beſagten Sorten Holtzes belegen. Wo es am Holtze fehlet, bedienet man ſich der Ziegel- oder aber der ordentlichen Feld- und Pflaſter-Steine. Die Ziegel läſſet man gemeiniglich auf die hohe Seite ſetzen. In groſſer Herren Pferd-Ställen findet man den Boden mit ſtarcken ſauber gearbeiteten, und mit einem guten Kitt zuſammen gefügten ſteinernen Platten belegt. Breter taugen hier ſchlecht, denn ſie dauren wenig, werden durch die Näſſe ſchlüpfferig, daß die Pferde leichte darauf gleiten und ſich verrencken können. Die Pferde-Ställe vor die Stutten, welche breitere Stände und etwas niedrigere Krippen haben müſſen, ſollen warm, die vor die jährigen Fohlen etwas kühl und lüfftig, die vor alte Pferde im Som-

Sommer kühl, im Winter warm, auch nicht dämpfig noch feucht ſeyn, und eine durchſtreichende Lufft haben. Feder- und Schweine-Vieh ſoll nicht nahe bey den Pferd-Ställen ſeyn, weil die Federn von denen erſtern, und der Geſtanck von denen letztern den Pferden ſehr ſchädlich iſt; hingegen ſollen die Knechte ihre wohl vermachte Schlaff-Stellen, auch ihr verſchloſſene Futter-Käſten und Heu-Buchten in denen Pferd-Ställen haben, ſo ſollen auch in denen gemeinen höltzerne Haaken oder Nagel darinnen angemacht ſeyn, das alltägliche Pferde-Zeug und Geſchirre des Abends, wenn die Pferde abgeſchirret werden, daran hängen zu können. Sonſt pflegen auch einige die Spinneweben gerne in den Pferde-Ställen zu behalten und ſolche nicht abzukehren, unter dem Vorgeben, die Pferde ſtünden beſſer, weil die Spinnen manches gifftige und unreine Weſen an ſich zögen, allein es iſt ſolches ein purer Aberglauben, oder vielmehr unnütze Ausrede fauler Knechte, maſſen man aus der Erfahrung weiß, daß die Pferde, wenn ſie ſonſt nur ihre gehörige Wartung haben, in ſolchen Ställen, da keine Spinneweben anzutreffen, eben ſowohl, ja noch beſſer ſtehen, als wo alles davon voll hänget. Siehe Fohlen-Stall.

Pferde-Stein, Bezoar equinum, wird in dem Magen und Gedärmen der Pferde gefunden, Schälgenweis über einander. Man findet ihn auch im Roß-Miſt. Hat eben die Tugend wie Bezoar.

Pferd-Weide, ſiehe Weide.

Pferd-Zucht, was hierbey das gantze Jahr durch in iedem Monate zu beobachten und zu thun, ſolches kan in dem zu Ende dieſes Lexici annectirten Land- und Hauswirtſchaffts-Calender nachgeleſen werden. Übrigens ſiehe Pferd, Stuterey.

Pferſich, Pferſig, Pferſing, Pfirſche, Pfirſing, iſt eine Gattung von Stein-Obſt, ſo zu Anfang des Herbſtes reiff wird, rundlich, auswendig ein wenig geſpalten oder vielmehr eingekerbt, und mit einer wolligen Haut umgeben, inwendig aber fleiſchig, ſafftig und von einem ungemeinen lieblichen und vortreflichen Geſchmack. Sie werden vornemlich in zweyerley Gattungen eingetheilet, nemlich in männliche, welche ihren Stein von dem Fleiſch nicht löſen noch fallen laſſen, und von den Frantzoſen Pavies genennet werden, und in weibliche, welche ihren Stein leicht löſen und fallen laſſen, und bey den Frantzoſen inſonderheit den Nahmen Pêches führen. Unter die Männliche werden gezehlet die harte oder Hertz-Pfirſiche, die Qvitten-Pferſiche, die frühe oder Johannis-Pferſiche, die Nuß- oder glatte Pferſiche, die Mandel-Pferſiche, deren Fleiſch wie eine Pferſich, der Kern aber wie eine ſüſſe Mandel ſchmecket. Zu der weiblichen Claſſe gehören die gemeine weiche Pferſiche, ſowohl die grünen als die weiſſen, die Blut-Pferſiche, die Pferſiche mit gefüllter Blüte, welche Sorte noch zur Zeit nicht ſehr gemein iſt. Dieſe Pferſiche werden eher reiff, und vertragen auch die Kälte etwas beſſer als die männlichen. Uiber dieſe iezt erzehlte und bey uns am meiſten bekannte Arten ſind in Franckreich durch angewandten Fleiß der Liebhaber ihre Gattungen dergeſtalt vermehret worden, daß derſelben über hundert Gattungen mit ihren beſonderen Nahmen unterſchieden und aufgezeichnet zu befinden. Die wahre Güte dieſer treflichen Frucht beſtehet darinne, daß ſie zwar ein feines aber nicht feſtes Fleiſch, dabey eine dünne und gelbe Schale, in welcher gar nichts grünes iſt, haben muß. Wenn dieſe Schale nicht willig abgehet, ſo iſt die Pferſiche nicht reiff. Das Fleiſch muß ſo fort im Munde ſchmeltzen, einen hohen weinhafften, auch öffters einen Muſcus-Geſchmack, und dabey einen kleinen Kern haben; auch müſſen die Pferſiche, welche nicht glatt ſind, nur mittelmäſſig mit Wolle bekleidet ſeyn: Denn gar zu viele Wolle zeiget die ſchlechte Güte der Pferſichen, und fällt an denjenigen gantz ab, die guter Art ſind, inſonderheit aber an denen, die in freyer Lufft und nicht an Spalieren aufwachſen. Wenn auch eine Pferſich entweder nicht ſo groß wird, als ſie billig werden ſolte, oder hingegen eine übernatürliche Gröſſe und Dicke bekommt, ſo kan man verſichert ſeyn, daß ſie nicht tauget. Diejenige Pferſiche, welche in freyer Lufft aufgezogen werden, haben in ihrem Geſchmack etwas treffliches, und gelangen zu einer gröſſern Vollkommenheit als die Spalier-Pferſiche, welche, ob ſie zwar auch gut gerathen, doch jenen an Güte nicht beykommen. Die, ſo ein weiches, teigigtes, trockenes und grobes Fleiſch, dabey einen unreiffen, widrigen und gar zu weinſäuerlichen Geſchmack, auch eine harte Haut haben, ſind nicht viel Schatzes werth. Pferſiche von einerley Gattung, oder die an einem Baume ſitzen, ſind nicht allemal von gleicher Güte. Die rechte Zeit ſie abzuleſen iſt, wenn ſie nur noch ein wenig am Stiel hängen, wo ſie ſich aber mit ſamt dem Stengel abbrechen laſſen, ſo haben ſie ihre völlige Reiffe noch nicht, und fallen ſie von ſich ſelbſten ab, ſo ſind ſie gar zu reiff, und haben ihre Tugend oder Krafft meiſt verlohren, ausgenommen die glatten Pferſiche, denn ie mehr Reiffe dieſelbe haben, deſto beſſer und folglich ohne Fehler ſind ſie, wenn ſie von ſelbſten abfallen. Die Pferſiche ſind kalt und wäſſerig, faulen leicht, und ſind daher gantz ungeſund. Wenn man ſie aber ja genieſſen will, ſo geſchiehet es beſſer vor andern Speiſen als nach denenſelben, denn ſolchenfalls ſchadet ſie nicht ſo ſehr; ihre Schädlichkeit kan auch durch einen Trunck guten Weins ziemlich verbeſſert werden; das nächſte und ſicherſte Mittel iſt, den Kern mit zu genieſſen, damit ſie nicht ſchade. Sie werden mehrentheils roh gegeſſen, wiewohl auch zuweilen, wenn ſie vorhero geſchält und ihnen die Kerne, da ſie bald von einander geſchnitten, genommen worden, in einen Tiegel mit Wein, etwas Waſſer, Zucker, Zimmet und

und Citronen-Schalen gedämpfft, oder in eine ziemlich dicke von Wein und Mehl angemachte Klare getunckt, aus Schmaltz wie die Aepffel gebacken; ſie können auch in heiſſer Aſche gebraten, und wenn die Haut abgezogen, mit Zucker beſtreuet gegeſſen werden. Pferſiche, die man trocknen will, ſollen vom Baum gebrochen, im Ofen halb gebacken, der Kern behend daraus genommen, das Fleiſch platt gedrückt, wieder eingeſchoben, und bey dem Herausziehen, weil ſie noch warm, wieder zuſammen gelegt werden. Dieſe, wie auch die auf folgende Art zubereitete Pferſiche, werden vor die geſundeſten gehalten: Man kan ſie auch feucht und trocken mit Zucker einmachen, oder auch eine Marmelade oder Paſte daraus bereiten. Die friſchen Pferſiche laxiren, die trocknen oder gedörrten aber ſtopffen und ſtillen die Bauch-Flüſſe. Das aus den Kernen gepreßte Oel lindert das Sauſen der Ohren, und benimmt die Taubheit, ſtillet das Hauptweh, befördert den Schlaff und treibet die Bauch-Würme kräfftig. Eine Milch von ſolchen Kernen mit Erdbeer- oder Steinbrech-Waſſer gemacht, treibet den Stein, ſtärckt das Hirn und das Gedächtniß. Von denen Pferſich-Kernen wird auch ein guter Aquavit unter dem Nahmen Perſico zubereitet, wovon an ſeinem Orte ein mehrers.

Pferſich-Baum, Pferſing- oder Pfirſing-Baum, iſt ein Obſt-Baum, deſſen Frucht die obgedachte Pferſich iſt. Er hat eine graue ſcharffe Rinde, lange ſchmale Blätter, und ſchöne Purpur-weißlichte Blumen, die ſehr zeitig hervor kommen. Er ſchlägt ſeine Wurtzeln nicht tieff, kommt zwar bald in die Höhe, iſt aber nicht dauerhafft. Er will ein leichtes, luckeres, warmes, feuchtes und wohlgedüngtes Erdreich haben, wiewohl die Pferſich-Bäume auf Mandel-Stämmen mehr einen truckenen und ſandigen Boden lieben. Kalte und rauhe Winde kan er nicht leiden, ſondern will gegen die Mittags-Sonne frey, von der Nord-Seite aber bedeckt ſtehen, um den Stamm und Wurtzeln rein gehalten werden, und keine überflüßige Feuchtigkeit haben, weil das viele Hartz in der feuchten und fetten Erde den Pferſichen groſſen Schaden thut. Er wird mit altem verfaulten Miſt gedünget, welcher bisweilen im Herbſt zu denen Wurtzeln geleget wird; ſeine beſte Düngung aber iſt, wenn man im Herbſt zu der Wurzel räumet, und ſeine abgefallene Blätter nebſt dem Laub vom Weinſtock in die Grube ſchüttet, die Erde wieder zuſcharret, und es alſo verfaulen läſſet, als wordurch ſein Wachsthum vortreflich befördert wird. Seine Fortpflantzung geſchiehet im Eintritt des Frühlings durch den Kern oder Stein von der Frucht, welchen man aber bey Genieſſung derſelben, weder in den Mund nehmen, noch mit den Händen gar ſehr betaſten muß, denn da bekleibet er nicht und kommet ſchwerlich fort, welcher auſſer dieſen in ein freyes Land geſtecket, das daraus erwachſene Bäumlein aber ebenfalls um den Anfang oder Mittel des Martii verſetzet werden muß, wenn die Steine von guter Art ſind, behält der Baum dieſelbige auch, und trägt gleiche Frucht, ob er ſchon nicht gepfropfft wird. Es ſchlägt aber auch zuweilen um und aus der Art, daß gute Steine öffters kleine und unliebliche Früchte bringen. Sie ſind bey ſo geſtalten Sachen zwar leichtlich zu erzeugen, aber ſie gehen auch bald wieder ein und erfrieren gar gerne, wo ſie nicht, wie oben gedacht, eine warme Lage haben, denn das junge Holtz iſt zart, die Rinde dünne, und das Marck hohl. Noch beſſer und gedeylicher können ſie vermehret werden durch das Spät-Aeugeln oder Spät-Oculiren auf Pflaumen- oder aus Kernen gezogene Pferſich oder Apricoſen- oder Mandel-Stämme, von welcher letztern Art, nemlich die auf Mandel-Stämmen am beſten gerathen, länger dauren, und auch in ſandigem Boden bekommen; ſie wollen aber nicht verſetzet ſeyn, daher der Stamm aus einer an dem Ort, wo er ſtehen ſoll, geſteckten Mandel muß gezogen und hernach oculiret werden. Die Stämme von den ſchwartzen Damaſcener Pflaumen, ingleichen die Apricoſen, die ſchon einmal gepfropffet worden ſind, und denn die einjährigen Mandel-Stämme, die etwan nur eines halben Zolles dicke ſind, laſſen ſich am beſten hierzu gebrauchen, da hingegen die zwey- bis dreyjährigen Mandel-Stämme gar ſelten zum oculiren etwas nutzen. In gar kalten Orten muß man den Stamm bey einbrechendem Winter rings umher dicke mit Stroh bebinden, um die Wurtzel aber langen Pferde-Miſt legen, ſonſt erfrieren ſie leichtlich. Wenn aber über Verhoffen der Froſt die Zweige berühret, ſo muß man ſolche im Frühling, ſo weit ſie erſtorben ſind, abnehmen; iſt aber der Baum gantz und gar erfroren, ſo muß man denſelben völlig bis ans Erdreich hinweghauen; denn ſolchergeſtalt pfleget die Wurtzel zuweilen wiederum junge Schoſſen auszutreiben. Geſchiehet aber ſolches Austreiben nicht gleich in ſelbigem Sommer, ſo iſt alle Hoffnung vergebens, und mag man nur die Wurtzel auch ausrotten, und einen neuen Baum an die Stelle pflantzen. Man unterſcheidet nach der ſchon anderswo erklärten Aehnlichkeit einer ſchwächern und ſtärckern Art in einer Sorte von Pflantzen, dieſen Baum auch in den weiblichen und männlichen, wie ſchon unter dem Artickel Pferſich gemeldet. Dieſe laſſen ihre Steine nicht fallen. Jene aber löſen ſelbige vom Fleiſche. Die Weiblein ſtehen am beſten in freyer Lufft, doch allemal daß ſie vor dem Nord-Wind ſicher ſind. Denn ihre Frucht wird in freyer Lufft viel geſchmackter, als an denen Spalieren oder Geländern, da hingegen die ſo genannte Pavies oder Männlein beſſer an Geländern ſtehen. Die Zweige an dieſen Bäumen werden nicht wie die Birn-Bäume beſchnitten, ſie tragen auch ihre Früchte wider die Gewohnheit anderer Bäume, gleich im zweyten Jahre und auf jungen Zweigen. Man ſchneidet ihnen niemals die Zweige in der Mitten ab, weil ihr überflüßiges Marck bey rauher Witterung ſehr empfindlich iſt, und ein ſolcher

Schnitt

Schnitt zuweilen fünff, ſechs Knoten an eben ſolchem Zweige zur Verdorrung bringen kan. Die Frucht-Zweige von dieſen Bäumen ſind von ſchlechter Dauer, und pflegen zu vergehen, ſo bald ſie getragen haben, theils wegen ihrer ſchwachen Eigenſchafft an ſich ſelbſt, theils wegen der vielen Zufälle, denen ſie unterworffen ſind, inſonderheit dem Gummi, und denen Nacht-Fröſten im Frühling. Die beſte Art ihrer Beſchneidung iſt, erſtlich, daß man eines theils die dicken Zweige kurtz beſchneide, und zweytens, daß man ſo viel Trage- oder Frucht-Zweige am Baume laſſe, als derſelbe nur immer ernähren kan. Jenes erhält die Bäume in ihrem Wachsthum und in ihrer Schönheit, dieſes aber verurſachet die Menge und die Schönheit der Früchte. Die ſchwachen müſſen ſehr lang beſchnitten werden, weil ſie noch in eben dieſem Jahre Frucht geben, aber nicht weiter in folgenden. Je mehr man nun Zweige von dieſer Art dem Baume läſſet, ie mehr Früchte hat man zu hoffen. Die groſſen und ſtarcken Zweige aber werden kurtz beſchnitten, weil ſie ihren Nutzen in Zukunfft haben, und wiederum zweyerley Schoſſe hervor bringen, einige groſſe zu Holtz- und viele kleine zu Frucht-Zweigen. Da auch die heurigen ſchwachen Zweige bald ausgehen, ſo muß man bey zeiten auf andere bedacht ſeyn, welche ihren Platz künfftiges Jahr wieder erfüllen können, ſie müſſen aber nicht zu lang, und von mittelmäßiger Dicke, auch ſchon mit vollen Trage-Knoſpen, zu der Zeit, da man ſie wählet, beladen ſeyn. Dieſe Knoſpen ſind doppelt, wo ſie gut heiſſen ſollen, und haben ein Holtz-Auge in der Mitten. Wo dieſe Umſtände fehlen, ſo iſt der Zweig zu nichts nütze, es wäre denn, daß er ſich auf einigen Bäumen von den frühzeitigen Pferſichen befände. Die Pferſich-Bäume ſind dem Hartz oder Gummi viel hefftiger, als die Apricoſen- und andere Frucht-Bäume unterworffen, deswegen man auch bey ihnen nicht vollkommen verſichert ſeyn kan, ob ein dicker Zweig nach ſeiner Beſchneidung am Ende andere Zweige treiben werde. Am beſten thut man, daß man dergleichen mit Gummi angefochtene Bäume nicht eher beſchneide, bis ſie wircklich anfangen zu blühen und zu treiben, damit man zum wenigſten einige gute Augen und Blumen mit Zuverſicht erkennen und beybehalten möge. Sonſten iſt dieſes eine unheilbare Kranckheit, ſo wohl an den Pferſichen, als an allem andern Stein-Obſt, inſonderheit wo ſich das Gummi an die Pfropff-Stelle ſetzet, und den Safft verhindert hinauf zu ſteigen. Wenn nur ein Zweig davon angefochten iſt, ſo kan man noch Rath ſchaffen, und den Zweig ohngefehr zwey oder drey Zoll oberhalb der krancken Stelle abſchneiden, damit das Uibel nicht weiter dringen kan, wo aber die Pfropff-Stelle ſelbſten, oder der Stamm nebſt den meiſten Zweigen begummet iſt, kan der Baum nicht gerettet werden, zuweilen hilfft er ſich ſelbſten durch eine neue Rinde, die ſich an dem beſchädigten Orte ſetzet; man legt auch wohl Kuh-Miſt darauf, verbindet es mit einem Stücke Leinewand, und läſſet es ſo lange darauf liegen, bis ſich die Wunde wieder zugeſetzet hat. Dis Hülffs-Mittel iſt bey äuſſerlichen Schäden zu verſtehen und zu gebrauchen, denn der innerliche iſt obgedachter maſſen unheilbar. Die Waſſer-Zweige und gar zu elenden Treib-Reiſer ſoll man nur mit den Fingern abbrechen, und kein Meſſer dazu gebrauchen, bis daß der Baum älter wird, und rechtes Holtz bekömmet. So iſt auch noch ein Unterſcheid zwiſchen gepfropfften und denen vom Stein gezogenen Pferſich-Bäumen zu machen: Denn dieſe geben zwar ſpäter Früchte, als jene, aber dagegen dauren ſie deſto länger, und treiben nach der Beſchneidung andere Zweige mit Macht hervor, deswegen ihnen das Abſtutzen gut bekömmt, welches aber bey den gepfropfften Pferſichen nicht anſchlagen will, indem dieſe letztere ihr Alter nur bis auf zehen oder zwölff Jahre bringen, oder doch zum wenigſten nach ſolcher Zeit an Kräfften ſehr abnehmen, folglich durch die harte und trockene Rinde des abgeſchnittenen Zweiges nicht gerne einem neuen den Ausbruch verſtatten wollen. Man laſſe alſo dieſe alten Pferſich-Bäume wie ſie ſind, auſſer, daß man ſie, wie alle gute Bäume beſchneide, und ſich ihrer Früchte bediene, ſo gut, und ſo lange man kan. Die Pferſich-Bäume ſollen ſehr fruchtbar werden, wenn man ſie mit Waſſer, darinnen Bohnen geſotten worden, begieſſet, oder auch, wenn drey Tage nach einander, zu der Zeit, da ſie in der Blühe ſind, eine Kanne Ziegen-Milch an den Stamm gegoſſen wird. **Die Blüte und die Blätter dienen denen Waſſerſüchtigen, wie auch den Kindern wider die Bauch-Würmer.** Die Blätter, getrocknet, und zu Pulver gerieben, in friſche Wunden geſtreuet, ziehen dieſelben bald zuſammen, heilen auch den Krebs und andere freſſende Schäden. Aus der Blüte wird eine Latwerge und ein Syrup bereitet, welche den Waſſer- und Gallſüchtigen heilſam ſind, und den Kindern wider die Bauch-Würmer dienen; und für dieſe letztere iſt auch das daraus gebrannte Waſſer gut. Alte Leute gebrauchen es in Wechſel-Fiebern; äuſſerlich aber vertreibet es alle Maſen und Flecken des Angeſichts. Die Blüte, wie ein Salat genommen, iſt eine gute Leibes-Oeffnung, ſonderlich vor Waſſerſüchtige. Das Gummi in Wein zerlaſſen, ſoll wider allerley Gebrechen der Bruſt, Lunge und Nieren dienen, die Wurtzel aber mit braun Bier dick gekocht, ſoll die Feuer-Mahle, ſo die Kinder mit auf die Welt bringen, vertreiben.

Pferſich-Kraut, ſiehe **Waſſer-Pfeffer**.

Pfifferling, iſt eine Art Erd-Schwämme, welche etwas nach Pfeffer ſchmecken; ſie ſind klein, länglich und röthlicher Farbe, faſt wie die Reisken oder Reitzcher, aber nicht gleich gut geach-

geachtet; wachſen häuffig im Sommer und Herbſt, und werden entweder abgedorret, an Eſſen gethan, oder auch auf folgende Art grün zugerichtet, und verſpeiſet. Man putzet nemlich die Pfifferlinge ſauber, wäſchet ſie aus, ſiedet ſie in Waſſer bald weich, ſeiget ſie wieder ab, und hacket ſie gantz klein. Hernach ſetzet man in einer Caſſerole oder Tiegel Butter aufs Kohl-Feuer, thut die Pfifferlinge hinein, und röſtet ſie ein wenig, gieſſet Fleiſch-Brühe darauf, würtzet ſie mit Jngber und Pfeffer, und läſſet ſie kochen, thut auch eine Hand voll grüne Peterſilie dran; vorhero aber zerqvirlt man ein paar Eyer-Dottern, und gieſſet von der Brühe, ſo auf den Pfifferlingen iſt, daran, rühret es fleißig, daß es nicht zuſammen läufft, ſchüttet dieſes wieder hinein, und richtet ſie ſodenn an. Man brät ſie auch auf Kohlen mit Saltz.

Pfingſt-Bier, heiſt bey einer Gemeine auf dem Lande oder bey einem Handwerck, wenn ſie zu dieſer Zeit zuſammen kommen, und bey einem Trunck allerley Ergötzlichkeiten nach eines ieden Orts Herkommen, unter ſich vornehmen. Sonderlich erhalten die erſten von ihrer Gerichts-Obrigkeit alsdenn die Vergünſtigung, daß ſie am Bier eine gewiſſe Anzahl von Vierteln einlegen können, um ſolches unter ſich und den ihrigen auszuzechen, auſſer welchem Fall ſie ſonſt an manchen Ort zu keiner Zeit befugt ſind dergleichen zu thun.

Pfingſt-Blume, ſuche Ginſt.

Pfingſt-Roſe, ſiehe Peonien-Roſe.

Pfingſt-Weide, ſuche Anger.

Pfinnen an Schweinen, ſiehe Finnen.

Pfinnen, ſind eine Gattung gar kleiner Fiſchlein, welche in Oeſterreich ob der Ens in dem ſo genannten Kammer- oder Atter-See, meiſtentheils um St. Michaelis in die ſechs Wochen nach einander, auch wohl zuweilen im May, iedoch alsdenn nicht ſo häufig, gefangen werden, und keine ordentliche Laichzeit haben. Dieſe Art Fiſchlein iſt ſo delicat und zart, daß ſie abſtehen, ſo bald ſie aus ihrem Mutter-Waſſer kommen, müſſen dannenhero gleich alſobald geſotten werden.

Pfirch, ſuche Pferch.

Pfirſche, ſuche Pferſich.

Pflantzen-Beet oder Pflantzen-Fleck, heiſſet eigentlich ein Stückgen Landes, darein der Kapp-Saamen im Frühling geſäet wird. Es ſoll nicht allzu leimigt, noch allzu ſandig, ſondern temperirt, mehr trocken als feuchte ſeyn, und mit dem Spaten wohl umgegraben werden. Wenn der Saame eingeſäet, wird es anfänglich mit Reiſig oder Stroh überleget und bedecket, auch rings herum mit Dorn- oder Holtz-Bündeln verſetzet, nicht nur wegen des Froſtes, ſondern auch, daß kein Vieh darauf komme, inſonderheit aber nicht die Hüner und Tauben den Saamen auflesen, noch die Blätlein von den jungen Pflantzen, wenn ſie aufwachſen, abbeiſſen mögen. Wenn aber die Pflantzen ſich erſtrecken, ſo nimmt man das Deck-Reiſig wieder weg, und läſſet ſie frey wachſen, bis ſie um Pfingſten ausgehoben und verſetzet werden, da man auch die Verzäunung hinwieder wegzuräumen pflegt. Auf den Dörffern haben ſie zu denen Pflantz-Beeten ihre gewiſſen Gemeine-Flecke, welche nach der Anzahl derer mit dem Gemeinde-Rechte verſehenen Jnwohner eingetheilet ſind, und um welche gemeiniglich alle Jahre gekabbelt wird, oder es iſt ein iedes Haus oder Bauer auch mit ſeinem gewiſſen Pflantz-Beet verſehen.

Pflantze, nennet man im weitläufftigen Verſtande alle Gewächſe, welche die Erde hervorbringet, es mag nun dieſes durch die bloſſe Krafft der Natur geſchehen, wie an den vor ſich ſelbſt aufwachſenden faſt unzehligen Kräutern und Blumen wahrzunehmen, oder zugleich ein künſtlicher Fleiß darbey ſeyn angewendet worden. Es iſt nach dieſer gemeinen Beſchreibung der Jnhalt des Pflantzen-Reichs, welches aus dem Erden-Bau, über der Erde in der Wirtſchafft entſtehet, und nebſt dem daraus ſeine Nahrung nebſt dem Menſchen habenden Thier-Reiche, wie auch denen in und unter der Erde befindlichen nützlichen Waſſern, Säfften, Steinen, Mineralien und Metallen, welche der Erden-Bau unter der Erde heraus ſchafft, ein Theil derjenigen Sache oder desjenigen Objects, womit es die Land-Wirtſchafft und ihre Geſchäffte zu thun haben, um ſolche theils roh, theils etwas zu künſtlicher Verbeſſerung und Nutzung zubereitet, zu erlangen, zu bewahren, in acht zu nehmen und zur Nothdurfft, zur Bequemlichkeit und auch zum Uiberfluß anzuſchaffen, anzuwenden, zu nutzen und zu brauchen. Die Pflantzen ſind alſo nicht nur inſonderheit, welches meiſtens nur geſchiehet, ſondern auch überhaupt, wenn jene Betrachtung gründlich, gewiß und zum Aufnehmen des Acker- Garten-Weide- oder Wieſen- und endlich des Holtzbaues, hiernächſt aber zum Dienſt der Viehzucht und menſchlichen Nahrung wohl von ſtatten gehen ſoll, bey der Wirtſchafft zu erwegen. Es iſt zwar heut zu Tage die Lehre von Pflantzen ziemlich unterſuchet, und wird in der Natur-Lehre und Geſchichte curieus genug abgehandelt, nachdem ſonderlich Leewenhöck die Pflantzen beſſer anatomiret, und der Mechaniſmus der Pflantzen unterſuchet worden. Allein man richtet dieſe Unterſuchung allzu viel oder gantz allein auf die curieuſe und allgemeine Erkänntniß, nicht aber auf eine zur Wirtſchafft nützliche Erkänntniß, ein, darinne doch dieſe Unterſuchung nebſt der Medicin, ihren vornehmſten und allergröſten Nutzen haben ſoll. Und daher findet man wenig oder nichts von einer oeconomiſchen Betrachtung der Pflantzen überhaupt, und inſonderheit aus denen Gründen der Natur-Lehre, nichts zuſammenhängendes und gründliches, welches man zu Grund-

Sätzen

Sätzen in der Oeconomie machen könte. Da aber bey allen ihren Geſchäfften am erſten die Natur ihrer Objecte unterſuchet und erkannt werden muß, wenn man den Zweck und Nutzen, der dabey durch ihre Geſchäffte erlanget, ja die Einrichtung dieſer Geſchäffte und Arbeit ſelbſt aus ſicherm und zulänglichen Grunde erkennen, nicht aber immer bey der blinden Empirie und Nachfolge bleiben, nicht weiter kommen, nichts verbeſſern, ſich immer nach der alten Leyer richten, vielen Nutzen entbehren, und vielen Schaden leiden will; ſo iſt offenbar, daß dieſes ohne gründliche Unterſuchung der Pflantzen nach der Natur-Lehre ohnmöglich von ſtatten gehen könne. Es iſt aber hier unmöglich, auch nur von denen Pflantzen überhaupt eine ſolche vollſtändige Betrachtung anzuſtellen. Allein es hat ſich ein Freund von uns dieſe Arbeit vorgenommen. Und dieſe müſſen wir noch abwarten. Hier wollen wir nur etwas zur Anleitung davon ſagen. Wenn man von denen Pflantzen in der Wirtſchafft überhaupt redet, und nicht etwan insbeſondere die Kraut- oder Kap-Saamen-Pflantzen, welche man bey dem Krautſtecken fortpflantzet und beſonders ſo nennet, dadurch verſtehet, ſo gehört eine Pflantze in der Natur-Lehre unter die Natur-Wercke, welche von innerlichen Anſetzen der Theile entſtehen und beſtehen, und natürlich formirte Cörper, mithin von natürlich gebildeten darinne unterſchieden ſind, daß ſie innerlich und äuſſerlich eine gewiſſe zum Abſondern und Anfügen verſchiedener kleiner feſten und flüßigen Theilgen zum Ausdehnen, Verlängern, Vermehren und Verſtärcken abgerichtete Ordnung, Zuſammenfügung mancherley Werckzeuge, Röhrgen und dergl. haben, jene aber nur in denen äuſſerlichen Theilen und Flächen eine Ordnung und Figur zeigen, wie z. E. Saltz, Stein, Cryſtall, es mag nun jene Ordnung von einer Pflantzen-Seele dirigiret werden, oder bloß nach dem von GOtt eingerichteten Mechaniſmo allein geſchehen, darüber kan man hier nicht diſputiren. Denn ſolchergeſtalt werden alle natürliche Wercke, die zu einem Wachsthum innerlich nach gewiſſer Ordnung, gewiſſen Werckzeugen und einem Organiſmo angeleget ſind, Gewächſe genennet. Gleichwie aber die Gewächſe vermöge ihres innerlichen organiſchen Baues entweder von der Stelle beweget oder nicht beweget werden: alſo nennet man das erſte einen Thier-Cörper, die andere Art der Gewächſe aber eine Pflantze oder einen Pflantzen-Cörper. Eine Pflantze iſt alſo ein Gewächs, welches durch ſeinen innerlichen organiſchen Natur-Bau von der Stelle nicht beweget wird, gleichwohl aber von der Natur ſo formiret iſt, und innerlich durch denſelben wächſt. Hierinne kommen alle unſere Feld-Garten-Futter- und Holtz-Pflantzen, Kräuter, Stauden, Blumen, Sträuche und Bäume überein. Wir wollen aber noch etwas 1) von ihrer allgemeinen Natur, 2) dem allgemeinen Grunde ihrer Geſundheit und Kranckheit, 3) ihrem Wachsthum, 4) und ihrer Vermehrung allhier anführen. 1) Ein Gewächs iſt zum Wachſen innerlich angeleget. Es muß daher ein iedes Gewächs in der Anlage ein Geſchicke oder eine geſchickte Einrichtung erhalten haben, aus den mannigfaltigen Materien der Welt beſondere Arten zu verſchiedenem Nutzen abzuſondern, zu ſammlen, zu verändern, in gehöriger Ordnung aufzubehalten u. ſ. f. oder kurtz, zu wachſen. Das iſt aller Gewächſe gemeinſchafftliche Natur. Und man wird auch geſtehen müſſen, daß dazu eine weiſe Anlage und Zuſammenfügung ihrer Gefäſſe und organiſchen Theile allerdings erfordert werde. Allein man wird auch einräumen, daß zu dieſem Geſchicke oder dieſer Einrichtung zum Wachſen, noch was mehr, und zwar ein gewiſſes, obwohl nach dieſem Zweck umſchräncktes, thätiges und wirckſames Geſchick, oder eine eigene natürliche Krafft gehöre, wenn wir GOtt nicht ſelbſt unmittelbar dieſe Wirckungen auf gewiſſe Zwecke, ſo mit vielen Materien in dem Bau einer Pflantze, derſelben Wachsthum, Frucht ꝛc. vorgehen, beſtändig zuſchreiben, und die göttliche allmächtige Krafft unmittelbar in allen Pflantzen ſuchen, keine erſchaffene Krafft in der Natur zulaſſen, GOtt und die Creatur aber in einander wirren wollen. Da aber dieſes der Grund der Pantheiſtiſchen Vielgötterey der Heyden iſt, ſo müſſen wir eine beſonders natürliche und zum Zweck dieſes Gewächſes eingerichtete, abgemeſſene und eingeſchränckte erſchaffene Krafft entweder als eine allgemeine natürliche Krafft, die ſich nur in verſchiedenen Cörpern und Gewächſen modificiret, oder in einer ieden Pflantze eine eigene weſentliche Krafft annehmen. Da aber alle erſchaffene umſchränckte Krafft ein Bemühen zu einem umſchränckten Wircken iſt, dieſes aber ein Vermögen vorausſetzet; und beydes nur eine Neben-Sache, nicht aber Subſtantz oder Haupt-Sache, folglich ohne eine ſolche nicht da ſeyn kan: So muß entweder dieſe Krafft in denen materiellen Theilen einer Pflantze exiſtiren, oder man muß eine beſondere unmaterielle Subſtantz annehmen, die mit dieſer Krafft verſehen und mit dem organiſchen Bau iedes von GOtt am erſten erſchaffenen Saamen-Körngens ieder Pflantze, vereiniget iſt. Eben dieſes nennen nun viele Naturkündiger den Pflantzen-Geiſt, die Pflantzen-Seele, und beſtimmen ihre geiſtiſche Krafft nach denen Zwecken derer von ihr zu dirigirenden Wirckungen des Wachſens und Ausbauens einer Pflantze. Andere aber ſuchen dieſe Krafft in nichts als in der Bewegungs-Krafft derer auf mechaniſche Weiſe zuſammengefügten und den organiſchen Bau ſchon ausmachenden Materien und Gefäſſe einer Pflantze. Doch wir wollen dieſes nicht allhier entſcheiden. Uns kommt die erſte wahrſcheinlicher vor. Und dem ungeachtet behalten wir den Mechaniſmum, als einen Haupt-Grund Oeconomiſcher Einſichten von Pflantzen, vor allen andern, können auch 2) mit denenjenigen, die nichts Geiſtiſches zulaſſen wollen, von der Geſundheit und der Kranckheit aller Pflantzen, als den allgemeinen Grund dieſes angeben

angeben, nemlich wenn die Materien und Säffte in denen hohlen Röhren und Gefäſſen ihren Fortgang nach der Abrichtung des eigenen Baues einer Pflantze haben können; ſo ſind die feſten Theile im Stande, nach ihrer Art die flüßigen zu bewegen, oder es gehet die Bewegung im Gewächſe und ihren Nahrungs-Theilen aus der Erde fort. Alsdenn aber ſagt man: Es lebe die Pflantze. Die fortgehende ordentliche und nach ihrer Anlage abgerichtete Bewegung der Säffte in denen feſten Theilen der Pflantzen, ſamt derſelben nöthigen Zu- und Abnehmen, iſt alſo das Leben einer Pflantze. So lange dieſes keine Hinderniß findet, ſo iſt die Pflantze geſund. Geſchiehet aber ſolches, der Fortgang der Säffte in denen Röhren ſtocket, wird gar unterbrochen oder übertrieben ꝛc. ſo iſt die Pflantze kranck. Wird endlich der Fortgang gar aufgehoben und zerſtöret, ſo ſtirbt das Gewächſe ab, und der Zuſtand, ſo daraus erfolget, heißt der Tod. Und weil dieſes letzte auch geſchiehet, wenn der Pflantze ein Haupt- und nothwendiges Theil zu ihrem Leben, oder an einem Theile derſelben ein ſolches ihm eigenes Haupt-Theil abgehet, ſo verurſachet ſolches derſelben Untergang, und dieſer Verluſt, dieſe Verwundung iſt tödtlich, widrigenfalls aber, wenn dergleichen Theile nur verletzet oder unbrauchbar werden, ſo iſt die Pflantze, der Baum, die Blüte z. E. beſchädiget. Man wird aber nicht allein aus dieſen den geſunden und krancken Zuſtand einer Pflantze nach ſeinen Urſachen leichte beſtimmen, folglich die Urſachen wegräumen, verhüten, und helffen können, wenn man nur ein wenig in der Wirtſchafft nachdencken will; ſondern es wird ſolches auch noch leichter werden, wenn wir noch etwas 3) von dem Trieb auf das Wachsthum und zur Vermehrung Acht haben, und beydes hier ein wenig erläutern. Wir mercken das Treiben einer Pflantze nicht anders als daraus, wenn unter dem gemeldeten Fortgang der Säffte die Theile eines Gewächſes immer deutlicher werden und beſſer ausbrechen. Und wenn aus einem Gewächſe ein anderes Gewächſe, in welchem als in einem beſondern organiſchen Bau die Säffte ihren Fortgang haben, entſtehet, ſo ſagen wir, es vermehre ſich. Und dieſes neue Gewächs, wächſt wenn es dicker und gröſſer wird. Beydes kan alſo ohne Zufluß mehrerer dienlichen Materie, ſo wir der Pflantzen Nahrungs- it. ſie ſchwängernden Theile nennen, und ohne ordentliche Vertheilung derſelben, ja ohne vorher verfertigte Röhren und Gefäſſe, zum Ablegen und Abſondern der verſchiedenen Theilgen an ihrem gehörigen Ort nicht geſchehen. Wer alſo das Wachsthum der Pflantzen veranſtalten und die Vermehrung derſelben befördern will, muß die ietzt gedachten Dinge veranſtalten. Er muß den Zufluß befördern, die Nahrungs-Theile kennen, die Röhren und Gefäſſe unterſuchen ꝛc. weñ er alle dieſe Veränderungen in der Wirtſchafft, nemlich das Treiben, Vermehren, Wachſen und Zunehmen durch ſeine wirtſchafftlichen Geſchäffte befördern, die Hinderniſſen aber aus dem Wege räumen will. Sonderlich aber iſt die Vermehrung der Gewächſe und zwar der Pflantzen-Gewächſe aus einem Saamen verborgener als das Wachſen und Treiben einer ſchon entſtandenen und anwachſenden Pflantze. Hier können wir die gelehrte Fragen nicht berühren, ſo dabey vorfallen. Der Zufluß wird ſonderlich zum Wachſen, und auch zu der aus der Anlage und dem Fruchtbild des Saamens, als gleichſam der Mutter oder des Eyes eines neuen Gewächſes, erfolgenden Vermehrung und Herfürbringung einer gleichen Pflanze erfordert. Dieſer Zufluß beſtehet in nichts als Näſſe, Lufft und Wärme. Ihr Leben kommt darauf überhaupt und auf das rechte Maaß, die rechte Vertheilung ꝛc. beſonders an. Und wer dieſe Dinge zu dirigiren weiß, kan ſolchergeſtalt machen, daß die Pflantzen zeitiger und ſpäter wachſen, und ihre Früchte reiffen müſſen, als worauf ein groſſer Theil der Garten-Kunſt ankommt. Weil ſie ſich nun nicht von der Stelle bewegen können, ſo müſſen ſie zu dem Zufluß dieſer Dinge, die aus gewiſſen Grund und Boden der Erde, aus unſerm Lufft-Kreiſe, deſſen Veränderungen vielen Wolcken, Schnee, Regen, Wind und ſaltzigten Theilen, dazu die Lage des Bodens und die Stelle der Pflantze, oder des Saamens ſich recht verhalten muß, und endlich aus der Sonne kommen. Denn daher, wiſſen wir, entſtehet Näſſe, Luft und Wärme. Sie ſind aber darinne ſehr unterſchieden. Viele wachſen beſſer, wenn ſie nur einen Dampf als einen wäſſerichten Boden genieſſen. Ja die mehreſten Pflantzen, die nicht unter dem Waſſer, wie der Reiß, das Rohr ꝛc. leben, wachſen mehr vom Dampf in freyer Lufft. Und dieſe nehmen ihre Näſſe nicht ſowohl durch die Wurtzel als durch die Blätter aus dem Dampff an. Daher werden ſie ſtärcker, wenn das Laub zunimmt. Dieſer aber iſt eine verdünnete Näſſe, eine feuchte Luft, die dadurch die wäſſerichten Theilgen in die Pflantze führet, wo erſtlich die convenable Näſſe und daraus der Nahrungs-Safft wird, wenn die durch die Wurtzel aus der Erde zugeführte Näſſe, die in ihr aufgelöſeten Saltze und andere gröbere Nahrungs-Theile, dazu kommen. Daher macht der Boden, die Düngung und der Miſt ſolcher Geſtalt nicht alles aus. Er erſetzet zwar öffters den äuſſerlichen abgehenden Dampff. Allein dieſer, ie ſchöner, ie beſſer, und ie mehr er mit guten Theilen gemiſchet, oder vielmehr ie veränderlicher und Gährung zu erwecken geſchickter er iſt, deſto beſſer ſchickt er ſich dazu, und deſto beſſer wird die Pflantze und das daraus entſtehende neue Gewächſe. Ja es iſt kein Zweiffel, daß die Pflantzen ſelbſt insgeſamt wie andere Cörper ausdampfen, und alſo dieſer Dampf ſehr viele Theilgen dieſer Dunſt in ſich halte. Und daher ſcheinet herzuleiten zu ſeyn, daß nicht alle ausländiſche Pflantzen, wenn man ihnen gleich Boden, Näſſe und Wärme, wie in ihrem Vaterlande zu geben bemühet iſt, bey uns doch nicht zur Vollkommenheit zu bringen ſind, weil ihnen eben der

Dampf

Dampf abgehet, ſo ſie in ihrem Vaterlande von denen Ausdünſtungen derer Pflantzen deſſelben haben. Inzwiſchen thut der Boden doch durch die Wurtzeln auch ſehr viel, ja bey einigen das meiſte, wann in ihm das Zeug enthalten, welches im Dampf aufſteigt, durch Regen und Thau aber wieder zurücke fällt, und in der Erde durch weiches Waſſer aufgelöſet wird, und durch die Wurtzel in die Pflantze, wie dort über der Erde durch Blätter und Holtz dringet. Solchergeſtalt ziehen alſo die Pflantzen ihre Nahrung auch durch die Wurtzel, ja man kan daraus viele Oeconomiſche allgemeine Sätze vom Pflantzen-Bau ihrem Grunde nach erkennen. Z. E. warum das viel wärmere, weichere, nicht zu ſaturirte, leichte und feinere zum Eindringen geſchicktere Regen- oder Fluß-Waſſer beſſer als das Brunnen-Waſſer zum Wachsthum der Pflantzen diene, das faule Miſt-Waſſer, oder die in der Erden aufgelöſten Miſt-Theile, Saltze und Salpeter das öligte und urinöſe Weſen die Pflantzen treibe, ſonderlich da es warm und mit vielen faſerichten Zeuge vermiſchet iſt, ja eben das Zeug enthält, woraus die Pflantze beſtehet, wenn der Miſt aus eben ſolchen Pflantzen gemacht worden? warum das Sandland am ungeſchickteſten zu Pflantzen, die nicht tief wurtzeln, indem es die Näſſe bald abſincken oder durch die Sonnen-Hitze ausdürren läſſet? Warum ein ſchluffig und moraſtig Land, in welchem das Waſſer ſtehet und faulet, folglich die Wärme der Sonnen-Hitze zurücke hält, auch zum Aufdünſten zu ſchwer iſt, zu vielen Pflantzen nichts tauge, andere aber, die darinne wachſen, ſauer, bitter und ungeſchmackt mache? Warum ein thonigter und leimigter ſtrenger Acker, weil er in der zunehmenden Hitze verhärtet, die Näſſe nicht annimmt, derb und hart wird, in heiſſen Jahren denen Pflantzen, die nicht vorhero darinne tief gewurtzelt haben, nichts nütze? Warum daher in ſolchen Gründen das Getraide unter ſolchen Umſtänden gerathe? Warum ſo nöthig, daß der Schooß der Erde nach Unterſcheid deſſelben und der Pflantzen tieff und flach, überhaupt aber der Näſſe, der Lufft und der Wärme eröffnet werden müſſe? Warum man dabey ſo ſehr auf Wetter und das Clima unſers Lufft-Kreiſes ſehen, und warum man alles dieſes nach ietzt gedachten allgemeinen Grund-Sätzen von Pflantzen gründlich überlegen, ja ſelbſt die particulairern Haushaltungs-Regeln oder Anmerkungen nach dieſem allen fein unterſuchen und mit Grund, nicht aber blindlings appliciren könne? Warum in lockern, fetten und mäſſig feuchten Lande, welches in der Sonne lieget, Pflantzen, die viel Safft in weiten und dünnen Gefäſſen führen, z. E. Küchen-Kräuter, weich Holtz, gut wachſen? Warum eben ſolche Pflantzen bey der Kälte zurücke bleiben und leicht erfrieren, indem der viele Safft leicht ſtocket, mehr Platz einnimmt, die Gefäſſe zerſprenget ꝛc. ? Warum die Winter-grünen Bäume in ſandigem Boden wachſen, da ihre Blätter immer Dampf und Nahrung an ſich ziehen ꝛc.? Warum man das Erfrieren mancher Bäume verhindern oder doch den Schaden verringern könne, wenn man ihnen gegen den Winter ihre Blätter nach und nach zeitig nimmt? Warum die Blätter im Winter abfallen, weil der Safft niederſincket und ſo wenig aus der Erde als durch Dampf und Thau aus derſelben unterhalten wird? u. d. gl. Ja warum endlich zur Wirtſchafft die Pflanzen am erſten und am beſten nach dem Unterſchied ihrer eigenthümlichen Materie in Haupt-Claſſen gebracht, darinne aber beſonders wieder unterſchieden werden, nicht aber eben nöthig ſey, auf die verſchiedene Art ihres Baues und ihrer Geſtalt zu ſehen, ſonderlich die Pflanzen hauptſächlich nach dem Unterſchied ihres Bodens und der Gegenden, ihren Unterſchied in der eigenthümlichen Materie bekommen? Man kan in dieſer Abſicht alſo alle Pflantzen auf 8 Claſſen bringen, in ſelbigen aber hernach die Wirtſchaffts-Pflanzen ſonderlich aufſuchen, und das übrige der Artzney, ingleichen denen Handwerckern, Künſtlern und Kaufleuten überlaſſen. Es ſind demnach alle Pflantzen entweder 1) felſicht oder Stein-Pflantzen, z. E. Corallen, 2) Horn-ähnlich, z. E. die Meereichen, 3) holtzig, 4) Stroh-artig, 5) Leder-ähnlich, 6) haarig, 7) krautig oder weichlaubig, 8) ſchleimig. Wir enthalten uns, die Lateiniſchen Nahmen dieſer Claſſen hieher zu ſetzen, welche ſie bey denen Botanicis, Rajo, Tournefort und andern bekommen. Wir werden auch hier nur diejenigen Claſſen berühren, worinne unſere vornehmſten Land-Wirtſchaffts-Gewächſe und Pflantzen zu finden, als deren eigenthümliche Materie dadurch angezeiget und der Grund angegeben wird, ſie weiter ihrer Natur, ihrem Wachsthum und ihrer Vermehrung nach zu unterſuchen. In der 3ten, 4ten, 7ten, ſind unſere Haupt-Gewächſe, in der 5ten und 6ten aber einige Neben-Gewächſe, die man in der Wirtſchafft braucht, wobey man aber eben keine ſonderliche Arbeit anwendet, zu finden, wiewohl in Anſehung dieſes letzten auch in denen 3 ietztgedachten Claſſen viele ſind, wo man der Natur faſt alles überläſſet. In der 3ten Claſſe ſind alſo I) alle Baum-Pflantzen, welche entweder aus weichen oder hartem Holtze beſtehen, und als beſtändige Theile, Wurzel und Stamm, oder als unbeſtändige, Laub, Blüte und Frucht haben. In Anſehung des Stammes ſind ſie einſtämmig oder vielſtämmig. Jene heiſſen eigentlich Bäume, dieſe, wenn ſie ſtarck und hoch, Geſträuche, Büſche, wenn ſie ſchwach, Reben und Rancken, wenn ſie niedrig, Sträuchlein oder auch Stauden. Den Stamm theilet man im Schafft und Krone. Er iſt ſonderlich ſeiner dicken, dünnen, rauhen, glatten, ſchelferigen, ſchuppigen, ſpröden, baſtigen, ſchwammigen, dünnhäutigen, wohlſchmeckenden, wohlriechenden, herben, anziehenden, mancherley Farbe führenden, äuſſern und innern Rinde nach unterſchieden. Beyde Rinden beſtehen in hohlen Röhrgen, Säckgen oder Bläsgen, bey der äuſſern un-

alten ſind ſie ausgetrocknet, und daher dient
dieſe zur Beſchützung der innern und des
Baums, welche Nahrungs-Safft und Lufft-
Gefäſſe enthält, und wodurch der Baum ei-
gentlich genähret, folglich in ſeiner Nahrung
verhindert wird, wenn man dieſe Rinde gantz
oder einen groſſen Theil davon zerſtöret. Nächſt
der Rinde beſtehet der Stamm aus ſeinem ei-
genthümlichen Holtze, davon das erſte unter
der Rinde das Spund-Holtz, in der Mitte
das Kern- oder Peddig-Holtz, und bey einigen
endlich das Marck genennet wird. Feſtigkeit,
Härte, Weiche und Farbe, unterſcheiden dieſes
verſchiedene Holtz. Die Adern ſind auch gröber
und härter, nachdem die Gefäſſe ſind, welche zwi-
ſchen den hohlen und in einander gewebten
Holtz-Fibern gerade aufſteigen, und alle Jahr
nicht wie eine Welle, ſondern wie ein Kegel
rund um den Stamm oben hinaus immer en-
ger zu eine neue Lage von Spund-Holtz, aus
dieſem aber zum Kern machen. Wie hieraus
die Jahre, und weil die Lagen weiter und en-
ger nach dem Unterſcheid der Seiten nach de-
nen Welt-Gegenden zu ſind, theils dieſe, theils
wie ein ausgehobener Baum an ſeinem erſten
Ort mit ſeinen Seiten geſtanden habe, inglei-
chen die verſchiedene Art des Holtzes ſelbſt,
ſonderlich bey dem wilden Holtze zu erkennen,
iſt bekannt. Bey denen in dieſem Lexico ange-
führten und zu dieſem General-Artickel gehöri-
gen ſpecial- und ſingulairen Artickeln von Holtz
und Bäumen wird es hin und wieder auch an-
gemercket. Einige Stämme ſind endlich glatt,
andere äſtig, andere geſchößig. Aus einigen
breiten ſich Aeſte mit Zweigen, grünen Rei-
ſern, Blüthen und Früchten aus. Aus an-
dern treiben gleich grüne Reiſer oder gleiche
Blätter, oder Früchte. Nicht alle Stämme
haben alſo Kronen, welche aus denen oberſten
Enden und Zweigen beſtehen. Die Aeſte ſind
Fortſetzungen des Kern-Holtzes, die Zweige
von den Aeſten, die Reiſer von denen Zwei-
gen, und dieſe entweder Waſſer-Schöſſe, oder
Ruten, daraus im andern Jahre die Spröß-
linge wachſen. Die Blüthen und die Frucht-
Stengel, die Faſen und Gefäſſe lauffen durch
den Stamm, durch die Aeſte, Zweige und
den Stiel in die Blätter und Früchte, und
breiten ſich endlich darinne ſo ſubtil aus, daß
ſie, ſonderlich wenn ſie in einander gewebt und
mit Säcklein und Safft ausgefüllet werden,
gantz unkenntlich ſind. Von denen unbeſtän-
digen Theilen, nemlich Blättern, Blüthen
und Früchten, iſt noch zu mercken, daß dieſel-
ben zwar nicht zum Weſen des Baumes über-
haupt gehören, gleichwohl aber daraus ent-
ſpringen, und Kennzeichen des Stammes, bald
alle, bald eines und das andere abgeben. Doch
wir werden unten noch einmahl davon geden-
ken. Hier iſt nur noch etwas von dem an-
dern weſentlichen Stück eines Baumes zu
...erecken, nemlich der Wurtzel. Dieſe iſt mit
...Stamm von einerley Art. Sie beſtehet
...eyerley Rinde und zweyerley Holtz.
...ſſere Rinde iſt löchericht, die innere
...wammig, und da ſie am Stamme grün,

ſo iſt ſie hier weiß. Das Holtz gleich unter
dieſer Rinde beſtehet aus langen Faſen; das
mittlere iſt in jungen Wurtzeln, ſchwammig
oder bläſig. Die Faſen des Holtzes und auch
alten Kerns ſind lauter Lufft- und Safft-Röhr-
gen. Gemeiniglich ſtehen ihrer 3 beyſammen,
nemlich: ein Lufft- und zwey Safft-Röhrgen.
Sie ſind offen, ohne Kläpgen. Die Wurtzeln
ſind entweder alt oder jung, Haupt- oder
Neben-Wurtzeln, jene ſind die Pfeil- oder
Hertz- und hernach die damit verbundene
und in den Stamm unmittelbar gehende
Wurtzel, die andern ſind die Thau- und Waſ-
ſer-Wurtzeln. Die Pfeil- und Hertz-Wurtzel
iſt der Keim aus dem Saamen. Die Neben-
Wurtzeln treiben wie verſenckte Aeſte Augen.
Ja es iſt ausgemacht, daß Wurtzeln Augen,
Reiſer, Zweige, Aeſte und Stämme, Aeſte
aber auch Wurtzeln treiben, und die Krone
des Baums umgekehret, die Wurtzel wie dieſe
die Krone werden könne, wenn man jenen in
die Erde pflantzet. D. Agricola hat dieſes am
erſten ſehr weit getrieben, und Mittel der
Vermehrung der Bäume daraus machen wol-
len. Allein vor ihm hat Hugenius und Lee-
wenhöck die Sache ſchon verſuchet und ent-
decket. Und eben dadurch iſt erwieſen, daß
in denen Holtz-Gewächſen ein Kreislauff des
Saffts von der Wurtzel in die Reiſer, und
von dieſen wieder dahin vorgehe. Was oben
in der Krone nicht angedeyet, kommt der
Wurtzel zu gut und macht neue Augen und
Faſern. Man kan den Safft unten an der
Wurtzel, am Stamme und oben abzapfen. Man
glaubt, daß der Safft im Kern-Holtze ſteige,
in der grünen Rinde aber, wenn er vorhero
durch die Blätter gegangen und das dazu dien-
liche abgeleget, it. durch den Dampf von auſ-
ſen vermehret oder alteriret worden, wieder
falle, alles aber in einerley Röhren, die keine
Klappen haben, vermittelſt des Drucks und
der Wirckung der Lufft in den einen zwiſchen
zwey Safft-Röhrgen ſich allemahl befindlichen
Lufft-Röhrgen geſchehe. Man kan von die-
ſen noch mehr ſehr nützliche Anmerckungen in
des Herrn Geh. Rath Wolffs Tr. von denen
Abſichten natürlicher Wirckungen im Pflan-
zen, leſen, und wir würden in Anſehung die-
ſer Betrachtung ein Buch, welches 1743 un-
ter dem Titel: Vernünfftige Gedancken von
der Natur, ſo zu Königsberg von einem ſo ge-
nannten Gottes-Freunde, heraus gekommen,
weil es das Pflantzen- und Thier-Reich ſehr
gründlich ob wohl nur nach mechaniſchen Prin-
cipiis erkläret, vorſchlagen, wenn darinne nicht
1) alle erſchaffene Krafft geleugnet, und GOt-
tes unmittelbare Krafft, folglich GOtt ſelbſt
mit der Natur verwirret würde, hiernächſt
aber 2) viele Geheimniſſe der Offenbarung ver-
kehret und die Heil. Schrifft gantz unehrer-
bietig gemisbrauchet würde. Im übrigen
wachſen ordentlicher Weiſe aus denen Augen,
welche anfänglich nichts als ein in denen Spal-
ten derer Röhrgen der Wurtzeln und Stäm-
men befindliches ſchwammigtes und zaſerich-
tes Zeug ſind, woraus endlich das Auge her-
aus-

austritt, daraus aber ein Reiß erwächſt, daran man endlich ſchwammigtes Holtz, Blätter, Blüthe und Frucht findet. Durch das erſte dringet der Dampf hinein, durch die Blätter wird ſelbiger angezogen, abgeſondert und zur Nahrung der Blüthen zubereitet. Daher wenn die Blätter von denen Raupen abgefreſſen ſind, die Blüthe verlohren gehet. Bleibt aber dieſe aus, ſo erfolgt auch keine Frucht. Ja man ſiehet hieraus, wenn die Augen durch Froſt und andere Zufälle verderben, warum keine Frucht zu erwarten. Die Blätter wachſen aus dem Reiſſe, wenn ſich aus dem Holtze einige Röhren ſpalten, durch den Blätter-Stiel in das Gerippe verlängern, ſich ferner theilen, ein Netz formiren, und ſich innerhalb dem Rande ausbreiten, da ſich denn zwiſchen dieſen Röhrigen und Netz-Räumigen viele Bläsgen wie ein ſchwammigtes Zeug anſetzen, die Flächen aber werden mit einer grünen Haut überzogen, die oben meiſt weitlöcheriger als unten, folglich dort zum Einſchlucken des Dampfes, hie zum Ausdämpfen geſchickt iſt. Auf gleiche Art wachſen die Blüthen und Frucht, iedoch ſo, daß einige Blüthen von der Frucht entfernet, einige über, andere unter ihr ſind. Wo dieſes letzte geſchieht, da verlängern ſich die Holtz-Fäſer des Reiſſes bis in den Stiel der Blüthe, und vertheilen ſich in den Kelch, Ciſtern, Blüth-Blättern, Blüth-Spitzen, Körner und Mittel-Röhre, oder Mutter-Trompete, von welchen Theilen unten bey denen andern hauswirthlichen Pflantzen-Claſſen noch etwas vorkommen wird. Hier iſt nur etwas noch von der Frucht zu gedencken, welche öffters aus der Mittel-Röhre zu wachſen pfleget, und wenn daher dieſe verletzet wird, nicht erfolget, wenn aber die andern äuſſern Theile der Blüthe zu zeitig verdorben werden, nur ſchlecht, gering und ungeſund zu werden pfleget. Daraus kan ein Wirt zu verſchiedenen Zeiten erkennen, ob das Obſt gerathen werde oder nicht. Die Frucht beſtehet aus der Rinde und dem Fleiſche, welches bald weich, wie in Aepffeln, bald trocken, wie in der Fichten-Frucht iſt, ſonſt aber gleichſam den Mutter-Kuchen in ſich hält, womit das übrige vermittelſt vieler Säckgen vereiniget iſt. Aus der Mitte der Frucht raget oben bisweilen ein Fortſatz des mitlern innern Theils oder Mutter-Kuchens hervor, ſo bald das Kölbichen, bald eine Spitze, bald die Trompete genennet wird, wovon bey der Betrachtung der Blüthe noch mehr vorkommen wird. Sonſt aber ſind die Holtz-Früchte entweder Obſt- und eßbare, oder Saat- und nur brauchbare Früchte. Die Bäume der erſten nennt man mit gantz beſonderm Nachdruck fruchtbare, die andern aber unfruchtbare Bäume, obgleich kein Baum ohne Frucht. Ja eben in Abſicht auf die Frucht und derſelben mehreren oder ſchlechteren Güte, wie auch, wenn die bloſſe Natur alles, oder der Fleiß und Arbeit der Menſchen vieles dabey thut, theilet man die Bäume in wilde und zahme, oder das Holtz in wildes und zahmes oder Garten-Holtz, ingleichen die Obſt- und Saat-Bäume in wilde und zahme Bäume, wie auch das Obſt ſelbſt ſo ein. Man kan nunmehro diejenigen Dinge, welche immer ſpecieller bis auf Singularia in der Wirtſchaffts-Kunſt von dieſen erſten Gründen her abgehen, und anzumercken ſind, unter denen Artickeln, **Holtz, Baum, Frucht, Obſt** und dergleichen aufſuchen. Doch iſt hier zu erinnern, daß die Obſt-Früchte nicht nur in Kern- und Stein- ſondern auch in Schalen- und Hülſen-Obſt eingetheilet werden. Zum Schalen-Obſt gehören alle Arten der Nüſſe, zum Hülſen-Obſte Johannis-Brot, Tamarinden. Die Saat-Früchte vom Holtze ſind theils weich, entweder mit Körnern, z. E. Wachholder, oder mit Steinen, z. E. Stech-Palmen, theils dünn- und dickſchalig, theils ſchuppicht, z. E. Tann-Zapfen, theils ſtachlicht, z. E. wilde Caſtanien, Bieſen-Knöpffe, theils haarig, z. E. der Weiden, item Pappeln-Frucht, die alſo einige gar unrecht in Zweifel ziehen. Dieſe Saat-Früchte dienen zwar dem Menſchen nicht zur Speiſe, iedoch aber ſonſt zum Gewürtz, zum Oel, zur Färberey, zur Artzney, zur Fortpflantzung des Holtzes, und überdem denen Thieren ſowohl in als auſſer der Wirtſchafft zu ihrer Nahrung. Das Holtz wird endlich entweder durch ſeine Kerne und Steine, oder ſeinen Saamen von der Natur oder dem Fleiß in einen dazu eröffneten und geſchickten Boden, oder aber an eben dieſen Orten durch Abſencken und Schnittlinge, oder Fächſer legen und ſtecken der Frucht-Reiſſer vermehret und fortgepflantzet. Wenn aber verſchiedenes Holtz mit einander nur vereiniget wird, wo es ſonderlich darauf ankommt, daß grüne und grüne Rinde genau zuſammen gefüget werde, weil das Wachſen des Baumes, wie oben gedacht, ſonderlich durch die grüne Rinde geſchieht, wie z. E. im Abſaugen, Pfropfen, Oculiren, Peltzen und Binden geſchieht, ſo geſchieht dadurch nicht ſowohl eine Vermehrung der Bäume, ſondern vielmehr nur eine Verbeſſerung, und dadurch eine Vervielfältigung derer Früchte. Eben dieſer Zweck wird auch durch die Veränderung des Bodens bey einem Baume geſuchet, welches durch das Fortſetzen geſchieht, als wodurch ſein Wachsthum und ſeine Güte und Geſundheit befördert wird. Weil uns nun bey wilden Bäumen und gantzen Wäldern nur an dem Holtze und an der Menge der wilden Frucht gelegen; ſo ſiehet man, warum bey dem Holtz- und Wald-Anbau oder Forſt-Weſen nicht an dieſe Mittel der Verbeſſerung, ſondern nur an die Mittel der Vermehrung des Holtzes mit gutem Grunde, dahingegen im Garten-Bau, wo man ſchöne und mancherley Obſt-Bäume und Früchte, und nicht eben nur viel Holtz und viel ſchlechte Früchte haben will, an die Mittel der Verbeſſerung vernünfftiger Weiſe in der Wirtſchafft

ſchafft zu dencken. Endlich wird man erkennen, daß dasjenige, was wir bisher geſaget haben, die entferneten erſten Grund-Sätze des Holtz- und Obſt- wie auch Wein-Garten-Baues aus der Natur-Lehre liefere. In der vierten Claſſe der Pflantzen, welche die Halm- oder Stroh-Gewächſe in ſich hält, befinden ſich

II) unſere meiſten Feld- und Acker-Gewächſe, die theils aus einem hohlen, theils aus einem vollen Halm beſtehen, davon die erſte und andere Art theils Aehren, theils Saamen-Büſche, z. E. Hirſe, Rohr, Gras, theils beydes haben und tragen. Man hat auch hier den Saamen, die Wurtzel, den Keim, die Geſchöſſe oder Abſätze, die man auch Knoten nennet, den Halm, die Aehren, und hier die Blüthen, und endlich die Frucht mit ihren Verhüllungen zu betrachten. Sonderlich ſind die Abſätze ſehr merckwürdig. Der glatte Halm wächſt zwiſchen denen Abſätzen aus dem Hocker der aus dem Saamen entſtandenen Haupt-Wurtzel und denen Hertz-Blättern, wie auch beſtändigem Laube bloß fort, davon unten, wenn wir von dem Fortſatz aus dem Mutter-Kuchen einer Frucht und denen Blüthen noch etwas ſagen werden, mehr folgen wird. Allein aus denen Geſchöſſen und Abſätzen wachſen bey einigen über, bey andern unter der Erde, z. E. bey dem Roggen, Weitzen, Gerſten, neue Halme, deren ieder offt wieder Abſätze hat, und ſolchergeſtalt entſtehen endlich viel Halme aus einem Saamen-Korn, nachdem deſſen Trieb zur Vermehrung gut iſt, und in ietztgedachten Umſtänden ſtehet, welche alle Aehren, dieſe aber Blüthen, Saamen und Früchte tragen. Da nun die Saamen-Früchte derer wirtſchafftlichen Halm-Gewächſe uns mit ihrem innern Gehalt, ſo wir Mehl nennen, nichts aber als das Fleiſch und der Mutter-Kuchen einer Frucht iſt, ſowohl als mit ſeiner Schale denen Thieren die vornehmſte und beſte Nahrung an Speiſe und Tranck giebet, ſo iſt man billig bedacht, dieſe Halm-Gewächſe zu vermehren. Daher der berühmte Herr Geh. Rath Wolff erwieſen, daß dieſe Vermehrung des Korns zu erlangen ſey, wenn das Korn ſo tieff in die Erde gebracht würde, daß das erſte und andere Geſchoß mit Erde bedecket bleibe. Denn ſo würden aus iedem Abſatz neue Halme wachſen, und alſo müſte eine reichere Erndte zu erwarten ſeyn. (Siehe den Artickel **Knoten**). Allein da hierzu viel Arbeit, ſonderlich viel Leute oder mehr Arbeits-Vieh erfordert werden, welche den Boden tieff durcharbeiten und düngen, wie auch den Saamen tief in die Erde bringen, ſo iſt dieſer Vorſchlag zur Zeit ſchwerlich in die Uibung zu bringen, ſonderlich wenn das Land und Feld groß iſt. Es hat zwar der alte Canonicus *Sebaſtiani* zu Loretto zu ſolcher Ausſaat, wie die Engelländer, eine Maſchine verfertiget. Allein es ſetzet ſelbige einen gantz gleichen und ſchon tieff locker ge- [illegible]ten Boden voraus. Eben ſo mühſelig iſt auch diejenige Art, die man in Preuſſen mit einer eingedruckten langen grob-zinckigten Egge verſuchet hat, um das Getraide in tieffe Löcher zu bringen, vor ein groſſes Feld, zumahl auch die Mäuſe in der Tieffe viel eher das Getraide angreiffen können, ſonderlich da man die Mäuſe-Häger und Raub-Vögel, ſo die Mäuſe wegfreſſen, ſolchergeſtalt verhindern würde, ihrem Raube beyzukommen, und dieſelben auch ſonſt häuffig wegzuſchieſſen pfleget. Die ſiebende Claſſe enthält endlich die weich-laubigten Pflantzen-Gewächſe oder Kräuter, und alſo

III) abermahl eine groſſe Menge von unſern wirtſchafftlichen Pflantzen, welche aus Wurzeln, Laub, Blumen und Früchten beſtehen. Man kan von dieſen ſowohl, als von denen Halm-Gewächſen, davon die Artickel Feld-Früchte, Getraide und andere, was Specialia anbetrifft, in dieſem Lexico nachzuſehen ſind, behaupten, daß ſie alle aus Saamen entſtehen. Die Art, wie ſolches geſchieht, giebt in dem Säen und Pflantzen, und allem dem, was dabey zu beobachten, die erſten Gründe an die Hand. So bald das Saamen-Korn mit feuchter und lockerer Erde bedecket, und die Sonnen-Wärme genieſſen kan, ſo fähret aus der Rinde die kalte Lufft heraus, und die durch Wärme verdünnete, in feine Tropffgen zertheilte, und, wenn der Trieb zum Wachſen recht von ſtatten gehen ſoll, mit Nahrungs-Theilgen beſchwängerte Näſſe ſenckt ſich an ihre Stelle. Davon wird die Rinde am Saamen-Korn weich, daß die Lufft aus dem innern Fleiſche des Kerns, ſo gleichſam der Mutter-Kuchen, auf gleiche Weiſe ausfahren, der Dampff aber aus der Erden dahinein dringen kan. Davon quillt das Korn, bis alle Säcklein mit Safft gefüllet, und die Röhrlein in der Anlage der Pflantze auch ihren Zufluß bekommen. Die Schale dehnet ſich folglich, und platzet endlich. Und dieſer gantze Zuſtand heißt, es ſtehet das Korn in der Milch. Wie ſehr alſo entweder groſſe Dürre, oder noch mehr groſſer Froſt, der Pflantze in dieſem Stande ſchaden konne, iſt hieraus offenbar. Darauf bricht der Keim als ein kleines Würtzelgen herfür, und fängt die Näſſe und Nahrungs-Theilgen aus der Erde dergeſtalt an ſich zu ziehen an, daß es ſich nach Proportion der Pflantze vergröſſert. Dieſes iſt alſo die Haupt- Pfeil- und Hertz-Wurtzel, welche, wenn ſie abgeſtoſſen und gefreſſen wird, alle Hoffnung vom Saamen vernichtet. Das Korn eröffnet ſich ſolchergeſtalt mit zweyen Lippen, und alsdenn erſcheinen die erſten Grund- oder Hertz-Blätgen, zwiſchen dieſen aber erfolgt das rechte Laub der Pflantze mit Stengeln und beſtändigen Blättern, wovon hernach der erſte Anblick über der Erde das Saamen-Pflänzgen, oder auch die Feder genennet wird, wo bey einigen durch Verſetzen das Gewächs verbeſſert und vermehret werden kan. An denen Lippen und Hertz-Blättern iſt der Pflantze gleichfalls im Anfange viel gelegen. Daher,

wenn

wenn ſie beſchädigt werden, die Pflantze nicht fortwächſt, bis endlich der dadurch zuflieſſende Safft in einem Hocker oder Knoten abgetragen wird, ſolchen formiret, und wovon das beſte theils ins Saamen-Pfläntzgen, theils zur Wurtzel gelanget, und endlich die Grund-Blätter vorbey, nachdem die Wurtzel immer mehr Safft an ſich zu ziehen, ſonderlich durch die Neben-Wurtzeln, geſchickt und alſo der Safft gleich zum Hocker, und ſofort zum beſtändigen Laub fortgeführet wird, da denn die Grund-Blätter von ſelbſten abſterben. Man hat ſonderlich ſechſerley Arten von Wurtzeln der Kräuter, als Zwiebeln, Bollen, Rüben, zaſerichte Knollen, zackige Strüncke, und lauter Zaſern. Wir übergehen hier den Unterſchied, den die beſondere Geſtalt, Farbe, Geruch und Geſchmack machen. Man kan ſolches unter denen Special-Articeln ſuchen. Nur die Blätter, Blumen, Blüthen und Früchte ſind noch zu berühren. Die Blätter ſind entweder Grund- Hertz- und Saamen-Blätter, oder beſtändige Blätter, ſo das rechte Laub heißt, und bald nach der Gröſſe in ſehr groſſes, mittelmäßiges, kleines und ſehr kleines, bald nach der Geſtalt in einfaches, ſo wiederum flach, gantz rund, faſt rund, eckigt, halb rund, zugeſpitzt, lang, öhrighafftig, Spieß-förmig, oder gekerbet, und zwar bald ſtumpf, bald geſpalten, ſo beydes wiederum vielerley, oder rund gebogen wie eine hohle oder ſtäbige Kugel-runde, dreyeckige ꝛc. Welle, item aus vielen Blättern zuſammen gebogen und ſofort iſt. Sie werden auch durch die Farbe, die Lage und äuſſerliche Beſchaffenheit unterſchieden. Darum bekümmern ſich aber mehr die Botanici, als die Wirte. Indeſſen iſt es doch auch in dieſem Lexico meiſtens angemercket. Nächſt und aus der Wurtzel wächſt der Blüth-Stengel entweder ohne oder mit Blättern, jene bleiben niedrig an der Wurtzel beyſammen, z. E. Primeln, dieſe aber treiben den Blüth-Stengel mit Blättern in die Höhe. Und alsdenn ſagt man, die Pflantze ſchieſſe oder ſchoſſe. Dergleichen iſt auch das Getraide. Dieſer Stengel iſt an einigen hohl, an andern voll, wie Kohl, Lactue, an einigen ſafftig, in denen meiſten rund, in einigen eckig, wie in denen Feuer-Lilien, in andern geſchoßig, z. E. die Nelcken, ferner ſtachlicht, z. E. Diſteln, rauh, z. E. einiger Mohn, hoch wie Aloe, niedrig wie Violen, vielfach, einfach, offt äſtig, z. E. Senff, ranckig wie Kürbis, aufrecht und ſchwach, z. E. Flachs, Hanff, ſteiff und ſtarck, z. E. Kohl. Die Stengel ſind ferner ein- und vielblümig. Die Blumen wachſen entweder unmittelbar daran, oder haben ihren beſondern Stiel, dadurch ſie aus dem Stengel wachſen. Die Blumen und Blüthen haben viele Theile, welche alle ihren beſondern Nutzen entweder wegen der Frucht, oder in Abſicht auf ſich ſelbſt haben. Der Anfang und die Baſis der Blüthe iſt der Kelch, ihr Schutz und dick-häutiges Futteral, welcher ſo lange offen bleibet, ſo lange die Blüthe lebet. An einigen iſt er vielfach und ſofort. Man muß aber damit nicht das Neſt oder Bette an einigen Blumen verwirren, wo, wie aus einer Capſel, einige Blüth-Stengel wachſen. Mit dem Kelch wächſt zuſammen das Safft-Behältniß oder die Ciſterne, welches eine erhabene Stelle im Kelch, und wie ein Ring ausſiehet, worauf die Blüth-Blätter ſitzen. Unter der Ciſterne ſind die Blätter und Spalten des Kelches, welche mit denen Blüth-Blättern nicht zu verwechſeln, ſo über derſelben ſitzen. In dieſe Ciſterne wird der aus dem Stengel von denen Blüth-Blättern empfangene und zubereitete Safft wieder abgetragen, oder der überflüßige aufgehoben. Hier ſuchen die Bienen ihren Honig. Die Blüth-Blätter beſtehen aus feinen Säckgen und Gefäſſen, empfangen durch beſondere Röhrgen den Safft aus dem Stiel, bereiten ihn zu, tragen davon das Fertige ab, und verändern ihre Farbe nach der Veränderung eines neuen Zufluſſes, darinne das Geheimniß, denen Blumen neue Farben zu geben, lieget. Ja dieſes dringet in einigen Blumen fort bis in den Kelch und in die Blüth-Spitzen. Die Blüth-Blätter ſind ſehr nach ihrer Geſtalt und Bau-Art unterſchieden. Darauf kommt die Erkenntniß der Zwecke in der Blumen-Gärtnerey an. Dazu denn hin und wieder in Specialibus Anleitung gegeben. Nächſt denen Blüth-Blättern ſitzen auch auf der Ciſtern oder an denen Blüth-Blättern die Blüth-Spitzen, oder Seulen, auf dieſen aber die Blüth-Körner. Jenes ſind weiche Stengelgen, dieſes ſtäubige und färbende Körner. Beyde beſtehen aus vielen Safft-Säckgen und Röhrgen. In denen letzten iſt nebſt der Feuchtigkeit eine ſehr flüchtige Materie enthalten, welche machet, daß ſie, ehe die Blume ſich eröffnet, dicker ſind, als nachmahls, da ſie vom Ausdufften zuſammen ſchrumpffen und vertrocknen. Ja der feine Staub auf den Körnern, und ihr ſtarcker Geruch, welcher bey riechenden Blumen ſonderlich hieraus kommt, beweiſen, daß in dieſen Theilen, als in Drüsgen, eine beſondere Materie müſſe abgeſondert werden, welche der Frucht zum Wachsthum ſonderlich nutzet, zumahl man ſiehet, daß, wenn die Körner verderben, Blüthe, Blätter und Frucht vertrocknen. Summa es ſcheinet, daß in der Ciſterne das ſchmackhaffte, und in dieſen Körnern das riechende Zeug einer Blume ſey. Man könte hier noch viel mehr Anmerckungen machen, wenn es nicht zu weitläufftig wäre, und wir nicht noch einen Haupt-Theil übrig hätten, nemlich die ſogenannte Mutter-Trompete, ſo gemeiniglich zwiſchen denen Blüth-Seulen herfür raget, und der Mittel-Canal in der Frucht, der oben mehr oder weniger hervor raget, mit ſchwammigten und klebrichten Zeuge erfüllet, und oben, wenn er einen Knopff macht, mit vielen verworrenen Haaren verſehen iſt, woraus eben das Haar-Büſchelgen, ſo z. E. an denen

Aepffeln, dem Stiele gegenüber, äuſſerlich zu ſehen iſt, entſtehet. Man nennt dieſes Theil auch den Stifft, item mit *Tournefort* das Kölbigen oder die Stampff-Keule. Es iſt daran viel gelegen. Oben iſt es ſonderlich mit den Haaren verſehen, um das kleine Ungeziefer von der Frucht abzuhalten. Es geſchieht aber doch bisweilen, daß ein Eygen oder ein Thierigen hinein kommt, da es denn drinnen in der Frucht, z. E. in einer Nuß, einem Apffel wächſt, und den Kern gantz verzehret. Das iſt der Grund des von innen heraus wurmſtichigen Obſtes, davon die Leute ehemals glaubten, es entſtünden ſolche Würmer aus der Fäulniß und *æquivoce*. Ubrigens hat dieſes Theil mancherley Geſtalt. Bald ſieht es wie eine Wartze, bald zugeſpitzt, bald wie Flachs-Kraut, bald groß, dicke, blätterig, länglich, in Winden, zwey- und mehrſpaltig. Man theilet ſie auch in die eigentliche und Blumen-ähnliche. Dieſe letzte wächſt erſt, wenn die Blüthe abfällt, wie ſonderlich bey dem Korn geſchiehet, iſt entweder ſchlecht wie ein Faden, z. E. im Flachs, oder kurtz, lang, dicke, äſtig und blätterig. Ohne die Trompete kommt keine Frucht zu Stande. Daher kan dieſes Theil an keiner fruchtbaren Blüthe fehlen. Wo ſie fehlet, da iſt die Blüthe taub. Kelch, Blüth-Blätter, Körner und Spitzen können eher dazu fehlen, nicht aber dieſes Kölbigen. Darum iſt ſie von dieſen allen gleichſam verwahret, und wird endlich durch ſie verſorget. Denn ſie iſt in der That die Anlage zur Frucht. Wenn ſie daher abgeſtoſſen, abgefreſſen, durch Froſt oder Honig-Thau verdorben wird, ſo iſt in allen Gewächſen die Frucht verlohren. In denenjenigen aber, wo ſie ſonderlich durch die übrigen Theile verwahret und verſorget werden muß, kan ſie auch, wenn es zu zeitig geſchiehet, dadurch verdorben werden, wenn ſie dieſes ihres Schutzes und dieſer Werckzeuge verluſtig wird. Ja alle Blumen, die keine ſolche Trompete haben, tragen keine Frucht, weder Obſt- noch Saat-Frucht. Und deswegen theilet man alle Blumen nach dieſen Kennzeichen zuerſt und überhaupt ein in fruchtbare und unfruchtbare Blumen, davon die erſten eigentlich Blüthen heiſſen. In denen letzten fehlet ſie entweder gar, oder ſie fällt bald ab. Jedoch ſcheinet in dieſem letzten Fall die Blume nicht an ſich, ſondern nur durch Zufall unfruchtbar zu ſeyn; daher in dieſem Betracht auf einem Gewächſe fruchtbare und unfruchtbare Blüthen ſeyn können, die man daraus leicht unterſcheiden kan, was bisher geſaget worden. Viele Gewächſe haben auch Blüth-Spitzen, aber keine Blüthen. Und das ſind eigentlich keine Blumen, wie z. E. die Holtz-Gewächſe und Halm-Gewächſe ſind, deren Blüthen nur herabhangende Schwäntze ſind. Wenn man daher ſolchergeſtalt die eigentlichen Blumen, ſowohl fruchtbare als unfrucht[illegible]re, von Blüthen, dieſe aber in Blumen[illegible]then und Blüth-Spitzen unterſcheidet, ſo bleibt alsdenn nur noch das eigentliche Blumen-Geſchlecht in fruchtbare und unfruchtbare zu unterſcheiden und zu betrachten übrig. Jene werden nach dem Unterſcheid 1) ihrer Blüth-Blätter, und 2) ihrer Trompete, dieſe aber nur nach dem Unterſchied ihrer Blüth-Blätter unterſchieden, und in Claſſen gebracht. *Tournefort* aber theilet alle Blüthen-Pflantzen ein (1) in Stauden-Gewächſe, darinne er 17 Claſſen macht, (2) in Bäume und Sträuche, da er wiederum viel Claſſen macht. Allein die Botanici haben viel daran auszuſetzen. Doch das gehöret nicht eigentlich hieher. Zumahl wir auch noch was von der Frucht zu ſagen haben, worunter man zwar in der Wirtſchafft offt die gantze Pflantze, oder den Haupt-Nutzen, z. E. die Wurtzel oder die Blätter auch verſtehet, eigentlich aber dasjenige, was aus Wurtzel, Stamm, Stengel, Blättern, Augen, Knoſpen und Blüthen endlich wird, und Obſt- oder Saat-Frucht iſt, damit meynet. Doch auch hier wird dieſer Nahme wieder im ſtrengen Verſtande dem gemeinen Saamen-Behältniß, welches eine Nuß oder viel Körner in ſich ſchlieſſet, gegeben. Sonſt aber werden auch die Körner ſelbſt im weitläufftigern Verſtande Früchte, oder doch nur alsdenn ſo genennet, wenn ſie ohne ein beſonderes Behältniß auf ihrem eigenen Stiele bloß ſtehen. Die reiffe Obſt- und Saat-Frucht beſtehet 1) in einer dünnen oder dicken, weichen oder harten Schale. Sie gleichet einer weichen Haut, hat mehr Rohrgen als Säckgen, dadurch der Safft aus dem Stiele gehet, als von dem ſie ihren Anfang nimmt, und ſich bis oben an den haarichten Kopff der Trompete auf der Frucht erſtrecket, unterwegens aber rund um die Frucht mit denen äſtigen Holtz-Fibern vereiniget iſt, und läſſet ſich von denenſelben, wenn die Safft-Klösgen dazwiſchen zuſammen fallen, abſchälen. Unter der Haut findet ſich 2) das mit einer dünnen Haut bedeckte Fleiſch, welches aus Lufft- Waſſer- und Safft-Röh lein, welche aus dem Stiel durch die gantz Frucht mit vielen Aeſtgen ſich ausbreiten und zwiſchen ſich eine Menge von Safft-Säckgen haben, beſtehet. Je trockner das ſelbe, ie mehr hat eine Frucht in einander gewebte Holtz-Faſern, und alſo auch wen ger Safft. Die Säffte ſelbſt ſind 3) ge ſehr unterſchieden, dicker, dünner, flüchtige ſauer, ſüſſer, bitter 2c. und ſonderlich gebe die Früchte durch dieſe Säffte und die F ſern, die aus irdiſchen und ſaltzigten Theil beſtehen, mancherley Materien, die in alle hand Liqueurs, Oelen, Wachs, Saltzen, Z cker, Mehl 2c. beſtehen, und durch allerha Dinge auf unzehlige Weiſe zur Spei Tranck, Artzney 2c. verwandelt werden. D Schalen aber kommen vor das Vieh u. ſ. Doch der vornehmſte Unterſchied kommt auf den Inhalt des bisher beſchriebenen V hältniſſes, oder auf den Saamen an. De wenn darinne viel kleine Körner, ſo werd

Beere

Beeren, wenn es harter Saamen, ſo iſt es Stein-Obſt, endlich Kern-Obſt ꝛc. Betrachtet man insbeſondere die dickſchaligen Früchte, ſo beſtehen ſelbige 1) in einem ſafftigen Fleiſche, mit dickſchaligen Körnern, welche entweder in Fächern oder an dem weichen Mutter-Kuchen kündlich; 2) In Nüſſen u. ſ. f. Dieſes iſt alles im ſpecialen Art. weiter ausgeführet. Hie wird nur der Zuſammenhang dererſelben mit denen erſten und generalen Sätzen, die aus der Natur-Lehre bey der Oeconomie zum Grunde liegen, gezeiget. Es wird dieſes auch zur Anleitung genug ſeyn, damit wir nicht aus einem Artickel ein gantzes Buch machen. Wir übergehen auch noch die Lederartigen Gewächſe in der 5ten, und die haarigten in der 6ten Claſſe, als worunter auch noch Wirtſchaffts-Pflantzen. Denn in der 5ten ſind die Schwämme, Trüffeln, das Leber-Kraut. In der 6ten aber finden wir die Mooſſe, welches aber eine der dunkelſten Sachen in der Pflantzen-Lehre iſt. Doch hat ſie der Florentiniſche Botanic. *Michaeli* in ſeinen novis plantarum generibus, am beſten abgehandelt. Und heut zu Tage iſt es ausgemacht, daß auch dieſe Gewächſe aus ihren Saamen kommen. Wer eine genaue Einſicht in die Eigenſchafften der Pflantzen zu erlangen begehret, derſelbe darff nur die richtige Aufföſung aller daran befindlichen Theile vor die Hand nehmen, worzu er denn einen gebahnten Weg finden wird, in den Schrifften derer bekannten Societäten der Wiſſenſchafften, und verdienet auch nebſt dem, was unter dieſem Wort in Walchs philoſophiſchen Lexico vorgetragen worden, davon nachgeleſen zu werden, was der Herr von Leewenhöck in ſeinen Briefen, Arcana naturæ genannt, hiervon gedencket.

Pflantzen, iſt diejenige Feld-Arbeit, wenn man nemlich auf dem Acker die aus dem Beet gezogene Pflantzen in Ordnung bringt, oder zu Kraut ſtecket. Uiberhaupt heiſt das Geſchäffte des Garten- und Feldbaues das Pflantzen, da man ein Reiß, einen Baum, eine Wurtzel, ein Saamen-Pflänzgen, (davon ſiehe den vorigen Artickel) dem Schooß der Erden anvertrauet. In beſonderm Verſtande aber wird es von dem Verſetzen derer Kohl- oder Kraut-Pflantzen gebrauchet. In Anſehung dieſer wird insgemein St. Urban vor den Ertz-Kraut-Patron gehalten, deſſen Gedächtniß allezeit den 21 May einfällt. Einige wollen zwar nicht viel auf das Früh-Pflantzen halten und ſagen: Mayen-Kraut kein Kraut. Andere hergegen, wenn ſie nur tüchtige Pflantzen zum Stecken haben, können mit dem Stecken nicht früh genug kommen, wenn ſie gleich vor St. Urban dieſe Arbeit vornehmen, und erwehlen ſie hierzu, wo nicht gar den neuen, doch den zunehmenden Mond, weil dergleichen Kraut ſich wohl und grüne im Felde hält. Die Witterung zum Pflantzen oder Kraut ſtecken, muß nicht gar zu naß oder Regen-Wetter, der Acker aber auch nicht gar zu dürr und trocken ſeyn; die alten klugen Haushälter pflegen zu ſagen: Liegen-Kraut gediegen Kraut, das iſt, wenn nach dem Stecken die Pflantzen auf den Acker liegen und ſchlaffen, ſo haben ſie ein gut Gedeyen, und geben ſchön Kraut. Es iſt demnach das beſte Pflantzen oder Krautſtecken, wenn es geregnet hat, und der Himmel ſich wieder aufhellet. Hiernechſt iſt auch wohl zu mercken, daß die Pflantzen mit dem Krautſtecker-Stöſſel, aber ja nicht wie einige gewohnt, mit dem Finger ein wenig eingedruckt werden, denn das letzte iſt von keinem Beſtand, ſondern höchſt unnütze.

Pflantzer, iſt ein Garten-Werckzeug, welches dem Haupt eines Rechens allerdings gleich kommt, auch bisweilen gröſſer gemacht wird. An der obern Seite hat es einen Hand-Griff oder Stiel, unten aber viele in gleicher Weite von einander ſtehende Zähne, mit welchen Löcher in das Erdreich gedruckt werden, Erbſen, Bohnen, Türckiſchen Weitzen und dergleichen darein zu ſtecken.

Pflantz-Holtz, iſt ein ſchlechtes rundes von hartem Holtz gemachtes, oben mit einer Handhebe verſehenes, unten aber zugeſpitztes Garten-Werckzeug, welches gebraucht wird, die Küchen-Kräuter und andere junge Gewächſe und Stäudlein, ſo nicht viel Wurtzeln haben, und vor welche man nur ein Loch in der Erde machen darff, als zum Exempel Kohl-Kraut- und Salat-Pflantzen, Lauch, Wegwart, Lavendel, Roßmarin, Salbey und dergleichen zu ſetzen. Diejenige, ſo den Buchs-Baum pflantzen, haben ein gröſſer und dicker Pflantz-Holtz, welches unten ohngefehr drey Finger breit, und mit Eiſen beſchlagen iſt, damit es deſto leichter in die Erde ſchneide.

Pflaſter, heiſſet ein mit Feld-Steinen oder Platten überzogener und ausgeſetzter Boden auf Straſſen und offenen Plätzen, oder auch in Ställen und andern an der Erde befindlichen Gemächern, als Schirr-Holtz- und Graſe-Kammern ꝛc. Es ſtehet bey einem Land-Gute ungemein ſchön, wenn das Pflaſter ſo wohl vor dem Wohnhaus, als Scheunen und Ställen, wenigſtens auf drey bis vier Ellen breit herum gehet, und alle Wege, die man zu gehen nöthig hat, fein gut gepflaſtert ſind. Doch muß das Pflaſter auch reinlich gehalten, und wenigſtens die Woche zweymal gekehret werden, auch ſo hoch ſeyn, daß die Miſt-Gauche, oder das Waſſer aus der Miſt-Pfütze nicht heraus und auf daſſelbe ſteigen könne, welches vermittelſt fleißiger Abwägung des Terrains oder Erd-Bodens leichtlich zu vermeiden iſt.

Pflaſter, nennet man auch dasjenige Hülffs-Mittel, ſo man aus Wachs, Oel, Schmeer, Butter, Hartz, Pech, Gummi und dergleichen Sachen mehr, worunter allerley heilſame Dinge an Kräutern, Pulvern, u. ſ. w. gemiſcht, zubereitet, auf Leinwand oder Leder ſtreichet, und äuſſerlich ſo wohl Men-

ſchen als Vieh in gewiſſen Zufällen aufzulegen pfleget, dergleichen ſind die Zug-erweichende, lindernde, zertheilende Pflaſter, ingleichen die Bruch-Haupt-Leber- und Magen-Pflaſter u. ſ. f. Die Eigenſchafften von dergleichen Pflaſtern beſtehen darinnen, daß ſie die Haut, darüber ſie geleget werden, oder vielmehr derſelben zarte Oeffnungen durch ihre klebrichte Theile verſchlieſſen, und folglich die an dieſem Ort ſonſt ausdämpffende Spiritus aufhalten, und bey ſo geſtalten Sachen Wärme erhalten, worbey alsdenn die Kräffte derer darunter gemiſchten heilſamen Sachen vermittelſt gedachter Wärme auf Seiten ihrer ſelbſt zu einer erwünſchten Wirkung gelangen können.

Pflaume, Zwetſchke, iſt eine Gattung Stein-Obſt von unterſchiedlicher Gröſſe und Farbe. Ihr Fleiſch iſt insgemein gelb oder grünlich, ſüß oder ſäuerlich, ſafftig und angenehm zu eſſen. Die in unſern Gärten bekanntund gebräuchlichſten Arten ſind, die gemeine runde Pflaumen, an Farben roth und gelb vermenget. Die groſſe und kleine Kriecken, die von Farben ſchwärtzlich, von Geſchmack wäſſerig und gering, und alſo nicht ſehr geachtet ſind. Die groſſe Damaſcener Pflaumen ſind fleiſchig, ſüſſe und rund, haben einen kleinen Stein, und faſt den Vorzug vor allen. Die kleine Damaſcener Pflaumen ſind den vorigen gleich, nur daß ſie kleiner ſind. Die groſſe Ungariſche Pflaumen ſind länglicht von Geſtalt, ſchöner Viol-blauer Farbe, ſauerſüſſen Geſchmacks, und haben einen langen und platten Stein, werden mit der vorhergehenden vor die edelſte und beſte Gattung gehalten. Die kleine Ungariſche Pflaumen ſind von jenen nur an der Farbe unterſchieden. Die rothen Roß-Pflaumen genannt, und die gelben Roß-Pflaumen, welche an der Gröſſe alle vorhergehende andere Pflaumen übertreffen, aber vor ungeſund geachtet werden. Die gelben Maloncken oder Eyer-Pflaumen, und die rothen Maloncken oder Maroncken, ſind beyderſeits rund, ſüß, und noch gröſſer als die Roß-Pflaumen. Die gemeine gelbe und Wachs-gelbe Spillinge, ſind rundlich, die frühzeitigen ſind etwas gröſſer, die ſpäten aber etwas kleiner. Die halb gelb und halb rothen Spillinge. Die kleine weiſſe Spillinge wie Tauben-Eyer. Die Pflaumen kühlen und öffnen den Leib, die friſchen aber können leicht den Durchlauff verurſachen, wo nicht die Kerne mit genoſſen werden; dahero ſind die abgetrockneten in dieſem Fall beſſer und ſicherer zu gebrauchen, als in welchen die rohe Feuchte geringert, ſonderlich die, welche man Brinellen oder Prunellen nennet, wovon an ſeinem Ort ein mehrers. Man kan ſie friſch entweder roh, worzu die ſauerſüſſen die beſten ſind, oder grün gedämpfft und gekocht genieſſen. Die rohen bekommen beſſer, wenn ſie vor, als wenn ſie gleich nach der Mahlzeit auf andere Speiſen genoſſen werden. Man ſiedet ein gutes wohlſchmeckendes Mus daraus, welches den Haus-Müttern treflich zu ſtatten kommt, davon ſiehe weiter unten. Man bäcket ſie in Back-Ofen, oder trocknet ſie in ordentlichen Obſt-Darren, und wenn man ſie in die Fäſſer ſpündet, daß ſie nicht von der Lufft angegriffen werden können, ſo erhalten ſie ſich viel und lange Jahre gut, und ſind vor Herrſchafften und Geſinde, zumal zur Winters-Zeit eine gute Speiſe, worzu die Damaſcener und Ungariſche am beſten taugen. Bey dem Anrichten, ſie mögen nun auf die eine oder andere Art gedämpfft oder gekocht werden ſeyn, pfleget man ie zuweilen in Butter geröſtete Semmel-Schnittgen unten in die Schüſſel zu legen, die Pflaumen nebſt der Brüh darüber anzurichten, und ſie mit Zucker zu beſtreuen. Dergleichen Eſſen können ſo kalt als warm genoſſen werden. Sie werden auch feucht und trocken in Zucker eingemacht, oder eine Paſte daraus bereitet. In denen Apothecken findet man eingemachte Pflaumen in Honig und Wein; das Fleiſch von durchgedruckten Pflaumen mit Zucker abgekocht; den einfachen auf verſchiedene Art verſetzten Syrup; die Laxier-Pflaumen, davon die Kinder 1 bis 2, die Erwachſenen aber 6 bis 7 Stück nehmen können. Die Spillinge oder gelbe Pflaumen, ob ſie gleich eines ſüſſen Geſchmacks, ſo ſind ſie doch überaus ungeſund, und gleichwie in denenjenigen Städten, ſo mit einer guten Policey verſehen ſind, deren Verkauff verboten iſt, alſo ſolten ſie auch von Rechtswegen in den Gärten nicht gelitten, ſondern ausgerottet werden. Die groſſen Maruncken haben mit ihnen faſt gleiche Eigenſchafften, und kan man ſolche weder zum Backen, noch Mus ſieden gebrauchen. Man kan ſie auch nicht einmal zur Zugemüſe, wie die Pflaumen, kochen und röſten, weil ſie alsdenn wie ein Eßig ſo ſauer und wäſſerig ſchmecken. In der Artzney werden die Ungariſchen Pflaumen gebraucht, eine gelinde Leibes-Oeffnung zuwege bringen.

Pflaumen-Baum, iſt ein Obſt-Baum, deſſen Frucht die obgedachte Pflaume iſt. Er wächſet wild und zahm; ſeine Blätter kommen dem Laub des Apffel-Baumes gleich, ſeine Blüthen aber ſind weiß. Er will in einen feuchten und mittelmäßigen Grund und Boden ſtehen, bedarf aber ſonſt keiner ſonderlichen Wartung, als daß man ihn fleißig umhacket. Will man ihn düngen, ſo brauche man alten wohlverfaulten Miſt, oder Aſche von Wein-Reben dazu, denn von friſchem Miſte wird die Frucht wurmſtichig. Wenn er im Schatten und dicht in einander ſtehet, ſo bekömmt es ihm zwar wohl, die Frucht aber wird alsdenn nicht ſo ſüſſe, als wenn er freye Lufft und Sonne hat. Er wird durch die Kern, oder durch Abnehmen der Brut fortgepflantzet, aber durch Oculiren oder Abſäugen auf wilde Pflaumen-Stämme verbeſſert. Die Damaſcener und groſſe Ungariſche Pflaumen, ingleichen die

Marunden u. a. m. ſind beſſer im Frühling in den Spalt zu pfropffen. An trocknen Orten kan man ſie im Herbſt, im October, in feuchten aber im Februario, oder zu Anfang des Mertzens fortpflantzen. Man muß ſie auf den letztern Fall zuvor wohl abſtümmeln, ſo wachſen ſie deſto beſſer wieder aus. Die Pflaumen-Bäume werden leicht ſchadhafft, 1) von dem Mooß, ſonderlich wenn ſie in kalten Boden ſtehen; ſolches muß man im Frühling abſchaben, und den Stamm mit einem alten wüllenen Tuche wohl reiben. 2) Von dürren Zweigen, welche immer weiter erſterben, und endlich den gantzen Baum verderben; dieſe müſſen fleißig ausgeſchneidelt werden. 3) Von Waſſer-Reiſſern, die dem Baum die Fruchtbarkeit benehmen, und wenn er viel Laub und keine Frucht bringet, da muß der Boden gebeſſert werden. 4) Von dem Gummi, dieſes ſoll man fleißig abnehmen, und nicht daran erhärten laſſen, auch die Rinde, wo der Safft heraus gefloſſen, bis aufs geſunde hinweg ſchneiden, den Ort mit Baum-Salbe verſtreichen, und den Baum ſchröpffen. Einige von denen beſten Arten pfleget man auch zu Spalier-Bäumen zu ziehen, welche früher als die Pferſichen, nemlich im Februario beſchnitten werden. Das Pflaumenbäumene Holtz, iſt ein dürrwächſig, feſtes und roth-kerniges Holtz, welches hineinwärts immer röther wird, keinen Splint hat, und den Tiſchern und Drechslern zu allerley Arbeit dienet. Man kan auch von Pflaumen-Bäumen aus dem Kern gantze, ſchöne, beſtändige und fruchtbare Hecken in kurtzer Zeit anlegen. Die Art und Weiſe iſt folgende: Jm Herbſt, wenn die Pflaumen reiff ſind, macht man den Graben, wo die Hecke hin ſoll, zum wenigſten 1 Fuß tief und zwey Fuß breit. Die ausgeworfene Erde bleibt den Winter durch an dem Graben liegen, und in denſelben legt man einen halben Fuß hoch guten Miſt, beydes liegt alſo den Winter durch, frieret mürbe, und wird von fruchtbarem Dunſt imprægniret. Jn eben dieſem Herbſt ſammlet man die Kerne von denen Pflaumen und Mus-Kochen, ſchüttet ſelbige anfänglich dünne auf dem Boden, damit ſie trocken werden, bis es zu frieren beginnet. Alsdenn nimmt man die Kerne und bringet ſie in ein groſſes Faß, darinne erſtlich eine Lage Sand, drey quer Finger hoch gemacht, darauf aber eine Lage Kern gebracht, und ſo SSS fortgefahren wird, bis ſie alle hinein, da ſie denn mit Sande einer guten quer Hand hoch bedecket werden. Man ſetzt das Faß in ein Gewölbe, darinn es nicht frieret, und läſt es den Winter durch ſtehen. Wenn dieſer vorbey, ſo bringt man das Gefäſſe wieder in die Lufft, ſonderlich wenn die warmen Nächte kommen, und ſiehet täglich nach denen Kernen. So bald ſich einer oder der andere aufthut, ſo iſt es Zeit, daß man ſie mit oder ohne Sand in die Erde zur Hecke bringe. Zudem Ende füllet man den Graben mit der den Winter über gelegenen Erde über den Miſt, menget auch wohl, wenn ſie zu fett, etwas Sand darunter, und ſtreuet darauf die gedachten Kerne ziemlich dick. Man kan auch wohlverwahrte Aepffel und Birn-Kerne, ſonderlich vom Frantz-Obſt, wie auch Roſen und Weißdorn-Kerne, wenn man will, darunter mengen, und die Aepffel- oder Birn-Kerne ein paar Stunden vorher in Milch oder auch Wein einweichen. Alles deckt man endlich mit einem eiſernen Rechen ein und zu, und da dieſe Kerne bald und ſtarck aufgehen, ſo hat man ſie nur vor dem Viehe zu bewahren, daher eine ſolche neue Hecke, wenn man ſie um einen Garten ziehen will, am beſten hinter dem alten Zaun oder die alte Plancke, angeleget wird. Jm Herbſte des folgenden Jahres beſchneidet man die Spitzen mit der Garten-Scheere, auf iede Ruthe aber läſt man eines von denen beſten Reiſſern, und wenn es angehet, Wechſels-weiſe Aepffel- und Pflaumen-Reiß ſtehen, bemercket ſolches, ſetzt auch wohl endlich, wenn es hoch wird, einen Pfal daran, ſchneidet es unten aus, und ziehet es in die Krone. Mit der Zeit kan man darauf oculiren oder pfropfen. Mit dem Verſchneiden der Hecke continuiret man, und läſt ſie alle Jahr einen Fuß höher wachſen, bis ſie ſo hoch iſt, als man ſie haben will. Alsdenn kan man ſie in ſolcher Gröſſe unter der Scheere halten, oder alle Jahr die groſſen Aeſte abhauen. Jnnewendig im Garten kan man die hervorragenden Zweige oculiren, pfropffen, ablactiren ꝛc. und ſolchergeſtalt artige Höhlen, Hütten, und dergleichen, von fruchtbaren Bäumen zu groſſer Luſt und vielem Nutzen ziehen. Jn ſechs Jahren iſt dieſe Hecke völlig zum Stande. Und nach der Zeit, wenn ſie ſehr dicke wird, kan man ihr nach Befinden hier und da auch Holtz benehmen und aushacken, oder aber gleiche Stämme ausheben, und ſolche verſetzen, wie auch ſonſt verbeſſern. Daß alſo ſolche Hecken zugleich Kern-Schulen oder eine Art von Baum-Schulen ſeyn können. Jngleichen kan man auch durch Nachſtecken der Kerne helfen, wenn etwan hier und da durch Zufälle Blöſſen und Dünnen entſtehen ſolten. Die Blätter von dieſem Baume in Wein geſotten, und ſolchen in den Mund gehalten, dienet wider Flüſſe, ſo auf die Gurgel und das Zahn-Fleiſch fallen.

Pflaumen-Mus, wird folgendergeſtalt geſotten: Man ſchneidet die Pflaumen auf, nimmet die Kerne heraus, kochet ſie in einem groſſen Keſſel, und rühret ſie beſtändig um, daß ſie Platz haben und nicht anbrennen, bis es ſo ſtarck, als man es haben will. Soll es recht gut werden, ſo reibet man die geſottenen Pflaumen durch ein Sieb, damit die Schalen und das grobe Weſen zurücke bleibe, und nur der Safft durchgehe. Man muß auch ein wenig Zimmet, Nelcken und Citronen-Schalen hinein werffen; dieſe letztern aber dörffen entweder gar nicht, oder doch

doch nicht lange kochen, ſonſt wird es bitter davon. Wenn man die Töpffe, darinnen man das Pflaumen-Mus aufbehalten will, damit angefüllet, ſo geuſt man ſie oben mit Pech, oder, welches noch beſſer, mit brauner Butter zu, und verwahret es hernach in der Höhe an einem trocknen Orte, weil es in dem feuchten und leichtlich zu beſchlagen und anzulauffen pfleget. Die gemeinen Leute pflegen Hollunder-Beeren mit darunter zu miſchen. Es iſt das Pflaumen-Mus bey einer Haushaltung wohl zu gebrauchen, indem es nicht nur vor den Hauswirt ſelbſt, ſondern auch vor das Geſinde eine gute Speiſe iſt, und, wenn man ihnen daſſelbe des Morgens und Abends zum Brote giebt, viel Butter dadurch erſparet wird. Man pflegt mit ſolchem auch, wenn es entweder pur, oder mit Kirſch-Mus angemengt, Gebackens und Pfann-Kuchen anzufüllen, oder gute Tuncken daraus zu bereiten.

Pflaum-Federn, oder **Staub-Federn**, heiſſen die zarten, weichen und kurtzen Federn, ſo denen Gänſen zunächſt auf der Haut liegen, und nicht nöthig zu ſchlieſſen ſind, weil ſie keine Kielen haben.

Pflicht, iſt nichts anders denn eine gewiſſe Handlung, darzu uns das Geſetz verbindlich macht. Iſt es das allgemeine göttliche Geſetz, ſo iſt es eine göttliche Pflicht. Und auf dieſe gründet ſich auch diejenige Verſicherung, die man durch beſondere Verſprechen und Verträge einem andern giebt, daß man eine allgemeine göttliche Pflicht in einem beſondern Fall auf dieſe oder jene beſtimmte Weiſe ausüben und beobachten wolle. Denn daraus entſtehet eine neue dringende und verpflichtende Urſache die göttlichen Pflichten, ſonderlich aber diejenigen, die nicht ſchlechterdinges nothwendig, ſondern nur bequem, deſſen man ſich allenfalls begeben kan, ſind, und welche Handlungen alſo nicht ſchlechterdinges geboten oder verboten, ſondern zwar erlaubet, aber doch nicht gäntzlich beſtimmet ſind. Dieſe Beſtimmung geſchiehet nun inſonderheit durch Angelöbniſſe. Und dadurch wird man zu einer Handlung vollkommen verpflichtet, die Verpflichtung aber ſo wohl, als die Gewißheit der Anfoderung des andern deſto ſtärcker, wenn man ſich eidlich zum Verſprochnen verbindet, d. i. zu erkennen giebt, man halte die Handlung vor eine von Gott aufgelegte Pflicht, und ſich im Gewiſſen dazu gegen dem wahrhafftigen, gerechten und allwiſſenden Gott verbunden. Man bekennet ſich alſo dadurch noch zu beſondern religieuſen Bewegungs-Gründen, ſeinen Verpflichtungen nachzukommen, und giebt gegen dem andern zu erkennen, daß man die Beobachtung vor ein Stück der Verehrung desjenigen Weſens, ſo man als einen Gott fürchtet und ehret, halte. Es ſchlägt daher bey einer eidlichen Verpflichtung zugleich der gantze Begriff derer [...]ten eines Menſchen gegen Gott überhaupt, und nach derjenigen beſtimmten Weiſe einen Gott zu verehren, oder einer Religion inſonderheit mit ein, welcher ein Menſch nach ſeiner innerlichen Uiberzeugung beyſtimmet. Weil nun die Verehrung eines Gottes allen Menſchen ſehr natürlich iſt, und man nicht leicht vermuthet, daß einer davon gar kein Gefühle habe, oder ſolches ruchloſer Weiſe gäntzlich unterdrücken könne, oder unterdrücket habe, auch ordentlicher Weiſe nicht geglaubet wird, daß ein Menſch falſcher und heuchleriſcher Weiſe ein ſolches Gefühl vorgeben, und doch nicht haben, oder aber Gott gäntzlich verachten, oder ſich doch nicht wenigſtens hüten ſolte, als ein ſolcher unnatürlicher Gottes-Verächter unter denen Menſchen bekannt zu werden, weil er eben dadurch ſich ſelbſt aller Sicherheit unter ihnen verluſtig machen würde; dieſe vorgeſtellete Gewißheit aber noch mehr Grund der Verſicherung, daß einer ſeiner eidlichen Verpflichtung nachkommen werde, alsdenn giebt, wenn man Grund hat zu glauben, der ſich, und zwar wohl bedächtig und nach reifer Uiberlegung, ſo Verpflichtende ſey wircklich religieus, ja ſo gar der wahren Religion zugethan: So erhellet daraus, was die eidliche Verpflichtung zu der Strenge, Vollkommenheit und Gewißheit einer bloß durch Verſprechen beſtimmten und gewiß gemachten unvollkommenen göttlichen Pflicht unter denen Menſchen beyträgt. Ja darauf gründen ſich hernachmals wiederum neue Bewegungs-Gründe, welche in der bürgerlichen Geſellſchafft durch menſchliche Geſetze, mit Handlungen, dazu wir theils durch das Geſetz Gottes überhaupt, theils durch die jetztgedachte beſondern Verpflichtungen verbunden ſind, verknüpffet werden, wenn nemlich Strafen, Belohnungen, richterlicher Zwang oder Verluſt anderer Rechte in dieſen Geſetzen gedrohet, eine Pflicht aber dadurch von dem andern vermittelſt weltlicher Macht erzwungen werden kan. Dieſe letzte Art der bürgerlichen Verbindlichkeit und Strenge zu denen Pflichten ſchräncket nun die Freyheit der Menſchen, die ſie im natürlichen Stande haben, und krafft deſſen ſie ſich freywillig zu ihren Pflichten und zu deren Beobachtungen entſchlieſſen können und ſolten, gar ſehr in der bürgerlichen Geſellſchafft ein, weil der Menſchen Verderben nach dem Fall die natürliche Freyheit in eine ihnen ſelbſt und allen andern, mit denen ſie doch leben und nach der göttlichen Einrichtung ihrer Natur durch geſellige Beyhülfe das Leben ſo gar erhalten und beqvem machen müſſen, höchſtſchädliche und gefährliche Frechheit, bey nahe durchgängig verkehret hat, und daher ſehr wenig ſind, die ohne geſetzlichen Zwang und ohne Furcht vor der bürgerlichen Obrigkeit und Strafe, ihre Pflichten frey und gutwillig beobachten. Und eben dieſe wenigen ſind es, denen eigentlich kein Geſetz in ſolchem Verſtande gegeben iſt. Wenn demnach ein vor ſich freyer Menſch das Geſetz einer und anderer

derer Obrigkeit annimmt, und nach dieſen in ſeinen künfftigen Handlungen ſich zu richten verbindet, ſo wird dadurch ſeine vorige Freyheit aufgehaben. Aus dieſer kurtzen Einleitung in die Lehren von der Pflicht, davon in der Wirtſchafft ſo viel vorfält, und immer, wiewohl offt mit ziemlicher Unwiſſenheit geredet wird, kan man nun erkennen, was Pflicht, Verpflichtung, Pflicht-Schuldigkeit ſey, und warum man nicht nur darunter eine Handlung überhaupt, dazu wir durchs Geſetz ſolche zu thun oder zu laſſen verbunden werden, ſondern auch insbeſondere eine Handlung, dazu wir uns durch Gelöbniſſe, Verträge und Verſprechen, mit oder ohne Eid verbinden, verſtanden werde. Ja man nennet ſo gar den Eid, der eine ſolche Pflicht bekräftiget, die Pflicht, und das Ablegen deſſelben die Pflicht-Leiſtung, das Annehmen und die Verrichtung dabey, die Verpflichtung oder einen in Pflichten nehmen, welches entweder mit bloſſem Handſchlag an Eides ſtat, oder mit wircklicher Eidesleiſtung geſchiehet. Aus gleichem Grunde nennet man auch die Vereidung der Zeugen, ſolche verpflichten. Und hieraus folget, daß derjenige einen wircklichen Meineid begehe, und in die darauf geſetzte Strafe verfalle, der bey ſeiner Pflicht etwas auszuſagen oder auszurichten erinnert wird, und dem ohngeacht ſich falſch und untreu nach dieſem erfinden läſſet. Nicht weniger iſt auch darbey abzunehmen, daß wenn ein in Pflichten ſtehender Diener in Sachen ſeines eigenen Herrn einen Zeugen, oder gar Richter abgeben ſoll, er zu dieſem Ende zuvörderſt ſeines Eides oder ſeiner Pflicht, womit er demſelben verbunden, erlaſſen werden müſſe, damit ſelbiger um ſo viel freyer ſeinem guten Wiſſen und Gewiſſen nach ſein Bekänntniß und Ausſage deponiren könne.

Pflug, iſt entweder ein gemeiner oder ein künſtlicher und verbeſſerter. Jener iſt ein bekanntes Werckzeug, womit das Feld umgeriſſen, und zu Einnehmung des Saamens zubereitet wird. Solcher beſtehet Tab. XII fig. 1 aus folgenden Stücken. Das Stücke Holtz, worauf ſo zu reden, der gantze Pflug gebauet iſt, heiſſet das Haupt a. Dieſes wird unten mit einer eiſernen Sohle belegt, ſo die Haupt-Sohle genennet wird. Desgleichen iſt auf der Seite, da das Erdreich ausſtreicht, das Haupt mit einer Schiene belegt, ſo man die Seiten-Schiene nennt. Das breite und vorne ſpitzig zulauffende Eiſen b, ſo auf das Haupt geleget wird, heiſſet eine Schaar, oder Pflug-Schaar. Die Haſpe, welche durch das Loch der Schaar gehet, heiſſet man einen Boltzen. Der breite Nagel, den man durch den Boltzen, der durch die Schaar gehet, fürſchieſſet, wird ein Riegel genennet. Das breite Bret an der Seiten des Pflugs, daran ſich die Acker-Schollen legen und umwerffen, nennet man das Streich-Bret c. Das dünne Schien-Eiſen, das auf das Streich-Bret geſchlagen wird, heiſſet die Streich-Schiene. Das länglichte Holtz d, das unten durch das

Pflug-Haupt gehet, und oben durch den Grengel, nennet man eine Griech-Seule. Die zwey lange krumme Höltzer e, die von hinten oben hinaus gehen, daran der Acker-Mann ſeine Hände leget, und damit den Pflug regieret und hebet, heiſſen die Pflug-Stertzen. Das lange mit vielen Löchern durchbohrte Holtz f, das ſchier einer Deichſel am Wagen gleich kommet, wird der Grengel oder Pflug-Balcken genennet. Das lange groſſe krumme Eiſen g, ſo in den Grengel eingepflockt iſt, und hart vor der Pflug-Schaar hergehet, und das Erdreich zerſchneidet, heiſſet das Sech oder die Säge; an andern Orten aber das Pflug-Eiſen, und in der Marck Brandenburg ein Kolter. Die kurtze eiſerne aber doch dicke Kette h mit einem groſſen halben Ringe, die man an den Grengel legt, und vorne durch das Pflug-Geſtelle oder Pflug-Stöckgen ſtöſſet, wird die Grengel-Kette genennet. Wo es leichte Aecker hat, da braucht man nur ſtarcke geflochtene weidene oder eichene Wieden, und denn heiſſet mans eine Grengel-Wiede. Der Nagel i, den man an dem Grengel vor die Grengel-Kette vorſtecket, darnach einer ſeichte oder tieff arbeiten will, wird der Stöſſel oder Vorſtecker genennet. Man hat auch beym Pfluge, hinten zwiſchen den beeden Rüſtern Stecken einen ziemlich dicken und langen Stecken, vornen mit einem breiten und ſcharffen Eiſen beſchlagen, damit man die fette Erde, ſo am Pfluge und Streich-Brete anklebet, abſtöſſet, das heiſt man eine Reute oder Pflug-Reute k. Das Holtz, daran die Räder angemacht ſind, (davon an etlichen Orten, das eine ſo in der Furche gehet, gröſſer als das andere iſt,) und darauf das vordere Theil des Grengels auflieget, heiſſet das Pflug-Stöckgen oder Pfluggeſtellichen l. durch ſolches gehet ein langes vornen zwieſelichte Holtz m, ſo die Leyer oder das Pflug-Wetter genennet wird. An dieſem iſt vorne eine Pflug-Wage, woran die Pferde oder Ochſen geſpannet werden. An der vördern Seite des Pflug-Stöckgens iſt ein kleiner Haſpen eingeſchlagen, in welchem eine lange zwieſelichte Ruthe aufrecht ſtecket, ſo ein Encke genennet wird, und dazu dienet, daß die Acker-Leine in ſolcher Zwieſel ruhen könne. Wenn nun der Acker-Mann pflügen will, ſpannet er die Ochſen oder Pferde, deren man in leichten Lande gemeiniglich nur zwey, in ſtrengem Lande aber vier, ſechs und mehr haben muß, vor den Pflug, treibt ſie nach der Länge über den Acker gerad hinaus, und regiert mit den Pflug-Stertzen den Pflug ſo, daß er im rechten Maaß in das Erdreich greifft und gerade Furchen machet. Will man ſeichte arbeiten, ſo zeucht man das Pflug-Geſtelle hinter ſich, und ſtößt die Grengel-Kette oder Grengel-Wiede eines Loches oder zwey Löcher weit, oder ſo viel vonnöthen, am Grengel hinter ſich zurücke. Wenn man aber mit dem Pfluge tieffer in die Erde greiffen will, ſo läſt man die Kette eines Loches, oder zwey weiter mit dem Geſtelle vor ſich hinaus lauffen. Bey ſtarcken Aeckern hat man noch eine ſonderliche Art des Pflugs fig. 2, damit man den gebrach-

brachten Acker wieder rühret, das iſt, nach der Qvere überfähret und zerreiſſet; dieſer wird ein Haacken-Pflug, Rührhaacken oder Radlitz genennet. Derſelbige hat unten ein länglichtes Holtz n, wie ein Klötzlein, das unten auf der Erden gehet, und das Haupt genennet wird. Darauf wird oben ein Grengel o gemacht, und durch die hintere Seule p geſteckt. Durch dieſe hintere Seule gehet unten qver durch ein höltzerner Nagel, den heiſſet man eine Spillewetter, auf deſſen beyden Seiten ſind länglichte krumme Höltzer q, nach der Länge ein wenig hinauswerts empor, und unten an das Haupt des Haacken-Pflugs oder Rühr-Haackens angeleget, welche zwey Höltzer die Ohren genennet werden. Das andere Seulgen, ſo am Haupte emporwerts und oben durch den Grengel gehet, heiſſet man auch eine Griech-Seule, wie am Pfluge. So ſind auch an dem Grengel oben zu beyden Seiten der Griech-Seule, zwey länglichte Höltzer angefaſſet, die an der Hinter-Seule, vermittelſt eines durch dieſelbe gehenden Qver-Holtzes befeſtiget ſind, und hinten hinaus gehen, daran der Acker-Mann die Hände leget, und den Rühr-Haacken führet; dieſe nennet man auch Stertzen, als wie am Pfluge. Vorne auf das Haupt leget, verriegelt oder verkeilet man ein breit zweyſchneidig und ſpitzig zulauffendes Eiſen, das unten in die Erde gehet, und die Qver-Furchen macht, das heiſſet man ein Haacken- oder Hocken-Schaar; man ſtecket auch bisweilen, wo zähe, wohlberaſete und bewachſene Aecker ſind, oben durch den Grengel ein Sech, das vor dem Haacken-Schaar hergehet, und die Erde zerſchneidet, dieſes iſt wie ein ordentliches Pflug-Sech. Man hat ferner dabey eine Grengel-Kette, Vorſtecker, Pflug-Geſtelle ꝛc. wie am Pfluge; etliche aber habens gar nicht. Bey dem Pfluge kommt alles in Anſehung des Pflügens ſelbſt, wovon dieſer Artickel nachzuſehen, auf die Stellung und Keilung des Pfluges nach dem Unterſchied des Pflügens an. Darinne muß ein Ackermann ſehr wohl bewandert ſeyn. Die Stellung wird theils durch die obengedachten Löcher, und das fort und lange oder kurtze Hängen der Grengel-Kette an der Grengel, ſo vermittelſt des Stöſſels oder Vorſteckers geſchiehet, verrichtet. Deswegen man auch öffters, ſonderlich in Ober-Sachſen viel kleine Neben-Löcher in dem Grengel hat. Die nächſten an dem Sech-Loche werden von einigen Frohn-Löcher, die mittelſten Lohn- und die vörderſten Herrn-Löcher genennet. Das Keilen aber geſchiehet ſonderlich an dem Pflug-Eiſen, welches man auch Gründel nennet, um ſolchen entweder flach oder tief gehend, und in die Erde ſchneidend zu richten, und geſchiehet alſo bald von unten hinauf, wenn er zu tieff gehet, oder von oben hinunter, wenn er zu flach einſchneidet. Man giebt dabey insgemein heut zu Tage, da das Vorurtheil, als ob durch tieffes Pflügen die magere Erde herauf komme, und ein Mis-Jahr verurſachet werde, widerleget iſt, den Rath lieber tieff als flach, ſonderlich im Brachen und Felgen zu pflügen, vornemlich gehet dieſes an, wo die Erde, ohne daß Kies, Sand oder Thon kommt, wenigſtens eine und eine halbe Elle hoch vorhanden. Denn geſetzt auch, daß in dieſer Art wilde Erde herauf gebracht würde, ſo wird doch ſolche hernach den Som̃er über mit Dampf u. Frucht aus der Luft und Sonne imprægniret. Daher wenig Schaden, davon auch ſchon das erſte Jahr, noch weniger aber das andere Jahr zu befürchten iſt. Am beſten iſt es, wenn man nach und nach den Pflug jährlich etwas tieffer führet, und über ſechs bis ſieben Zoll hoch gehen läſſet. Durch das Keilen muß auch der Pflug platt, das iſt, ſo gerichtet werden, daß Spitze und Schneide fein gerade gehen, und nicht etwan im Strich der Furche das Schaar mit der Spitze bohre oder mit dem Fittig die Erde ungleich abſtreiche, ſondern alles fein zuſammen treffe. Denn wenn dieſes nicht geſchiehet, oder der Ackermann den Pflug bey denen Pflug-Stertzen nicht firm, feſt und gleich hält, damit alles gleich tieff und durchgehet, ſo entſtehen eben daraus die ſogenannten Sauen- und Haſen-Neſter, welche man auch an einigen Orten Schaff- oder Hanf-Böckinnen oder Sack-Haſen nennet, und die man gleich an einem gepflügten Acker gewahr werden, die ſchlechte Fertigkeit des Ackermanns aber daraus erkennen kan. Man hat auch auſſer dem Hacken-Pflug noch andere Arten beſonderer gemeinen Pflüge zu beſonderer Arbeit und verſchiedener Erde. Dergleichen iſt der ſogenannte Reol-Pflug. Da man vermittelſt vier auch ſechs Pferden oder Ochſen in ſehr tieffen guten Erdboden ſo tieff pflügen kan, als ein Menſch ſolches mit dem Spaat umzugraben vermögend iſt, dadurch aber den Acker ohne Miſt dünget. An vielen Orten laſſen daher Hauswirte den Acker umgraben, welches aber durch einen ſolchen Pflug mit leichterer Mühe und Koſten zu bewerckſtelligen iſt. Der Pflug ſelbſt iſt in allen ſeinen Theilen viel ſtärcker und wird ſehr lang geſtellet, die ſtarcken Eiſen aber werden ſehr tieff gerichtet. Ferner hat man auch einen beſondern Wende-Pflug, vermittelſt deſſen man an hohen Gebirgen, wo Berg auf Berg ab zu ackern unmöglich iſt, das Pflügen ſeitwärts verrichtet, und die Erde von der Höhe herab in die Tiefe ſtreichet, folglich, wenn man eine Furche geackert hat, und wiederum zur Streichung einer andern Furche umzuwenden gezwungen iſt, den hinterſten Theil des Pfluges nebſt dem Schaar auch ummwenden könne. Er iſt denen Bauern in hohen Gebirgen überflüßig bekannt. Endlich hat man auch einen ſogenannten eiſernen Pflug, der ebenfalls im Sächſiſchen an vielen Orten im Gebrauch iſt. Bey der Saat-Art wird übrigens der Rath nicht ohne Grund gegeben, daß man nicht tiefer, ſondern vielmehr flacher als in der Brache pflügen müſſe. Ein Pflug hat nach denen alten deutſchen Geſetzen ein beſonder hoch verpöntes Recht, daß von demſelben im Felde bey

bey Straffe des Rads niemand etwas entwenden darff. Die vor einigen Jahren an das Licht gekommene neue Erfindung des del Borriſchen Pfluges, mit welchem durch bloſſe Menſchen-Hand und mit wenig Mühe das Feld, wie mit dem Zug-Vieh bearbeitet werden kan, ſuche unter dem Wort Acker-Meſſer. Pflug-Balcke oder Grengel iſt ein ohngefehr drey und drey Viertel Ellen langes faſt dreyeckigtes, drey bis vier Zoll ſtarckes Stücke Holtz am Pfluge, welches mit etlichen Löchern verſehen, den Pflug zum seichten oder tieffen Ackern weiter fort oder zurück zu ſtecken. Es iſt auch die Sech oder das Pflug-Eiſen vor der Schaar darein feſte gemacht und verkeilt. Nächſt denen gemeinen Pflügen, hat man nun auch künſtliche und verbeſſerte Pflüge, dergleichen das Acker-Meſſer des Marquis de Borro, die neue Acker-Maſchine, ſo der Herr Mag. Ort, Pfarrer bey Eiſenberg, davon in denen Leipziger Sammlungen p. 159 des erſten Bandes, Nachricht zu finden, nur ſoll es nicht Regenſpurg, ſondern Eiſenberg heiſſen, ferner *Locatelli* Säe-Pflug ſind, und wovon unter beſondern Artickeln gehandelt worden. Es iſt aber kein Zweiffel, daß auch der gemeine Pflug, vermittelſt der Mechanique viel beſſer eingerichtet werden könte, wenn ſich unſere Gelehrte mehr um die Wirtſchafft und die nützliche Anwendung ihrer Wiſſenſchafft und Kräffte darauf bekümmerten.

Pflug, wird auch an einigen Orten ein gewiſſes Maaß Ackers genennet, darauf man einen Pflug halten, oder das man mit einem Pfluge beſtreiten kan. Nach ſolchen wird der Pflug-Schatz angelegt, und auf die Pflüge geſchlagen. Und nach dieſem Verſtande ſchätzet man die Gröſſe des Feldes von einem Gute, nachdem daſſelbe viele Pflüge zu deſſen Bearbeitung, und zwar nach Unterſchied des Landes bald zwey- bald vierſpännig halten muß oder kan. Es iſt aber eine ungewiſſe, obgleich alte Angabe; daher ſie nicht viel mehr im Gebrauch iſt.

Pflug-Dienſt, heiſſet derjenige Dienſt, den ein Pferdner, Anſpänner oder Hüfner, von ſeinem Hof und Feldern mit ſeinem Zug-Vieh dem Grund-Herrn, und zwar eigentlich zum Ackerpflügen, zu leiſten ſchuldig iſt. Jedoch geſchiehet es auch, daß der Hüfner unter dieſem Nahmen nicht nur auf ſeine Koſten, zuweilen auch gegen gewiſſe Liefferungen an Heu, Haber ꝛc. die Hof-Aecker beſtellen, oder auch nur gewiſſe beſtimmte Tage und vorgeſchriebene Acker-Dienſte verrichten, ſondern auch mit An- und Verführung allerley Güter, und wo der Herr ſein nöthig hat, demſelben zu Dienſte ſtehen muß. Es iſt dieſes, zumal an denenjenigen Orten, wo es nicht auf etliche wenige Tage ankommt, eine ſchwere Dienſtbarkeit, dabey von der Herrſchafft und deren Bedienten, welche manchmal mehr Dienſte fordern, und unbarmhertziger ſind, als ihre Herren, billige Maaß und chriſtliche Beſcheidenheit beobachtet, und die Dienſte nicht über die Befugniß und das Herkommen erſtrecket, weniger erhöhet, und mit neuen Beſchwerden vermehret, noch auch denen armen Leuten dasjenige, was ihnen etwan an Speiſe und Tranck oder Fütterung vor das Vieh vor ihre Dienſte ausgemacht iſt, beſchnitten oder gar entzogen werden. Sonderlich pflegt ſo wohl dieſer als auch anderer Dienſt an denenjenigen Orten, wo von der alten Leibeigenſchafft noch vieles übrig iſt, ſehr weit ausgedehnet, ſolchergeſtalt aber der Bauer, wenn er doch eigene Aecker u. Wirtſchafft hat, ſehr verhindert zu werden, um dieſe abzuwarten. Weil nun ſolche Leibeigenſchafft zwar einigen Privatis nützlich, denen meiſten, und endlich dem gantzen Lande in Anſehung der Landwirtſchafft und des Ackerbaues aber, an deren Flor doch denen Staaten ſehr viel gelegen iſt; weil auch ſolche eigene Leute entweder gar kein oder wenig Eigenthum haben, noch erwerben, folglich vor ihre ſaure Arbeit nichts gewinnen können; und weil endlich ſolchergeſtalt vieles Land nicht proportionirlich mit Abgaben zum gemeinen Beſten beleget werden kan, da dieſe armen Leute wenig oder nichts von ihrem Lande und ihrer Wirtſchafft gewinnen, ſondern Zeit und Kräffte ihrem Herrn widmen müſſen: So wird die Leibeigenſchafft in dieſer Geſtalt und Einrichtung mit gutem Grunde einem floriſanten Nahrungs-Zuſtande und denen Intraden groſſer Herren vor höchſtſchädlich gehalten, und daher, wo man nur einiger maſſen wegen derer Verträge mit dem Adel und Herren dazu gelangen kan, dieſelbe aufgehoben oder verändert. Der König in Preuſſen und das Haus Oeſterreich haben dieſes in denen neuern Zeiten an vielen Orten gethan, und an andern iſt es ſchon längſt geſchehen. Allein daraus folgt nicht, daß man deswegen alle Leibeigenſchafft überhaupt aufheben oder alle Arten, nach welchen gewiſſe Leute in ſelbige zur Strafe verfallen könten, abſchaffen müſſe. Sondern es hätte dieſe Anſtalt gar wohl zur Zucht der frechen und güterloſen und müßigen Leute, Bettler und Dienſtboten in gewiſſer maſſe beybehalten werden können, wenn man nicht ehemahls in denen Gedancken geſtanden hätte, daß es wider das Chriſtenthum ſey, wenn ein Chriſt den andern zum Leibeigenen hätte.

Pflügen, heiſſet den Acker mit dem Pflug umreiſſen, und alſo zu Einnehmung des Saamens beqvem machen. Zur Winter-Saat ſoll man das Feld, wo möglich viermal pflügen, nemlich 1) brachen, 2) wenden, 3) rühren oder auftreiben, und 4) zur Saat pflügen; die meiſten aber pflügen nur dreymal; gleichwohl ſiehet man auch und erfähret, daß etliche, die nicht viel Felder haben, fünffmal pflügen; und gewiß, wer es thun kan, dem iſt es ſehr gut; jedoch muß die Landes-Art dabey wohl in Acht genommen werden, auch nachdem ein trocken oder naſſes Jahr folget. Und ſo man auch ein Stück Landes nicht dreymal vor der Saat

ackern kan, ſo pflüge mans im äuſſerſten Nothfall nur zweymal; nemlich, wenn man erſtlich gebracht, laſſe mans darauf bald und wohl einegen, denn ein gutes Egen iſt beſſer, als ein böſes Ackern; drey Wochen hernach laſſe mans deſto tieffer arbeiten, und gar zeitlich beſäen, ſonderlich, wenn es ſchwach Land, und nicht gedünget iſt. Je öffter diejenigen Aecker, ſo nicht leimicht ſind, gepflüget werden, ie beſſer es vor dieſelben iſt. Diejenigen Aecker aber, welche groſſe Näſſe an ſich ziehen, und flüßig, oder leim und thonicht ſind, dürffen eben ſo klein nicht gepflüget werden, denn wenn ſolche gar zu klar, und klein ſind, und Platz-Regen oder ſtarcke Näſſe einfället, ſo werden ſolche Aecker, wie eine Tenne zuſammen geſchwemmet, und bleiben alſo die Früchte ſtecken, und müſſen verderben, wenn aber ein ſolcher Acker noch etwas klöſigt bleibet, ſchadet die Näſſe gar nicht, ſo er nur anders recht gedünget iſt. Zur Sommer-Saat pflegt man drey- oder auch nur zweymal zu pflügen, nemlich 1) ſtürtzen oder ſtoppeln, 2) rühren, welches, doch in guten und mürben Feldern, zumal, wo man nicht ſchöne trockene Zeit dazu hat, vor unnöthig gehalten, und alſo an vielen Orten erſparet wird; und dann 3) ackern und zur Sommer-Saat pflügen. Sonſten iſt dabey zu beobachten, daß man, wo es ſich ſchicken will, die feuchten Aecker, an trockenen und warmen Tagen, die ſandigen und dürren aber bey feuchtem Wetter pflügen müſſe. Indeſſen ſind im Art. **Pflantzen**, allgemeine Gründe zu finden, daraus man klar erweiſen und durch die Erfahrung alles beſtätigen kan, daß vielmahl gepflüget, ſo gut als den Acker düngen ſey, ja oft ohne Düngung der Acker dadurch nur fruchtbar werde, weil Näſſe, Lufft und Wärme in den wohl eröffneten Acker treten und ziehen, ſonderlich der allen Pflantzen ſo nöthige fruchtbare Dampff der Lufft, ja der Thau in den lockern Boden dringen, und von ihm ſelbſt eingezogen, dadurch aber auch allerhand Gährung und Bewegung unter denen Theilgen des Bodens, ja ſo gar des Düngers verurſachet werden kan, woraus hernach eigentlich die mit Nahrungs-Theilgen der Pflantzen imprägnirte Näſſe entſtehet, ſo Körner und Wurtzeln an ſich ziehen, und welche den Trieb zum wachſen verurſachen. Siehe auch den Artickel Ackern, Art.

Pflug-Geſchirre, ſiehe Acker-Geſchirre.

Pflug-Recht, bedeutet die Einricht- und Eintheilung des Ackers zu dreyen Arten, nach welcher er ein Jahr über Winter beſtellet, das andere mit Sommer-Getraide beſäet, und das dritte Jahr brach gelaſſen werde. Derjenige, ſo ein Stücke Feld nach Pflug-Recht annimmt, hat es auf vorbeſchriebene Weiſe drey Jahr zu genieſſen. Behält er es länger, und der Contract iſt nicht ausdrücklich verneuert worden, ſo gilt ſeine Miete oder Pacht nur auf ein Jahr.

Pflug-Reute, ſiehe Pflug.

Pflug-Schaar, iſt ein hinten breites und vorne ſpitzig zulauffendes, in der Mitte offenes Eiſen, welches faſt die Geſtalt einer umgewandten 4 hat, vorne an das Haupt des Pflugs geſtecket, und die Erdſchollen damit umgeworffen werden. Die Haacken- oder Hocken-Schaar hat eine doppelte Schneide, und ſiehet einer gedoppelten Schaar gleich, iſt aber hinten mit einer Dille verſehen, womit ſie an das Haupt des Haacken-Pfluges geſtecket wird. Die Pflug-Schaare ſollen ſtarck mit Stahl belegt ſeyn, denn alſo darff man ſie nicht ſo offt ſchärffen, ſie ſchneiden lieber, und legt ſich der Koth nicht ſo gern an, weil ſie Spiegel-glatt bleiben.

Pflug-Sech, iſt ein langes vorne etwas gekrümmtes und an der einen Seite geſchärfftes Eiſen, in Geſtalt eines Meſſers, welches unter ſich in den Grengel oder Pflug-Balcken feſte eingekeilt iſt, damit es im Pflügen das Erdreich von einander ſchneide, und die Pflug-Schaar deſto leichter die Erd-Schollen umwenden könne: wird ſonſt auch das Pflug-Eiſen, die Pflug-Säge, und auf Niederſächſiſch das Kolter genennet.

Pföſch-Herd, ſuche Vogel-Herd.

Pfoſten, nennet man diejenige 3 bis 4 Zoll ſtarcke eichene oder kieferne lange Breter, ſo da in einer Haushaltung zu vielerley Nutzen angewendet, und theils von Zimmerleuten, theils von Tiſchern verarbeitet werden. Ein ſorgfältiger Landmann ſoll nach Beſchaffenheit und Gröſſe ſeiner wirtſchafftlichen Gebäude immerzu ernige dererſelben im trocknen vorräthig halten, damit ſie bedürffenden Falls gleich bey Handen ſeyn und verbraucht werden können.

Pfriemen-Kraut, ſiehe Ginſt.

Pfrillen, ſind kleine Fiſchlein, welche in denen Bächen, wo es Gründlinge und Schmerlen giebt, gerne ihren Aufenthalt haben. Sie ſind am Rücken oben dunckel-braun und fleckigt, am Bauch aber weißlicht und faſt aſchenfarb. Sie haben ein geſundes Fleiſch, ſind etwas bitter, welches ihnen iedoch benommen werden kan, wenn man das Eingeweide ausnimmt, und ſollen am beſten ſeyn, wenn ſie voll Rogen ſind. Sie ſtreichen im May, und werden den gantzen Sommer durch in kleinen engen Reuſſen und mit Fiſch-Beeren gefangen.

Pfropf, iſt überhaupt ein Stöpſel, den man in ein Loch ſtecket oder treibet, von Holtz, oder Korck, oder Papier, in Wände, Flaſchen-Gläſer, auf den Schuß in den Lauff einer Flinten u. ſ. f.

Pfropffen, heiſſen die Zimmerleute diejenige Arbeit, wenn ſie an eine ſtehende Seule oder anderes Holtz, das an einem Ende ſchadhafft worden, ein friſches Stücke ſtat des verdorbenen dergeſtalt anpaſſen, auch beyde Theile alſo mit einander verbinden, und mit Nägeln befeſtigen, daß ſie an allen Seiten gleiche Stärcke haben, und als ein gantzes Stück an einander halten.

Pfropffen oder Propffen, ſo ſonſten auch impffen, peltzen und zweigen genennet wird, heiſſet beym Garten-Bau diejenige Arbeit, dadurch ein wilder und unfruchtbarer Stamm, vermittelſt eines darauf geſetzten von einem fruchtbaren Baum gebrochenen Zweiges oder ſo genannten Pfropff-Reiſes verbeſſert wird. Es iſt dieſes eine herrliche Erfindung, dadurch wilde Bäume zahm, unfruchtbare fruchtbar und wohltragend gemacht, alte Bäume durch Aufſetzung friſcher Reiſer gleichſam verjünget, die Spat-Früchte in Früh-Früchte, ja ſo gar die Farb und der Geſchmack an denenſelben verwandelt und verändert werden. Die Stämme, darauf gepfropffet wird, ſind entweder Wildlinge, Wildfänge und Wild-Stämme, die man aus den Wäldern und Höltzern in die Gärten und Baum-Schulen verſetzet; oder Quitten- und ſolche Stämme, die in denen Gärten aus den Kernen oder Steinen erzielet werden, davon unter dem Wort Wildling ausführlich gehandelt wird. Dieſe ſollen nicht mehr denn eines Beines, und nicht weniger denn eines Daumens dick ſeyn. Die jungen werden niedrig, die alten höher, die wilden nahe an der Erden gepfropffet. Die Pfropff-Reiſer ſollen von jungen und geſunden Bäumen, und die ſchon getragen haben, nicht von den untern Aeſten, ſondern in der Höhe von friſchen ſaftigen Zweigen, behutſamlich, daß die Rinde nicht verletzet werde, im Februario, drey Tage vor dem neuen Monden, an einem Vormittag bey hellem Wetter gebrochen, und wenn man ſie verſenden oder lange verwahren will, am Bruch mit feuchten Leimen oder Kreiden beſchlagen, oder mit Moos bewunden werden. Man kan ſie aber auch noch im Mertz und April, ſonderlich vom Stein-Obſt brechen, wenn ſie bald aufgeſetzet werden ſollen, ſiehe Pfropff-Reis. Die Zeit betreffend, wenn das eigentliche ſo genannte Pfropffen vorzunehmen, iſt das Früh-Jahr, und zwar im Mertz oder April, wenn die Fröſte vorüber, und der Safft recht in die Reiſer getreten. Hiernächſt pfleget man auch auf des Mondes Lauff zugleich zu ſehen, und hält davor, daß wenn ſogleich im Neuen-Mond gepfropffet wird, das Holtz aufſchwelle, zeitig trage, und dahero ſich bald abtrage, das Obſt werde wäſſerig, falle leicht abe, und werde gantz weicher Art, dahero allenfalls nur hartes Obſt, und ſo etwas ſtrenge ſey, darinnen aufzuſetzen; geſchiehet es aber in vollem Mond, blühet ein ſolcher Baum viel und ſchöne, träget aber ſehr wenige Früchte. So muß man auch auf die Art des Obſtes ſeine Abſicht haben, iſt es weich und kein Lager-Obſt, kan es etwas ſpäter nach gehabten neuen Mond gepfropffet werden; iſt es aber ſteiniger und harter Art, thut man wohl, daß es bald nach dem neuen Mond aufgeſetzet wird. Denn weiches Obſt gleich nach dem neuen Mond aufgeſetzet, wird noch weicher und wäſſeriger; und hartes oder auch Stein-Obſt kurtz vor dem vollen Mond gepfropfet, wird gar zu Stein oder Holtz, und bekommt keinen Safft. Der Peltz- oder

Pfropff-Arten ſind mancherley. Die gemeineſte iſt in den Spalt, da man nemlich im Martio gegen das volle Licht einen hübſchen glatten zwey- oder drey-jährigen Stamm, darauf man pfropffen will, mit einer ſcharffen Baum-Säge behend abſchneidet, die Ober-Fläche an dem abgeſetzten Ende, (welches wenn es flach, die Krone, wenn es aber ſchräg, der Rehfuß genennet wird,) mit dem Pfropff-Meſſer glatt macht, den Stamm doch ohne Verletzung des Kerns ſpaltet, und in den Spalt an einer, oder, wenn der Stamm ſtarck genug, an beyden Seiten ein an dem Ende gehörig zugeſchnittenes Reiſlein, nachdem man vorhero den Spalt in dem Stamm mit einem Keilgen von einander gezwungen, alſo einſtecket, daß die lebendige und ſafftige Rinde am Stam genau mit der Rinde des Reiſes zutreffe, und der Abſatz gehebe auf den Stamm zu ſitzen komme, und keines vor dem andern hervorrage. Nach ſolchem ziehet man das eingeſteckte Keilgen wieder heraus, leget etwas Moos an den Spalt, verklebet denſelben und die Pfropff-Stelle wohl mit Baum-Wachs, und verbindet ſie mit Weiden-Baſt, damit weder Regen noch Sonne Schaden daran thun könne. Dieſe Art zu pfropffen, bekommt zwar allen Frucht-Bäumen, iedoch dem Stein-Obſt, und inſonderheit den Pferſichen nicht ſo gut, als dem Kern-Obſt. Das Pfropffen in oder zwiſchen die Rinde geſchieht nur an ſolchen Stämmen, welche mehr als drey oder vier Zoll im Durchſchnitt halten, und die man nicht ſpalten kan. Man nimmt hierzu Reiſer, welche im Umkreis einen guten Zoll, und in ihrer Länge vier oder fünff gute Augen haben; an dem dickeſten Ende, werden ſie ſchräge, wie ein Rehe-Fuß abgeſtoſſen, und dieſer Schnitt muß faſt einen Zoll in der Länge halten; das Reis wird ſonſt, wie ein Spalt-Pfropffen zugerichtet, und hinter die Rinde eines abgehauenen Stammes mit einem beinern Keil eingeſetzet, auch gleichwie das Spalt-Reis mit Baum-Wachs verbunden. Dieſe Art zu pfropffen iſt nicht ſo ſchwer, als das Pfropffen in Spalt, und geräth an alten Stämmen bey Birn- und Aepffel-Bäumen viel beſſer, als am Stein-Obſt. Das Pfropffen in den Kerb geſchiehet an alten und unfruchtbaren Bäumen, vornemlich am Kern-Obſt, da man den Stamm oder einen dicken Zweig abſetzet, um die Krone herum tieffe Kerben durch die Rinde in das Holtz hauet, gute Reiſer durchſchneidet, und ſie dergeſtalt genau einpaſſet, daß Holtz mit Holtz, und Rinde mit Rinde zutreffen, zuletzt aber die Kerben gewöhnlicher maſſen verſtreichet und verbindet. Nachdem der Stamm ſtarck iſt, kan er vier bis ſechs ſolcher Ausſchnitte vertragen. Die bequemſte Zeit in den Kerb zu pfropffen iſt das Früh-Jahr, ehe noch der Safft in die Bäume getreten, und folglich die Rinde von dem Holtze ſich noch nicht ablöſen kan, ſondern an demſelben feſte ſitzet. Das Pfropffen mit dem Aeuglein wird abſonderlich äugeln oder oculiren genannt, weil es nicht mit gantzen Reiſern, ſondern nur mit einem Auge

geſchieht, welches von einem friſchen Zweig oder Treib-Reis deſſelbigen Jahres, ſo im Julio oder Auguſto gebrochen, behend abgenommen, hinter die Rinde eines nicht gar ſtarcken Stammes, die zu dem Ende geſchicklich geöffnet werden muß, geſchoben und gehörig verbunden wird. Dieſe Art zu pfropffen wird allein bey zarten Gewächſen, Citronen, Pomerantzen, Apricoſen, Pferſichen und dergleichen, oder auch bey Zwerg-Bäumen gebraucht. Die im Julio oculiret werden, gewinnen noch deſſelben Jahrs ihr Wachsthum, die aber im Auguſto erſt in folgendem Jahre, daher ſie bey den Frantzoſen Dormans, das iſt, ſchlaffende genennet werden. Das Pfropffen mit dem Röhrlein oder Pfeifflein, welches man auch Röhrlen oder Teicheln nennt, geſchiehet, wenn man im Frühling, im Monat May, da der Safft in die Bäume ſteiget, und die Rinde ſich gerne ablöſet, an einem fruchtbaren Baum guter Art, von einem erſt daſſelbe Jahr gewachſenen, ſchönen und geraden Schoß-Reis zwey qver Finger breit unter und denn gleich über dem Jahr-Knoten, die Rinde mit rings herum bis auf das Holtz gemachten Einſchnitten gleich einem Röhrlein oder Pfeifflein ablöſet, und, wenn vorne die Spitze des Reiſes abgeſchnitten, ſolch Röhrlein mit ſeinem Auge und Jahrs-Knoten unverſehrt abſchiebet, ſo gleich aber, weil es noch fein ſafftig, wieder über ein von gleicher Dicke gewachſenes und wildes Zweiglein (dem vorhero die Rinde, ſo weit es nöthig, und das Röhrlein reichen möchte, abgezogen ſeyn muß), an- und einſchiebet, unten und oben mit Baum-Wachs verſtreicht, und mit Baſt oder Hanff wohl verbindet, ſolch Band aber ſo wenig, als das Pfeifflein oder Röhrlein ſelbſt netzet, auch oben an die Spitze etwas Blätter ſtecket, welche mit ihrem Schatten das Pfeifflein vor der Sonnen-Hitze verwahren, daß es gleich anfangs den Safft deſto leichter annehmen könne. Nach Verlauff fünff oder ſechs Wochen, da die Augen angewachſen ſeyn müſſen, kan man das Band wieder ablöſen. Das Pfropffen durch abſäugeln oder ablactiren iſt, wenn nahe bey einem fruchtbaren Baume etliche Pfropff-Stämme geſetzet, und wenn ſie bekommen, mit dienlichen Reiſern von dem Baume in dem Spalt dergeſtalt beſetzet werden, daß man ſie nicht von ihrem Stamme abreiſſet, ſondern an demſelben läſſet, auf daß ſie der Nahrung ſo lange mit genieſſen, bis ſie in dem Pfropff-Stamme bekleibet, und alsdenn werden ſie erſt abgeſchnitten. Dieſe Abſäugelung kan mit weit geringerer Mühe geſchehen, wenn die Bäumlein (abſonderlich die Citronen, Pomerantzen und dergleichen) in Gefäſſen ſtehen, weil dieſelbigen mit den Gefäſſen können zuſammen getragen, und nicht vorher erſt eingegraben werden, und neue Wurtzeln faſſen dörffen. Zuweilen iſt auch folgende Art der Abſäugelung gebräuchlich: Man bringet nemlich einen Wildling oder wilden Stamm und einen guten fruchtbaren Baum, entweder durch Eingraben ins Land, oder Verſetzung der Ge- [illegible]uſammen; erwehlet von iedem derſelben ein Zweiglein, ſchneidet daſſelbe auf drey oder vier Zoll lang von der Rinde und vom Holtze bis auf das Marck etwas aus, bringet die Ausſchnitte genau zuſammen, daß die Rinde auf einander treffe, verbindet ſie mit Hanff, ſo wachſen ſie an einander, ohne, daß man eines vom Mutter-Stamme abſchneidet. Man ſchläget ſtarcke Stäbe dabey ein, und bindet ſie an dieſelben, damit ſie vor den ungeſtümen Winden geſichert ſeyn mögen. Wenn man nun ſpüret, daß die Zweige zuſammen gewachſen, und das Holtz an ihrer Vereinigung einige Dicke überkommet, ſo ſchneidet man den Band ab, wie denn auch das zahme Zweiglein von ſeinem Mutter-Stamme abgeſondert wird. Von dem wilden Zweiglein aber ſchneidet man den Gipfel zwey qver Finger über der Zuſammenwachſung hinweg, und beſtreichet beyde Schnitte mit Pfropff-Wachs; dem wilden Stamm aber werden alle übrige Zweige benommen, damit der Safft zuſammen in den aufgeſetzten zahmen Zweig hinauf getrieben werde. Uibrigens ſoll das Pfropffen auf glatte und geſunde Stämme, bey ſchönem gelinden, trockenen und temperirten Wetter, durch reine und nicht krätzige Hände geſchehen, auch zu Beſchneidung des Pfropff-Reiſes und Stammes kein Brot-Meſſer, ſondern ein eigenes Pfropff-Meſſer, ſo man nur zu den Bäumen nehmen ſoll, gebrauchet werden. Noch eine beqveme und nützliche Art der Baum-Vermehrung iſt das Ab- und Einlegen, ſo von etlichen das Sencken genennet wird, und alſo geſchiehet, wenn man im Frühling an einem zarten und fremden Bäumlein einen feinen geraden Zweig wahrnimmt, ſo giebt man demſelben ein wenig abwerts vom Stamme, damit ſich ſolcher Zweig deſto füglicher biegen, und in die Erde einlegen laſſe, einen Schnitt, der den Kern des Zweiges erreichet, führet ſolchen Schnitt ungefähr eines Gliedes lang mit dem Meſſer aufwerts, ſchneidet alsdenn einen kleinen Haacken von einem unnützen Zweig, und drücket mit ſolchen Häcklein den geſchnittenen Zweig unter ſich in die Erde. Wenn aber ein ſolcher Zweig zu hoch am Baume ſtehet, und die Erde damit nicht zu erreichen iſt, ſo nimmt man einen Kübel oder irdenes Gefäß, füllet ſolche mit dazu gehöriger Erde, ſtellets und beſeſtigets unter ſolchen Zweig, und leget ihn erwehnter maſſen darein. So bald man an des Zweiges Wachsthum abnimmt, daß derſelbe in der Erde Wurtzeln geſchlagen, kan man ihn vom Stamme ablöſen und verſetzen. Durch dieſes Einlegen können nicht nur beſagter maſſen junge Bäumlein fortgebracht und vermehret, ſondern auch Wein-Reben, ſchöne rare Blumen, inſonderheit Roſen und Nägelein gleicher Geſtalt erzielet werden.

Pfropff-Inſtrumente, oder der zum Pelzen oder Pfropffen der Bäume gehörige Werckzeug beſtehet in folgenden Stücken: 1) Zwey Pfropff-Sägen, eine zu denen groſſen und eine zu denen kleinen Stämmen. Dieſe müſſen ſehr ſcharff und etwas weit geſchrenckt ſeyn, weil man in grünem Holtze damit arbeiten muß, daß es nicht leicht zuläufft und das Holtz das Blat

faſſet

faſſet und aufhält, auch daß ſie fein glatt durchſchneiden, und die Rinde im geringſten nicht geſchändet werde. 2) Ein Zug-Meſſer, hohe Bäume oder groſſe dicke Stämme, nach dem Sägen damit zu beſchneiden und glatt zu machen. 3) Ein krumm Meſſer oder Garten-Hippe, mit welchem man die Neben-Schoſſe an denen Stämmen ſäuberlich abſchneiden könne. 4) Ein anderes, ſtarckes, länglichtes krummes Meſſer, die mittelmäßige Stämme mit zu beſchneiden. 5) Ein Spalt- oder Pfropff-Meſſer, bey drey Finger breit, und ohne das Hefft einer Spannen lang. Dieſes Meſſer muß am Rücken dick und ſtarck, daß es einen Spalt deſto beſſer aufthun könne, ohne Spitze, auch dabey gantz glatt und polirt ſeyn, damit es, wenn es gar in den Stamm geſchlagen wird, im Herausziehen keine Schieffern verurſache, welche den Safft am Steigen mercklich verhindern würden. 6) Ein kleines Meſſer zu den Schoſſen, welches inſonderheit wohl ſcharff-ſchneidend ſeyn muß, damit die Rinde an denenſelben nicht abgeriſſen, ſondern glatt abgeſchnitten werde. 7) Ein ſcharffes Oculir-Meſſerlein. 8) Runde Peltz- oder Pfropff-Beinlein von Elffenbein, Buchsbaum oder anderm harten Holtz (nur nicht von Eichen-Holtz, als welches hierzu gantz und gar untauglich) ſo eben die Forme, wie die zum Pfropffen in die Rinde gehörige Peltz- oder Pfropff-Reiſer haben, und an der untern Seite ſcharff ſeyn müſſen, daß man damit die Rinden von den Stämmen abſchälen möge. Wenn ſolche Beinlein von einem Spieß-Hirſchen-Geweyh, ſo zu rechter Zeit gefället worden, gemacht ſind, ſollen dieſenige Stämme, dabey man ſie gebraucht, hernachmals für Wurm und Brand ſicher ſeyn. 9) Ein langer eiſerner Pfropff-Meiſſel, der zu unterſt zween Finger breit, etwas dick und ſcharff, oben hinaus aber nach und nach dünner ſey, damit im Ausziehen die Pfropff-Reiſer nicht verrücket werden. 10) Noch ein kleiner eiſerner Meiſſel, die mittelmäßigen Stämme zu öffnen, weil die Beinlein gar offt ohnbrauchbar gemachet werden. 11) Spalt-Keile von Elffenbein, Buchsbaum, Hage-Buchen oder Schwartzdorn gemacht. 12) Ein kleiner Hammer auf das Pfropff-Meſſer, oder die Meiſſel mit zu ſchlagen; und endlich 13) ein Korb mit zwey Fächern, und einem Deckel, nicht nur den Zeug, Baſt, Hanff, Pfropff-Wachs, Moos und dergleichen, ſondern auch die Pfropff-Reiſer, in demſelben ſäuberlich und unverſehrt zu tragen. Weil es auch zuweilen auf dem Erdboden naß, und ſolche Feuchtigkeit, ſonderlich wo man ſehr niedrig pfropffet, durch die Kleider ſchlägt, auch dieſe ſonſt unſauber darbey werden, ſo könne dieſemnach beygefüget werden 14) ein Arſch-Leder und Leder vor die Knie, wie die Berg-Leute in der Grube gebrauchen. Dieſe meiſte Geräthſchafft aber iſt nur in dem Fall nöthig zu ſeyn vermeinet, wo man jährlich etliche hundert Stämme zu pfropffen, auſſer dem aber läſſet ſich auch mit wenigerm Werckzeug auskommen.

Pfropff-Reis, iſt ein junges jähriges Reis von einem fruchtbaren Baum, welches auf einen wilden Stamm geſetzet, und ſolcher dadurch verbeſſert wird. Es iſt aber gute Acht zu geben in Erwehlung der Pfropff-Reiſer ſelbſt, und auf die Zeit, wie auch die Art, wenn und auf was Weiſe ſie zu brechen, denn daran liegt es, ob die daraus erwachſene Bäume bald oder erſt nach langen Jahren tragen, ingleichen wie der gantze daraus erwachſene Baum ſich artet. Dieſemnach ſollen die Pfropff-Reiſer von jungen, geſunden Bäumen, die bereits getragen haben, nicht von denen unterſten Aeſten, ſondern allemal im höchſten Wipffel des Baumes, gegen Mittag, allwo allemal die Reiſer am beſten und zeitigſten ſind, von friſchen ſafftigen Zweigen, behutſamlich, daß die Rinde nicht verletzet werde, bey hellem und ſtillen Wetter gebrochen; aber nicht gleich, ſo bald ſie von dem Baum gebrochen ſind, aufgeſetzet, ſondern etliche Tage liegen gelaſſen werden. Dahero halten einige vor gut, wenn dieſe Reiſer drey Tage vor dem neuen Mond gebrochen, und wenn hernach ein neuer Monden eben ſo viel Tage alt worden, gepfropfft werden. Denn was im neuen Mond gebrochen und auch gepfropffet wird, ſoll wohl in die Höhe wachſen, aber keine Früchte tragen. Siehe oben Pfropffen. So hält man auch davor, daß dasjenige Reis, ſo im Schneiden oder Brechen ohngefehr auf die Erde entfalle, keine Früchte halte, ſondern ſie alle abfallen laſſe. Auch pfleget man ſie gemeiniglich aufwärts, das iſt, in den oberſten Aeſten gegen den Aufgang der Sonnen zu zu brechen, denn die von den unterſten Aeſten der Bäume gebrochenen behalten die Art dieſer Aeſte, daß ſie ſich nur breiten und nicht in die Höhe wachſen wollen. Es müſſen ſich auch die Pfropff-Reiſer nach des Stammes Beſchaffenheit, ob er ſtarck oder gering iſt, richten, alſo daß man in ſtarcke Stämme Reiſer mit vier oder fünff Augen, in ſchwache oder dünne aber nur mit drey Augen ſetze. Wenn man ſie verſenden oder lange verwahren will, müſſen ſie am Bruch mit feuchtem Leimen oder gelindem Töpffer-Thon beſchlagen, oder aber mit friſchem Moos bewunden, oder nur in die Erde an einen ſchattigten Ort geleget werden. Will man ſie aber weit hinweg ſenden, ſtecket man ſie behutſam in eine Rübe oder einen Apffel. Die Pfropff-Reiſer von Aepffel-Bäumen wollen auf wilde, oder, wenn es Zwerg-Bäume werden ſollen, auf Paradis-Aepffel-Stämme; Birn-Reiſer hingegen auf wilde Birn-Bäume gepfropffet, oder auf junge Kern-Bäume, oder geſunde Birn-Quitten-Stämme geäugelt ſeyn. Reiſer von Aprícoſen und Pferſichen ſind auf ſüſſe Mandel-Stämme zu pfropffen, oder auf wilde Pferſiche und Aprícoſen, ſo aus Kernen gewachſen, zu oculiren oder abzuſäugen. Auf Damaſcener-Pflaumen-Stämme kan man auch Apricoſen, Pferſiche und Mirabolanen abſäugen oder oculiren. Reiſer von Spaniſchen Kirſchen müſſen auf ſüſſe Kirſch-Stämme, Amarellen und May-Kirſchen aber auf weiſſe Kirſchen-Stämme gepfropffet werden; auf ſchwartze ſaure Kirſch-Stämme gehet es nicht an, weil der Safft viel zu zähe

und herb iſt, denn ob ſie ſchon eine Zeitlang wachſen und bekleiben möchten, ſo hat es doch keinen Beſtand, ſondern es müſſen Stamm und Reis mit einander verderben. Uiber dieſes kan man auch noch folgendes aus der Erfahrung bemercken, daß ſo groſſe Art von guten Obſt wiederum auf groſſe Art wild Obſt gepfropffet, dieſes an Stämmen und Früchten beſſer wird; pfropffet man kleine Art von guten Obſt auf groſſe Art von wilden Stämmen, ſo wird das Obſt beſſer und etwas gröſſer; pfropffet man groſſe Art von gutem Obſt auf kleine Art wilder Stämme, ſo wird das Obſt auch wohl gröſſer, aber es artet mehr nach dem Reiſe, bleibet aber dem Stamme nach etwas kleiner, und will nicht recht fort, denn der Stamm iſt immer unten ſchwächer, es treibet zwar dicke Reiſer, aber ſie können ſich nicht ſo breiten und in ſo ſchöne Bäume wachſen, wie wenn der wilde Stamm groſſer Art; endlich ſo eben klein Obſt auf ſtärckere Art geſetzet wird, wächſet das obere Holtz klein, iedoch das Obſt auch von der kleinſten Art deſto gröſſer, folglich laſſen ſich in einem Tage von einem Baume unterſchiedene Stämme pfropffen, davon immer einer beſſere und gröſſere Früchte bringet als der andere, zumahl wenn die unterſchiedene Beſchaffenheit des Erdbodens, darinnen ſie ſich geſetzet befinden, darzu kommet.

Pfropff-Schule, ſiehe **Baum-Schule**.

Pfropff-Wachs, ſuche **Baum-Wachs**.

Pfuhl-Schnepffe, ſiehe **Schnepffe**.

Pfühl, heiſſet unter denen Stücken, ſo ein vollſtändiges Gebett-Betten ausmachen helfen, dasjenige Bette, welches die Breite eines Haupt-Küſſens hat, und doch darbey mehr als doppelt ſo lang iſt, dergleichen man ſowohl zum Haupt als zun Füſſen zu legen, und auch wohl zuweilen mit beſondern reinen und anſehnlichen Uiberzügen zu bekleiden pfleget, welche Uiberzüge in dem Wäſch- und Geräth-Inventario unter den Nahmen der **Pfühl-Züge** geführet werden.

Pfund, dieſes hat in dem gemeinen Handel und Wandel mancherley Bedeutung. Eines Theils iſt ein Pfund der Nahme einer gewiſſen Summa Geldes, z. E. ein **Pfund Sterling**, ſo nach unſerm Geld 5 Thlr. beynahe ausmacht u. a. m. davon das Natur- Kunſt- und Handlungs-Lexicon weiter nachzuleſen: Andern Theils aber verſtehet man auch darunter ein Gewichte, womit unterſchiedene Gröſſen ausgemeſſen werden, und nach welchen der Begriff ihrer Schwere auszuſprechen. Dieſes nun iſt nicht aller Orten gleich, daher werden bald 100, bald 104, bald 110, ja wohl 112 Pfund auf einen Centner gerechnet. Hieſigen Orts pfleget man zweyerley Gewichte zu gebrauchen, davon das ſchwere das Fleiſcher-Gewicht, und das leichte das Cramer-Gewichte genennet wird. Weil denn nicht alle Sorten der Gröſſe durchgängig nach einem oder dem andern von dieſen ausgewogen werden, über dieſes auch die kleineren Abtheilungen der Pfunde nach dem Unterſcheid der Sachen, die damit gewogen werden ſollen, ihre unterſchiedene Benennungen haben; als wollen wir hier ſowohl von dem einen als dem andern noch mit wenigen gedencken: Alle Laſten und Befrachtungen zu Lande, ingleichen Eiſen, Kupffer u. d. gl. werden nach ſchwerem oder Fleiſcher-Gewicht gerechnet, ſo daß 110 Pfund einen Centner ausmachen; allerley Materialien hergegen, z. E. Specerey Waaren, Flachs, Wolle, Federn u. ſ. f. kaufft man nach leichtem oder Cramer-Gewicht, wo nur 100 Pfund einen Centner betragen, und wird der fünffte Theil eines Centners, das iſt bey ſchweren 22 Pfund, bey leichten aber 20 Pfund ein Stein genennet; auſſer bey Wolle und Federn, da der Stein nur der zehende Theil des Centners, und folglich 10 Pfund austrägt. 165 Pfund machen eine Wage, auch wohl hier und da etwas weniger oder mehr aus, wornach gemeiniglich das Eiſen-Gewichte ausgeſprochen wird; nach dem Unterſchied der Waaren und Oerter heiſſen 280, 300, ja bis 400 Pfund ein ſo genanntes Schiff-Pfund.

Ein Pfund gemeiner Art hat 16 Untzen oder 32 Loth; ein Loth 4 Qvintlein; ein Qvintlein 4 Pfennig-Gewicht; ein Pfennig-Gewicht 2 Heller-Gewicht.

Ein Pfund nach Gold- und Silber-Gewichte hält 2 Marck; ein Marck 8 Untzen oder 16 Loth; ein Loth 6 Gran; ein Gran 3 Grän: Oder man theilet die Marck auch in 24 Karath; und ein Karath hat 4 Gran.

Ein Pfund nach Apothecker-Gewicht hat 12 Untzen oder 24 Loth; ein Loth 4 Drachmas oder Qvintlein; ein Qvintlein 13 Scrupel; ein Scrupel 20 Gran.

Pfund, iſt auch ein Weydmänniſcher Terminus, und heiſſet ein Streich oder Schlag, dergleichen derjenige, ſo bey einem Jagen durch unrechte Benennung derer dabey vorkommenden Dinge einen Fehler begangen, an der Zahl drey mit dem Weydemeſſer vor dem Hinterſten gleichſam zur Strafe zu bekommen pflegt. Mit was vor Ceremonien ſolches geſchehe, davon iſt unter dem Wort **Weyde-Meſſer** mehrere Nachricht zu finden.

Pfuſcher, heiſſen bey einer Kunſt, Profeſſion und Handwerck diejenigen Perſonen, welche keine gründliche Wiſſenſchafft davon beſitzen, noch auch die Sache ordentlich erlernet haben, dem ohngeacht aber dergleichen Werck unternehmen, und theils heimlich, theils öffentlich treiben, und daher weil ſie ſich ihre ſchlechte Arbeit wohlfeiler bezahlen laſſen, denen rechten ausgelernten Meiſtern, die ihre bürgerlichen Beſchwerungen tragen müſſen, Eingriff in ihre Nahrung thun, und offt mercklichen Schaden verurſachen. Es hat aber faſt ein iedes Handwerck ſeine ſpeciale Benennung, womit es ſolche nach ihren Ordnungen ungültige, untüchtige und unnütze Arbeiter beleget, dahero heiſſen ſolche bald Bönhaſen, Hauſirer, Hoſen-Köche, Läſterer, Stümpler, Stöhrer, Wetſchelbecker u. ſ. f. Nur dieſes iſt hier noch zu mercken: In denen Handwercks-Rechten heißt ein

Pfuſcher theils ein ſolcher, der das Hand-werck nicht Ordnungs-mäßig gelernet, wenn ers gleich noch ſo gut verſtehet, und offt beſ-ſere Arbeit als ein recht gelernter macht, theils ein ſolcher, der, ob ers wohl Hand-wercks-mäßig gelernet, ſolches doch nicht Ordnungs-mäßig, nemlich nach erlangtem Meiſter-Recht als Meiſter, oder bey einem rechtmäßigen Meiſter als Geſelle, ſondern auſſer dieſem vor ſich oder bey einem andern treibet, wenn ers gleich ſonſt noch ſo gut verſte-het. Es iſt daher von einem Handwercks-Pfu-ſcher auf einen Pfuſcher insgemein, der nem-lich ſeine Profeßion nicht recht verſtehet, kein Schluß zu machen, und zu wiſſen, daß off-ters diejenigen, die keine Handwercks-Pfu-ſcher, ſondern Ordnungs-mäßig gelernte und gewordene Meiſter ſind, dennoch die gröſten Pfuſcher insgemein, d. i. die nichts verſtehen, ſeyn. Ja eben dieſes iſt die eigentliche Ur-ſache, daß Handwercks-Pfuſcher aufkommen und Arbeit finden, weil die rechten Meiſter offt nichts verſtehen, und doch gleichwohl theils das Recht des Monopolii in der Ar-beit genieſſen wollen, theils beſondere Theu-rung in ihrer Arbeit zu machen ſuchen. Und das alles iſt eine Folge von unſerm verfalle-nen Handwercks- und Zunfft-Weſen, davon, wie von andern ſchlimmen Folgen, ein Wirt ſo groſſes Ungemach, Schaden, Aufenthalt und Hinderniß in ſeinen Geſchäfften hat, ſo wenig man in der Wirtſchafft die Handwer-ker entbehren kan. Mehr kan man hier von dieſer Sache nicht gedencken. Denn das übrige gehöret in ein beſonderes Handwercks- und Manufactur-Lexicon.

Phaſan, ſuche Faſan.

Phaſeolen oder Faſeln, ſiehe Bohnen.

Phœnicopterus, iſt ein Waſſer-Vogel, ſo ſtarck als ein Reiger, und aſchenfarbigt.

Phönix, iſt der Nahme eines erdichteten Vogels derer Rabbinen, Jüden und Egypter, welcher 660 Jahr leben, ſein Neſt in Caſia und Weyrauch bereiten, ſterben, und aus der Aſche wieder entſtehen ſoll. Andere erzehlen die Fabel noch anders und umſtändlicher. *Herodotus* bringet die Sache ſchon vor, zwei-felt aber ſelbſt an der Wahrheit, wie *Tacitus*. *Plinius* verwirfft es gantz als eine Fabel. In-deſſen hat man doch daher Gelegenheit ge-nommen, alles ſeltſame oder gar nicht mög-liche ſchon lange einen Phönix zu nennen. Der gelehrte *Rollin* in der Hiſtorie der alten Völcker giebt davon in der Hiſtorie der Egyp-ter der deutſchen Uiberſetzung p. 58 ebenfalls Nachricht.

Phönix, heißt auch eine gewiſſe Gattung Gras, ſo auf dem Felde und Dächern in vie-len Stengeln, zwey Fuß hoch, ſchlanck, mit wenig Knoten, dicken, dunckel-grünen und wenigen Blättern, an denen Spitzen und Aehren wie Bolch, und endlich einer Frucht, ſo kleine, rothe und länglicher Körner ſind, verſehen, wächſt. Es führet viel Oel und Saltz bey ſich, reiniget und hält an, ſtillet Durchfall und Bluten, wie auch den Urin-Fluß, und wird abgeſotten gebraucht, iſt nicht allzu häuffig zu finden. Vielleicht hat es da-her ſeinen Nahmen.

Piccade, iſt eine Art eines Ragout, welches von Rebhünern und andern dergleichen Feder-Wildpret folgender Geſtalt verfertiget wird: Wenn die Reb- Haſel-Hüner und dergleichen bald halb gahr gebraten, werden ihnen die Brü-ſte abgelöſet, in würfflichte Stücke, ohngefehr in der Länge eines halben Fingers dicke geſchnit-ten, und gleich einem delicaten Ragout einpaßi-ret, die Keulgen hergegen werden eingekerbt, entweder darzu gethan, oder aparte als eine Grillade auf dem Roſt gebraten, und wenn das erſte angerichtet, nur auswendig herum auf den Schüſſel-Rand zur Garnitur geleget.

Pick-Meiſe, alſo wird an etlichen Orten die Kohl-Meiſe genennet. Siehe Meiſe.

Picoten, ſuche Näglein.

Pietermann, alſo nennen die Holländer ei-nen Fiſch, der in America Nequi heiſſet. Allein ſonſt iſt es ein altes deutſches Wort, womit man einen alten ehrlichen, treuen, deutſchen, iedoch nicht beſonders witzigen Mann andeutete, wenn man ſprach: Er iſt ein guter Pietermann.

Piep-Hahnen oder Hennen, ſiehe Trut-hüner.

Pillen, iſt ein in Form kleiner bloſſer oder überſilberter, item übergüldeter Küglein aus einem Teige, der aus Artzney-Mitteln ge-macht wird, verfertigte Artzney, innerlich zum Abführen, Purgiren, Vomiren, Anhal-ten, Heilen ꝛc. einzunehmen. Weil ſie meiſt bitter, und doch heilſam ſind, ſo pflegt man auch Worte und Reden, womit einer im Ernſt offenbar, witzig oder grob, oder auch mit Schertz verſilbert und ſcharffſinnig zu ſeinem Beſten beſtraffet wird, ob es gleich manchem bitter vorkommt, auch Pillen zu nennen.

Piloſelle, ſuche Mäus-Oehrlein, denn ſo wird auch das kleine Mäus-Oehrlein ge-nennet.

Piltze, ſiehe Pültze.

Pimpernüßlein, iſt eine kleine, mit ei-ner holtzigen, doch zarten gelb-röthlichten Schale, gleich einer kleinen Nuß bedeckte Frucht, in der Gröſſe eines Spaniſchen Kirſch-Kerns, deren zwey, drey bis vier, auch wohl fünffe in einer Haut, oder grünlichten ziem-lich groſſen, und in zwey Fache abgetheilten Blaſe ſtecken, und im Boden derſelben um den Stiel angewachſen ſind. Dieſe Nüß-lein laſſen ſich leichtlich aufſchlagen, und in warmen Waſſer derſelben Schalen auflöſen, ſind durch und durch grünlicht, eines ſüß-lichten Geſchmacks, können aber leicht ei-nen Eckel erwecken, und Erbrechen verurſa-chen. Sie wollen ſehr trocken gehalten ſeyn, auſſerdem ſie ſonſt gar leicht rantzig wer-den. Das daraus gepreßte Oel zertheilet gut. Der

Pimpernüßleins-Strauch, darauf die erſt-beſchriebene Frucht wächſet, wird zwar insgemein nur als ein Stauden-Gewächſe gefunden, kan aber auch durch Fleiß zu einem mäßigen Baum gezogen werden. Er wächſet an verſchiedenen Orten Deutſchlandes wild in Wäldern, abſonderlich aber gerne an Waſſern und in feuchten Gründen, und wird auch zuweilen in den Gärten unter andern Sträuchern in die Hecken gezogen. Das Holtz iſt ſchwartz, und inwendig voller weiſſen Kerns. Seiner Blätter ſind insgemein fünff, auch manchmahl ſieben an einer Ribbe, oder an einem Stiele. Sie gleichen denen Hollunder-Blättern, nur daß ſie kleiner, und am Rande herum zerkerbt ſind. Die Blüthen ſitzen Träublein-weiſe an dünnen langen Stielen, eine iede beſtehet aus fünff weiſſen Blätlein, welche in einem Kelche ſtehen, der zwar gantz, iedoch fünffmahl zerkerbet iſt. Wenn es verblühet, ſo folget oben beſchriebene Frucht. Dieſes Gewächſe brauchet keine ſonderliche Wartung, ſtehet lieber in feuchtem als trockenem Erdreich, und wird durch ſeine vielfältig-austreibende Beyſchoſſe vermehret. Von denen ſogenannten Welſchen Pimpernüßlein ſiehe weiter unten Piſtacien.

Pimpinelle, Pimpernelle, Bibernell- oder Bibinell, iſt ein Kräutlein, welches in die wilde und Garten- oder Italiäniſche Pimpinelle unterſchieden wird. Die wilde Pimpinelle iſt wieder zweyerley, die groſſe und die kleine. Jene wächſet auf Sonnen-reichen Wieſen und Rainen, hat eine lange, glatte und weiſſe Wurtzel, die an herben und ſcharfen Geſchmack dem Jngber gleich kommt, wie ſie denn auch, wenn ſie angeſchnitten wird, einen gelblichten ſcharffen und hitzigen Safft von ſich giebet. Die Blätter ſind ſchwartz-grün, oben glängend, unten aber nicht; bisweilen zerſchnitten, und bis zu den mitlern Stengeln unterſchieden, auch zu beyden Seiten wie Paſtinack-Blätter anzuſehen. Gegen den May ſchieſſet ein langer, hohler knöpffigter Stengel mit vielen Zweiglein in die Höhe, an welchen oben Cronen oder Dolden mit weiſſen Blümlein erſcheinen, denen ein wohlriechender Saamen folget, dem Peterſilien-Saamen nicht ungleich, aber eines hitzigen und ſchärffern Geſchmacks. Die kleine wilde Pimpinelle, welche von der vorhergehenden nur der Gröſſe nach unterſchieden iſt, wird an rauhen, bergigten und ſteinigten Orten gefunden. Beyderley Wurzeln, Blätter und Saamen ſind in der Medicin ſehr dienlich: Denn ſie eröffnen, reinigen und treiben den Schweiß, ſind gut zu alten und neuen Wunden, dienen den Nieren- und Blaſen-Stein zu zermalmen, widerſtehen dem Gifft und denen böſen Feuchtigkeiten im Leibe, heben die Verſtopffung und treiben den Harn und Schweiß. Es wird ein Saltz daraus gezogen, welches eine gute Magen-Stärckung iſt, und den Stein treibet, auch für der Schwind- und Waſſerſucht und dem Schlag bewahret. Das daraus gebrannte Waſſer Morgens und Abends bis fünff Loth genommen, treibet den Stein und Gries, reiniget das Geblüte, wehret der Engbrüſtigkeit, und ſtillet das Seiten-Stechen; äuſſerlich vertreibet es Maſern und Flecken, und macht eine reine Haut. Das Oel zwey bis drey Tröpfflein in Wein oder Pimpinellen-Waſſer eingenommen, iſt gut zu allen obberührten innerlichen Kranckheiten. Die wilde groſſe Pimpinelle iſt wider den aufwerffenden Wurm der Pferde eine gewiſſe Artzney: Man ſoll dem Pferd die Wurtzeln anhencken, und das Kraut klein zerſchnitten unter das Futter mengen, auch das Kraut in ſein Trincken legen, und davon ſauffen laſſen; oder man kan das Kraut zu Pulver ſtoſſen, und dem Pferd des Tages dreymahl, iedes mahl ein Loth, mit warmen Waſſer zerrieben, eingieſſen. An gewiſſen Orten werden in der gröſſern Art der wilden Pimpinelle rothe Körner gefunden, welche Cochenille Sylveſtre, oder Cochenille en graine, wilde oder körnichte Concenille genennet werden, mit welchem die Färber den Scharlach färben. Die Garten- oder Italiäniſche Pimpinelle iſt ebenfalls groß und klein. Dieſe bekommt viel zarte braun-rothe Stengel mit kleinen runden am Rand eingekerbten Blättern, die paarweiſe gegen einander ſitzen. An den Spitzen der Stengel kommen braune Kölblein mit kleinen Blumen, die in der Mitten gelbe Härlein haben. Die groſſe treibet bis zwey Ellen hoch, und hat viel gröſſere Blätter, der Betonie faſt gleich. Die kleine rauhe wird allein in der Artzney zu Wund-Träncken und Blutſtillungen gebraucht, auch ein Waſſer, Syrup, und aus den Blumen eine Conſerv davon bereitet. Jn der Küche hat die Pimpinelle keinen andern Gebrauch, als daß ſie unter den Kräuter-Salat genommen wird, und wenn man ſie grün in Wein legt, giebt ſie demſelben einen ſonderbaren Geruch, angenehmen Geſchmack, und eine Blut-reinigende Tugend. Sie wird im Frühling im zunehmenden Monden in ein wohlzugerichtetes Land geſäet, und, wenn ſie aufgegangen, fleißig gejätet; wenn ſie zu dicke ſtehet, überziehet man ſie, und gebraucht ſie nur gedachter maſſen: Denn wenn ſie dünne ſtehet, wächſet ſie in groſſe Stücke. Gegen den Herbſt ſchneidet man das dürre Kraut und Stöcke ab, reiniget ſie vom Unkraut, ſtreuet ein wenig Hüner- oder Tauben-Miſt darüber, und läſt ſie den Winter über ſtehen, da ſie denn im Frühling wieder ausſchläget. Dieſes Kraut läſt ſich übel verpflantzen, daher muß man den Saamen auffammlen, welcher aber nicht länger als zwey Jahr gut bleibet. Zu ſolchem Ende muß man die erſten Stöcklein, die im Frühling treiben, ſtehen laſſen, und nicht beſchneiden, auch von denen rothen aufgeſetzten Köpfflein die kleinen und ſchlechten abbrechen, hingegen die gröſten und vollkommenſten ſtehen laſſen, ſo wird der Saamen auch deſto beſſer und vollkommener werden.

Pinien, Pinelen oder Zirbel=Nüſſe, ſind
die Frucht eines fremden Fichten=Baumes,
welcher nur in Italien und andern warmen
Ländern fortkömmt, lange ſpitzige Nadeln
oder Tangeln hat, und groſſe aus vielen har=
ten und holtzigen Schuppen zuſammen ge=
ſetzte Zapffen träget, unter derer ieder zwey
harte Nüßlein ſtecken. Wenn man dieſe
Zapffen in einen warmen Ofen legt, oder über
das Feuer hält, ſo thun ſich die Schuppen
von einander, und laſſen die Nüßlein fallen,
welche aufgeſchlagen, und die Kerne, ſo mit
einem rothen und zarten Häutlein umgeben
ſind, heraus genommen werden. Sie müſ=
ſen ſchön weiß, friſch, groß, ſüß und nicht ran=
zicht ſeyn. Wenn man ſie ſauber ſchälet,
werden ſie ſowohl in den Küchen zu Paſte=
ten und andern Speiſen, als in der Artzney
ſehr gebrauchet, abſonderlich vor die Schwind=
und Lungenſüchtige, ſie geben auch eine gu=
te Nahrung, und mildern alle Schärffe der
Säffte. Man pfleget ſie auch in Zucker ein=
zumachen, oder damit zu überziehen. Das
daraus gepreßte Oel ſtärcket die Mannheit,
und bekömmt denen vom Schlage getroffe=
nen Gliedern wohl. Was in der Preſſe von
den zerdruckten Kernen übrig bleibet, machet
weiſſe Hände, wie die Mandel=Kleyen.

Pintado, iſt ein Africaniſcher ſchwartzer und
weiſſer ſchöner Vogel, faſt wie eine Henne
geſtaltet.

Pipe, iſt ein Spaniſches Wein=Gefäſſe,
ſo fünff Eymer oder drey hundert und funff=
zehen Kannen Leipziger Maaß hält, und wer=
den in dieſem Gebinde die Spaniſchen, Fran=
zöſiſchen und Italiäniſchen Weine und Cana=
rien=Secte verkaufft.

Pipen=Stäbe, heiſſen die eichenen Faß=
Dauben, dergleichen viele in Sachſen von
denen ſogenannten Staff=Schlägern gema=
chet, und auf der Elbe nach Hamburg ge=
ſchaffet werden. Die Stäbe werden Ring=
weiſe verhandelt, und zu einem Ringe ſechs
Schock Pipen=Stäbe gerechnet. Das Holtz
darzu wird aus fein glatt=ſpältigen Eichen
Schrot=weiſe abgeſäget, nach der rechten Län=
ge, Breite und Dicke geſpalten, und faſt
eben ſo, wie die Böttiger die Dauben ma=
chen, geſchlagen. Es hat ſich aber ein ieder
Haus=Wirt, der mit dergleichen Leuten zu
thun hat, beſonders vorzuſehen, daß er das
Holtz nicht nach ihren betrügeriſchen Rin=
gen, ſondern Stamm=weiſe verkauffe, ange=
ſehen ſie ſonſt erſtern Falles unglaublich viel
ſchönes Holtz unverantwortlicher Weiſe ver=
wüſten, die ſchönſten Haupt=Eichen nieder=
ſchlagen, von manchem Stamm kaum einen
Schrot abſägen, das übrige aber liegen, und
entweder zum öffentlichen Abſcheu verfaulen,
oder aber denen Holtz=Dieben zum Raube
überlaſſen.

Piperitis, ſiehe Pfeffer=Kraut.

Pipi, ein Vogel in Abyſſinia und Guinea,
wo er Ponton heißt, ſo groß als eine Lerche.
Er entdeckt mit ſeinem Geflatter und Geſchrey,
Pipi, denen Menſchen das Wild, die Schlan=
gen und Bienen=Stöcke, deſſen ſich die
Land=Leute bedienen, und hernach dieſem
Spür=Vögelgen ſeinen Antheil auch davon
laſſen.

Pips oder Zipff, iſt eine bekannte Kranckheit
der Hüner, welche von dem unreinen Waſſer
und Geträncke, wenn ſie damit verwahrloſet
werden, zu entſpringen pfleget. Es beſtehet
dieſelbe in ſtarcker Verſtopffung der Naſen=Lö=
cher, dadurch die Hüner am Athemholen ver=
hindert werden, und alſo nichts anders aus
Noth thun können, als mit geöffnetem Schna=
bel nach der Lufft faugen und ſchnappen, wobey
ihnen noch an der Zungen=Spitze ein weiſſes
Häutlein wächſet, welches, wo es verſäumet,
ihnen bald den Garaus machet. Vor dieſes
Uibel präſerviret oder bewahret man ſie mit
Feld=Kümmel oder Qvendel, oder auch mit
Hammerſchlag, ſo man ihnen das gantze Jahr
durch in das Trincken leget. Man hänget ih=
nen auch ohngefehr im Julio, da ſie mehren=
theils Gefahr von dem Pips haben, grüne
Kohl=Stäudlein an einer Schnur ſo ferne
auf, daß ſie ſolche eben erlangen und davon
freſſen mögen, als welches ihnen ebenfalls
wieder zur Geneſung verhilfft. Wenn aber
das Uibel ſchon überhand genommen, ſo muß
man ihnen den Pips reiſſen, das iſt, das ob=
gedachte weiſſe Häutlein behend von der Zun=
ge abziehen, die Wunde mit Aſche beſtrei=
chen, auch ihnen etwas Butter mit Pfeffer zu
verſchlucken geben, und ihnen ein Federlein
durch die Naſen= oder Schnabel=Löcher ſte=
cken, und ſolches öffters hin und wieder zie=
hen, ſo bekommen ſie wieder Lufft, und iſt ih=
nen geholffen. Man kan ihnen auch den
Schnabel mit Oel, darinnen Knoblauch gewei=
chet hat, etliche mahl reiben.

Piqueur, heiſſet bey der Parforce-Jagd ein
Jäger, der zu Pferde einen Hirſchen verfolget,
inſonderheit aber derjenige, der den Hirſchen
beſtätiget, and denſelben aufzuſprengen und
zu forciren die Erlaubniß hat. Dieſer muß
ein wohl erfahrner, vernünfftiger, munterer
und hertzhaffter Mann ſeyn, der ſich nicht
ſcheuet, mit dem Pferde über einen Graben
oder Hecke zu ſprengen, auch im Nothfall
gar durch einen Fluß oder Strom zu ſetzen,
oder durch die mit Dornen verwachſene Di=
ckigte zu rennen, und bey allen ſolchen Oc=
caſionen ſein Pferd wohl zu dirigiren wiſſe.
Er muß die Eigenſchafft, und ſonderlich die
Fährde, und das Gelooß des Hirſches wohl
verſtehen, ſeine unterhabende Parforce-Hun=
de genau erkennen, des aufgeſprengten Hir=
ſches ſowohl ſacht gegangene Schritte und
Gefährd, als die in der Furcht flüchtig ge=
machte Fährde an deren Sohlen, Seiten=
Schalen und Spitz, Lauff=Klauen und Bal=
len, Affter=Klauen oder Ober=Rück genau
betrachten, ob dieſe Zeichen mit den vorigen
überein kommen, auch bedürffenden Falles,
bey unkenntlicher Fährde des Hirſches Wechſel
deſt=

deſto gewiſſer zu ſeyn, abſteigen und genau betrachten; das Parforce-Horn nach allen üblichen Tonen zu blaſen verſtehen, inſonderheit aber anfänglich nur die groben unterbrochenen Tone nehmen, mit dem klaren Tone aber nicht eher blaſen, bis er entweder genugſam verſichert iſt, daß die Hunde den Hirſchen gewiß auf der Fährde haben, oder er gar den Hirſchen ſelbſten zu Geſichte bekömmt, den er denn mit hellem hohen und erfreulichen Tone anblaſen, und darbey von hellem Hals laut ſchreyen, und ihm zuſprechen ſoll, um damit die Hunde herzu zu locken, und anzufeuren, den Hirſchen deſto gewiſſer zu verfolgen. Wenn nun endlich der Hirſch gefället oder erleget iſt, muß der Piqueur den Tod des Hirſches mit ſeinem Horn verkündigen, die Hunde abhalten, den Hirſchen zerwircken und zerlegen, ſodenn denen Hunden das ihre preis geben, und darbey ſich mit Blaſen hören laſſen, auch den rechten Vorder-Laufft, wie gebräuchlich, ablöſen, und dem Herrn der Jagd geziemend präſentiren.

Pisgurren, ſiehe **Peisker.**

Piſtacien oder Welſche Pimpernüßlein, ſind die Frucht eines Baumes, welcher dem Terebinthen-Baum ſehr gleichet, nur daß ſeine Blätter etwas gröſſer, theils rundlich, und theils ſpitzig ſind, auch ie zwey und zwey beyſammen ſtehen, wiewohl dieſe Ordnung zuweilen fehlet. Die Blätter fallen den Winter ab, und aufs Frühjahr ſchlagen ſie aufs neue aus. Die Frucht, welche Traubel-weiſe daran hängt, iſt wie eine grüne Mandel, äuſſerlich grün, mit etwas roth vermiſcht, anzuſehen. Unter der grünen Schale iſt die Nuß ſelbſten, mit einer weiſſen und etwas harten Schale, darinnen der Kern, welcher einer rothen Lamperts- oder Blut-Nuß gleich kommt. Zu uns werden ſowohl die gantzen Nüſſe, als auch nur die ausgemachten Kerne herausgebracht. Dieſe ſind auswendig roth, inwendig grün, eines ſüſſen etwas anhaltenden Geſchmacks, und führen einen öhlichten wohlgemäßigten Safft bey ſich. Sie ſtärcken den Magen, erwecken den Appetit, und geben gute Nahrung, ſtärcken die männliche Natur, und ſind inſonderheit denen Schwind- und Lungenſüchtigen ſehr vorträglich. Wenn man rechte friſche Piſtacien in gutes Erdreich leget, ſo wachſen bey uns leicht junge Bäumlein daraus, welche aber groß zu ziehen viel Fleiß erfordern; und obgleich endlich ſolche Bäume erwachſen und zur Blüthe kommen, ſo folgen doch keine Früchte darauf; hergegen in Perſien, Arabien, Egypten und Syrien werden gantze Piſtacien-Wälder gefunden, wie ſie denn auch in Neapolis und Sicilien häuffig wachſen. Sie werden in der Küche an Hüner, Kalb Fleiſch, Fiſche, Paſteten, und ſonſt vielfältig gebraucht, auch eine Butter, die hernach an Eſſen gethan wird, folgender Geſtalt daraus bereitet: Man läſſet nemlich Piſtacien in Waſſer einen Sud thun, ziehet ihnen hernach die Haut ab, und leget ſie ins kalte Waſſer. Nach dieſem ſtoſſet man ſie in einem Mörſel klein, thut ein Stücke ausgewaſchene Butter dazu, und ſtöſſet beydes ferner durch einander. Endlich ſchüttet man dieſes in einen Tiegel oder Caſſerole, ſetzet es aufs Feuer, und wenn es ein wenig geröſtet hat, ſo ſtreichet man es durch ein Haar-Tuch in eine zinnerne Schüſſel, und bedienet ſich ſolcher Butter, nach Gelegenheit der Speiſen. Man pfleget auch die Piſtacien einzumachen, ingleichen eine Conſerve und Marcipan daraus zu bereiten. In welchen Fällen, wie ſchon erwehnt, die Piſtacien geſchälet, im Mörſel mit Orange-Waſſer angefeuchtet, um daß ſie kein Oel von ſich geben, wohl geſtoſſen werden. Nach dieſem thut man ſolch Geſtoſſenes in den zur Conſerve bereits gekochten Zucker in eine Ecke der Pfanne, rühret ſodenn alles wohl durch einander, und thut auch wohl ein wenig Ambra und Muſcus, das mit gar feinem Zucker gerieben, und durch ein Haar-Sieb getrieben worden, darunter, endlich bildet man ſolches nach eigenem Gefallen.

Pläßgen oder Pläßling, ſiehe **Bläs-Ente.**

Plagge, heißt ein unter denen Bäumen im Walde gehauener Platz, da man Heide und Gras abhauet, und damit leicht denen Wurtzeln Schaden thut. Es wird das Plaggemachen genennet, und iſt in manchen Forſt-Ordnungen verboten. Siehe Stiſſers Hiſtorie des deutſchen Jagd- und Forſt-Weſens.

Plancke, nennet man diejenige breterne Wand, womit ein gewiſſer Raum als ein Hof, Garten u. ſ. w. eingeſchloſſen, und wider allen ſchädlichen Anlauff verwahret wird. Es beſtehet dieſelbe aus ſtarcken eingegrabenen Seulen von eichenem Holtz, daran die Breter auf unterſchiedene Art geſchlagen oder befeſtiget werden: Denn entweder nagelt man die Breter Stoß-weiſe von unten bis oben in einer Flucht gehend, und zwar iedes mit 6 Nägeln an die Seulen, weil iedesmahl eine davon in die Mitte des Bretes zu ſtehen kommt, oder man macht in der Mitte der Seulen, und zwar an den Seiten, die einander entgegen ſtehen, einen Faltz, ſchiebt die Breter, welche in dieſem Fall nur drey Ellen lang ſeyn müſſen, über einander dahinein, und verbindet die Seulen zu oberſt mit einem ſauber abgeputzten Sims, der ſich in bedürffendem Fall abnehmen läſſet: Denn wenn z. E. die Breter eingetrocknet, wird gedachter Sims abgehoben, worauf man die Breter wieder dicht zuſammen treibet, und den oberen Raum, der an der rechten Höhe annoch fehlet, mit einem neuen Bret ausfüllet. Zu dieſer ſowohl als zu der erſten Art der Plancken werden vor eine gantze Bret-Länge zwey Seulen gerechnet, ohne diejenige Seule, von der man anfähet; oder man

man hat noch eine Art die Plancken aufzuſetzen, da man nemlich die aufgerichteten Seulen zwey mal verriegelt, von dem Boden bis an den unterſten Riegel ſchlägt man die Breter Stoßweiſe und nach der Flucht an die Seulen, weshalber zwiſchen dieſelben in die Mitte noch kleine eichene Stempel eingeſetzet werden müſſen, von dem unterſten Riegel aber bis oben hinaus kommen die Breter ihrer Länge nach in die Höhe zu ſtehen, ſo daß ein Bret zwey Nutzen giebt, und werden die oberen Enden wohl noch ſpitzig zu geſchnitten, doch ſind die zwey vorher gehende dieſer letzten billig vorzuziehen. Die Breter werden theils nur gefuget, wie bey der andern Art, theils aber bald auf gantzen bald auf halben Spund ausgezogen, und entweder gehobelt oder rauh gelaſſen. Insgemein pflegt man gerne zu der unterſten Reihe, welche auf den Erdboden zu ſtehen kommt, wegen beſſerer Beſtändigkeit eichene Pfoſten zu nehmen, und richtet ſich im übrigen mit der Höhe der Plancke nach dem Ort, wo ſie hin zu ſtehen kommt, doch kan ſie niemalen weniger denn drey Ellen genommen werden.

Planeten, nennet man einige Arten derer Welt-Cörper, welche das gantze Welt-Gebäude mit ausmachen helffen. Denn ſo wir das Welt-Gebäude in Anſehung ſeiner Theile betrachten, ſo finden wir alsbald, daß auſſer unſerer Erde, die wir bewohnen, ſich die Sonne, Mond und Sterne uns davon am deutlichſten zeigen. Die allermeiſten und unzehligſten unter dieſen letzten, ſo immer einerley Weite von einander behalten, und von unſerer Erde ſich auch am weiteſten entfernet befinden, über dieſes ihr eigenes Licht wie die Sonne haben, werden Fixſterne genennet; diejenigen hergegen, welche ihren Stand in Anſehung derer übrigen unter einander von Zeit zu Zeit verändern, nennet man nun eben Planeten. Es ſind dieſelben entweder ordentliche oder auſſerordentliche. Von dieſen, dahin auch die Cometen zu ziehen, ſiehe Irr-Stern. So viel die erſten betrifft, ſo zehleten die Alten anfangs ſieben Planeten, als da war *Saturnus*, *Jupiter*, *Mars*, *Sol*, *Venus*, *Mercurius*, *Luna*. Nachdem aber in dem abgewichenen Seculo, und zwar ohngefehr 1600 die Fern-Gläſer erfunden worden, hat man noch 9 andere dadurch entdecket, davon viere um den Jupiter und fünffe um den Saturnum ihre beſondere Bewegung haben, und doch auch zugleich mit ihren Haupt-Planeten ſich um den Himmel bewegen. In den neuern Zeiten theilet man die Planeten ein in ſechs Haupt-Planeten und zehen Neben-Planeten oder Monden. Zu denen erſtern wird gerechnet Saturnus, Jupiter, Mars, unſere Erde ſelbſt, Venus und Mercurius, welche zuſammen um die Sonne von Abend gegen Morgen ihre Bewegung haben; zu denen letzten hergegen zehlet man folgende zehen: Den Mond, der um unſere Erde läufft, vier kleine die um den Jupiter, und fünffe dergleichen, die um den Saturnum beweget werden. Alle haben ihren ordentlichen Lauff. Die Venus und Mercurius werden in einem Jahre um den gantzen Himmel herum geſehen, und gehen dieſe letzten der Sonne zuweilen vor, bisweilen aber folgen ſie ihr nach: Mars vollendet ſeinen Lauff um den gantzen Himmel in 2 Jahren: Jupiter in 12 und Saturnus in 30 Jahren. Alle dieſe Welt-Cörper, ſo man Planeten nennet, ſind dunckel und dichte Cörper, gleichwie unſere Erde, haben alle mit dieſer einerley Eigenſchafften, ſind auch eben den Veränderungen, welche ſich bey uns ereignen, unterworffen, und bekommen insgeſammt ihre Erleuchtung oder deren Schein von der Sonne. Im übrigen haben nicht alle Planeten einerley Weite von der Erde, ſondern es iſt einer immer weiter weg als der andere: Der Mond iſt unſerer Erde näher als alle andere Planeten; Venus und Mercurius ſind nur bisweilen näher als die Sonne; hergegen Mars iſt weiter weg als beyde; Jupiter noch weiter als Mars, und denn Saturnus am weiteſten. Nachdem ſie ſich nun unſerer Erde nahen, oder von ihr entfernet ſtehen, ſo erſcheinen ſie auch in dem einen Falle gröſſer als in dem anderen. Aus dieſer kurtzen Beſchreibung iſt endlich abzunehmen, wie viel man heut zu Tage dem Einfluß der Planeten in unſere Erde durchgängig zuſchreiben könne. Die Alten haben weit mehr von derſelben Wirckung in die irdiſche Cörper und Geſchöpffe gehalten, daher ſie nicht nur einem ieden ſein gewiſſes Haus am Himmel ausgemacht, darinnen ſein Einfluß am kräfftigſten; ja die Reiche und Länder, die Jahre und endlich gar die Tag- und Nacht-Stunden unter ihre Herrſchafft vertheilet, und vermeinet, daß dieſe Theile des Erdbodens und der Zeit, durch der Planeten Hülffe einmal mehr als das andere auszurichten vermögend wären, woraus das ſo genannte Planeten leſen, Nativität ſtellen, Wetter prognoſticiren u. a. m. entſtanden, ja man hat auch einem ieglichen unter denenſelben ſeine Kräuter, Pflantzen, Steine, Metalle und andere lebloſe Creaturen, nicht weniger auch ſeine Thiere, ja auch gewiſſe Glieder und Theile des menſchlichen Leibes ſelbſt zugeeignet, davon mit mehrern in denen Aſtrologiſchen Schrifften gedacht wird. Endlich ſind einige abergläubiſche Leute ſo weit gegangen, daß ſie auch Geiſter und Seelen denenſelben unterworfen, oder der erſten ihre Kräffte daran gebunden. Und daraus haben endlich gottloſe Menſchen alle abergläubiſche Zauber-Poſſen und Gauckeleyen formiret, und auf dieſe Lehre von dem Einfluß und der Regierung derer Planeten und Sterne gebauet, ja ſolches vor die geheime Magie ausgegeben. Wie denn nicht allein in denen närriſchen und Gottes-läſterlichen Zauber-Schrifften des Cornelii Agrippæ und andern, ic. in dem ſo närriſchen als gottloſen Buche Clavicola Salomonis genannt, daraus manche elende verkehrte Leute ſo gröſſe

groſſe Raritäten und Geheimniſſe machen, ſondern auch in denen hin und wieder unter abergläubiſchen Wirten, Aertzten, alten Weibern, ſo genannten klugen Männern und Weibern, Wahrſagern, Zeichendeutern, Criſtallen-Spiegel-Guckern, Schatzgräbern, Soldaten, Bergleuten und dergleichen im Schwange gehenden, an ſich ungegründeten, iedoch aber durch des Satans Beyhülfe, der davon Vortheile ſeines Reiches hoffet und hat, (ſiehe Art. Kobold) offt etwas wahrhafftig oder ſcheinbar wirckende Künſte, allerſeits am erſten auf dieſe alte heidniſche Lehre und Poſſen von der Regierung der Planeten gebauet und darauf gegründet ſind, und werden. Alle Figuren, Characteres, Beſchwerungen, Circkel, Zeichen, Pendula, Amuleta, Talismans, Werckzeuge, Lichter, Metalle, ſo genannte Jungfer-Pergamente, ihre Zurichtung, Ausübung, ihr Gebrauch, die Weihung, das Baden und Waſchen, ihre Opffer vor die Geiſter, die Kleider, die Zeiten und lauter ſolches Zeug, beziehet ſich theils darauf, theils auf die denen Buchſtaben und Worten der Ebräiſchen Nahmen Gottes und dem Misbrauch des Wortes Gottes, it. des Gebetes zugeſchriebenen Wirkungen. Ja eben dieſer extravagante recht närriſche und Gotteslaſterliche Aberglauben, worüber auch nur eine ein wenig aufgeheiterte Vernunfft ſpottet, hat andere vernünfftige Geiſter unter andern auch, wie es insgemein mit dem Menſchen ad exceſſum oder defectum kommt, dahin verleitet, auf der andern Seits gar alles von Geiſtern zu leugnen, und dem Worte Gottes ſonſt in ſeinen Geheimniſſen, unter dem Vorwand, den Aberglauben zu meiden und auszurotten, verächtlich zu begegnen. Zu wünſchen wäre es, daß indeſſen viele aus dieſen thörichten Principiis noch herkommende, und von manchen ihnen unwiſſend, daß es ſo ungegründete, ſchädliche und offt gottloſe Grundſätze habe, gehegete abergläubiſche Dinge in der Wirtſchafft, ſonderlich auf dem Lande unter gemeinen Leuten, bey denen Pflantzen, bey der Viehzucht, bey Heyrathen, Kind-Tauffen ꝛc. ausgerottet werden könten. Allein es hält ſehr ſchwer. Und es ſind auch viele Hinderniſſe vorhanden, die man nicht aus dem Wege räumet. Sonderlich aber kan man diejenigen Calender dahin rechnen, die ſolche thörichte Fratzen noch hegen, und immer noch von Regieren und Einflüſſen der Planeten und anderer Planeten-Leſerey, wie auch abergläubiſchen Erzehlungen voll ſind, weil ſie am erſten dem gemeinen Mann in die Hände kommen, von ſolchem geachtet und geleſen werden, ihn in ſolchen Irrthümern, Phantaſien und ſeinen alten Sagen der eben ſo abergläubiſchen Vorfahren beſtätigen und unterhalten, es mögen Prediger und andere Leute davon ſagen was ſie wollen. Vielmehr ſolten die Calender an ſtat dieſer oder doch anderer unnützer Dinge, die darinne ſtehen, dazu gebrauchet werden, denen gemeinen Leuten dergleichen Aberglauben nach und nach aus denen Köpffen zu bringen. Man giebt aber an denen wenigſten Orten auf die Beſchaffenheit der Calender Acht, ob gleich der Zweck des eingeführten Stempelns derſelben dieſer eigentlich war. Allein man macht daraus eine bloſſe Revenuë, und läſt die Calender ſo abſurd ſeyn als ſie ſeyn mögen.

Plarr, ſiehe **Blatter**.

Plattbaum, ſuche **Feldbaum**.

Platte, iſt ein von Meßing oder Stahl länglicht-breit verfertigtes Inſtrument, obenher mit einer höltzernen Handhabe verſehen, von innen aber mit einem glüend-gemachten Eiſen, das **Platt-Eiſen** genannt, ausgefüllt, wormit die klare Wäſche, ſo vorhero, nachdem ſie ein wenig wieder angenetzt, oder in ein feuchtes Tuch geſchlagen, in Ordnung gezogen und zurecht gezupffet worden, ausgeplattet und glatt gemacht wird; die an dem vordern Theil gantz in eine Spitze lauffende werden darum denen daſelbſt rund formirten vorgezogen, weil ſich mit dergleichen die eingereihete und in Falten geheefftete Sachen beſſer ausſtoſſen laſſen. Die auf Frantzöſiſche Manier verfertigten Platten ſind von Stahl, und ſehr tieff ausgearbeitet, weil an ſtat des Platt-Eiſens glühende Kohlen darein gefüllet werden. Zu denen Manchetten und dergleichen friſirten Sachen bedienet man ſich einer andern Art, welche länglicht-rund, davon das Wort **Glocke** nachzuſchlagen.

Platte-Bande, iſt das äuſſerſte und etwas ſchmale Stücke Erdreich, ſo um das gantze Blumen-Feld herum gehet, und gemeiniglich mit Blumen oder kleinen Bäumlein beſetzet wird. Die Deutſchen Gärtner nennen es eine Kante.

Platt-Eiſen, ſiehe **Platte**.

Platt-Eis, ſuche **Halb-Fiſch**.

Platten, wird diejenige Verrichtung genennet, wenn nach vollzogenem Waſchen das klare Zeug und ſpitzene Geräthe, welches nicht zum Rollen tauget, und dahero auch die **Platt-Wäſche** heiſſet, ein wenig wieder angefeuchtet oder in ein genetztes Tuch geſchlagen, hiernechſt fleißig ausgezupffet und gleich gezogen worden, alsdenn mit oben beſchriebener heiß gemachten Platte nach dem Strich überfahren, und mit allem Fleiß glatt geſtoſſen wird. Einige bedienen ſich bey dieſer Arbeit eines beſonderen dazu aptirten Küſſens, welches ein langes und breites Bret, worüber ein von weichen Haaren derb ausgeſtopfftes Polſter gezogen, welches mit reiner rohen Leinwand bekleidet, worauf ſie gedachte Wäſche auszuplatten, und dieſes ein **Platt-Küſſen** zu nennen gewohnt ſind; andere hergegen gebrauchen ſtat deſſen ein meiſt von ungebleichter Leinwand verfertigtes langes Tuch, welches ſich vielfach über ein-

ander

ander ſchlagen läſſet, und zum Unterſcheid des vorher gehenden Küſſens eine Platt-Qveble heiſſet. Damit aber auch ohne Schaden die gantze heiſſe Platte in der Arbeit zuweilen aus der Hand konne geſetzet werden, hat man einen von Blech, Thon oder anderer Materie darzu abſonderlich verfertigten Fuß, darein dieſelbe in bedürffendem Fall geſtellet werden kan, welcher Fuß der Platt-Teller genennet wird.

Plattnen, heißt die Vögel mit Leim-Spindeln auf dem Feld- oder Platt-Baum fangen. Im Plattnen iſt der gröſte Vortheil, 1) daß die Hütte von grünen dicken Geſträuch unten gemacht ſey, damit die Vögel des Weydemanns nicht gewahr werden. 2) Daß man die Leim-Spindeln nicht feſt an den Baum ſtecke, damit die gefangenen Vögel nicht oben hängend bleiben, ſchreyen, und die andern erſchrecken, ſondern bald herab fallen. 3) Daß man die gefangenen Vögel nicht aufhebe, ſo lange noch andere herum ſitzende vorhanden ſind. 4) Daß man unten auf ſechs oder acht Schritte weit um den Platt-Baum herum ein kleines Erd-Farbe gefärbtes Platt-Netzlein ziehe, damit die abgefallenen Vögel nicht davon lauffen können. 5) Daß in der Nähe um den Platt-Baum herum kein anderer hoher Baum, darauf die Vögel ſitzen können, gelitten werde, ſonſt fängt man kaum halb ſo viel. 6) Man mag auch zwo heimliche Amſeln, in Häuslein oder Vogel-Bauern, neben den Platt-Baum ſtellen, und wohl mit grünem Geſträuche verſtecken, ſo fliegen die andern Vögel lieber herzu, und fängt man deren mehr. 7) In denen nahe bey Weinbergen gelegenen Wäldern gehet das Plattnen am beſten von ſtatten. So iſt auch 8) bey friſcher Zeit oder trübem und regneriſchen Wetter allezeit ein beſſerer Fang, als wenn es warm und Monden-Licht iſt.

Platz-Regen, iſt ein ſtarcker, offt unverſehens und mehrentheils in groſſen Tropfen herabfallender Regen, dadurch ſo wohl bey dem Wein- als Feld-Bau zuweilen groſſer Schade verurſachet wird: Denn die groſſen Platz-Regen pflegen im Herablaufen von denen Weinbergen offtmals den guten Grund hinweg zu ſchwemmen, und alſo die Wein-Stöcke zu mercklichem Verderben zu entblöſſen; ſolchem Unheil vorzubauen, ſoll man Gräblein zu Abführung des Regen-Waſſers machen, oder auch an beqvemlichen und ſchicklichen Orten weite Gruben und Löcher graben, darinnen nicht alleine das gute Erdreich aufgehalten, ſondern auch dem Waſſer ſein ſtrenger Lauff gebrochen werde. Wenn aber der Schade allbereits geſchehen, ſollen alſobald die vom Waſſer gemachte Furchen und Riſſe wieder geebnet, die entblöſten Stöcke gedecket, und, wo vonnöthen, eingeleget, auch guter Grund dazu geſchüttet werden, damit ſie neue Kräffte bekommen, und förderſt wieder Früchte bringen mögen. Aller Saat geſchiehet Schaden, wenn ſo gleich, ehe ſie herfür keimt, ſtarcke Platz-Regen darauf fallen: Denn der Regen ſchlägt und wäſcht die Saat aus, daß ſie bloß auf dem Acker liegt, und nicht einwurzeln kan, ſondern von Vögeln gefreſſen wird, ſo wird auch der Boden nach einem Platz-Regen zähe und feſt. Dahero am beſten, wenn ein ſolcher ſtarcker Regen ſo gleich nach der Saat fället, daß man das Feld alſobald mit einer Egen bey Sonnenſchein überziehe: Denn die Sonne, die auf den Platz-Regen zu ſcheinen pflegt, macht, daß der Acker gleichſam eine zähe Haut überkommt, die man mit der Egen wieder öffnen und lüfften kan; es muß aber dieſes geſchehen, ehe der Saamen zu keimen anfänget.

Plintze, iſt ein Gebackenes von einem dünnen mit Milch und Eyern angemachten Teig, ſo folgender Geſtalt zubereitet wird: Man nimmt ein Röſſel guten Rahm, und qvirlt darein ſo viel Mehl, als ob man eine Klare abqvirlt; ſchläget ſieben Eyer darein, und rühret es klar ab, ſaltzet es ein wenig, und ſetzet es gegen die Wärme, nur daß es ſich nicht anlegt; inzwiſchen wäſchet man ein halb Pfund Butter, und thut ſie auf einen Teller. Darnach ſetzet man einen Dreyfuß auf, machet von klein-gehacktem harten Holtz Feuer an, ſtellet das Geſchirr, worinnen ſie gebacken werden, darauf, thut ein Stücklein Butter einer Welſchen Nuß groß auf ſelbiges, läſſet dieſe hin und wieder lauffen, bis ſie anfängt braun zu werden. Nach dieſem läſſet man ſie auf den Teller, darauf man die Plintzen anrichten will, lauffen, ſchüttet ſodenn von der abgerührten Klare einen Löffel voll aufs heiſſe Plintzen-Blech, welche auch über das gantze Blech, und zwar ie dünner ie beſſer, lauffen muß, ſetzet ſelbiges aufs Feuer, und drehet es immer herum, damit es nicht braun werde. Hernach kehret man es um, und wenn es noch ein wenig geſtanden, ſo ſchläget man es auf den Teller, wo man vorhero die braune Butter hinlauffen laſſen, und thut hierauf wieder ſo viel Butter auf das Blech: Wenn ſie braun iſt, gieſſet man ſie auf den gebackenen Plintzen, und ſtreichet dieſen damit über und über. Inzwiſchen aber gieſſet man wieder von der Klare auf das Blech, und bereitet ſolche, wie vorhergehende. Man kan auf ſolche Art derer ſo viel, als man benöthiget machen, und ſie allezeit mit dem Teller auf heiſſe Aſche ſetzen. Dergleichen Plintzen pfleget man zuweilen mit Corinthen oder kleinen Roſinen zu verſetzen, oder auch von Heidekorn-Mehl zu backen. An ſtat des Plintzen-Blechs oder Plintzen-Eiſens, ſo eine Art von eiſernen platten Pfannen iſt, hat man auch abſonderliche irdene Plintzen-Tiegel ſonder Beine, worinnen die Plintzen gleichfalls gebacken und zubereitet werden; dieſen pflegen einige ſtat der Butter auch nur mit bloſſem Speck reichlich zu überſtreichen, und aus dem davon herab geſchmelzten

ten und am Tiegel hangend gebliebenen zu backen.

Plötze oder Rothfeder, iſt eine Art von Weißfiſchen, welche in Flüſſen, Seen und Teichen ſich aufhält. Sie wird ohngefehr Spannen lang, hat einen mittelmäßigen breiten Leib, und weißglänzende Schuppen, die Augen ſo wohl als der Schwantz, und die Floßfedern ſind licht-rother Farbe, ausgenommen die Floßfeder auf dem Rücken, welche dunckel iſt. Sie laicht im April und Mayen, und wird mit Angeln und Netzen gefangen. Ihr Fleiſch iſt grätig und weich, ſonſt nicht unangenehm zu eſſen. Eine Gattung von Plötzen iſt die Roth-Auge, und findet man zwiſchen dieſen beyden keinen andern Unterſchied, als daß die letztere nicht ſo Silber-weiß, ſondern durch die Schuppen eine merckliche Röthe ſpielet. Sie werden in denen Fließ-Waſſern mit Angeln und Netzen gefangen.

Plüſch, iſt eine Gattung von Sammet, die aus Cameel-Haaren und Leinen-Faden, theils glatt, theils geblümt durch einander gewircket wird. Siehe Sammet.

Plumpe, ſiehe Pumpe.

Pluvier, iſt ein Vogel, welcher zwar von einigen für eine Gibitz- oder Kybitz-Art gehalten wird, aber eine gantz unterſchiedene Farbe, keinen Strauß auf dem Kopff, wie ſonſt die Kybitze zu haben pflegen, und an ſeinen Füſſen vornen nur drey Zähen, wie die Trappen, rückwerts aber keine hat. Es giebt deſſen zweyerley Arten, welche vornemlich durch die Farbe unterſchieden werden. Der erſte iſt ſo groß wie eine Taube; ſein Schnabel iſt kurtz, rund und ſpitzig am Ende, etwas krumm gebogen, von Farbe ſchwartz. Seine Zunge iſt dreyeckigt, die Federn ſind gelb, weiß und röthlicht. Der andere ſcheinet etwas gröſſer als der erſte, ſein Schnabel iſt ein wenig länger und dicker, er hat eine äſchen graue Farbe mit untermiſchten Flecken, die ſchier Caſtanien-farbig ſehen. Dieſe Vögel halten ſich mehrentheils an den Flüſſen auf, und werden zwar in unſern Landen gar ſelten, aber deſto häufiger in Franckreich gefunden. Sie nehren ſich mit Gewürmen und Fliegen, und ziehen Schaarenweiſe mit einander. Man fänget ſie mit Wänden, und verſpeiſet ſie gebraten, und wie die Wald-Schnepffen unausgeweidet, auf groſſer Herren Tafeln. Ihr Fleiſch ſoll das Blut reinigen, und ſo wohl zum böſen Weſen, als den Harn zu treiben, gut ſeyn.

Pocken, wird diejenige bey erwachſenen und alten Perſonen ſo wohl als bey Kindern vornemlich ſich ereignende Kranckheit genennet, wenn aus allzu groſſer Schärffe des Geblüts ein Auswurff in der äuſſern Haut ſich ereignet, welcher ſich anfänglich in Geſtalt rother Flecke zeiget, hernach aber allmählig in Blattern und Blaſen erhebt, welche nach Beſchaffenheit der vorhandenen Materie und ihres Uiberfluſſes klein oder groß, fett oder mager einlauffen, eytern, ja offt gar in eins zuſammen lauffen. Daher die Pocken nach ihren unterſchiedenen Umſtänden, bald in Wind- oder Spitz-Pocken, und denn in Fließ- oder fette Pocken eingetheilet werden. Das beſte Mittel in dergleichen Zufalle iſt äuſſerlich mäßige Wärme, und eine von innen austreibende Medicin, nebſt verſchlagenem Getrände. Es ereignen ſich auch die Pocken an einem und anderen Vieh, ſonderlich aber an den Schaafen, davon an ſeinem Ort Erwehnung geſchehen. Siehe Blattern.

Pocken-Stein, iſt ein aus Indien kommender dunckel-grüner und ſehr harter Stein, welcher daher ſeinen Nahmen bekommen haben mag, weil er auf einer Seite etwas erhobene und hell-grüne Flecken, gleichwie Kinder-Pocken hat. Man ſchreibet ihm die Krafft zu, daß wenn er in laulicht Waſſer geleget, und mit dieſem die an Pocken kranck liegende Perſonen gewaſchen werden, alsdenn die Pocken keine Narben hinterlieſſen, ja wer dieſen Stein am Hals trage, der habe ſich vor den Pocken gar nicht zu fürchten.

Pocken-Wurtzel, iſt eine dicke, knotige, harte, von auſſen gelb-braune, von innen röthlich-weiſſe Wurtzel, ohne Geſchmack und Geruch, die aber in der Medicin von groſſer Krafft und Nutzen. Sie kommt aus China, ſo ſchwärtzer und beſſer, und aus Peru, ſo röthlich und ſchlechter iſt.

Podding, ſiehe Bottich.

Podeni, iſt der Nahme eines Engliſchen Eſſens, welches folgender Geſtalt zugerichtet wird: Man nimmt ein Pfund Nieren-Stollen, ſchneidet ſie gantz klein, und weichet hernach gute Semmel in Milch; wenn ſolche weich, ſo drucket man ſie gantz treuge wieder aus, und ſchneidet ſie unter die Nieren-Stollen. Hierauf thut mans zuſammen in einen Reib-Aſch, reibet es klar, thut etliche gantze Eyer und zehen Dottern, Eibeben ꝛc. hinein. Dieſes rühret man unter einander, und beſtreichet, wenn es genug gerühret, eine Torten-Pfanne mit Butter, gieſſet das gerührte hinein, ſetzet es in einen Back-Ofen, der nicht gar zu heiß iſt, und läſſet es backen. Letztlich machet man es los, richtet ſolches auf eine Schüſſel an, (NB. es muß aber warm gegeſſen werden) und denn giebt man es hin, oder machet eine Soſſe darzu. Zu ſolcher nimmt man fünff Eyer-Dottern, thut ſelbe in ein Töpffgen, wirfft ein wenig rohes Mehl dazu, und qvirlt es gantz klar, gieſſet ein halb Nöſſel Wein darein, auch ſo viel Brühe, ingleichen Zucker und Muſcaten-Blüthen, ferner ein Stücke Butter, ſetzet es in die Kohlen, und rühret es ſtetig um, bis es anfängt dicke zu werden, letztlich gieſſet man die Soſſe in eine Schüſſel, leget die *Podeni* darauf, und läſſet es auftragen. Auf eine andere Art wird dieſes Eſſen alſo zubereitet: Man weichet Semmel in Milch, drücket ſelbige wieder rein aus, ſchneidet etwas Nieren-Stollen; ſchläget ſechs Eyer, und noch

noch ſechs Dottern daran, ingleichen Muſcaten-Blüten, grüne Peterſilie, ein wenig Saltz und etwas guten Rahm, rühret dieſes alles unter einander, hernach gieſſet man es in eine Serviette, bindet dieſes mit Bindfaden oben zu, leget die Serviette in einen Topff ſiedendes Waſſer, und läßt ſolches eine gute Weile kochen. Endlich bindet man es auf, ſchneidet es auf Stücken, gleich als man ein Kuh-Euter ſchneidet. Dieſes in Butter getauchet, mit Semmel beſtreuet, und auf den Roſt als ein Kuh-Euter gebraten, und alsdenn warm hingegeben, oder in eine Torten-Pfanne gelegt, welche vorher mit Butter beſtrichen, in Back-Ofen geſetzet und braten laſſen. Es kan auch eine Soſſe darzu gemachet werden, welche Art man haben will, abſonderlich aber ſchicket ſich eine ſolche wohl darzu, die etwas ſüß und ſäuerlich ſchmecket.

Pöckel-Fleiſch, ſuche **Böckel-Fleiſch**.

Pöonien-Roſe, ſiehe **Peonien-Roſe**.

Pöperle-Salat, wird in Oeſterreich der Rüben-Kerbel genennet. Siehe **Rüben-Kerbel**.

Poſſeſen, ſuche **Nieren-Schnitten**.

Poſiſt, ſiehe **Boſiſt**.

Poggen, werden zuweilen die Fröſche genennet, und dannenhero heiſſet man auch die **Mertz-Hechte**, weil ſie um dieſe Zeit ſchon Poggen oder Fröſche fangen, bisweilen auch **Poggen-Hechte**.

Poley, iſt ein Kraut, deſſen man vornehmlich zweyerley Gattungen hat, nemlich den wilden, ſo auch Acker- oder Bach-Müntz genennet wird, und den Garten-Poley. Jener wächſt in feuchten Boden, dieſer darff nur einmal geſäet werden, ſo wuchert er hernach ſelbſt. Er kriecht hin und her auf der Erden, wie der Qvendel, und wächſt nicht in die Höhe, er wolle denn blühen, doch nicht über einer Spannen hoch. Er hat dünne und zaſichte Wurzeln; knotigte, dünne, viereckigte und etwas rauhe Stengel, rundliche Saat-grüne Blätter, wie der Majoran, aber etwas gröſſer und dunckler. Die Blüten ſtehen rings um die Stengel, blau oder Purpur-farb, ſelten weiß, und haben einen ſtarcken lieblichen Geruch, und ſcharffen etwas bittern Geſchmack. Es giebt noch eine Gattung von Poley, der länglichte, ſchmale und ſpitzige Blätter hat, und ſeinen Saamen gleichſam in einer Aehre hat. Der Poley läſſet ſich gern mit dem Meſſer abſchneiden und ausputzen, und iſt disfalls mit der Müntze, welche das Eiſen nicht leiden kan, widerwärtiger Natur. Er wärmet, trocknet und zertheilet, und ſtärcket das Hirn und Hertz, wird in weiblichen Kranckheiten gantz heilſam gefunden, mit Eßig in die Naſe gethan, ſtillet er das Naſen-bluten; im Wein getruncken, vertreibet er das Bauchwehe, und vermindert die geſaltzenen Feuchtigkeiten des gantzen Leibes. Die Blätter in die Schuh unter die Fuß-Sohlen gelegt, ſollen der Müdigkeit wehren. Die Aſche von den Blättern unter das Zahn-Pulver gemiſcht, ſtärcket das Zahn-Fleiſch. In den Apothecken iſt davon ein Oel, Waſſer und Eßig gar wohl bekannt. Etwas beſonders iſt an dieſem Kraute, daß es im Sommer, wenn andere Kräuter der Hitze halber dorren und welcken, zu blühen anfänget, ob es ſchon auf einer dürren Heide ſtünde.

Policey, da dieſe Sache einen ſo groſſen Zuſammenhang mit der Wirtſchafft, u. inſonderheit einen ungemeinen Einfluß in die Landwirtſchafft hat, ſo würde es nicht zu verantworten ſeyn, wenn wir in einem Wirtſchaffts-Lexico davon nichts gedächten. Es wurde zwar ehemahls das Wort Policey, oder Politie, theils in ſehr weitläufftigem Verſtande vor die Einrichtung des gantzen Regierungs-Staats eines Landes gebrauchet, und darunter alſo auch die Einrichtung des Juſtitz-Cammer- und Finantz-Weſens ſowohl als aller Nahrungs-Geſchäffte und derer damit beſchäfftigten Perſonen verſtanden, theils aber in ſehr engem Verſtande vor die Einrichtung des Mehl-Back-Schlacht-Marckt-Fleiſch-Brau-Weſens, ingleichen des Maaſſes, der Elle, des Gewichts, die Beobachtung des Feuers, der Reinigkeit der Brunnen, der Wirtshäuſer, der Höcken-Nahrung, und endlich des Rangs der Stände in denen Städten genommen. Ja man ſuchte nur eigentlich die Policey in denen Städten. Allein wenn man dieſe Sache recht eigentlich beſtimmen, und ſolche von Juſtitz-Staats-Cammer- und Finantz-Sachen unterſcheiden, hiernächſt aber auch derſelben die rechte Weite im Begriff davon denen Reichs- und Lands-Policey-Geſetzen in Deutſchland zu folge geben will; ſo iſt es eigentlich der Zweck der oeconomiſchen Policey-Wiſſenſchafft, die ein Theil derer Cameral-Wiſſenſchafften iſt, wovon die Artickel **Cameral-Weſen, Haushaltungs-Kunſt, Oeconomie** ꝛc. nachzuſehen. Und in dieſem Verſtande iſt es die von der höchſten Gewalt, oder der hohen Obrigkeit, durch Geſetze und Anſtalten zu dem Ende gemachte Einrichtung der Nahrungs-Geſchäffte und derer damit beſchäfftigten Perſonen in einem Lande, damit alle Unterthanen insgemein und insbeſondere Nahrung, Nothdurfft, Beqvemlichkeit, Reichthum und Annehmlichkeit, erlangen, erhalten, genieſſen und wohl gebrauchen mögen. Denn wie der Zweck aller menſchlicher Regierung eines Staats, theils ein ſicheres, theils ein beqvemes Leben derer Glieder iſt, alſo dienet die Einrichtung des Juſtitz-Staats- und Kriegs-Weſens ſonderlich zum erſten, und bietet nur dadurch erſt dem andern die Hand; die Policey aber hat eigentlich zum Zweck das beqveme Leben der Glieder des Staats, und dadurch bietet ſie jenen die Hand. Indeſſen ſind doch beyde Zwecke, ſowohl als dieſe beſondern Einrichtungen unzertrennlich in Anſehung der daraus erwachſenden gemeinen Wohlfahrt des Staats oder Landes. Aus dieſer Beſtimmung wird man nun nicht allein erkennen, wie wichtig und nöthig dieſe Sache ſeye, wie viel wichtige Stücke dar-

unter begriffen ſind, und daß dieſe Einrichtung entweder durchgängig, oder aber in dieſem oder jenem Stück, entweder weiſe und klug oder unweiſe und thörigt, gut oder böſe, ſchädlich oder nützlich, ſorgfältig oder nachläßig, bald in Anſehung der Geſetze, bald in Anſehung derer nach denenſelben gemachten Anſtalten der Vollſtreckung und Aufſicht über die Beobachtung der Policey ſeyn könne; ſondern man wird auch ſehen, daß, wenn nicht alles, ſondern nur einiges wohl eingerichtet, ingleichen, wenn die Policey nicht mit der Juſtitz, den Cammer- und Finantz- den Staats- und Kriegs-Verfaſſungen, dieſe aber nicht mit der Policey harmoniren, und alles auf einander abgepaſſet iſt, keine zu ihrem Zweck vollkommen abgerichtete Policey heraus kommen könne, und daher eine vollkommene Policey bey unſerer groſſen Unvollkommenheit eher auf dem Papier und in Gedancken entworffen, als zur Wircklichkeit gebracht werden könne. Man muß daher in dieſer Sache zwar nach der Vollkommenheit trachten, gleichwohl aber auch zufrieden ſeyn, wenn nur das meiſte gut eingerichtet iſt. Ja eben deswegen iſt, wenn von guter Policey geredet wird, ſolches nur entweder in Abſicht auf die meiſten und wichtigen Stücke, oder aber nur Vergleichungs-Weiſe mit der Policey an andern Orten zu verſtehen. Man wird auch aus dieſer gegebenen Beſchreibung erkennen, daß der Gegenſtand dieſer Einrichtung die Nahrungs-Geſchäffte, und die damit Beſchäfftigten, folglich auch, da die Einrichtung durch Geſetze und Anſtalten geſchiehet, die Policey-Geſetze und Anſtalten eigentlich durch dieſes Object beſtimmet werden, und nichts anders ſind, als ſolche Geſetze und Anſtalten, welche die Nahrungs-Geſchäffte und die damit Beſchäfftigten, dergeſtalt einrichten, regieren, damit alle und iede Unterthanen eines Landes Nahrung, Nothdurfft, Beqvemlichkeit ꝛc. haben. Folglich müſſen ſie nicht nur die Mittel befördern und erleichtern, die Hinderniſſe aber, die aus der Natur und Umſtänden der Sachen, zeitlicher Güter, der Geſchäffte, und endlich der Unwiſſenheit, dem Irrthum, dem Verſehen und der Bosheit derer damit Beſchäfftigten entſtehen, aus dem Wege räumen, ſondern auch immer mehr und mehr alles verbeſſern. Allein eben daraus erhellet ferner, daß, da theils alle Länder, ihre Nahrungs-Geſchäffte und Beſchäfftigte mit einander in ihrem Verhältniß zu dieſem Zweck etwas mit einander gemein haben, oder iedes Land oder Geſchäffte etwas beſonders hat, die Policey und Policey-Geſetze und Anſtalten, entweder die allgemeinen, welche uns durch die geſunde Vernunfft aus der Natur der Nahrungs-Geſchäffte überhaupt entdecket werden, dieſes aber die allgemeinen natürlichen Policey-Geſchäffte ſind, oder aber die beſondern ſind, welche dieſes und jenes Land theils insgemein, theils in Abſicht auf die beſondern Provintzien oder derer Stadt- oder Land-Nahrungs-Geſchäffte, und zwar in beyden bald überhaupt, bald wegen dieſes und jenen Geſchäfftes, z. E. des Ackerbaues, des Handwercks-Weſens, oder endlich auch auf das beſondere Verhältniß der Religion dazu, da wir ſonderlich nach der heiligen Schrifft theils die Jüdiſche, theils die Chriſtliche Policey haben, angehe. Alle beſondere menſchliche Policey-Geſetze haben indeſſen die allgemeinen göttlichen natürlichen Geſetze und bey uns Chriſten auch die beſondern offenbarten Lehr-Sätze der Chriſtlichen Religion zum Grunde, oder müſſen doch ſolchen Grund haben, wenn ſie vernünfftig, chriſtlich, recht und Gott gefällig ſeyn ſollen. Was dawider ſtreitet, das iſt eine böſe und abſcheuliche Policey. Das iſt der erſte und vornehmſte Prüffe-Stein aller menſchlichen vernünfftigen und chriſtlichen Policey-Geſetze und Anſtalten, ja aller Policey. Hiernächſt haben ſie zum Grunde theils die Natur und Beſchaffenheit derer Nahrungs-Geſchäffte, und der damit Beſchäfftigten dieſes und jenes Landes oder Orts ſamt allen Umſtänden eines Volckes. Wer alſo heilſame und gute Policey-Geſetze und Anſtalten eines Landes oder in einer beſondern Sache machen, ſolche erklären, appliciren, verbeſſern will, muß ſolchergeſtalt nächſt denen allgemeinen natürlichen Geſetzen ein Land und ein Volck ſammt allen ſeinen gemeinen und beſondern Umſtänden ſehr wohl kennen, überdem aber nicht nur die Natur und Beſchaffenheit der Nahrungs-Geſchäffte überhaupt, ſondern auch iedes inſonderheit, das iſt, ſeine Objecte, ſeine Zwecke und die Erlangungs-Bewahrungs- und Anwendungs-Geſchäffte, ſelbſt nebſt denen Beſchäfftigten einſehen, unterſuchen und wohl verſtehen. Das iſt, er muß die *oeconomiam generalem* und *ſpecialem* (deren Zuſammenhang im Art. Wirtſchafft zu ſehen,) wohl inne haben, ſonſt wird er ſchlechte Policey-Geſetze und Anſtalten machen oder die gemachten ſehr übel anbringen. In Deutſchland hat man ehemahls die Oeconomie gar nicht ſtudiret, und ſich überhaupt gewöhnet, mehr fremde als eigene, auf unſere und unſerer Dinge, Natur und Umſtände gegründete Geſetze und Anſtalten anzunehmen. Daher iſt die Policey ſehr lange Zeit bey uns ſehr ſchlecht beſtellet geweſen, und zum theil auch noch. Endlich aber hat man lieber fremde Römiſche, oder aber bloß vor ein Volck, z. E. gegebene Bibliſche Policey-Geſetze angenommen, ob ſie ſich gleich öffters ſehr ſchlecht zu unſern Umſtänden und zu unſerer Wirtſchaft geſchicket. Deñ obgleich nicht zu leugnen, daß in dem Römiſchen Geſetz-Buche viele Policey-Geſetze und Anſtalten enthalten, allermaſſen z. E. die Geſetze von denen Servituten bey denen Stadt- und Land-Gütern und andere nichts als Policey-Geſetze ſeyn, ſo muß man doch wiſſen, daß eines theils dieſe Verordnungen ſehr unvollkommen und verſtümmelt, und nicht mit allen ihrem beſondern Grunde und Zuſammenhang ins Rö-

miſche Geſetz-Buch zuſammen getragen, und zu uns gekommen ſind, folglich dazu ein groſſer Fleiß, die Römiſchen Staats- und Nahrungs-Verfaſſungen ſamt ihren Antiqvitäten aufzuſuchen, erfodert werde, wenn man ſelbige recht verſtehen und brauchen will. Allein, als man die Römiſchen Policey-Geſetze, nebſt andern Arten dieſer Geſetze, bey uns recipirte, wurde dieſes Studium ſo gut als die Erkenntniß von Nahrungs-Sachen bey denenjenigen vernachläßiget, die denen Fürſten in Einrichtung der Policey beyräthig ſeyn, oder aber dieſe Geſetze erklären, appliciren und verbeſſern ſollten. Und daraus ſind ſehr viele ſchlechte Policey-Einrichtungen, viele Vernachläßigungen, Fehler, und viele Verwirrungen in denen ehemahligen allgemeinen Reichs- und beſondern Landes- hier aber in der Policey insgemein, und in der Stadt- und Land-Policey theils überhaupt, theils ins beſondere bey dieſem und jenem Haupt-Nahrungs-Geſchäffte entſtanden. Zumahl noch über dieſes die alten natürlichen Sitten und Rechte der Deutſchen ſelbſt auch von Römiſchen Rechten vertrieben worden, und endlich ehemahls eine gantz ungegründete Meynung die meiſten eingenommen hatte, als ob nemlich die von GOtt denen Jüden vorgeſchriebenen beſondern Policey-Geſetze in ſo weit auch, wo nicht von allgemeiner, doch in Anſehung der Chriſten ſtrenger Verbindlichkeit wären, ſo weit ſolche nach der Religion Chriſti accommodiret werden könten. Da man aber dieſe nach hierarchiſchen Grund-Sätzen mit ſehr vielen Levitiſchen Principiis vermiſchet hatte, und von der leichten und weiſen allgemeinen Einfalt der Religion des Heilandes durch viele nach jenen eingerichtete Menſchen-Satzungen abgewichen war; ſo kan man leicht begreiffen, mit was vor einer Verbindlichkeit man alles, was ſich nur einiger maſſen zu dieſer Religions-Verfaſſung ſchicket, aus denen Levitiſchen Policey-Geſetzen angenommen, und in unſere Policey, ſonderlich was das äuſſerliche Kirchen- und Schulen-Weſen, ſo ein wichtiges Stück der Policey iſt, betrifft, gebracht habe. Ja zum groſſen Unglück lag auch dazumahl das Studium des natürlichen allgemeinen Rechts unter der Banck, folglich war man nicht im Stande, was in der Heil. Schrifft von dieſem auch zu finden, von denen eigentlichen particulairen offenbarten göttlichen poſitiven Geſetzen zu unterſcheiden. Und weil auch die Nahrungs-Geſchäffte ſelbſt nach und nach eine gantz andere Geſtalt bekommen, und ſehr vermehret worden, von denen neuen aber dieſe alten Policey-Geſetze und Anſtalten weder handelten, noch auch auf dieſe und andere veränderte Umſtände paſſeten, und über dieſes wiederum nicht ſo leicht iſt, die neuen Policey-Geſetze, ſo zu dieſen Nahrungs-Arten oder zu denen Verbeſſerungen der alten nöthig waren, in eine gehörige Harmonie mit denen alten zu ſetzen, wenn man dieſe doch beybehalten will;

ſo kan man aus dieſem allen gar leicht die Urſachen der ſchlechten Policey an ſehr vielen Orten in Deutſchland ſehen. Hierzu kommt endlich auch die groſſe Menge derer Länder und Stücke, daraus dieſes Reich beſtehet, und davon iedes beſondere Abſichten hat, ſich an die allgemeinen Reichs-Policey-Geſetze auch weniger oder mehr, oder gar nicht bindet, ſeine eigenen Geſetze aber nach dem Unterſchied ſeiner Regierungs-Form, eines beſondern Herkommens, ſeiner Nahrungs-Arten, derer Abſichten der Regenten, und ſonderlich der unterſchiedenen Religion, in der Policey von Zeit zu Zeit machet, und bald an einer groſſen Menge derſelben, die bald alle gut, bald aber mit einem Hauffen widerſinnigen und ſchlechten Ordnungen vermiſchet ſind, kranck lieget, bald zu wenig Policey-Geſetze und Anſtalten, bald aber zwar gute Geſetze hat, allein keine Anſtalt zur Beobachtung und zur Aufſicht machet, oder aber wohl gar durch die an ſich in andern Dingen heilſamen, nur bey Policey-Sachen gantz beſonders einrichtender Juſtitz-Verfaſſungen, ſonderlich was die langen Proceſſe 2c. betrifft, die Beobachtung guter Policey ſehr hindert, an andern Orten aber ſolches durch den Kriegs-Staat thun läſſet. Und wenn man endlich auch nicht den Verfall derer Stände gewahr wird, und in der Verbeſſerung fein auf die Qvellen durch gute Kinder-Jugend-Haushaltungs-Geſinde-Zucht-Lehr- und Schul-Anſtalten gehet, ſo bleibet alles mit der Policey nur elendes Flick-Werck. Uiberhaupt aber hindert auch eine gute Policey, der über den allgemeinen Nutzen erhobene und geſuchte Privat-Nutzen theils der groſſen, theils der kleinen, theils gantzer Geſellſchafften, die der Nahrung wegen veranſtaltet werden, z. E. der Städte, Dörffer, Zünffte, Innungen, theils auch eintzelner Perſonen. Und das alles ſind die Urſachen einer ſchlechten Policey. Und wenn ſie auch noch ſo gut iſt, ſo iſt doch ſolche auch gar leicht durch andere Zufälle in allgemeinen und beſondern Verfall gebracht, wenn z. E. ein Land oder ein Ort, mit Krieg oder ſtarcken Geld-Erpreſſungen, unmäßigen Gaben, mit Peſt, mit Hunger, Feuer und dergleichen heimgeſuchet wird. Denn alsdenn, wenn auch dieſe Noth vorbey iſt, wird doch wiederum eine lange Zeit erfordert, ehe die Policey wieder recht ins Aufnehmen kan gebracht werden. Doch genug hiervon. Man wird im übrigen alſo erkennen, daß in Deutſchland, Policey, Policey-Geſetze und Anſtalten zu unterſcheiden 1) in allgemeine Reichs-, und 2) beſondere Landes-Geſetze. Beyderſeits aber gehen in Anſehung derer Nahrungs-Geſchäffte, a) die Nahrung und die Beſchäfftigten damit insgemein, oder aber b) die Stadt- oder c) die Land-Wirtſchafft, iede beſonders, iedoch aber auch noch insgemein an. Daher denn die Policey derer beſondern Länder 1) iſt die allgemeine Landes-Policey, welche insgemein in denen Policey-Ordnungen und Edi-

cten

eten verfaſſet iſt. 2) Die Stadt-Policey insgemein. 3) Die Land- und Dörffer-Policey. Da aber Land- und Stadt-Wirtſchafft viele Haupt-Nahrungs-Geſchäffte unter ſich begreifft, ſo iſt die Stadt-Policey bekümmert, (1) um die Einrichtung eines guten Stadt-Weſens in denen Städten überhaupt, ihren Anbau, ihr Regiment, Marckt-Weſen ꝛc. Die Haupt-Stücke davon ſind kurtz in ihrem Zuſammenhang vorgeſtellet in des Hof-Raths, D. Zinckens Grund-Riß zum Cammer-Wiſſenſchafften 1 Theil 3 Buch, C. 1. (2) Um die Policey im Schul- und Zucht-Weſen; (3) in Manufactur-Fabriquen-Kunſt- und Handwercks-Weſen; (4) in Höcken-Krahm-Kauff- und Handels-Weſen; (5) in Brau-Back-Fleiſch-Mahl- und Mühlen-Weſen; (6) in Geſinde und Arbeiter-(7) allerhand Verleih-Gaſtwirts-Schanck-Weſen und dergleichen Dingen. Dagegen ſorget die Land-Policey 1) überhaupt vor die rechte Einrichtung derer Gemeinen, Dörffer, und Landleute, 2) vor das Erſprießliche des Ackerbaues, ſonderlich gantzer Land-Güter; 3) des Garten-Wein- und Hopffen-Baues, 4) des Weide-Trifft- und Wieſen-Baues, 5) des Wald- und Forſt-Weſens, 6) der Sied-Brenn-Saltz- und Schmeltz- und 7) der Berg-Wercke, 8) der zahmen Vieh-Zucht und Fiſcherey, des Bienen- und Seiden-Würmer-Baues, 9) der wilden Vieh-Jagd-Fiſcherey-Nahrung. Ja in dieſen allen reſolviren ſich die Policey-Geſetze und Anſtalten wiederum in die allerbeſonderſten, z. E. die Policey bey denen Woll-Manufacturen und dergleichen. Was aber die allgemeine Lands-Policey betrifft, ſo müſſen darinne nicht nur verſchiedene Anſtalten gemacht werden, wegen der Geſetz-Gebung, derſelben Publication, ihre Beobachtung Aufſicht, it. derer Policey-Collegiorum und Gerichte, derer allgemeinen Zucht-Anſtalten, z. E. derer Zucht- und Waiſen-Häuſer, Kunſt- und Werck-Schulen, Viſitationen und dergleichen, ſondern auch 1) wegen der Beförderung einer proportionirlichen Menge der Unterthanen 2) derer an Leib und Seele geſunden Unterthanen, dazu das gantze Medicinal-Schul- und Kirchen-Weſen, ſo ferne es der Policey die Hand bietet, gehöret, ferner allerhand Anſtalten gegen die Unwiſſenheit in Wirtſchaffts-Sachen, dazu auch das Intelligentz-Weſen gehöret, ingleichen wider die Laſter, ſo die Nahrung hindern, und hingegen die nöthigen Tugenden, z. E. den Gehorſam, die Freundlichkeit, Ehrbarkeit, Gerechtigkeit, Aufrichtigkeit, Treue, Friedlichkeit, Höflichkeit, Gefälligkeit, Danckbarkeit, Arbeitſamkeit, Sparſamkeit, Freygebigkeit, Mäßigkeit, Keuſchheit ꝛc. befördern. 3) Müſſen wegen derer Quellen des Nahrungs-Verfalls allgemeine Ordnungen gemacht werden, z. E. wegen derer Armen, Bettler, Müßiggänger, liederlichen Hauswirte, Verſchwender in Eſſen und Trincken, Kleidern, Staat, Hausrath, Bauen, wegen der Begräbniſſe, Kindtauffen, Hochzeiten, Gaſtereyen, Schmäuſe, Betrügereyen, Banqueroteurs, Spieler, Wucherer, Monopolien, Geſchencke, wegen der Feuers-Gefahr, Hungers-Noth, Theurung, Seuchen, Waſſerfluten, wegen der Straſſen, Gaſt-Höfe und Schencken, der Geld-Saugerey, Geld-Erpreſſung, der verderblichen Proceſſe, Sportel-Sucht, wegen Ein- und Ausfuhr der Waaren, wegen Unterſuchung der Güte und Natur-Gaben des Landes, des Mangels verſchiedener Nahrungs-Arten, ingleichen wegen Anmerckung derer Policey-Mängel und beſtändiger Verbeſſerung derſelben; 4) endlich wegen rechter Vertheilung derer Nahrungs-Geſchäffte in die Dörffer und Städte. Es iſt hier zu weitläufftig, alles zu berühren und auszuführen. Oben angeführtes Büchlein ſtellet dieſes alles in ſeinem Zuſammenhang vor. Und in dieſem Lexico hat man hier und da an ſeinem Ort die nöthigen Policey-Anſtalten anzumercken nicht vergeſſen, ſo ferne ſie entweder insgemein das gantze Land oder die Landwirtſchafft angehen. Ein kluger Landwirt muß ſich überhaupt bekümmern 1) um vernünfftige Grundſätze der Policey. Er kan ſolche auch, wenn ſchon die öffentliche Policey ſchlecht beſtellet wäre, dennoch ſelbſt vor ſich und in ſeinem Hauſe beobachten. Es ſind die Regeln und Mittel guter Wirtſchafft. Hiernächſt muß er 2) die Policey-Geſetze ſeines Landes, und auch anderer Länder fein ſammlen und leſen. Dieſe erzehlet Herr Stiſſer in ſeiner Landwirtſchafft der Deutſchen häufig. 3) Muß er ſich die im Lande denen Geſetzen zufolge gemachten Policey-Anſtalten ſelbſt fein bekannt machen.

Pollen, wird der Kern, oder das ſchönſte vom Weitzen-Mehl genannt.

Polniſch Weg-Gras, trägt Purpur-farbene Körner, wächſet häufig um Warſchau herum, wie auch in der Ukraine, bey uns heiſſet es Johannis-Blut. In Pohlen ſammelt mans, ſtreifft die Körner ab, druckt ſie in Ballen zuſammen, und verkaufft ſolche denen Türckiſchen Kaufleuten, die ihre wollne, ſeidne und lederne Waaren, ſonderlich Saffian und die Roß-Schwäntze damit färben. Man vermengt es auch unter die Cochenille, deren Farbe es erhöhet. Die Holländer wiſſen ſolches. Warum legt man ſich hier doch nicht mehr auf die Pflantzung dieſes Krauts?

Polypus, iſt ein Ungeziefer des Meeres, gleich einer Spinne, es wächſt offt zu einer ſolchen Gröſſe, daß es Menſchen bezwingen kan. Es hat an ſtat des Bluts einen Purpur-farbenen Safft, welcher zur Farbe zu brauchen. Auch wird ein fleiſchig Gewächſe in der Naſe, ingleichen im Hertzen, bey dem Menſchen ſo genannt, welches offt den Tod verurſachet.

Polter-Nuß, ſuche Nuß.

Pomade, iſt eine aus gekochtem Marck, fri- ſchem Schöps-Talch, oder von Schweine- Schmaltz und Roſen-Waſſer, oder welches noch beſſer, von Reh-Fett mit Aepffeln und Citronen-Schnitten bereitete, und mit Jas- min- oder andern wohlriechenden Oelen an- gemachte Salbe oder Schmiere; deren Ge- brauch iſt, eine zarte, reine und glatte Haut zu machen, Riſſe und Schwielen wegzunehmen, die Haare einzuſchmieren, damit ſie ſich beſſer kämmen, krauſen und pudern laſſen. Eine treflich nützliche und heilſame Pomade, welche auch zu offenen Schäden, ſonderlich zum Mund und Händen, wenn ſie von Kälte aufgeſprun- gen, dienet, und eine linde Haut machet, iſt fol- gende: Man nehme ein Pfund neue ungewa- ſchene Butter, ein Viertel-Pfund gelbes Wachs, ein Pfund von ſchwartzen wohlzeitigen Trauben in einer erdenen oder höltzernen Schüſſel ausgepreßten Safft und ein Pfund Roſen-Waſſer; koche dieſe vier Stücke zuſam- men in einem neuen Topff, ſchäume es mit ei- nem höltzernen Löffel rein ab, und nehme es nach einer Stunde vom Feuer, laſſe es kalt werden, nehme es alsdenn mit einem irdenen oder höltzernen Geſchirr heraus, drucke es auf ein ſauber Tuch, und verwahre es in einem irde- nen Gefäſſe. Es muß aber dieſe Pomade mit keinem Metall, es ſey was es wolle, berühret werden. Oder ausgekochtes Marck von Ham- mel-Füſſen, Borax, gebrannte Alaune, weiſ- ſes Wachs und Roſen-Oel, man zerlaſſe dieſes über einem gelinden Feuer, und treibe es wohl durch einander, dergleichen giebt eine gute Salbe ab zu dem Geſichte, denn es machet eine glatte und zarte Haut. Oder man ver- miſchet auch über einem nicht ſo gar ſtarcken Feuer ſüß Mandel-Oel, ſamt friſchen Ham- mel-Talch mit rother Ochſen-Zungen, dieſes iſt eine bewährte Salbe vor aufgeſprungene und rauhe Lippen. Zu den Händen aber, ſie ſon- derlich im Winter gut zu erhalten, iſt folgende noch beſſer. Erſtlich nimm eines Eyes groß Hirſch-Marck, und halb ſo viel Venediſchen Terpentin, der aufs ſäuberſte gewaſchen iſt, zu demſelben nimm von einem Ey das klare, rühre beydes das Eyerklar und den Terpentin ſo lang, bis eine Schüſſel voll wird mit dem Schaum, alsdenn laß das Marck kühl zergehen, geuß es auf Roſen-Waſſer, und waſche es ſau- ber; nimm es hierauf vom Waſſer und laſſe es wieder zergehen, ſchütte den Terpentin mit dem Eyerklar darein, und rühre es ſo lange, bis die Salbe ſchön und weiß wird, thue ein wenig ge- ſchabten Campher daran, ſo iſt ſie fertig. Auf gemeine Art eine gute Pomade zu machen: Laſſe man eine Parthie Schwein-Schmeer in einer Pfanne zerſchmeltzen, und ſchütte, wenn ſolches geſchehen, einen guten Theil weiß Wachs und geſchälte Borſtorffer Aepffel darzu, zerreibe es in Roſen-Waſſer, drücke es durch ein zart leinen Tüchlein in kalt Waſſer, laſſe es noch einmal ſchmeltzen, und verwahre es ſodenn zum Gebrauch. Will man ſie wohlriechender machen, ſo kan man Ambra, Biſam, Zibeth und allerhand wohlriechende Oele darunter neh- men. Auf eine andere und noch beſſere Art, nimm zwey Pfund weiß Schweine-Schmeer, drey Stücke ſüſſe Aepffel, und eben ſo viel ſaure, anderthalb Loth Citronen-Schalen, von gelben Sandel und Florentiniſcher Veilgen-Wurtzel drey Qventlein, reine Benzoe anderthalb Qventlein, Muſcaten-Nuß-Blüthe, Zim- met, Würtz-Nelcken, Storax Calamita, iedes ein Qventlein, des beſten Roſen-Waſſers ſo viel als genug iſt; koche alles zuſammen bey gelindem Feuer, drücke es durch ein zart leinen Tüchlein, ſo iſt die Pomade fertig.

Pomerantze, iſt eine runde, etwas geſetzte oder gedruckte Frucht, in Geſtalt eines Apffels, welche von auſſen mit einer etwas dicken, wohl- riechenden Gold-gelben Schale, ſo voll grober Narben bedecket, inwendig aber in viele mit ei- nem ſafftigen Marck angefüllte Fächer einge- theilet iſt, darinnen die Kerne ſtecken; ſie iſt aus dem Geſchlechte der Citronat-Aepffel, wie denn die Bäume einander gleichen, obſchon die Früchte nicht einerley Art ſeyn. Ihrem Ge- ſchmack nach unterſcheiden ſie ſich in gantz ſüſſe, in gantz ſaure, und in mittelmäßige oder Wein-ſaure, welche letztere in der Küche, wie die erſten bey dem Nach-Tiſch am meiſten gebrauchet werden. Die vielerley Arten der Pomerantzen ſind, ſo wie ſie der Churfürſtliche Mayntziſche Garten-Vorſteher, Heinrich Heſſe, in ſeiner neuen Garten-Luſt beſchreibet, die ordinari oder gemeine, ſüſſe und mittelmäßige Pomerantzen. Die ſüſſe Pomerantzen mit krauſen Blättern; die Pomerantzen mit ver- goldeten, oder mit gelben Flecken beſprengten Blättern. Die ſüſſe Pomerantzen della bella von Galta, die ſüſſen Pomerantzen von Genua, ſo man mit den Schalen iſſet. Die ſüſſen Po- merantzen von Puncino, ſo man gleichfalls mit den Schalen iſſet. Die Pomerantzen von zweyerley Gattungen von Schalen, davon die eine dünnſchälig, die anderen dickſchälig ſind. Die Pomerantzen eine auf der andern von Gal- ta. Die Straus-Pomerantzen, derer Blät- ter und Früchte Straus-weiſe, und wie in Büſcheln zuſammen wachſen; die ungeſchlach- ten Pomerantzen von Ruberti. Die gröſſeſten Pomerantzen, im Blat in der Gröſſe der Trau- ben, ſo man den Rieſen nennet. Die gehörn- ten oder Horn-Pomerantzen von Galta, davon die Frucht höckerigt, und öffters wie mit Hörn- lein beſetzt iſt. Die Pomerantze, das Weiblein in der Mitte geſpalten. Die Pomerantzen mit doppelter Blüthe; Die Pomerantze, wie ein Bareth geſpaltet. Die ſüſſe Pomerantze ohne Kern. Die Zwerg-Pomerantze. Die Pome- rantze von Cedrato. Die Pomerantze von Chi- na. Der Adams-Apffel, von welchem beſon- ders an ſeinem Ort. Pomerantzen einzuma- chen, daß ſie gantz verbleiben, nimmt man ſchöne dünſchälige Pomerantzen, ſo nicht fleckigt ſind, und ihren vollkommenen Safft haben; ſchneidet ſie Sternweis, aber nicht tieff hinein, oder, man kan ſolche auch Schraubenweiſe ſchneiden, löſet nur die Schalen auf das ſub- tileſte, damit der innere Apffel mit ſeinem Häut- lein gantz bleibe. Die äuſſere Schale muß

deswegen mit groſſem Fleiß gantz zart von dem Apffel gelöſet werden, unten und oben aber daran bleiben, daß es anzuſehen, als ſtünde der Apffel nur gleichſam in der Schale; abſonderlich aber muß das weiſſe harte Häutlein, ſo das Marck umgiebt, gantz bleiben, damit es im Sieden nicht berſten möge. Hierauf leget die alſo geſchnitten und zugerichteten Pomerantzen in ein vergläſtes ſauberes Geſchirre, darinnen ſie wohl Raum haben, gieſſet friſches Brunnen-Waſſer daran, und leget ein ſubtiles Bretlein darauf, damit ſie im Waſſer nicht empor ſchwimmen, laſſet ſie alſo ein paar Tage wäſſern, iedoch daß ihnen täglich zweymal friſch Waſſer gegeben werde, leget ſie nach dieſem in einen reinen verglaſurten Topff, gieſſet wieder friſches Brunnen-Waſſer daran, wie zuvor, oder legt ſie, welches noch beſſer, in ein ſiedendes Waſſer, daß es darüber zuſammen ſchlage; deckt es knapp zu, und laſſet es auf einer Glut allgemach ſieden, bis die Schale gelind zu werden beginnet, alsdenn thut ſie heraus auf ein ſchönes weiſſes Tuch, bedecket ſie auch mit dergleichen, und laſſet das Waſſer davon abſeihen oder vertrocknen. Inzwiſchen nehmet zu dreyen Pomerantzen ein Pfund Zucker, oder, wenn die Pomerantzen gar groß, zu drey derſelben fünff Viertel Pfund Zucker, und zu einem ieden Pfund Zucker ein halbes Maaß dieſes Waſſers, darinnen die Aepffel geſotten haben, (wiewohl man auch, welches faſt noch beſſer, friſches Röhr-Waſſer darzu nehmen kan,) ſtoſſet den Zucker, oder leget nur ein Stücklein nach dem andern ins Waſſer, laſſet ihn alsdenn wohl ſieden, wie ein Syrup, doch alſo, daß er nicht zu dick werde, denn laſſet ihn verkühlen, unterdeſſen leget die Pomerantzen in ein weites Geſchirr, gieſſet den geſottenen Zucker darüber, und laſſet ſie zwey oder drey Tage, nachdem die Pomerantzen den Zucker bald oder langſam annehmen, wohl bedeckt ſtehen; wenn er wäſſerigt werden will, ſeihet ſelbigen davon ab, und ſiedet die Früchte damit wieder wie zuvor, dieſes wiederholet zum drittenmal, bis die Pomerantzen ſchön durchſichtig ſind; man muß aber im Sieden fleißig Achtung haben, daß ſich die Schale nicht abſtoſſe, endlich ſetzet ſie in einem Geſchirr auf oder neben einander, laſſet die Zucker-Brüh noch ferner etwas dicklicht ſieden, hernach wie zuvor erkalten; gieſſet es wieder über die Pomerantzen, und verwahret ſie alsdenn. Solte die Brühe zu wäſſerig werden, kan man ſie nochmahlen überſieden. Oder ziehet die Schalen von den Pomerantzen ab, (damit man ſie beſonders brauchen kan,) hernach nehmet etwas Zucker in einem Tiegel, gieſſet etwas mehr Waſſer darauf, als ihr ſonſt pfleget, ſetzet ihn auf das Feuer, und laſſet den Zucker ſo dicke ſieden, wie einen Syrup, thut hernach die Pomerantzen hinein, und laſſet ſie ein wenig mit ſieden; wenn ſolches geſchehen, ſchüttet es mit einander in ein Geſchirr, thut noch eine Hand voll geläuterten Zucker hinein, damit der Safft fein dicke wird, und verwahret ſie wohl. Die **Pomerantzen-Schalen** machet man alſo ein; Man nimmt ſchöne, glatte und reine Pomerantzen, ſchneidet ſie halb von einander, und nimmt das ſafftige fein behutſam heraus, daß man die Schalen nicht zerreiſſe, ſiedet ſie hernach ſo lang im Waſſer, bis das Weiſſe inwendig weich worden, ſo läſt es ſich mit einem Löffel ſauber heraus nehmen oder ſchaben, daß die gelbe Rinde oder Schale fein durchſichtig iſt; hernach läutert man ſchönen Zucker, ſo viel als nöthig, läſt ihn Honig-dicke ſieden, und gießt ihn warm aber nicht zu heiß darüber, daß er über die Schalen weggehe; wenn er wäſſerig wird, muß man ihn wieder ſieden, es darff aber über zweymal nicht geſchehen, weil ſie nicht ſehr nachlaſſen; man muß ihn auch nicht zu ſtarck ſieden, denn ſie candiren ſich ſonſt gern. Wenn man will, mag man die Schalen auch länglich in ſchmale Stücklein ſchneiden, und alſo einmachen. Nicht weniger läſſet ſich aus denen Schalen wie aus denen Citronen ein herrliches Zucker-Gebackens zubereiten, wie ſolches unter dem Wort **Citronen-Brot** beſchrieben zu finden. Der **Pomerantzen-Brantewein** wird folgender Geſtalt zubereitet: Man ſchneidet die Pomerantzen-Schalen, nachdem das weiſſe ſubtil heraus genommen worden, daß nichts mehr davon zu ſehen, in länglichte ſchmale Stücken, wie Kraut, wirfft ſie in eine gläſerne Flaſche, geußt ſtarcken Brantewein darauf, und ſetzt es an die Sonne. So oft man Schalen hat, mag man ſie darzu thun, damit er kräfftig und ſtarck bleibe. Wenn man Blähungen empfindet, ſo netze man ein doppeltes Tüchlein oder gebähetes Brot darein, ſo groß, daß es den Magen bedecket, mache ſolches auf einer Glut warm, und lege es laulicht auf den Magen. Es ſtillet dieſer Brantewein zu ein oder zwey Löffel voll eingenommen bey ſtarcken Leuten das Erbrechen, wenn es anders nicht von der Galle herrühret. Den **Pomerantzen-Geiſt** zu machen: Nimm hundert ſüſſe Pomerantzen, die ſchön gelb an Schalen, und nicht grün ſind, löſe von denenſelben die Schalen Blätter-weiſe herab, und aus ſolchen das weiſſe völlig heraus, ſchneide ſie alsdenn länglicht und klein gewürffelt, auf einem zinnernen Teller, (denn wenn man einen höltzernen darzu gebrauchet, ſo gehet das beſte Oel in das Holtz,) thue ſie in eine dicke gläſerne Flaſche, die keine zinnerne Schrauben habe, geuß darauf zwey Maaß Malvaſier, oder guten alten Italiäniſchen Wein, der ſeine Süßigkeit noch hat, vermache die Flaſche mit einem Stöpſel von Korck oder Pantoffel-Holtz, und verbinde ſie mit Blaſen und Papier, ſtelle ſie alſo zwölff, oder auf das längſte vierzehen Tage an die Sonne oder auf einem warmen Ofen, und rüttle ſie des Tages einmal um, damit die Schalen in die Höhe kommen, und brenne die Materie hernach auf die Weiſe aus: Nimm einen gläſernen Kolben, und ſchütte von der gebeitzten Materie darein, aber nicht viel, der Wein muß allezeit zween qver Finger hoch über die *Species* kommen, ſo muß man auch den *Liquorem* und die *Species* dergeſtalt proportionirlich eintheilen, damit von einem oder dem andern nicht einmal zu viel, das andere mahl zu wenig komme, der

Kolben

Kolben aber muß zum höchſten nur auf vier Querfinger angefüllet werden; ſetze hernach den groſſen Hut auf den Kolben, vermach ihn wohl mit Papier und Leinwand, ſetz ihn in ein kupfernes Brennzeug ein, und laſſe es alſo gemach ausbrennen. An ſtat des Weins kan man auch den Safft von Pomerantzen nehmen, welcher nicht ſo hitzig iſt. Der Brantewein ſo wohl als dieſer Spiritus ſind eine herrliche Magen-Stärkung und für das Bauch-Grimmen ein bewährtes Mittel, welche Tugend auch die eingemachten Schalen haben. Aus den Kernen wird ein Waſſer abgezogen, welches den Stein zermalmet. Dieſe Frucht wächſet auf einem Baum, welcher in warmen Ländern ſo groß wird, wie bey uns ein mäßiger Apffel-Baum, zu welcher Gröſſe iedoch die in unſern kalten Nord-Ländern gezogene nicht gelangen wollen, auſſer was die hier und dar in vornehmen Gärten anzutreffende hochſtämmige ſtarcke Bäume ſind, welche bereits als anſehnliche groſſe Stücke in Kiſten aus Italien gebracht worden, und durch den Fleiß geſchickter Gärtner beklieben, und fortgewachſen ſind. Dieſer Baum hat viele kurtze immergrüne Zweige, und an denenſelben dicke, glatte, überall durchlöcherte, in der Mitten breite, vornen aber ſcharff zugeſpitzte, und am Stiel mit einem kleinen Hertz-Blat unterſetzte Blätter, die er über Winter behält. Wenn er noch wild, iſt er mit langen dornigten Stacheln beſetzt, wie der Citronen-Baum. Die Blüthen beſtehen aus fünff weiſſen in die Runde zuſammen-geſetzten dicken Blätlein, und ſind eines durchdringenden lieblichen Geruchs, wie denn auch die Blätter einen ziemlich guten Geruch haben. Man findet allezeit reiffe und unreiffe Früchte an ihm, worzu im Frühling noch die Pracht der Blüthe kommt. Die Früchte ſind erſtlich grün, die aber den Winter über an dem Baum hängen bleiben, färben ſich bleich-gelb, und werden im Frühling wieder grün, bis ſie zu völliger Reiffe und Farbe gelangen. Die Bäume werden bey uns in Käſten gepflantzet, und im Herbſte in die Gewächs-Häuſer oder ſogenannte Orangerien beygeſetzet, weil ſie ſo wenig als die Citronen-Bäume unſere Lufft im Winter vertragen können. Sie erfordern ein mittelmäßig-fettes wohl durchgeſiebtes luckeres Erdreich, und wollen dahero ſehr bald im Frühling um den Stamm umgegraben ſeyn, mit welchem Umgraben den Sommer durch monatlich fortgefahren werden ſoll, damit das Waſſer von dem Erdreich beſſer durchgelaſſen, und die Wurtzel nicht beſchweret werde. Die Fortpflantzung geſchiehet entweder durch Steckung der Kerne, welche im Frühling im April in einen mit guter geſiebter luckerer Erde angefüllten Kaſten einen Zoll tief, und vier Zoll weit von einander geſteckt, und wenn ſie aufgegangen, fleißig an die Sonne geſetzet, bey trockenem Wetter täglich begoſſen, nach dreyen Jahren verſetzet, und, wenn die Stämmlein die Dicke eines kleinen Fingers erlanget, geäugelt werden müſſen; oder durch Anſatz, wenn ein Zweig von einem Pomerantzen-Baum guter Art in ein mit guter Erde gefüllten Spalt-Topff geſchlagen, und alſo gewartet wird, daß er darinn eigene Wurtzeln ſchlagen, und das folgende Jahr abgeſchnitten werden könne. Durch das Abſaugen, wie auch durch das Oculiren werden die wilden Pomerantzen-Stämme verbeſſert, ſo kan man auch Pomerantzen-Augen, auf Adams-Aepffel-Stämme ſetzen. Die aus Italien gekommene Bäume, wenn ſie aus dem Kaſten genommen und die Wurtzeln wohl gereiniget ſind, müſſen in Gefäſſe, ſo mit guter Erde angefüllet, verſetzet, eine Zeitlang im Schatten, iedoch in freyer Lufft gehalten, und fleißig begoſſen werden. Bey Erkauffung ſolcher Bäume muß man ſich wohl vorſehen, denn dieſe Bäume pflegen offtmals lange unterwegs zu bleiben, und ob ſie zwar wohl mit Moos und andern dergleichen Dingen verwahret, ſo ſind ſie doch zum öfftern, weil ſie lange aus der Erden geweſen, verdorben. Man muß dahero nach der Rinde ſehen; denn wenn dieſe friſch, grün, hart und dichte, auch im Auftreiben fein ſafftig iſt, ſo iſts ein Zeichen, daß ſie noch gut und geſund; wenn aber die Rinde bleich und welck ſich befindet, ſo iſts eine Anzeige, daß ſie ſchon erſtorben ſind. Am beſten thut man, wenn man dergleichen Bäume mit dieſer Condition erhandelt, daß was nach beſchehener Pflantzung ſitzen bleiben und nicht fortkommen würde, ſolte dem Verkäuffer verdorben ſeyn, was aber würde wachſen, ſolte demſelben dem Accord gemäß bezahlet werden. Wenn die Pomerantzen-Bäume ſtarck getrieben, muß man die zu weit vorragenden Zweige abſtutzen, zugleich, wo die Bäume zu dick, ſie vorſichtig ausſchneiteln, die Dornen abkneipen, was daran verbrochen oder verdorret, mit der Säge abnehmen, und die Wunden mit Baum-Wachs wohl verſtreichen; im Sommer, wenn es nöthig iſt, allezeit gegen Abend dieſe Bäume begieſſen, und darzu das Waſſer aus einem Teiche und Canale nehmen; oder wo dergleichen nicht vorhanden, das Quell- oder Brunnen-Waſſer vorher in einer Kufen wohl durchwärmen laſſen, auch darein etwas Tauben- und Hüner- oder Kuh-Miſt, damit es fett werde, legen; endlich ſolche im Herbſt, ſo bald man ſich der Nacht-Fröſte zu beſorgen hat, fein trocken in dem Gewächs-Hauſe beyſetzen, den Winter durch dieſelben ſparſam begieſſen, und nur allein das Erdreich, wenn es oben ſtaubig worden, ein wenig anſprengen, weil ſie ſonſt in etlichen Wochen die Blätter abfallen laſſen. Aus der Blüthe dieſes Baumes wird ein Waſſer deſtilliret, welches inner- und äuſſerlich gebraucht, eine kräfftige Hertz-Stärckung, und bewährte Artzney in gifftigen und hitzigen Fiebern iſt. **Pomerantzen-Blüth-Eßig zu machen:** Nehmet ſchöne trockene Pomerantzen-Blüth, ſo ſich noch nicht völlig geöffnet hat, brechet von ſelbiger die grüne Stiele auf das genaueſte herab, doch daß die Blümlein gantz bleiben; thut ein gut Theil davon in ein Glas, und gieſſet von dem ſchärffſten Wein-Eßig daran, verbindet das Glas wohl, ſtellets an die Sonne, und laſſet es vierzehen Tage oder drey Wochen lang darinnen ſtehen. Etliche

liche pflegen auch, wenn ſie dieſen Eſſig anſtellen, ein wenig Würtz-Nelcken und gröblich zerſtoſſenen Zimmet darein zu thun. Das Pomerantzen-Blüthen-Oel verfertigt man alſo: Man nimmt Pomerantzen-Blüthe ſo viel man will, thut ſie in eine gläſerne Flaſche, gieſſet ſüß Mandel-Oel darüber, wirfft ein wenig Alaun und Ambra darein, ſtellet die Flaſche an die Sonne, wo ſie am heiſſeſten hinſcheinet, läſſet ſie einen Monat alſo ſtehen, thut unterweilen friſche Blumen darein, und vermacht iederzeit das Glas wieder wohl, endlich ſeihet man es durch, und verwahrt es, ſo wird es einen ſehr anmuthigen Geſchmack haben. Wer Pomerantzen-Blüthen einmachen will, laſſe eine gewiſſe Quantität ſo viel er will, in einer Pfanne Waſſer ſieden, werffe ſie, wenn ſie ziemlich geſotten, und weich zu werden beginnen, in ein ander Gefäſſe ſiedenden Waſſers, und thue von ein paar Citronen den Safft darzu, welches ſie weiß macht. Sind ſie nun gantz weich, ſo thue man ſie in friſch Waſſer mit etwas Citronen-Safft, und nachgehends in geläuterten Zucker, laſſe ſie nur eine kleine Weile darinnen kochen, alsdenn nehme er ſie heraus, und verwahre ſie in Büchſen oder Gläſern, ſo ſind ſie gut. Das Röhren-Waſſer iſt am beſten hierzu zu gebrauchen. Das Pomerantzen-Baum-Holtz iſt feſter als das Citronen-Holtz. Aus den Blättern wird ein Oel gezogen, ſo zu den offenen Schenckeln überaus bewährt ſeyn ſoll, abſonderlich wenn man auch noch dazu die friſchen Blätter des Tages zweymal auf den Schaden legt. Friſche Pomerantzen-Blätter in den Mund gekäuet, machen auch einen wohlriechenden Athem.

Pomerantzen-Baum, ſiehe Pomerantze.

Pomerantzen-Haus, ſiehe Gewächs-Haus.

Pomeſine, iſt eine faſt Kugel-runde Frucht, welche den Pomerantzen an Geſtalt ſehr gleich, an Lieblichkeit aber dieſelben weit übertrifft, hoch Gold-farb und voll Safftes, der einer kühlenden Eigenſchafft, und daher in hitzigen Kranckheiten eine vortreffliche Labung giebt, doch muß er mäßig genommen werden, wenn man nicht die Schale, welche dünn und hitzig iſt, mit genieſſen, und eines mit den andern temperiren kan. Man hat derſelben unterſchiedlicher Gröſſe, kleine und groſſe. Der Baum iſt dem Pomerantzen-Baum in allem gleich, nur daß die Blätter einen angenehmern Geruch haben, als die Blätter des Pomerantzen-Baumes. Weil die Portugieſen, als ſie die Pomeſin-Bäume aus China nach Portugal gebracht, und daſelbſt auch glücklich fortgepflantzet, die Früchte davon am allererſten nach Deutſchland und Franckreich gebracht, ſo hat man ſonderlich in letztgedachtem Reiche dieſe Früchte Portugieſiſche Pomerantzen genennet.

Pompe, ſuche Pumpe.

Pompelmus, iſt eine von denen Holländern alſo genannte auſſerordentlich groſſe Art Pomeſinen, ſo in Oſt-Indien, ſonderlich auf der Inſel Java Major vor Batavia häufig wächſet. Der Baum wird gröſſer, als der Limonien-Baum, aber eben ſo ſtachelich; ſeine Blätter ſind breit und rund, gegen dem Stiel mit einem kleinen Hals-Blätlein unterſetzt. Die Blüthe iſt weiß, faſt wie Aepffel-Blüthe, eines ſehr angenehmen Geruchs, daraus ein köſtliches Waſſer gezogen wird. Die Frucht erwächſet zur Gröſſe eines Kinds-Kopffes, mit einer dicken, auch wenn ſie reiff, Granatenfarbnen, und etwas fleckigten Schale, weswegen ſie auch von den Maleyern Limon-Metzſchan, oder die Tieger-Limonie genennet wird. Sie hat ein röthliches Fleiſch, von einem ſauerſüſſen oder Wein-ſäuerlichen Geſchmack, giebt eine treffliche Erfriſchung, und iſt dahero vor diejenige, ſo des Tages vorhero einen Rauſch gehabt, ein angenehmer Biſſen. Wenn ſie nicht angeſtoſſen iſt, pflegt ſie etliche Monate zu dauren. Auf Java wird dieſe Frucht ausgepreſſet, und ein Wein, wie anderer Orten der Cidre oder Aepffel-Moſt davon gemachet.

Pomuchel oder Dorſch, wie er in Preuſſen genennet wird, iſt ein gar wohlſchmeckender Fiſch, der in Menge, wie der Cabliau in der Oſt-See gefangen wird, und weil ihn einige vor eine kleine Art des wahren Cabliau halten, ſo kan was von deſſen Zurichtungen oben geſaget worden, allhier wiederholet werden.

Porcelan, wird die durchſichtige Glasharte, der Farbe nach ordentlich weiſſe, aus gewiſſer Erde gebrannte Materie genennet, davon allerley Trinck-Geſchirre, und andere in einer Haushaltung nöthige Gefäſſe zubereitet werden. Das meiſte davon iſt gemeiniglich auf der äuſſeren Seite blau und weiß, die allerkoſtbareſten aber ſind die mit den ſchönſten bunten Farben und mit Gold gezieret. Je ſchöner demnach die Farben, die zierliche Arbeit, der Glantz und das durchſichtige Weſen des Porcelans, ie deſto mehrern Werth und Hochachtung verdienet er, und ein um ſo viel ſorgfältigers Umgehen erfordert derſelbe, wegen ſeiner Zerbrechlichkeit. Vor dieſen wurde das allerfeinſte aus China und Japan zu uns nach Europa gebracht, und jährlich viele 100000 Thlr. aus Deutſchland geſchleppet, nach dieſem aber hat man in Holland angefangen, dieſes hin und wieder, und abſonderlich zu Delfft nachzukünſteln, worauf man nebſt dieſen gar ein feines Porcelan auch zu Berlin fabricieret, keines aber wolte dem gedachten Indianiſchen gantz nahe kommen. Endlich iſt man zu groſſer Verwunderung vieler fremden Nationen zu Dreßden hinter das Geheimniß der Chineſiſchen Porcelan-Arbeit gekommen, und in Ausführung dieſer Sache ſo glücklich geweſen, daß nunmehro das Chineſiſche Porcelan an künſtlicher Arbeit, Nettigkeit und Schönheit von dieſem weit übertroffen wird, davon ein ieder, ja der geſchickteſte Chineſer ſelbſt bey Betrachtung der faſt unzehligen ſo wohl zum Prunck und Staat dienlichen Curioſitäten, als auch derer zu vornehmen Haushaltungen nöthigen, ihrer Nettigkeit halber ſehr raren und ſonderbaren Geſchirr, wie er ſie theils in den Dreßdniſchen

Porce-

Porcelan-Magazin und zum Verkauff, theils aber in einem und andern Cabinette zum Prunck aufgeſtellet, theils auch im täglichen Gebrauch findet, das wahrhafftige Zeugniß mit bewunderenden Beyfall wird ablegen müſſen. Suche Irdenes Gefäß.

Porphyr, iſt eine köſtliche Art Marmors, die alle andere Gattungen deſſelben an Härtigkeit übertrifft. Er ſiehet röthlicht, der allerſchönſte aber recht hell-roth, und hat zuweilen weiſſe Flecke, und weil ihm wegen ſeiner Härte durch das Aneinanderreiben nichts, oder doch in langer Zeit ſehr wenig abgehet, ſo dienet er den Apotheckern und Mahlern vortrefflich zu Mörſern und Reibe-Steinen. Siehe Marmor.

Porſch, Poſt, wilder Roßmarin, Kühn-Roſt, iſt ein Kraut, welches in Heiden und Wäldern wild wächſet. Es treibet rothe Stengel, und hat Blätter, wie der Roßmarin, welche unten Roſt-farben und oben grün ſind; ſeine Blüthe beſtehet in rothen Knöpfflein mit weiß oder gelblichen Blumen. Dieſes Kraut hat einen ſtarcken Geruch und ſcharffen Würtz-Geſchmack, nimmt auch den Kopff ſtarck ein, und wird dahero von Gewiſſen-loſen Bierbrauern an ſtat des Hopfens in das Bier gethan, damit es bald truncken mache. Es iſt aber der Geſundheit ſehr ſchädlich; deswegen thun diejenigen beſſer, die es, die Motten zu vertreiben, um ſeines ſtarcken und ſcharffen Geruchs und Geſchmacks willen, bey die Kleider legen.

Por-Scheune, ſiehe Empor-Scheune.

Portal, heiſt einmahl der Haupt-Eingang in einem beſchloſſenen Raum; ſonderlich aber verſtehet man darunter ein Bind-Werck, wie ſolches in den Luſt-Gärten nach Art einer Triumph- oder Ehren-Pforte aus Pfählen, Latten- oder Nagel-Werck aufgerichtet, und der ſteinernen Architectur ſo accurat als möglich gleich formiret wird; ſo daß man in denen berühmteſten Gärten die herrlichſten Exempel, als ſonderbare Bey-Zierden dieſer Art antrifft. Unter andern ſind einige von guter Invention in des Daviler Civil-Bau-Kunſt durch L. C. Sturm ins Deutſche überſetzet, Tab. 91 und 93 anzutreffen. Was im übrigen bey Anlegung derſelben in Acht zu nehmen, dieſes kan zum Theil aus L. C. Sturms vollſtändigen Anweiſung groſſer Herren Palläſte p. m. 82 erſehen werden, theils aber iſt auch bereits oben unter dem Wort Nagel-Werck angeführet worden. Dieſe Portale werden erſt aus Holtzwerck gebildet und aufgerichtet; hernach pfleget man allerley in die Höhe lauffende Gewächſe daran zu pflanzen. Dieweil es aber hohe Wercke, ſo laſſen ſie ſich mit ſchwachen und niedrigen Strauchwerck, als Rhein-Weiden und dergleichen, alleine nicht wohl bekleiden, deswegen kan man Hagebüchen und Rüſtern, auch, wo ſie zu haben, Cornel-Bäume, Wachholdern, und die groſſe Art Buchs-Baum darunter nehmen.

Portugieſiſches Brot, iſt ein Gebackens von Mehl, Zucker, Mandeln und Gewürzen, welches folgender Geſtalt bereitet wird: Man nimmt ein Viertel-Pfund abgeſchälte und mit Roſen-Waſſer gröblich zerſtoſſene Mandeln, ein halb Pfund klein geſtoſſenen Zucker, und ein wenig Armeniſchen Bolus, reibet es wohl unter einander, thut darzu geſtoſſene Nägelein, feinen Zimmet, Cardamomen, Muſcaten-Blüth, iedes ein halb Loth, alles nur gröblich zerſtoſſen, ein halb Pfund ſchön Mehl, zerklopffte Eyer, nach Nothdurfft, daß ein Teig daraus gemachet werden könne; Aus dieſen machet man eines qveren Fingers dicke Semmeln, leget ſie auf ein mit Mehl beſtreuetes Papier, thut es in eine Torten-Pfanne, und bäckt es mit gelindem Feuer, doch aber oben ſtärcker als unten ab.

Portulac, ſiehe Burtzel-Kraut.

Poſen, ſuche Büſſeln.

Poſſeſs, oder **Beſitz**. Bey der Erlangung und dem Gebrauch der Güter, Einkünffte und Rechte hat Poſſeſs und Beſitz in der Wirtſchafft einen groſſen Einfluß. Und in Deutſchland ſonderlich höret man in wirtſchafftlichen Dingen immer von dem Beſitz und der Poſſeſſion reden. Jeder Bauer weiß ſich auf ſeine Poſſeſſion oder ſeinen Poſſeſs zu beruffen. Daher iſt es nöthig, daß wir hier nur mit wenigen dieſen Artickel erläutern. Es wird entweder vor die bloſſe Innhabung einer Sache, oder die äuſſerlichen Handlungen und das Vornehmen, damit man eine Sache in ſeiner Hand und Gewalt hat, oder brauchet, oder aber zugleich vor das Recht und die Befugniß gebrauchet, ſo daraus in Anſehung der Sache und anderer Leute entſtehet, wenn man dieſes Haben und Beſitzen, in der Meynung und Abſicht, die Sache vor ſich oder im Nahmen eines andern entweder als ein Eigenthum, oder mit einem andern Rechte, zum Exempel Pfands- Genießbrauchs- Mieths-Pfands-Rechte, zu haben und zu beſitzen, ausübet und fortſetzet. Das erſte iſt eine Handlung, welche auch bey der urſprünglichen Occupation derer Dinge, die noch keinen Herrn haben, oder auch bey Sachen, die ihren Herrn haben, bey andern Handlungen vorgehet, und welche eben nicht die eigentlichen Rechte der Poſſeſs nach ſich ziehet, woferne nicht das andere, nemlich die Meynung und Gemüths-Abſicht, die Sache auf irgend eine Weiſe vor ſich zu haben, dazu kommt. Und ſolchergeſtalt wird zu dem Rechte der Poſſeſs 1) der leibliche Beſitz, das leibliche Haben in leiblichen Dingen, oder aber in uncörperlichen Dingen der Gebrauch und die Ausübung, z. E. eines Rechts, 2) die ietztgedachte Meynung des Gemüthes erfordert. Mit jenem wird der Beſitz zwar angefangen, mit dieſem aber, nemlich dem Gemüthe, wird er continuiret. Und eben dieſe Meynung iſt entweder, um die Sache eigen, oder ſonſt mit einem

andern Rechte beſtändig, oder auf eine Zeit lang zu haben, gerichtet, folglich wird dadurch der Beſitz ſelbſt verſchieden, und die Rechte, ſo daraus entſtehen, ſind ebenfalls verſchieden. Hieraus erhellet alſo, was zum Poſſeſs-Nehmen einer Sache in der Wirtſchafft erfordert werde. Und man hat Urſache, ſo viel möglich, dahin zu ſehen, damit beyde Stücke andern klar und offenbar ſeyn, wenn man behaupten will, man ſey in den Beſitz gekommen oder geweſen. Hiernächſt ſo hat es zwar bey Herren-loſen Sachen nicht viel Schwierigkeiten, einen Grund des erlaubten und rechtmäßigen Beſitznehmens und Behaltens zu haben; nur muß dieſes, daß die Sache Herren-los ſey, entweder ausgemacht, oder doch wenigſtens dem Beſitznehmenden und Behaltenden nicht anders bekannt ſeyn. Dann dieſes wird zu einem Beſitz, darinne man ſich in guter Treue und ehrlicher Meynung befindet, oder dabey man nicht mit Willen und Wiſſen den andern an ſeinen Rechten kräncket, ſonderlich erfordert. Iſt es daher ungewiß, ob die Sache nicht einen Herrn habe, welches in einer bürgerlichen Geſellſchafft, wo man alles ins Privat- oder publique Eigenthum zu bringen bedacht iſt, nicht leicht zu vermuthen; ſo müſſen allerhand Mittel angewendet werden, um gewiß zu werden, woferne man nicht den Verdacht einer Tücke, oder wenigſtens einer muthwilligen Nachläßigkeit, in der Bemühung, niemanden nicht zu ſchaden, und alſo GOttes Geſetz nicht zu beobachten, verrathen, und ſich wenigſtens einer ſchlimmen Abſicht verdächtig machen will; zumahl da der Beſitz unſtreitig Herrenloſer Sachen das Eigenthum davon dem Beſitzer giebet, weil alle anders ſolches ſtillſchweigende geſchehen laſſen, und dem andern dieſen Willen, die Sache vor ſich allein mit Ausſchlieſſung anderer zu haben, einräumen und zugeſtehen. Allein was den Poſſeſs und die Poſſeſs-Nehmung anderer Sachen, die ſchon ihren Herrn haben, oder gehabt haben, anbetrifft, und daran man alſo eigentlich kein Recht als mit ſtillſchweigender oder ausdrücklicher Einwilligung des Herrns erlangen und haben kan; ſo iſt dabey noch mehr Behutſamkeit nöthig, wenn der Poſſeſs alle Wirckungen haben ſoll, ſo man dadurch erlangen kan. Sonderlich muß es ausgemacht ſeyn, was vor ein Wille des Herrn dabey zum Grunde liege? Ob der Beſitznehmende ſolches als eigen, oder als ein Pfand, oder als ein Darlehn, als einen Pacht ꝛc. von ihm haben ſoll? 3) Es muß dieſer Wille entweder aus geſchriebenen oder geredeten Worten, oder aus Handlungen, wodurch der Herr ſeine Einwilligung ſtillſchweigende erkläret, erhellen, u. ſ. f. Indeſſen wenn nun einer ſich in dem Beſitz wircklich einmahl befindet, es ſey ſolcher denen Geſetzen gemäß oder nicht, und dieſes [illegible]te iſt nicht gleich bey der Einſetzung, z. E. [illegible] man einem Dieb eine Sache gleich wieder nimmt, offenbar, ſo iſt es in der bürgerlichen Geſellſchafft doch wegen der öffentlichen Ruhe nicht erlaubt, den andern eigenmächtig, oder aber auch gerichtlich, ohne die Unrechtmäßigkeit ſeines Beſitzes erſt ausgeführt zu haben, deſſelben zu entſetzen, oder darinne zu turbiren. Und daher wird, wann es geſchieht, vor allen Dingen erſt die Ruhe und der Beſitz wieder hergeſtellet, ehe man ſich in die Unterſuchung der Rechtmäßigkeit deſſelben, oder endlich derer Rechte ſelbſt, ſo der Beſitz wircken kan, einläſſet; Sondern man fragt nur um der Ruhe willen: beſitzt ers? oder hat ers beſeſſen? und iſt daraus ohne Unterſuchung geſetzet worden? Iſt dieſes richtig, ſo ſchützt man einen im Poſſeſs, oder hilfft ihm wieder dazu. Was aber die Unterſuchung der Rechtmäßigkeit des Beſitzes betrifft, das weiſet man ins ſogenannte poſſeſſorium ordinarium; und was die Unterſuchung derer Wirckungen des rechtmäßigen Beſitzes anbelanget, ſo weiſet man ſolches in das petitorium. Solchergeſtalt heißt die Behauptung des wircklichen und bloſſen Beſitzes ſelbſt ohne ſeine Rechtmäßigkeit das poſſeſſorium ſummariſſimum, zu deſſen Behuf die Rechte viele beſondere, ſowohl auſſergerichtliche als gerichtliche Mittel, damit man ſich nicht des Beſitzes begebe, oder daraus entſetzet, darinne turbiret, oder aber, damit man wieder darein geſetzet werde, verordnet haben, dergleichen die interdicta poſſeſſoria, die mandata manutenentiæ &c. ſind. Ja, weil man durch einen unverrückten rechtmäßigen Beſitz binnen gewiſſer von denen Geſetzen beſtimmten Zeit nach Unterſchied derer Sachen und anderer Umſtände, auch bey Sachen, die nicht Herren-los waren, als wir ſie in Beſitz nahmen, wegen der Gewißheit des Privat-Eigenthums, und, um die nachläßigen Wirte zur Achtſamkeit auf ihr Vermögen durch dieſe Strafe gleichſam anzuhalten, ſo gar das Eigenthum an eines andern Gut vermittelſt der Verjährung erlangen kan; ſo hat man zu dem Ende ſehr darauf zu ſehen, daß der Beſitz nicht unterbrochen, oder auf einige Weiſe verlohren werde, ſonderlich wo es Sachen ſind, die man nicht immer cörperlich bewahren oder brauchen kan. Man pflegt ſich aber ſonderlich gegen die Eingriffe mit Proteſtationen, ingleichen mit actibus poſſeſſoriis zu verwahren. Uibrigens aber iſt es an denen meiſten Orten, wo man erkennet, daß die Vervielfältigung der Proceſſe, und die Verzögerung derſelben der Wirtſchafft höchſt ſchädlich ſey, heut zu Tage gar heilſam verordnet, daß man, wenn es nicht gar zu verworren, und zu viel dabey auszumachen, oder doch nicht periculum in mora und metus inſecuritatis vorhanden iſt, mit dem poſſeſſorio ſummariſſimo das poſſeſſorium ordinarium, ja das petitorium zugleich vornimmt, und alſo die Handhabung, die Rechtmäßigkeit und die Rechte, die der Beſitz geben kan, auf einmahl unterſuchet.

Dieſes

Dieſes wenige iſt genug vor ungelehrte, oder doch in Rechten nicht erfahrne Wirte. Denen zu gute wir ſolches auch nur gantz natürlich, nicht aber eben juriſtiſch vorgeſtellet haben.

Poſt, ſuche Porſch.

Poſt, heiſſet in Rechnungs=Sachen eine iede Summe, ſo in die Rechnung getragen wird. Eine iegliche Poſt muß unter die rechte Claſſe und an gehörigem Ort verſchrieben, und mit behörigem Schein oder Qvittung beleget werden, wo ſie anderſt in Rechnung paßiren, und nicht durchſtrichen werden ſoll.

Poſt, Poſt=Weſen, iſt entweder eine Privat= oder öffentliche von dem Landes=Herrn zum Beſten der Regierungs= oder Nahrungs=Geſchäffte in und auſſer Landes gemachte Anſtalt und Einrichtung, dadurch die Menſchen ſicher, bequem, gewiß und geſchwinde in abgemeßnen Zeiten vor wenig Koſten mit einander durch Briefe correſpondiren, zu einander zu Pferde oder auf Poſt=Wagen und Kutſchen zu Lande, und auf Paquet=Boten zu Waſſer reiſen, einander Güter zuſchicken, oder von einander bekommen können, ſolchergeſtalt aber unter einander in ein freundliches, nützliches und geſelliges geſchäfftliches Vernehmen deſto leichter treten, Handel und Wandel aber dadurch erleichtert und vermehret werden mögen. Wann man vor ſich ſeine eigene Gelegenheit zu reiſen braucht, oder aber von andern miethet, oder Leute zu Bothen dinget, ſo heißt ſolches eine Privat=Anſtalt, einander Poſt zu thun, zu reiſen und dergleichen. Weil aber dieſes offt koſtbar, unſicher, ungewiß, unordentlich und unbeqvem iſt, alſo daß in einem Lande, wo nur ſolche Privat=Gelegenheit iſt, die Geſchäffte und Gewerbe ſehr verhindert werden, und ſelten im Flor ſind, ſo hat die hohe Obrigkeit zum Beſten der Nahrung die Pflicht und das Recht hierzu, theils ordentliche, theils auſſerordentliche öffentliche und an gewiſſe Ordnung, Rechte und Geſetze gebundene Anſtalten zu machen, welche ſich entweder in das Land, oder auch andere Länder, wenn man die daſigen öffentlichen Poſt=Anſtalten mit dem ſeinigen durch Verträge zuſammen hänget und verknüpffet, oder wohl gar das Recht erhält, durch andere Länder ſeine Poſten fortgehen zu laſſen, erſtrecken. Dieſes heißt das Poſt=Recht und Poſt=Regal, ſo eigentlich aus dem Recht, die Policey zu beſorgen, fleiſſet. Die Anſtalt ſelbſt aber heißt die öffentliche Land= oder herrſchaftliche geſchwinde Poſt, der ſich ieder Wirt nach gemachter Ordnung bedienen kan. Es ſind aber auch auſſerordentlich öffentliche Poſten, dahin die Extra=Poſten, Staffeten und Couriers gehören. Beyde ſind vornemlich fahrend oder reitend. Die fahrenden ſind entweder geſchwinde Poſten, oder langſame Land=Kutſchen, Cammer=Wagen 2c. worauf man auch ſchwere Sachen fortbringen kan, da die geſchwinden eigentlich nur vor Perſonen, leichte Sachen und Briefe beſtimmet ſind. Bey allen ſind die Zeiten des Ankommens und Abgehens, die Oerter, die Ordnungen und Geſetze, die Poſt=Bedienten, das Poſt=Geld, die Taxen, Poſt=Wagen und Pferde 2c. wohl zu beobachten. Alles zuſammen heißt das Poſt=Weſen. Wer mehr davon wiſſen will, ſehe das Kauffmanns=Lexicon nach. Es iſt aber vom Poſt=Weſen, wenn man die Poſt=Rechte und Ordnungen, ingleichen die Lehre vom Poſt=Regal ausnimmt, die ins Jus publicum particulare gehöret, und in *Leonbardi* Sammlung von ſolchen Schrifften zu finden iſt, noch kein einziges Buch vorhanden, welches die oeconomiſchen Grund=Sätze der Einrichtung eines Poſt=Weſens zulänglich und ordentlich abhandelt, ſo zu bedauren, und kein geringer Mangel in der Cameral=Wiſſenſchafft iſt.

Potage, oder **Allerley=Eſſen**, iſt ein gemiſchtes Eſſen, beſtehend aus Rind= Kalbs= Schöpſen= Hüner= Capaunen= und dergleichen Fleiſch, einem allein oder mehr zuſammen, oder aus Fiſchen, in einer langen Brühe, mit Reiß, Graupen, allerley Kräutern oder Wurtzeln gekocht, mit vielen Gewürtzen abgemacht, und zuweilen mit Morcheln, Eyern, Klöſern, Fricandellen und andern Schleckereyen verbeſſert, ſo bey der Mahlzeit zuerſt aufgetragen wird. Allein es wird auch öffters ein ſolch Gemenge von ſo vielen widrigen Dingen nach der Phantaſie der Köche gemachet, daß die Geſundheit bey der heutigen Kocherey faſt durch nichts mehr als dieſe Potagen und durch die gebackene Sachen beſtürmet wird. Siehe den Anhang von einer Verbeſſerung der Küche groſſer Herren, welcher an P. **Kretſchmars** oeconomiſchen Vorſchlägen in der Großiſchen Handlung allhier 1744 in 8 verleget zu finden. Ubrigens können zum Exempel folgende zwo Potagen dienen: Von jungen Hünern macht man dergleichen folgender Geſtalt: Nehmet kleine junge Hüner, putzet ſie ſauber, blanchiret und füllet ſie mit Krebſen. Nach dieſem richtet ſie in einen Potagen=Keſſel, leget ein Stück Butter mit Krebs=Butter, Citron=Schalen und Muſcaten=Blüthen vermiſcht dazu, paßiret ſie eine Weile, gieſſet darnach gute Brühe darauf, ſetzet ſolche auf ein gelindes Kohl=Feuer, und laſſet ſie gantz gemächlichen kochen, denn ſo ſie einen ſtarcken Sud thun, ſo zerſpringen ſie; gieſſet gute Coulis daran, damit die Brühe ein wenig dicke werde. Indeſſen putzet Carfiol, blanchiret ſolchen erſt, und thut ihn darzu hinein, ingleichen ausgebrochne Krebſe; zum garniren aber macht man gefüllten Salat, gefüllte Krebs=Naſen, Morcheln, Kalbs=Milch, Kälber=Ohren, Hüner=Mägen, und gebackene junge Hüner, dieſe vorbeſchriebene Ragouts bereitet iede beſonders in kleinen Tiegeln, damit man deſto zierlicher anrichten könne, machet auch dieſe Ragouts alle mit Coulis an. Wenn ihr nun

nun bald anrichten wollet, ſo ſchneidet gute Semmel in die Schüſſel, darauf ſoll angerichtet werden, gieſſet von der Brühe, darinnen die kleinen Hüner liegen, darauf, leget die Hüner ferner fein ordentlich darein, und den Carfiol auf den Rand, die Krebſe und kleinen Ragouts aber fein darzwiſchen, daß ſie einander übers Creutz abſtechen, und alsdenn die gebackenen jungen Hüner. Unterdeſſen aber nehmet fünff bis ſechs Eyer-Dottern, nachdem die Potage groß iſt, thut ſolche in ein Töpffgen, und ziehet die noch übrige Brühe damit ab, übergieſſet die Potage vollends damit, beſprenget ſolche endlich mit Krebs-Butter, ſtreuet klein gehackte Piſtacien darüber, ſo kan ſolche nach Belieben verſpeiſet werden. Zu einer Karpfen-Potage nehmet einen ſchönen groſſen Karpffen, ſchuppet ſolchen, und löſet ihm alles Fleiſch herunter, das ihr hernach gantz klein ſchneiden, und mit eingeweichter und wieder ausgedrückter Semmel vermiſchen ſollet. Ferner machet ſechs gerührte Eyer, und thut dieſelbe nebſt Muſcaten-Blüthen, Citronen-Schalen, Jngber, ein wenig Saltz, auch geröſteten Zwiebeln zu dem vorigen, ſchneidet alles durch einander, und nehmet ein Pfund Nieren-Stollen darunter. Hierauf ſchlaget den Karpffen ſauber mit dieſem Gehäcke an, ſtreichet ſolchen mit einem warmen Meſſer fein glatt zu, zerklopffet hernach ein Ey, und beſtreichet den Karpffen damit, gieſſet nach dieſem Butter darüber, beſtreuet ihn mit klar geriebener Semmel, und ſetzet ihn in einen heiſſen Back-Ofen. Jſt dieſes geſchehen, ſo nehmet noch einen Karpffen, zerhacket ihn auf Stücke, ſaltzet ſolchen ein wenig ein, machet auch in einer Caſſerole Butter auf dem Feuer braun, beſtreuet erſt den zerhackten Karpffen mit Mehl, und leget dieſen drein, werffet Nägelein, Jngber, Citronen-Schalen, Thymian, Zwiebeln, weiſſe Rüben, Schwämme und Brot-Rinden darzu, und laſſet es alſo röſten. Wenn es nun braun genug iſt, ſo gieſſet Peterſilien-Waſſer, oder gute Fleiſch-Brühe darauf, welches zuſammen kochen muß, darnach ſtreichet es durch ein Haar-Tuch in einen Potagen-Keſſel, und dieſes heiſſet ein Jus. Zum Garniren bereitet Klöſe von Karpffen, die ausgebacken ſind, Morcheln, gebackene Artiſchocken, und gebackene Genueſer Paſtetlein. Wollet ihr nun die Potage anrichten, ſo ſchneidet ſchwartz Brot in die Schüſſel, gieſſet von der Jus darauf, daß das Brot ein wenig qvillet, leget alsdenn den Karpffen darein, und die gebackenen Artiſchocken auf den Rand, die Ragouts aber von gebackenen Klöſen und Morgeln fein ſauber darzwiſchen, endlich die Genueſer Paſtetgen gantz hinaus auf den Rand um die gantze Schüſſel herum, gieſſet die Jus vollends darauf, damit davon genug in der Schüſſel ſey, ſo iſt ſie fertig. Zu einer Potage von Seleri nehmet nach Gefallen Hüner- oder Kalb-Fleiſch, bereitet ſolches zu, wie ſich gehöret, gieſſet Brühe darauf, und laſſet es damit kochen. Den Seleri, wenn er reine gemacht, ſchneidet eines halben Fingers lang ab, thut ihn an das Fleiſch, und brennet ein wenig Mehl daran. Alsdenn ſchneidet etwas Rind-Fleiſch aus der Keule, ſo dünne als möglich, und klopffet es, nehmet auch guten Speck, ſchneidet ihn klein und würfflicht, thut ſolchen in eine Pfanne, leget das Rind-Fleiſch dazu hinein, und laſſet es braun braten. Gieſſet endlich von der Fleiſch-Brühe darauf, nachdem ihr etwas Peterſilie, Muſcaten-Blumen, Thymian und geriebene Semmeln dazu gethan. Wenn alles gahr, richtet die Potage an, beleget den Rand mit dem Seleri, und ſchüttet von der Fleiſch-Suppe darüber. Wer mehr Arten von Potagen wiſſen will, mag die Koch-Bücher nachſchlagen, ſo kan auch dasjenige durchgeleſen werden, was in dieſem Orte bey Erklärung eines und des andern Eſſens davon angeführet worden.

Potagen-Keſſel, iſt ein in Form einer Wanne, doch von unten her runder aus Kupffer getriebener Keſſel, mit zwey Henckeln und einem Deckel, ſo bey Verfertigung der Potagen oder Allerley-Eſſen gebrauchet wird.

Potagen- oder Vorlege-Löffel, iſt ein groſſer ſilberner oder metallen- und verſilberter Löffel mit einem langen Stiel, womit man das Allerley-Eſſen über der Tafel herum giebet.

Potagen-Schüſſel, iſt eine ſehr groſſe mit einem breiten Rand umgebene zinnerne Schüſſel, worinnen die Potage oder Allerley-Eſſen aufgetragen wird.

Pott, heißt in Nieder-Sachſen ein Topff, ja ehemahls gar ein kleines eichenes Faß. Poot aber heißt in Spanien noch ein Wein-Gefäſſe, welches 5 bis 6 Eimer hält.

Pott-Aſche, Keſſel-Aſche, Floß, iſt eine grieſige Aſche, oder weiſſes und etwas blaulicht calcinirtes Saltz, ſo von denen Färbern, Seiffenſiedern und Glasmachern häuffig gebraucht wird, auſſer dieſem aber in der Artzney und Chymie ſeinen Nutzen hat. Anfänglich wurde ſie aus den eichenen Dauben oder Clavellis derjenigen Fäſſer und Potten, darinnen die Weid-Aſche kommet, gemacht, und derowegen Cineres clavellati oder Pott-Aſche genennet. Nachdem aber ſolche Potten und Clavellæ in ſolcher Menge nicht zu haben ſind, daß man ſo viel Pott-Aſche, als jährlich verthan wird, davon machen könte, als hat man nachgehends nur das bloſſe Eichen-Holtz darzu genommen, welches bey uns von denen Pott-Aſchenmachern in groſſer Menge zu Aſche verbrennet wird. Dieſe Aſche wird hierauf in einem Zuber ausgelauget, die Lauge abgezapffet, und zum andern mahl Waſſer aufgegoſſen, welches zu einer neuen Auslaugung dienet. Die Lauge läſſet man in einem eiſernen Keſſel über ſtetigem Feuer abrauchen, und damit immer friſche

Lauge

Lauge zuflieſſe, wird ein Gefäß damit angefüllt, und ſolches alſo geſetzet, daß ſie daraus gemächlich in den Keſſel flieſſen kan, bis genug ſey. Wenn nun der Keſſel erkaltet, findet ſich darinnen die Pott-Aſche wie ein Stücke Saltz, welche mit Meiſſeln aus dem Keſſel geſchlagen, und in einem beſondern Ofen gebrennet oder calciniret wird, bis ſie durchaus weiß und etwas blaulicht werde, von welcher Zubereitung *Valentini* Naturalien- und Material-Kammer p. 25, ingleichen Kunckels Anmerckung über des Neri Glasmacher-Kunſt pag. m. 347 mit mehrern handeln. Kunckels ars vitriaria iſt 1744 in 4 wieder aufgeleget worden. Das bey dem Pott-Aſchen-machen übergebliebene aſchichte Weſen iſt eine trefliche Düngung auf die Aecker; weil aber das Pott-Aſchen-Machen viel Eichen-Holtz friſt, als pflegt es mancher Orten, beſonders wo ſolches nicht im Uiberfluß vorhanden, gar nicht; mancher Orten aber mit ſonderlicher Behutſamkeit, damit denen Holtzungen kein Schaden geſchehe, verſtattet zu werden. Man bekommt gedachte Aſche nicht nur häufig aus Polen und Rußland, ſondern man verfertiget auch dergleichen in ziemlicher Menge bey dem Kloſter Hayna in Caßliſchen, von dar ſie ins Reich und andere entlegene Orte geführet wird. Was von der unterſchiedenen Art der Pott-Aſche zu mercken, woran ihre Güte zu erkennen, und was ſonſt bey dem Erkauff und Handel dieſer Waare wohl in Acht zu nehmen, das findet man in Marpergers Kaufmanns-Magazin ausführlich beſchrieben.

Poudre, nennet man gemeiniglich das aus der Stärcke gemachte Pulver, womit man das Haar zu überſtreuen, und weiß zu machen pfleget, und wird dadurch jährlich eine recht unverantwortliche Menge des beſten Weitzens conſumiret; daher auch einige ſtat der Stärcke Weitzen- oder Bohnen-Mehl gebrauchen. Auſſer dieſen wird auch aus Eichen-Moos, der an der Hitze wohl gedörret ſeyn muß, wie nicht weniger aus in Töpffer-Ofen fein gebrannten Knochen, ja wohl gar aus alten Tobacks-Pfeiffen, die auf gleiche Art ausgebrannt, ein Poudre verfertiget, welcher aber ſonderlich der von denen letztern den Haaren vor ſchädlich gehalten wird, der mit gedachtem Moos vermengte, wird hergegen vor ſchön und überaus flüchtig gehalten, doch iſt er wenig graulicht. Einige ſind gewohnt dem Poudre auf folgende Art einen angenehmen Geruch zu geben; ſie thun nemlich ein 10 bis 16 Tropffen Roſen- oder anders wohl riechend Oel unter ein Pfund Poudre, oder ſie mengen einige Loth gepülverte Cyper- Iris- und Florentiniſche Violen-Wurtz darunter, oder ſie löſchen Stärcke mit Brantewein ab, ſetzen ſie an einen warmen Ofen ohngefehr 24 Stunden, ſtreichen hernach die Reib-Keule mit etwas Zibeth, und reiben damit die gedachte Stärcke zu Poudre, in dem etwas warmgemachten Mörſel fleißig ab, ſo giebt dieſes einen flüchtigen und ziemlich lang wohl riechenden Haar-Poudre. Dieſer wird hierauf zu dem folgenden Gebrauch in einer auf unterſchiedene Art geformten ſilbernen, höltzernen und laqvirten, oder aus anderer Materie beſtehenden zierlichen Schachtel aufbehalten, und vermittelſt einer von Seide oder Garn zuſammen gebundenen Qvaſte, ſo ein Poudre-Püſchel heiſſet, oder einer am Boden wie ein Sieb durchlöcherten Büchſe in die Haare geſtreuet.

Poupeton, iſt ein angenehmes Eſſen, welches aus einem ſonderlichen Gehäck und guten Ragout beſtehet, und faſt wie eine Paſtete oder aufgelauffener Koch bereitet wird. Die gemeinſten Arten ſind, daß man ſie entweder von Kalb-Fleiſch, oder von Krebs-Farce oder von grünem Spinat macht. Zu der erſten Sorte nimmt man Fleiſch von einer Kalbs-Keule, ſchneidet das Geäder heraus, und das Fleiſch mit einem Schneide-Meſſer gantz klein, hacket auch Nieren-Talg und Rinder-Marck klein, weichet Semmel in Milch, drücket dieſe hernach wieder treuge aus, thut dieſes alles in einen Mörſel, und ſtöſſet es recht durch einander, ſchneidet Citronen-Schalen, Ingber und Muſcaten-Blüthen, zwey gantze Eyer und ſechs Dotter drein, ſtöſſet alles wohl durch einander, und daferne die Farce noch zu dicke, ſo gieſſet man einen guten Rahm dran, doch nicht zu viel, damit das Gehäck oder die Farce nicht zu dünne werde, und man es als einen Teig arbeiten kan. Hierauf halte man ein Ragout von Gänſe-Lebern und Auſtern fertig, oder worzu man am erſten kommen kan, beſtreiche eine Schüſſel oder Teller, darauf der Poupeton ſoll zu ſtehen kommen, und zwar nur oben den Rand mit Eyern, nehme von der Farce und umſetze damit den Rand eines kleinen Fingers dicke, auf die Art, als wie man eine aufgeſetzte Paſtete zu verfertigen pflegt, (NB. man kan ihn hoch oder flach machen, nachdem es beliebig,) hernach ſchütte man den verfertigten Ragout hinein, und mache ſo lange den Teig hoch, bis oben noch ein Loch einer mittlern Fenſter-Scheibe groß offen bleibet; darbey muß man in einem Geſchirre warme Milch bey der Hand haben, die Hand oder ein breites Meſſer darein zu tunken, damit man die Farce deſto glatter ſtreichen kan. Der Deckel oben über das Loch wird alſo verfertiget: Nehmet und ſchmieret einen Bogen Papier ſo breit, als der Deckel iſt, mit Butter, ſchlaget von der Farce eines Fingers dick drauf, decket das Papier ſamt der Farce verkehret übers Loch, alſo daß das Papier oben in die Höhe kömmt. Hernach haltet eine glüende eiſerne Schauffel über das Papier, ſo wird die Butter, darauf die Farce klebet, weich, alsdenn könnet ihr das Papier herunter ziehen. Machet endlich den Poupeton vollends fertig, ſtreichet ſelbigen fein glatt als ein Haus-backens Brot zu, nehmet darnach einen Pinſel und Eyer, ſtreichet abermal den Poupeton über

und über, laſſet Butter zergehen, und beſtreichet ihn gleichfalls damit als wie mit den Eyern, ſtreuet klar geriebene Semmeln darüber, und blaſet ſie wieder ab, damit nicht zu viel drauf liegen bleibe, ſetzet ſolchen in einen Back-Ofen, und laſſet ihn gemählich backen. Wenn er nun völlig gebacken, hebet ſolchen heraus, ſchneidet ihn oben auf, und daferne nicht genug Brühe darinnen, ſo gieſſet noch ein wenig Coulis hinein, (die braune Ragouts aber könnet ihr mit Jus anmachen), und garniret ihn beym Anrichten auf das ſauberſte. Dergleichen Eſſen von Krebs-Farce zu machen: Nehmet ein paar Schock Krebſe, hacket ſelbigen vorne am Kopff das Bittere heraus, ſtoſſet ſie in einem Mörſel klein, rühret das Gehackte in eine Kanne gute Milch oder Rahm, ſtreichets durch ein Haar-Tuch, ſetzet es in einer Caſſerole aufs Kohlfeuer, und rührets ſo lange, bis es beginnet zu kochen, es wird auch zuſammen lauffen, nur rührets fein fleißig, daß ſichs unten nicht anlege. Hernach ſchüttet es in einen Durchſchlag, laſſet das Wäſſerichte davon ablauffen, thuts alsdenn in einen Reib-Aſch, und reibets klar, hacket ein Viertel Pfund Rindern Marck klar, und reibets auch drunter, ſchüttet in Milch eingeweichte und wiederum rein ausgedrückte Semmel, nebſt Muſcaten-Blüthen, ein wenig Zucker, ſechs gantze Eyer und ſechs Dottern drein, und rühret dieſes alles wohl durch einander; wenn es nun eine halbe Stunde gerühret worden, ſo thut ein halb Pfund Krebs-Butter, und ein wenig Citronen-Schalen dazu, ſo iſt alsdenn die Farce fertig. Daraus wird der Poupeton eben wie der vorige aufgeſetzet, nur daß man ihn oben mit Krebs-Butter beſtreichen muß. In denenſelbigen iſt letztlich ein ſauber Ragout nöthig, z. E. von Kalbs-Milch, Krebs-Schwäntzen, Piſtacien, wobey man ſich iedoch nach der Gelindigkeit der Farce zu richten hat. Soll aber der Poupeton von Spinat grün werden, ſo laſſet Waſſer in einem Keſſel ſieden, werffet Saltz darein, damit der Spinat grün bleibe. Dieſer muß hierauf im Waſſer kochen, hernach recht treuge ausgedrucket, und mit einem Schneide-Meſſer gantz klein geſchnitten werden. Ferner ſchneidet ein Pfund guten Nieren-Talg oder Marck klein, thuts in eine Caſſerole und ſchlaget acht Eyer daran, rührets aufm Feuer ab wie gerührte Eyer, ſchüttet den Spinat ſamt denen gerührten Eyern in einen Reib-Aſch, werffet in Milch geweichte nnd wiederum rein ausgedruckte Semmel, nebſt einem Viertel Pfund abgezogenen und in Mörſel geſtoſſenen Piſtacien darzu, rühret alles wohl durch einander, damit die Farce recht zähe werde: Es darff kein ander Gewürtz als Muſcaten-Blüthen darein kommen, es müſſen auch ein paar rohe Eyer darunter geſchlagen werden, denn dieſe bringen der Farce ihre Haltung zu wege. Nun kan man ſolche Farce als wie vorige aufſetzen, es iſt aber dieſer Poupeton mit Piſtacien-Butter zu beſtreichen, welche wie ſie zu machen, an behörigem Orte allbereit beſchrieben worden: Von denen Ragouts, ſo darein ſollen, ſoll man eine gantz zarte und ſubtile erwehlen.

Poupiette, iſt eine aus Kalb-Fleiſch zubereitete Speiſe, welche der Koch auf folgende Art zurichtet: Es werden nemlich aus einer magern Kalbs-Keule ſchmale Striemen Fleiſch geſchnitten, welche man alsdenn mit dem Meſſer fein mürbe klopffet, und ebenfalls dergleichen dünne Scheiben Speck ſchneidet, darüber man das weich geklopffte Kalb-Fleiſch leget, dieſes mit Gewürtz und Saltz, wie auch klein gehackter Peterſilie, und klein geſchnittenen harten Eyer-Dottern beſtreuet, und ſolches über einander zuſammen rollet, an kleine Spießgen ſtecket, und ſolches Fleiſch alſo am Feuer gahr brät. Bey dem Anrichten wird entweder Citronen-Safft darüber gedrücket, oder eine abſonderliche Sauce darzu bereitet.

Präſchen oder Praſſen, ſiehe **Brachsmen**.

Präſentir-Teller, iſt ein gantz flacher und ohne einige Vertieffung bereiteter Teller, ſo auf einem nicht gar hohen Fuſſe erhöhet, auf dieſen pflegt man bey angeſtellten Conviviis denen Gäſten theils Confituren und andere trockene Erfriſchungen, theils auch ein und andere angefüllte Trinck-Geſchirr vorzutragen.

Prame, iſt ein plattes Fahr-Zeug auf Waſſern, darauf man Wagen, Pferde und Viehe beqvem überſetzen kan. Heiſt auch eine groſſe Fähre, welcher Art. nachzuſehen.

Prell-Netz, iſt eine Art von Jagd-Netzen, ſo man nur bey der Schweins-Jagd zu gebrauchen pflegt. Es wird in der Länge eines Jagd-Tuches, aber nur halb ſo hoch, auch recht ſpieglicht geſtricket, iedoch eben ſo ſtarck an den Leinen oder etwas ſtärcker gemachet. Seine Furckeln müſſen mit einer eiſernen Gabel beſchlagen werden, die etwas hoch iſt, daß die Leine von den Sauen nicht daraus gelauffen werden könne, und müſſen auch ſehr ſtarck ſeyn; denn wird dieſes Netz zehen Schritt weit vor dem Lauff-Tuch auf die Erde geleget, daß die Ober- und Unter-Leine durch die Wechſel hinaus gehen; wenn nun die Sauen anfangen darüber zu lauffen, (denn ſie halten gerne eine lange und ſchmale Reihe) ſo läſſet es der Jäger-Meiſter von beyden Seiten her geſchwinde auf die Furckeln legen, ſich daran nicht kehrende, ob noch viel zurück ſeyn, ſo beginnen ſie ſich darwider zu ſtoſſen, und können denn die andern nicht nachkommen, müſſen alſo wieder umwenden oder zurücke prellen, denn daher heiſſet es ein Prell-Netz; ſie ſalviren auch die Lauff-Tücher, wenn ſie ſtehen, denn es kan alsdenn keine Sau wieder ins Jagen kommen, weil ihr der Paß abgeſchnitten iſt, bis ſie alle gefangen ſind. Es gehören bey ieder Furckel zwo Wind-Leinen, die eine inwendig, die andere auswärts anzubinden, maſſen ſie auf beyden Seiten feſt halten müſ-

müſſen. Wenn die Furckeln unten mit Gelen-
ken gemacht ſind, und auf dem Flügel eine Win-
de oder Haſpel angeſtellet iſt, damit das Prell-
Netze geſchwinde aufgerücket werden kan, ſo
mag niemand von denen zum Aufheben dieſes
Netzes beſtellten Leuten wegen der Sauen in
Gefahr kommen.

Preſſe, iſt ein Inſtrument oder Gerüſte
von Holtz oder Eiſen, in welchem zwiſchen
zweyen platten Stücken, nemlich einem Bo-
den und Deckel, vermittelſt einer juſt im
Mittel derſelben aufgeſetzten Schraube, ein
darzwiſchen gelegtes Ding, ſo ſtarck, als man
begehret, kan zuſammen gedrucket werden,
und wird in Manufacturen, in Schreibe-
Stuben und in der Wirtſchafft auf mancher-
ley Weiſe verfertiget und gebrauchet. Bey
Haushaltungen hat man groſſe Preſſen, ſo
allerley Säffte und Feuchtigkeiten, als Wein,
Cidre oder Obſt-Moſt, Oel und dergleichen
aus den Früchten zu drucken dienen, und
kleinere mit ſaubern Nuß-Bäumen- oder
ſchwartz-gebeitzten Holtze ausfournirte Preſ-
ſen, worein die Tafel-Tücher und Serviet-
ten geſchlagen und eingepreſſet werden.

Preſſen, iſt eine Arbeit, ſo in denen
Wein-Gebirgen zur Zeit der Wein-Leſe vor-
genommen, und der Safft aus denen Trau-
ben vermittelſt einer Baum- oder Spindel-
Preſſe ausgedrucket wird. Wenn von denen
Butten-Trägern die geſammleten Trauben,
in Zuber oder Tonnen, die etwas von der
Erde erhoben ſtehen müſſen, geſchüttet, und
alsdenn durch ſtarcke Perſonen mit Füſſen
wohl zertreten, der Safft aber durch ein Loch
in das unten geſetzte Faß oder Ständer ab-
gezapffet worden, muß man erſtlich eine
Stunde oder zwey warten, bis die Beere fein
rein abgeſiegen und ſich geſetzet haben, her-
nachmals den Kuchen oder den Aufſatz der
ausgetretenen Hülſen, welchen man auch an
einigen Orten ein Bette zu nennen pfleget,
auffſetzen, ſo nach Gelegenheit der Preſſe,
wohl eine Elle hoch und drüber kommt. Hat
nun der Kuchen auf der Preſſe eine Stunde
geſtanden, und fein abgeſiegen, ſo muß er
ein mal verraſſelt, und, wenn er hierauf wie-
der ein paar Stunden geſtanden, nachge-
hends ſo viel mals, als ſich ſchicken will,
verhauen, und iederzeit wieder gepreſſet wer-
den, bis ſich nichts mehr ergeben will. Nach
der Churfürſtl. Sächſiſchen Wein-Gebirgs-
Ordnung ſoll kein Kuchen abgeworffen wer-
den, er ſey denn zuvor einmal verraſſelt und
fünff mal verhauen worden. Wenn der Win-
tzer vermeinet, daß nichts mehr heraus ge-
preſt werden kan, muß der Haus-Vater an-
dere Leute herbey kommen und ſie noch ein-
mal anziehen laſſen, damit er dahinter kom-
me, ob alles rein ausgepreſt; iedoch iſt auch
behutſam damit zu verfahren, damit die Preſſe
nicht Schaden leide. Man muß die Treſter von
den ausgepreſten Wein-Trauben anfühlen, ob
ſie gantz ſpröde und harte ſind, oder noch einige
Feuchtigkeit darinnen ſtecke. Was man am
Tage lieſt, muß man in der Nacht preſſen, denn
ſonſt fängt der Moſt auf den Wannen und
Bottigen an zu brauſen. Es thut ein Wein-
bergs-Herr ſehr wohl, wenn er bey dem Preſ-
ſen, ſo des Nachts über verrichtet werden
ſoll, entweder ſelbſt mit dabey iſt, oder doch
iemand von ſeinen Leuten, auf den er ſich
verlaſſen kan, dabey läſt, damit ſie zuſehen,
daß die Kuchen rein ausgepreſt, und von den
Wintzern und andern Leuten keine Parthie-
reyen vorgenommen werden. Er muß auch
denen zum Preſſen beſtellten Perſonen ſatt
zu eſſen und zu trincken geben, denn ſonſten
gehet ihm zu viel an Moſt darauf, und ih-
nen zugleich wohl einbinden, daß ſie kein
Brot, Käſe, Zwiebeln, Knoblauch und der-
gleichen bey der Preſſe eſſen, oder in den
Moſt bringen, indem der Moſt und Wein gar
leichtlich hierdurch unſchmackhafft und ſauer
werden kan.

Preß-Kopff, iſt ein Bey-Eſſen, von einem
Rinds- oder Schweins-Kopff folgender Ge-
ſtalt zugerichtet: Nehmet einen Rinds-Kopff,
ingleichen das kurtze Fleiſch vom Hals, ſetzet
beydes in Waſſer und Saltz zum Feuer, und
laſſet es, wie ander Rind-Fleiſch kochen, da-
mit die Beine heraus fallen. Ferner kochet
in Waſſer und Saltz drey Pfund Schwein-
Fleiſch ab, leget ſolches auf ein Hack-Bret,
wie auch den Rinds-Kopff und kurtze Fleiſch
vom Halſe, welches ihr aber erſt ausputzen
müſſet, und ſchneidet dieſe beyden Stücke zu-
ſammen gantz klein. Nach dieſem ſetzet auch
Rinds-Füſſe zu, und wenn dieſe weich ge-
kochet ſind, ſo putzet ſie ſauber ab, thut alle
Knochen heraus, und werffet die Füſſe in
kaltes Waſſer, ſchneidet ſie darnach würff-
licht, wie Semmel oder Speck; ſchüttet ſie
nebſt den obigen zuſammen in eine groſſe
Caſſerole, gieſſet von der Brühe darauf, dar-
innen die Rinds-Füſſe gekocht haben; wür-
zet es mit Ingber, Pfeffer, Cardamomen,
Citronen-Schalen und Saltz; ſetzet es aufs
Feuer, und laſſet es eine gute Weile durch
einander kochen. Iſt dieſes geſchehen, ſo he-
bet es vom Feuer weg, ſchüttet das Gehackte
in eine Preßkopffs-Forme, ſetzet ſolche auf ein
Geſchirr, daß die Brühe ablauffen kan; be-
ſchweret es oben mit einem zugemachten und
über die Forme ſich ſchickenden Bret; leget
Gewichte darauf und laſſet es alſo über Nacht
ſtehen, daß es erkalte. Soll dieſes Eſſen
nun angerichtet und zur Tafel gebracht wer-
den, ſo ſtecket in heiſſes Waſſer ein Tuch und
umleget damit die Forme, ſo wird der Kopff
ſich los machen, und heraus auf die Schüſ-
ſel, darauf ihr anrichten wollet, fallen, über
welche ihr aber die Forme verkehret halten
müſſet. Das Garniren wird einem ieden frey
überlaſſen. In Ermangelung einer Forme
kan man das Gehackte in ein Tuch gieſſen,
es feſte zubinden, und darnach zwiſchen zwey
Teller oder Breter gelegt mit Steinen be-
ſchweren, daß der Safft davon läufft, und
alsdenn, wenn es kalt worden, hingeben. Auf
eine andere Art von einem Schweine einen
Preß-

Preß-Kopff zu machen: Kochet einen Schweins-Kopff, daß er gantz weich wird wie Mus, und von den Beinen herunter fällt, laſſet ihn verkuhlen, nehmet ihn aus der Brühe, leſet alle kleine Beinlein heraus, zerpflücket ihn, ſchabet das oberſte Leder fein rein ab, und leget es bey ſeite, thut in das Gepflückte Saltz, Pfeffer, geſtoſſene Nelcken und Cardamomen, füllet dieſes in das Leder, welches wieder ſo kommen muß, wie es zuvor oben und unten geweſen, ſchlaget es zuſammen in eine Serviet ein, und preſſet es bis es genug. Alsdenn könnt ihr nach Gefallen länglichte dünne Stücklein davon herunter ſchneiden, und ſolche mit Eſſig genieſſen.

Preuſſelbeere, Steinbeere, ſind kleine rothe und eine Gattung der Heidelbeere, auf einem geringen Stäudlein wachſend, deſſen Blätter denen Buchsbaum-Blättern gleich, etwas geſpitzt, und eines bittern zuſammen ziehenden Geſchmacks ſind. Dieſes kleine Gewächſe wird an vielen Orten Deutſchlands häufig gefunden. Die Beeren ſammlet man im Herbſt in groſſer Menge, und ſo ſie noch etwas unreiff, ſetzt man ſie an die Sonne, ſie bleiben aber doch ſauer, hingegen die recht reiff gewordenen, haben einen ſehr angenehmen lieblichen und ſäuerlichen Geſchmack. Sie werden geſtoſſen, der Safft durch ein Tuch gedrückt, und zu einer Conſiſtentz geſotten, wie der Hollunder-Safft; ie mehr er geſotten, ie beſſer hält er ſich ein gantzes Jahr und länger. Man nimmt zum Gebrauch etliche Löffel voll Safft, gieſt Wein darzu, daß er etwas dünne wird, thut Zucker und Zimmet hinein, und bereitet alſo eine gar köſtliche und geſunde Tuncke zu allerley Gebratenen daraus. Es giebt dieſer Safft dem Geblüte eine treffliche Erfriſchung, und macht guten Appetit. Andere machen die Preuſſelbeere mit Zucker und Eßig gantz ein, geben ſie hernach auf den Tiſch, gieſſen abermals Wein darüber, und ſtreuen Zucker darzu, ſo ſind ſie auch ſehr wohl zu genieſſen. Wenn man Preuſſelbeere in Zucker einmachen will, muß man ſolche ſammlen, bevor ſie der Reiff trifft, denn hernach ſind ſie nicht mehr ſo ſchön. Ihr müſſet dieſelben auch gantz ſauber leſen, und zu einem Pfund Preuſſelbeere ein Pfund Zucker wägen; wollt ihr ſie aber gerne ſauer haben, könnet ihr mehr Preuſſelbeere nehmen, gieſſet auf den Zucker ein Nöſſel Waſſer, läutert denſelben und laſſet ihn ſieden bis er dicke genug, thut die Preuſſelbeere in den Zucker, laſſet ihn langſam ſieden bis er geſtehet, und wenn ſie nun gut, ſo verwahret ſie in einem Glaſe. Die Preuſſelbeere gedörrt, gepülvert und eingenommen ſollen wider die rothe Ruhr und Bauch-Flüſſe gut ſeyn, und die Stein-Schmertzen kräfftig ſtillen, als weswegen ſie auch an vielen Orten Stein-Beere genennet werden.

Privet, ſiehe **Abtritt.**

Probe-Dreſchen, geſchiehet nach der Erndte, wenn das Getraide vom Felde eingeführet, da nemlich der Hausvater nicht nur von dreyerley Aeckern, nemlich guten, mittelmäßigen und ſchlechten, und von eben dergleichen Getraide etliche Garben reine ausdreſchen läſt, damit er einen ohngefähren Uiberſchlag machen könne, was er dieſes Jahr an Körnern erbauet, und wie viel er nach Abzug desjenigen, ſo er in die Haushaltung benöthiget, noch zum Verkauff oder andern Gebrauch übrig behalte. An vielen Orten iſt es gewöhnlich, daß die Verwalter ihren Herrſchafften jährlich nach vollendeter Erndte eine Tabelle einſenden müſſen, darinnen angemercket, was bey dem Gute dieſes Jahr an allerhand Getraide durch Göttlichen Segen erbauet und eingeerndtet, was hiervon zur Probe ausgedroſchen, und an Körnern aufgehoben worden, auch was an Getraide im Geſtröhde annoch übrig bleibet, und was hievon ausgedroſchen, und an Körnern aufgehoben werden können: Hierbey pflegen manche Verwalter dieſen Unterſchleiff zu practiciren, daß ſie gemeiniglich die Probe vom ſchlechteſten Getraide dreſchen laſſen, damit ſie hernach in ihren Ausdruſch-Rechnungen um deſto vortheilhaffter ſeyn können. Dieſen vorzubeugen muß die Herrſchafft dergleichen Proben zu zwey oder drey malen durch beſondere Dreſcher, und auch von beſondern Getraide vornehmen laſſen, oder ſich auch bey andern guten Wirten ihres Ortes erkundigen, wie viel Scheffel ſie aus einem Schocke ausgedroſchen.

Probe-Jagen, iſt gleichſam das Meiſterſtück, ſo ein junger Jäger nach ausgeſtandener Lehr-Zeit bey einer Fürſtlichen Jägerey zu machen hat, damit er vor einen rechtſchaffenen Jäger paßiren kan. Wenn ein ſolcher junger Jäger nach fleißigem Unterricht und offtmaliger Uibung mit dem Leit-Hund in der Behängens-Zeit an der Wiſſenſchafft und Erkänntniß der Fährde eines recht jagdbaren Hirſches, ingleichen mit Umgang und Arbeit, auch gewöhnlichen Zuſpruch dergeſtalt firm worden, daß er ſich getrauet dieſes Werck zu präſtiren, ſo muß er zuvörderſt bey der Herrſchafft um gnädige Erlaubniß, ein Probe-Jagen anzuſtellen, anhalten, wo er nun ſolches erlanget, ſo werden wenigſtens vier Fuder Zeug an den Wald beſtellet, allwo er einige jagdbare Hirſche vermuthet, und ſein Probe-Jagen machen will. Da er denn früh noch ein mal die vermutheten Hirſche vorſuchen und verneuern, auch in denen Holtz-Wegen vorgreiffen muß. Wo dieſe nun bleiben, dahin wird der Zeug in der Stille gerücket, der Wind in obacht genommen, und wenns möglich gegen denſelben geſtellet. Wenn nun die Hirſche umſtellet, und der junge Jäger dieſelben nicht anderſt als in der Fährde, zum Exempel einen derſelben vor einen ſtarcken jagdbaren Hirſch von achtzehen Enden angeſprochen, welcher noch zwey Hirſche von zehen Enden und einen Sechſer bey ſich hätte, muß er ſolches der Herrſchafft mit allen Umſtänden anzeigen, wel-

che

che darauf des andern Tages mit dem früheſten hinaus fähret, und nach dero Belieben entweder in dem Jagen ohne Lauff die Hirſche todt ſchieſſet, oder mit dem Lauff aus dem Schirm mit Hetzen und Schieſſen ſolche erleget und fället. Wenn nun ſolche gefällte Hirſche zuſammen getragen vor der Herrſchafft geſtreckt liegen, und nach voriger erſterer Anſage des jungen Jägers richtig eintreffen, ſo kan ſein Probe-Jagen, und er, als ein rechtſchaffener Jäger paßiren, auſſer dem aber nicht.

Proceſſe, nennet man die bey der Obrigkeit anhängig gemachte Streit-Sachen, ſo da von dem Richter ſollen unterſuchet, beurtheilet, und endlich decidiret werden. Oder ein Proceß iſt die Art und Weiſe, nach welcher eine entſtehende Streitigkeit und Beſchädigung in der bürgerlichen Geſellſchafft angebracht, unterſuchet, erkannt, entſchieden und endlich richterliche Hülffe erlanget und geleiſtet werden muß. Dieſe Art, Weiſe, Ordnung und Solennitäten ſind meiſtens auſſer dem Gemeinen und Sächſiſchen Rechten, ingleichen denen Gerichts-Gewohnheiten und Obſervanzien, in beſondern bürgerlichen und peinlichen Gerichts- und Proceß-Ordnungen, vor die niedern und höhern Gerichte und Richter vorgeſchrieben. Darnach ein Wirt in einem Lande, wo er wohnet, wenn er das Unglück hat, in Proceſſe zu gerathen, vor allen Dingen fragen, und die Pflichten der Kläger, Beklagten, Richter, Actuarien, Advocaten, Procuratoren, der Zeugen, Gerichtsdiener nach Unterſchied des bürgerlichen und peinlichen, des ordentlichen und auſſerordentlichen, ſummariſchen, executiviſchen, Wechſel-, Lehn- Conſiſtorial- Handels- Gerichts-Krieges- und anderer Proceſſe einſehen muß. Denn es ſind dieſe eines von denen fünff Stücken, wofür ſich ein ieder Hausvater, inſonderheit aber ein Land-Mann, möglichſt zu hüten hat, gleichwohl aber nicht allemahl nach denen Regeln der Wirtſchafft auch hüten kan. Doch kan derſelbe unterſchiedenen Proceſſen, da er Beklagtens Stelle zu vertreten hätte, entweder entgehen, oder hat doch nicht groß Urſache ſich vor denſelbigen zu fürchten, wenn man alle ſeine Sachen in guter Ordnung und Richtigkeit hält, bey Schlieſſung der Contracte alle darinnen enthaltene Puncte klar und deutlich ausdruckt, damit man wegen der Ungewißheit und Dunckelheit nicht zu ſtreiten Urſach habe, die darinnen verſprochenen Præſtanda auf ſeiner Seite richtig erfüllt, keine weder dem Landes-Herrn noch den Unterthanen oder Nachbarn ſchädliche oder ſonſt unangenehme Neuerungen anfängt, niemand an ſeinen Ehren beleidiget, ſondern alles zum beſten kehret, von niemand nicht leichtlich Geld borgt, oder doch allezeit mit der Bezahlung richtig innehält, keinem Menſchen etwas unrechtmäßiger Weiſe entziehet, ſich aller laſterhafften und in den göttlichen und weltlichen Geſetzen verbotenen Handlungen enthält, iederman Freundſchafft erzeiget, und das Seinige in der Stille und Ruhe abwartet. Man kan auch als Kläger unterſchiedenen Streitigkeiten entgehen, wenn man von ſeinem Recht etwas nachläßt, und ſich ſo gut vergleicht als möglich iſt. Stehet einem Hausvater aber ja als Klägern oder Beklagten ein Proceß vor, ſo muß er erſtlich in Liebe und Freundſchafft mit Gegentheilen ſprechen und tractiren, und ihn zum Vergleich zu bringen ſuchen, auch dahero ſo viel als möglich nachgeben; verfängt dieſes Mittel nicht, ſo muß er ſehen, ob nicht durch Chriſtliche verſtändige und unpartheyiſche Schieds-Leute auſſergerichtlich die Sache gehoben, oder durch Lands-Fürſtliche Commiſſarien der Streit kürtzlich und ohne Weitläufftigkeit decidiret werden könne. Wollen aber alle angewandte Bemühungen nichts helffen, und der Proceß ſoll einmal an- und fortgehen, ſo mag der Hausvater erſtlich in einem Juriſten-Collegio ein Informat einholen, ob er wohl in dieſer Sache fortkommen werde; denn dieſes hilfft ſo viel, daß, daferne er Sachfällig werden ſolte, derſelbe doch von Bezahlung der Unkoſten befreyet wird; hiernächſt aber die Sache einem gelehrten, fleiſſigen, gewiſſenhafften und unintereßirten Advocaten auftragen, ſich, nachdem er Klägers oder Beklagtens Stelle vertritt, auf einen legalen und guten Beweis und Gegen-Beweis gefaßt machen, den Richter und Advocaten in der Sache gründlich informiren, überall, wo es nöthig, brav bezahlen, und alsdenn dem Proceß im Nahmen Gottes ſeinen Lauff laſſen. Sonſt heiſt auch Proceß die Art, Weiſe und Ordnung, nach welcher in der Chymie allerhand Producta gemacht werden. Die Alchymie handelt gleichfalls mit Proceſſen: und vor dieſen Proceſſen und Proceß-Krämern hat ſich ein kluger Wirt auch ſorgfältig zu hüten. Siehe von der Alchymie und ihren proc. die Leipziger Sammlungen das XI, XIII und XIV Stück.

Pröbſtling, ſiehe **Erdbeere**.

Prone, heiſſet man die äuſſerſte Grentze eines Waldes, Forſtes oder Holtzes, ſo an das Feld ſtöſſet, oder mit andern Höltzern grentzet. Und wird in den Forſt-Ordnungen verboten, ſolche wegzuhauen und abzutreiben, weil man dadurch theils Urkunden der Grentzen hat, theils auch das Wild ſich ſtecken kan. Es wird auch **Brahne** genennet, welches Wort nachzuſehen.

Propffen, ſiehe **Pfropffen**.

Proviant, heiſſet man eigentlich nur das aufgeſchüttete Korn zum Brotbacken, wiewohl auch hernach mit darunter begriffen wird Fleiſch, Speck, Mehl, Erbſen, Grütze u. d. g. was ſich eine geraume Zeit aufbehalten läſſet. Wie nun ſolche Victualien ein ieder kluger Haushalter immer in Vorrath zu haben ſich befleißigen ſoll; alſo werden in groſſen Städten ebenfalls dergleichen in wohlfeilen Zeiten eingekaufft, und in gewiſſen darzu bequemen Orten, und abſonderlich darzu angelegten Proviant-Häuſern aufgeſchüttet, und mitlerer

Zeit ſorgfältig verwahret, bis etwa bey einfallender theurer Zeit, oder wenn ſolcher Vorrath lang genug gelegen, dieſer alsdenn um einen billigen Preis, auch wohl im letzten Fall unter dem Einkauff wieder weggelaſſen, und vor das daraus gelöſete Geld neuer Vorrath bey guter Gelegenheit und reicher Erndte angeſchaffet wird, der ſich abermalen einige Jahre halten kan. Zu den Haupt-Eigenſchafften eines guten und wohl angelegten Proviant-Hauſes wird erfordert, daß das Getraide ſich bequem darinnen auf- und abbringen laſſe, daß ein genugſamer Raum zu Schüttung und Umwendung des Getraides nach Proportion des allezeit nöthigen Vorraths darinnen vorhanden; daß die Situation dieſes Gebäudes wohl bedachet ſey, weil an einem feuchten Orte das Getraide gerne dumpfig wird und verdirbt. Wie auch an der friſchen Lufft und denen durchſtreichenden Winden viel gelegen, alſo müſſen gegen die Seiten des Oſt- und Nord-Oſt-Winds Fenſter ſich befinden, durch welche Oeffnungen man zuweilen die Lufft könne durchſpielen laſſen, um beydes ſchädliche Feuchtigkeit oder brennende Hitze zu vertreiben; daß es wider Diebe wohl verwahret ſey, worunter nicht ſo wohl Menſchen als vielmehr Vögel, Ratten und Mäuſe zu verſtehen; und endlich daß es in Feuers-Gefahr nicht ſo leicht Schaden nehmen könne: Derohalben ſonderlich das Dachwerck aller Orten vornemlich aber unten wohl zu verwahren, und die Läden vor den Oeffnungen von Eiſen-Blech ſeyn ſollen, damit ja kein fliegend und vom Wind getriebenes Feuer ſich irgendwo am Holtz anlegen möge.

Prudel oder **Prude**, heißt bey der Jägerey ein kleiner Sumpff, darinnen ſich der Hirſch abkühlet, oder auch die Sauen fühlen und weltzen.

Prütſche, ſiehe **Britſche**.

Prunellen, ſuche **Brinellen**.

Prunfft, ſiehe **Brunfft**.

Prunfft-Schieſſen, ſuche **Hirſch-Brunfft**.

Pſillien-Kraut, **Flöh-Saamen**, iſt ein Kraut das viele zarte mit langen ſchmalen und haarigten Blättern bewachſene Stengel, weiſſe Blümlein, und einen als Flöhe geſtalteten braunen und glänzenden Saamen trägt. Dieſes Kraut, welches in Italien und Franckreich in groſſer Menge wild wächſet, wird bey uns nur in den Gärten gefunden, und erfordert ſolches einen guten Grund und fleißige Wartung; das friſche Kraut in die Schlaff-Kammern und Wohn-Zimmer umher geſtreuet, ſoll die Flöhe vertreiben, und auf die Stirne gelegt das Haupt-Wehe lindern. Der Schleim von den Saamen wird zu verſchiedenen Artzneyen gebraucht.

Ptiſane, **Tiſane**, iſt ein kühlender und den Durſt löſchender Tranck, welcher von einem Theil geſchälter Gerſte und zwanzig Theilen Waſſer (wovon aber der dritte Theil einſieden muß) gekocht, mit Zimmet, Citronen-Schalen, Süßholtz, Corinthen oder kleinen Roſinen, Sauerampffer oder andern Kräutern verſetzet, durch ein Löſch-Papier filtriret, und in Bouteillen gefüllt wird. Man kan auch eine geröſtete Rinde Brot, oder eine kleine Hand voll gebackene Kirſchen hinein thun. Dieſer Tranck pflegt auch den Krancken, in Fiebern und ſonſt, wenn Wein und Bier als hitzige und gährende Getráncke nicht dienen, verordnet zu werden.

Puder, ſiehe *Poudre*.

Püffel, ſuche **Auer-Ochſe**.

Pültze oder **Piltze**, werden von einigen alle Arten der Küchen-Schwämme genennet, welche man insgemein friſch oder grüne zum Eſſen zu bereitet, davon ſiehe **Schwamm**; vornemlich heiſſet ein Pültz die gemeine Art Erd-Schwämme, die oben Caſtanien-brauner Farbe, unten aber rauh und eine Speiſe des gemeinen Volcks ſind. Ob ſie nun wohl die gröſten, ſind ſie doch auch zugleich die geringſten, haben einen rohen zähen Safft, und faſt weder Geruch noch Geſchmack. Man findet ſie auch mit Unterſcheid, die beſten aber davon heiſſen **Stein-Pültze**, welche etwas derb und unten weiſſer Farbe ſind. Sie werden ſowohl friſch und grün, als auch gedörrt zum Eſſen dergeſtalt zubereitet, daß man ſie allererſt oben fleißig beſchabet, und das rauhe unten wegſchneidet; die gedörrten weicht man ein, kochet ſie ab, ſchüttet ſie nachdem in einen Tiegel, gieſſet Fleiſch-Brühe und Eßig darauf, und läſſet ſie auf dem Kohl-Feuer kochen, würtzet ſie mit Ingber und brennet Mehl daran braun. Die friſchen und grünen ſchälet und ſchneidet man Plätzgenweis, thut ſie alſo im Tiegel und läſſet ſie auf dem Feuer einbraten, würtzet ſie ab und thut zuweilen wohl Butter daran, ſo ſind ſie gemacht; oder nachdem man ſie am Feuer getrocknet und eingebraten, inzwiſchen aber in einem Caſſerol Butter braun gemacht, ſchüttet man ſie hinein und röſtet ſie ab, daß ſie wie gebraten ſind, ſtreuet gehackte grüne Peterſilie, Ingber und Pfeffer darüber, ſo iſt das Eſſen fertig.

Pürſch-Büchſe, ſuche **Pürſch-Rohr**.

Pürſchen, iſt ein Jäger-*Terminus*, und heiſſet das Wild ſowohl groſſes als kleines durch gezogene Röhre oder Schrot-Büchſen fällen. Das Pürſchen erfodert unter allen Weidmannſchafften die geringſten Koſten, weil es eine einige Perſon mit einem Rohr und einem Hund, der doch nicht allezeit nöthig iſt, verrichten kan. Wo es gute Wild-Bahnen giebt, da kan man nicht nur einen angenehmen Zeitvertreib, ſondern auch einen guten Nutzen davon haben. Es werden, wie bey aller Jägerey, alſo auch beym Pürſchen eine gute Erfahrenheit und Kenntniß aller Vortheile, ein ſcharffes Geſicht, eine ſtäte Hand und leiſer Tritt, ein gutes nicht blanckes noch glänzendes Rohr, oder Schrot-Büchſe, Rohr-gerechte Kugeln und runde Schröte erfordert. Der Weidemann ſoll des Sommers grün und im Winter grau gekleidet ſeyn. Auf das hohe Wildpret werden Sultzen geſchlagen, oder an gelegenen Orten in Wäldern an Gehägen und Zäunen Stände und Schirme gemacht, dabey aufzupaſſen; denen Füchſen wird bey den Vorhöltzern, und den Haſen in den Saat-Feldern aufgepaſſet. Der Wind muß niemals von dem Jäger gegen das

Wild, ſondern von dieſem gegen jenen gehen,
denn ſolchergeſtalt iſt die Lufft-und Spur-Wit-
terung dem Wilde benommen. Damit alles
Wildpret nicht ſo bald den Menſchen ſpůre, ſoll
der Jäger ein Wiſch-Tuch, damit der Stall-
knecht den Roſſen, wenn er ſie ſtriegelt, den
Staub abwiſcht, wenn er pürſchen ausgehet,
um den Leib binden, ſo übertrifft der Geſtanck
vom Wiſch-Tuch des Menſchen Geruch, daß er
das Wild deſto unvermerckter beſchleichen kan.
Die Waſſer-Pürſche geſchiehet auf allerhand
Geflügel, das ſich in den Seen, Teichen und
Flüſſen aufzuhalten pfleget, als Gänſe, Enten,
Reiger, Trappen, als welche auch zuweilen im
Geröhrig niſten, Waſſer-Hüner, Schnepffen
und dergleichen, die entweder mit Pürſch-Roh-
ren oder Schrot-Büchſen gefället werden.
Man darff keine ſonderliche Bemühung dabey
haben, nur daß man die Stellen und Gelegen-
heiten ausſpähet, wo ſich ein und das andere
gern und gewöhnlich aufhält, und daß man ſich
einen guten Stand bereitet, darinnen man ſich
verdeckt aufhalten, und das Feder-Wild er-
ſchleichen oder abwarten und alſo fällen könne.
Wer aber auf ſeinen Seen, Teichen und Waſſern
dergleichen Geflügel gerne ziehen will, der muß
ſich vor dem Pürſchen hüten, weil ſie dadurch
verſcheuchet werden. Die Enten ſoll man nicht
im Frühling, weil ſie alsdenn brüten, auch nicht
im Sommer, weil ſie von den Fiſchen, die ſie zu
ſolcher Zeit eſſen, einen widerwärtigen Ge-
ſchmack bekommen, ſondern im Herbſt ſchieſſen,
weil ſie alsdenn fett, geſund, und am leichteſten
zu hinterſchleichen ſind. Morgens und Abends
iſt die beſte Zeit aufzupaſſen. Auf die Enten
und andere Vögel, die ſich unter das Waſſer tau-
chen, muß das Abſehen mit Kugel-Büchſen
gleich auf die Mitten zu, wo die Ente in das
Waſſer ſich eintauchet, mit der Schrot-Büchſe
aber, weil das Waſſer anzuziehen pflegt, ein we-
nig über die Ente, als wolte man gleich ein drey
quer Finger hoch drüber wegſchieſſen; hinge-
gen, wenn ſie ſchwimmen, etwan eine Span-
ne mehr oder weniger, nachdem ſie ſtarck oder
gemach fortſchwimmen, vor ihnen genommen
werden. Der Schuß muß nie gegen dem Thier,
ſondern von hinten zu oder ſeitwerts geſchehen,
ſonſt wo ſie das Feuer ſehen, ducken ſie ſich un-
ter das Waſſer und verfehlt der Schuß, am
ſicherſten iſt zu ſchieſſen, wenn ſie den Kopff un-
ter dem Waſſer haben. Enten, Gänſe und an-
dere dergleichen groſſe Vögel werden am füg-
lichſten mit gezogenen Röhren die kein groſſes
Loth führen, gepürſchet, weil man ſich gewöh-
net, deſto gewiſſer zu zielen und ſtäter zu hal-
ten, da man hingegen von den Schrot-Büchſen
verderbet wird, daß man mit den Kugel-Büch-
ſen keinen ſichern und gewiſſen Schuß thun kan,
zudem werden mit den Schroten viel Vögel zu
ſchanden geſchoſſen, die man nicht kriegt, und
welche gleichwohl, nachden ſie dem Schützen
entflogen, anderwerts verderben und ſterben
müſſen.

Pürſch-Geld oder **Schieß-Geld**, wird das-
jenige Geld genennet, welches der Jäger bey
Erlegung eines Stücke Wildes, gegen deſſen

Liefferung von ſeiner Herrſchafft erhält: z. E.
Vor einen Hirſchen und Haupt-Schwein einen
Thaler, von einem Bären acht Groſchen mehr;
von einem Wolff einen Thaler; von einem
Luchs eben ſo viel; von einem Biber ſechzehen
Groſchen; von einem Rehe acht Groſchen; von
einem Fiſch-Otter zwölff Groſchen; vom Fuchs
fünff bis ſechs Groſchen; von einem jungen
Fuchs drey Groſchen; von einem Marder und
wilden Katze fünff bis ſechs Groſchen; von ei-
nem Iltis vier Groſchen; von einem Wieſel
drey Groſchen u. ſ. w. Es gehöret dieſes mit
unter die Accidentzien der niedern Jagd-Be-
dienten, welches ehemahls, da dieſelben kei-
ne oder wenig Geld-Beſoldung bekamen, da
das Wild noch häufig weggeſchoſſen werden
muſte, da das Pulver theuer war, und end-
lich alles auf Accidentzien bedacht war, ein-
geführet worden. Allein heut zu Tage zie-
het man dieſes offt ein, und giebt das Pul-
ver und Bley ſelbſt aus, oder gröſſere Beſol-
dungen.

Pürſch-Gerechtigkeit, ſiehe Freye Pür-
ſche.

Pürſch-Hunde, ſind eine Art von ſchnellen
und flüchtigen Jagd-Hunden, welche gebraucht
werden, das angeſchoſſene und verwundete
Wild zu verfolgen und einzuholen. Man kan
auch wohl Bachen, Rehe und Wölffe in lichtem
Holtze, ohne daß ſolche angeſchoſſen ſeyn müſſen
damit hetzen und fangen, weil ſie gleichſam ſtar-
ke Wind-Hunde ſind, denen nichts entlauffen
kan; wie man ſie denn auch von groſſen Wind-
Hündinnen, die mit Engliſchen Hunden bele-
get werden, erzielet. Solche Hunde werden
auch Cours-Hunde geheiſſen, und von Jugend
auf mit Fleiß dazu gewöhnet, daß ſie dem Wei-
demann nachkriechen lernen, und ſo der Schuß
geſchehen, dennoch dem Wild ohne Geheiß nicht
nachlauffen dörffen, bis man das Angeſchoſſene
gemercket, nach welchen man ihn denn anhetzet;
da er denn mit der Zeit das getroffene Wild ge-
ſchwind einzuholen, oder unter einem gantzen
Trupp auszuſuchen, und gewaltſam nieder zu
ziehen lernen wird. Vor hauenden Schweinen
aber ſind ſie zu ſchonen, weil ſie von denſelben
unfehlbar würden zu ſchanden geſchlagen wer-
den, ſondern man mag lieber hierzu die Sau-
Rüden, als welche nicht ſo koſtbar, gebrauchen.
Dieſe Pürſch-Hunde werden an Ohren und
Schwantz nicht geſtutzet, ſondern ihnen, gleich
den Wind-Hunden, dasjenige, was ihnen die
Natur gegeben, gelaſſen; man pflegt ſie auch,
damit ſie leicht lauffen können, mit trockenem
Brot von Haber-Schrote zu füttern, und ihnen
keine dicke Mehl-Suppen, als wovon ſie zu
ſchwerfällig werden, zu geben. Vor allen
Dingen aber müſſen ſie alle Tage ausgeführet
werden, damit ſie gänge und flüchtig bleiben,
zum wenigſten müſſen ſie in einen groſſen Zwin-
ger frey herum lauffen, und nicht immer beſtän-
dig an Ketten gelegt ſeyn, ſonſten werden ſie in
kurtzer Zeit ſteiff und unbrauchbar, und verlie-
gen ſich dermaſſen, daß kein zahm Vieh, ſo ſach-
te es auch läuffet, damit einzuholen.

Pürſch-Meiſter, iſt bey einer Königlichen oder Fürſtlichen Jägerey derjenige, dem das gantze Jäger-Haus mit dem ſämtlichen Jagd-Gezeug, allen Hunden, Jäger-Purſchen, Knechten und Pürſch-Jungen zu ſeiner Inſpection und Aufſicht anvertrauet und befohlen ſind, weshalben er auch als Commendante im Jäger-Hofe beſtändig wohnen muß, und alles daſelbſt von ihm dependiret. Er wird dahero der Pürſch-Meiſter genennet, weil er die Herrſchafft, das Wild zu pürſchen, zur Hirſch-Brunfft-Zeit, oder zur Auerhahnen-Pfaltz, oder ſonſten zu anderer Zeit, anführet. Unter ihm ſtehet der Wagen-Meiſter mit ſeinen Zeug-Knechten, und denen Jagd-Handwercks-Leuten, als dem Jagd-Schneider, Jagd-Schmidt, Jagd-Seiler, Jagd-Wagner, Jag-Riemer und dergleichen. Er muß alles Jagd-Gezeug und völlige Geräthſchafft beſorgen, deshalben hat er auch die Tücher und Netze nach geendigtem Jagen, wenn alles wieder getrocknet und ausgebeſſert, ſogleich gehörigen Orts aufheben zu laſſen, damit dem Zeuge kein Schade widerfahre. Er muß ſich von einem ieden Knecht, wegen deſſen unterhabenden Hunden täglich rapportiren laſſen, was ſie nemlich vor Hunde auf denen Mühlen, Schäfereyen, Vorwercken und Meiſtereyen liegen haben, wie ſie mit Nahmen heiſſen, was abgegangen und was jung worden, ſolches alles ſich auch ſpecificiren laſſen; über die im Jäger-Hofe vorhandene Hunde, und was täglich bey der Fütterung an Brot, Haber-Schrot, Stroh und dergleichen aufgehet, muß er richtige Rechnung führen, alles benöthigte darzu bey Zeiten anordnen, und ſolches anſchaffen laſſen, damit nirgend kein Mangel erfunden werde. Daferne zur Tafel oder Hof-Stat, ingleichen zum Deputat-Wildpret vor die vornehmen Miniſters etwas ſoll geſchoſſen und geliefert werden, muß er ſeine Purſche zu pürſchen beordern und ausſchicken, auch öffters wohl bedürffenden Fall ſie auf etliche Meilen durchs gantze Land, in alle Wildmeiſtereyen vertheilen. An theils Höfen pflegt der Pürſch-Meiſter auch zugleich des Ober-Jägers Function und Dienſt mit zu verrichten.

Pürſch-Pulver, ſiehe Pulver.

Pürſch-Rohr, Pürſch-Büchſe, heiſſet dasjenige Geſchoß, ſo die Jäger zum Pürſchen gebrauchen. Es iſt ſolches ein gezogenes Rohr oder Kugel-Büchſe mit einem Deutſchen Schloſſe, und tüchtigen gemeiniglich mit Elfenbein oder Perlen-Mutter ausgelegten Schaffte, welcher einen kurtzen und holen nach dem Backen ausgeſchnittenen Anſchlag, und darinnen ein Beykäſtgen hat, worinnen Lad-Maaß, Krätzer und etliche Kugeln mit Pflaſter liegen können. Alles Eiſenwerck an ſelbigen muß nicht blanck und gläntzend, ſondern blaulicht oder matt im Feuer angelauffen ſeyn. Dergleichen Pürſch-Röhre mit Deutſchen Schlöſſern brauchen unſere Deutſchen Jäger noch bis dato aus folgenden Urſachen: Nemlich ein Deutſcher Anſchlag, weil er, wie vorgedacht, kurtz und nach dem Backen geſchnitten iſt, wird ſich geſchwinder und beſſer anſchlieſſen, auch feſter im Lager liegen als ein anderer, ſo nicht von dergleichen Art iſt. Ein Deutſches Feuer-Schloß, obwohl das Spannen und Losſpannen des Rades in etwas beſchwerlich iſt, kan nicht eher los gehen, bis der Stein aufgeſetzet worden, und wenn zwiſchen dem Stein und der Pfanne ein Tuch-Lappe geleget wird, bleibet Pulver, Rad und Stein trocken, und kan man nach abgezogenem Lappen gleich losdrücken. So kan auch ein Schütz in freyer Fauſt, ſo meiſtens vorfället, nach einem Wild ohn-angeleget pürſchen: Weil an dem Deutſchen Schloſſe das Rad mit Schärffung des Steins unverrücket des Ziels weit leichter und unvermercket los gehet.

Pürſch-Wagen, iſt bey der Jägerey ein beſonderer Wagen, darauf das bey einem ordentlichen Jagen gefällte oder auch auſſer dem von der Herrſchafft, oder auf andern Befehl, von dem Pürſch-Meiſter gepürſchte Wild gelegt, und nach Hofe geführet wird. Bey groſſen Jägereyen hat man deren mehr als einen. Ihre Kaſten ſind von Bretern gemacht, hinten und vorne mit Aufzügen, um das Wildpret auf- und abzuladen, und mit Oel-Farben grün angeſtrichen, auch einige Bären, Hirſche, hauende Schweine, und dergleichen an dieſelben abgeſchildert. Vornen ſind vier Ringe auswendig eingeſchlagen, damit ein Bär, Hirſch oder hauendes Schwein, denen dieſe Ehre allein widerfähret, mit kleinen grünen Leinichen fein angebunden werden könne; das andere Wildpret aber wird nur darein geleget. Die dazu beſtellten Knechte müſſen grün gekleidet ſeyn, und ein Weide-Meſſer an der Seite, auch wenn ſie einen jagdbaren Hirſch darauf führen, einen grünen Bruch auf dem Hute ſtecken haben. Dieſe Wagen werden nebſt den andern Sachen bey dem Jäger-Hofe im Zeug-Hauſe verwahret.

Puls, wird die Bewegung genennet, welche man zwiſchen den Ballen des Daumens und dem Ende des gantzen Armes wahrnimmt, oder da, wo die Fauſt mit dem Gelencke an den Armen verbunden, durch gewiſſe auf einander folgende Schläge empfindet. Dieſes Schlagen der Puls-Ader hat ſeinen Urſprung in dem Hertzen des Menſchen, aus deſſen lincken Kammer dieſe Adern ausgehen, und beſtehet in der Zuſammenziehung und Ausdehnung oder Ausbreitung, ſowohl der Kammer und Haut des Hertzens, als auch gedachter Adern ſelbſt. Dieſem nach können die unterſchiedene Bewegungen oder das Verhältniß des Pulſes allerdings eben ſo ein ſicheres Merckmahl ſeyn, wie zu einer und der andern Zeit in den Menſchen der Umlauff des Geblütes ſich verhalte, als wie der Perpendicul an der Uhr durch ſeinen unveränderlichen Schlag von der Richtigkeit der Uhr ſelbſt wahrſaget. Ein richtiger Puls ſoll in einer Minute wenigſtens 60 mal ſeinen Schlag wiederholen; iſt er aber allzu ſchnell, oder zu langſam, oder einhaltend, ſo ſind dieſes insgemein böſe Anzeigungen von übermäßiger Hitze, Schlag u. d. gl.

Pult-Dach, ſiehe Dach.

Pulver, Schieß-Pulver, iſt eine Compoſition von Schwefel, Kohlen und Salpeter, ſo zu ſeinem bekannten Gebrauch in der Pulver-Mühle bereitet wird. Der Schwefel, ſo von Natur gerne brennet, muß ſich entzünden, und die Anfeurung des Salpeters befördern, welcher ſodenn einen weiten Raum ſuchet, und den Knall verurſachet, die Kohlen aber, welche von Erlen-Linden-Weiden-Schießbeeren- und dergleichen leichten Holtze ſeyn müſſen, verbinden den Schwefel und Salpeter zuſammen, fangen die Feuer-Funcken den Schwefel anzuzünden, und erhalten mit ihren fixen Cörper die Flamme deſto länger bey einander. Schwefel und Kohlen werden erſtlich geſtoſſen, und in einem dazu gehörigen Zober wohl unter einander vermiſchet, hernach der Salpeter, welcher zuvor geläutert ſeyn muß, mit etwas reiner Salpeter-Lauge darüber gegoſſen, mit der höltzernen Rühr-Schauffel wohl gearbeitet, und unter einander gerühret, folglich unter die Stampfen gebracht, und wenn der Zeug genug geſtoſſen, ſolcher in dem Kirn- oder vielmehr Körn-Haus, durch verſchiedene Kirn- oder Körn-Siebe, nach der Gröſſe ſo die Körner haben ſollen, getrieben; was durchgegangen, wird hernach in das Staub-Sieb gethan, der Pulver-Staub durchgeſchlagen, und das in dem Sieb verbliebene auf den mit Leiſten umgebenen Dörr-Ofen geſchüttet, und, wenn es recht trocken, in Fäſſer eingeſchlagen, und in den Pulver-Thurm verwahrlich nieder gelegt. Die Reinigkeit des Pulvers zu probiren, mag deſſen nur ein wenig auf weiß Papier geſchüttet und angezündet werden; ie weniger das Papier verunreiniget wird, ie beſſer iſt das Pulver; ie ſchwärtzer aber das Papier wird, ie ſchlechter iſt auch das Pulver, und ſchwächer an der Wirckung. Das geringſte iſt das Carthaunen-Pulver, ſo zu Ladung der Stücke, Mörſer und Minen, und Zurichtung der Feuerwercke gebraucht wird; etwas beſſer iſt das Muſqveten-Pulver; das feineſte und raſcheſte iſt das Pürſch- und Scheiben-Pulver, ſo in die Flinten und gezogenen Röhre geladen wird. Wenn man das Pulver mit ſtarckem abgezogenen Brantewein oder Spiritu vini etlichemahl beſprenget und wiederum trocknet, ſo wird ſolches noch eins ſo ſtarck als es geweſen.

Pulver-Mühle, ſiehe Mühle.

Pumpe, Pompe oder Plumpe, iſt eine Art von Waſſer-Künſten, wodurch das Waſſer aus der Tieffe auf gar leichte Art herauf in die Höhe gebracht werden kan. Die Haupt-Stücken, woraus dergleichen Maſchine beſtehet, ſind die Röhren oder Stieffel, der Kolben und das Ventil oder Klappe. Nachdem nun unter dieſen Theilen vornemlich der Kolben beſchaffen, darnach entſtehet auch der Unterſcheid der Maſchine ſelbſt; denn es giebt Pump- oder Saug- und Druckwercke. Wenn derohalben Tab. XIII fig. 1 unten im Waſſer auf einem Stock A die Röhre B wohl eingeſetzt, und daſelbſt eine Oeffnung C gemacht, dieſe aber hinwiederum mit einem davor genagelten durchlöcherten Blech verſehen worden, daß dadurch das reineſte Waſſer bis über das Ventil D, ſonderlich wo deſſen Klappe gegen die Höhe des Waſſers nicht ſo ſchwer, ſo hoch in der Röhre ſteigen kan, bis es mit dem äuſſern in gleicher Höhe, und hierauf der Kolben E mit der Pumpſtange in der Röhre vermittelſt eines Schwengels in die Höhe gezogen wird, ſo ſchlieſſet ſich des Kolbens Ventil F, und nimmt das über ihm ſtehende Waſſer mit ſich, machet aber unter ihm und zwiſchen dem Ventil D einen leeren Raum oder Vacuum, welchen das äuſſere höher ſtehende Waſſer wegen ſeiner Schwere alſobald mit Aufſtoſſung des Ventils wieder erfüllet. So bald aber der Kolben E aufs neue nieder gedrücket wird, ſchlieſſet ſich das untere Ventil D und das obere in dem Kolben öffnet ſich, wenn nun das Waſſer durch dergleichen wiederholte Bewegung über den Kolben bis an den Schlauch G gehoben worden, muß es ſich daſelbſt alsdenn ausgieſſen, und dies heiſſet ein Pumpwerck oder Saugwerck. Bey dem Druckwerck Fig. 2, hergegen iſt die Sache alſo beſchaffen: Es wird unten ins Waſſer auf einen feſt gemachten Stock, oder beſonders darzu eingerichtet Gerüſte ein metallener Stieffel A B C mit ſeiner Gurgel D eingeſetzet, allwo nicht nur unten am Boden des Stieffels ein Ventil E, ſondern auch oben bey G an der Gurgel eben dergleichen anzutreffen. Der Kolben F wird unten an eine ſtarcke Pump-Stange, dieſe aber oben her an einen Hebel H I befeſtiget, der in ſeiner Axe oder Boltzen I ruhet. Die Abtheilung dieſes Hebels wird nach der Tieffe des Brunnens und der Weite des Stieffels proportioniret, damit auch ein ſchwaches vermögend iſt, dieſes Druckwerck beqvem zu gebrauchen. Wenn denn der Kolben F mittelſt des Hebels H in die Höhe gehaben wird, tritt das Waſſer durch das Ventil E in den Stieffel und deſſen Gurgel, drucket man aber dieſen herunter, ſchlieſſet ſich gedachtes Ventil, und das dadurch verſchloſſene Waſſer preſſet ſich durch Aufſtoſſung des anderen Ventils G in die Röhren K L, welche auf die Gurgel D feſt aufgeſetzet ſeyn. Alſo wechſelt der Zugang des Waſſers und deſſen Preſſung in die Höhe bey dem Auf- und Niederdruckung des Hebels, bis ſelbiges zuletzt oben durch den Schlauch E heraus läufft.

Pumpernickel, heiſſet das Brot, ſo in Weſtphalen ordentlich vors Haus gebacken, und auch wohl als etwas beſonders an viele fremde Oerter verführet wird. Es beſtehet aber dieſes in langen viereckigen Laib oder Brot, aus grob geſchrotenem ſchwartzen Mehl gebacken, welches eine harte Rinde und derbe Krume hat, übrigens aber von angenehmer Säure ſeyn ſoll. Dieſes Brot giebt gar eine überaus nahrhaffte und wiederhaltende Koſt abe, und läſſet ſich zu friſcher Mayen-Butter, einen guten Weſtphäliſchen Schincken, oder Holländiſchen Käſe mit Appetit ſpeiſen, doch iſt darneben nicht zu leugnen, daß man darzu auch einen Weſtphäliſchen Magen und ſtarcken robuſten Leib mitbringen müſſe.

Puppenwerck, Dockenwerck, Spiel-Sachen, nennet man überhaupt alles Spielwerck, ſo nicht nur den Kindern zu ihrer Luſt und Zeitvertreib dienet, ſondern auch vielmalen ſeinen guten Nutzen hat, um eines theils die Gemüther der Kinder und ihre Inclination daraus zu erkennen, andern theils aber auch dadurch ihnen eine Aufmerckſamkeit zu wege zu bringen, und ihren Verſtand auf die Probe zu ſetzen, ja ſelbigen unvermerckt zu ſchärffen, und ihnen deutliche Begriffe von denen Sachen, damit ſie künfftig umgehen ſollen, beyzubringen: Wie man denn zu eben dieſem Ende auch Puppen zu verfertigen pfleget, welche nach den neueſten Moden einer gewiſſen Landes-Art mit allerhand Sammet und ſeidenen Zeugen angekleidet, weit und breit verſendet werden, daß ſie ſonderlich dem erwachſenen und galanten Frauenzimmer zu einer Vorſchrifft dienen können; ja man findet offt gantze Puppen-Häuſer, das iſt, wo alles, was bey einer Haushaltung theils zur Pracht und Zierde, theils zur Nothwendigkeit dienlich, gantz zart und ſauber in Modell nachgemacht, und ein iedes Stück an ſeinen Ort in den Gemächern, Zimmern und dahin gehörigen Schräncken und Behältniſſen auf das geſchickteſte eingetheilet und angebracht; wie denn wohl kein Handwerck iſt, welches nicht dasjenige, was es im Groſſen gewöhnlich zu machen hat, ebenfalls dergleichen auch in gantz kleinen Modellen verfertige, worinnen inſonderheit die Städte Augſpurg und Nürnberg vor anderen etwas voraus haben, ſo, daß ſie faſt die gantze Welt mit dergleichen netten und fleißigen gemachten Waaren verſehen. Die Materie, woraus gedachtes Puppenwerck bereitet, iſt theils Silber, Zinn, Bley, Kupffer, Eiſen, Stein, Holtz und dergleichen; theils beſtehen aus Zucker, Krafft-Mehl oder Wachs, theils Figuren, und ſonderlich die Thiere weiß, man dergeſtalt mit rauhen zarten Fell oder mit Federn auszuputzen, daß ſie der Natur gantz ähnlich kommen, ja man macht ſie wohl gar darneben ſo künſtlich, daß ſie vermittelſt eines darinnen verſteckten Uhrwercks, oder eines gewiſſen gegebenen Zugs und Druckes, oder einer gemachten Verdrehung, ſich regen und mancherley Actiones von ſich ſehen laſſen, oder gar fortgehen und lauffen.

Purgieren der Pferde, geſchiehet entweder alljährlich um eine gewiſſe Zeit præſervative und zur Vorſorge; oder bey gewiſſen ihnen zuſtoſſenden Kranckheiten zur Cur und Abhelfung derſelben. Von dieſem letztern iſt an behörigen Orten das nöthige gemeldet worden; alſo daß nur von jenem das behörige zu gedencken iſt. Es geſchiehet aber das Purgieren zur Vorſorge vornemlich mit der Gras-Stellung oder Gras-Fütterung im Frühling, da man nemlich, ſobald das Gras einer guten Spannen hoch worden, (jünger kan es zwar auch wohl paßiren, aber nicht älter) im April oder Anfang des Mayen, denen Pferden, nachdem ſie acht Tage zuvor das Antimonium crudum (für iedes Pferd anderthalb Qvint) dreymahl genoſſen, ſolches Gras vorleget, dergeſtalt, daß man mehr Gras des Morgens abſchneiden läßt, als man des Tages über verfüttern kan, die erſten drey Tage ihnen wenig, aber doch ſucceſſive ie länger ie mehr giebet, und ſie alſo vierzehen Tage darinnen ſtehen läſſet. Ihr ordinair Futter ſoll in eingeweichter Gerſte beſtehen, doch ſoll man ihnen derſelben nicht überflüßig, auch nicht ſo viel als ſonſten ihr gewöhnliches Futter in ſich hält, hingegen aber darneben Gras genug vorgeben. Die letzten ſechs Tage muß man iedem Pferd täglich eine Hand voll friſche Haſelwurtz ſamt den Blättern, frühe, ehe man ihnen ihr Futter vorſchüttet, zu freſſen geben laſſen, und darneben wöchentlich drey oder viermahl des Abends in der Kühle eine kleine Stunde ſpatzieren, aber in kein Waſſer führen laſſen. Nach dieſer Gras-Cur ſoll man ihnen die Mäuler putzen, den Staffel ſtechen, das Maul und Zunge wacker mit Eßig, Knoblauch, Saltz und Pfeffer abreiben, ihnen noch etliche Tage Gerſten, aber nur ein klein wenig angefeucht reichen laſſen, damit ſie des harten Futters wieder gewöhnen. So bald hernach der Mond im Abnehmen, ſoll man zwey Tage nach einander iedem drey Qvintlein Antimonium crudum, oder anderthalb Qvintlein Crocum Metallorum geben, und ſie alſo wie zuvor ſtehen laſſen. Das Trincken unter währender Gras-Stellung ſoll nicht kalt, ſondern einen halben Tag im Stall vorhero geſtanden ſeyn, und allemal denen Pferden etwas ſchönes Mehl mit ein wenig Agarico oder Lerchen-Schwamm darunter gerühret werden. Man kan ſie auch mit grünen Bohnen, wo man deren viel hat, purgieren, ſie müſſen aber etwas welck ſeyn, und die erſten Tage gar ſparſam gegeben werden. So bald ſie anheben grün zu zirchen, ſo giebt man ihnen des Morgens ein wenig Gerſte dazu. Das Getrâncke ſoll warm und mit Kleyen vermiſchet ſeyn. Man ſoll auch dieſe Cur über neun Tage nicht gebrauchen, ſondern alsdenn wieder abbrechen, daß ein iedes Pferd in dreyzehen Tagen wieder in völligem trockenen Futter ſtehe. Den funffzehenden Tag darnach ſoll man iedem Roß eine Hals- oder Spor-Ader auf ungleicher Seiten ſchlagen, und es dabey täglich, wie bereits oben erwähnet worden, ſpatzieren führen. Einige laſſen auch ihre Pferde iedes an einem Pfahl frühe auf das Gras binden, und ſo bald die Hitze kömmt, in den Stall, des Abends aber wieder ein paar Stunden hinaus führen, und iedes mahl an ſtat des Futters denſelben eingeweichte Gerſte mit einer Hand voll Haſelwurtz geben, laſſen ſie alſo drey Wochen lang gehen, entziehen ihnen folglich das Gras, geben ihnen wieder dürr Futter, und im abnehmenden Monden darauf drey Tage nach einander iedesmahl ein halb Loth Antimonium oder anderthalb Qvintlein Hepar Antimonii ein. Sonſten iſt auch folgendes eine gute Pferde-Purgantz: Man nimmt Mangolt-Blätter, ſiedet ſie wohl in Milch, und thut ſie denn heraus, bindet das Pferd mit dem Kopff in die Höhe, geußt ihm die abgekochte Milch ein, und läſſet es vier Stunden ohne Futter und Getrâncke ſtehen; darnach nimmt man häſelne Zäpfflein, und jung häſeln Laub, zerſtößt es zuſammen, und gieſſet

geringen

geringen Wein daran, läßt es wohl ſieden, giebt ſolches, wenn es lau worden, ihm ebenfalls ein, decket das Pferd wohl warm zu, und reitet es darnach ins Feld, ſo wird es ſich bald reinigen; darnach kan man ihm ein ziemliches Futter geben. Wenn man Rettig-Kraut, Rüben-Kraut, und die Wurtzeln von den gelben Waſſer-Lilien von iedem ſo viel man will unter einander hacket, oder die unreiffen Wicken abmähet, und den Pferden zu freſſen giebt, ſollen ſie auch wohl purgieren, als welches auch die mittleren Rinden von Aſpen-Holtz thun, wenn man ſie im Waſſer ſiedet, und daſſelbe den Pferden zu trinken giebet.

Purgier-Körner, ſind die Körner von einem Kraute, ſo eben ſo heißt, und in denen Gärten gezogen wird. Sie führen ſtarck ab. Daher werden ſie auch ſelten oder ſehr behutſam gebrauchet.

Purgier-Wurtzel, ſiehe **Rhabarber**.

Purpur, iſt die ſo genannte koſtbare rothe Farbe, welche vor dieſen ſonderlich im Orientaliſchen Kayſerthum nur Kayſer und Könige trugen, andern aber verboten war. Ehemahls ſoll ſie aus dem Blute einer Schnecke, ſo die Purpur-Schnecke genennet wird, ſeyn gemachet worden. Sie iſt aber heut zu Tage unbekannt. Siehe die Leipziger Samml. III St. n. 5. Woſelbſt auch von denen heutigen ſo genannten Frantzöſiſchen und Africaniſchen Purpur-Schnecken, ingleichen von unſerer aus Cochenille und Chermes- oder Kermes-Beeren, it. von Johannis-Blut zu verfertigender Purpur-Farbe gehandelt wird. Siehe **Polniſch Wege-Gras**.

Pyramidal- oder Milch-Glöcklein, iſt ein ſchönes Blumen-Gewächſe, welches in der Blüthe eine Pyramide von blauen Sternen präſentiret, ziemlich lang blühet, und bey beſtändig-warmen Sommern reiffen Saamen giebet, ſo aber allererſt im ſpäten Herbſt erfolget. Der Saamen wird im April bey wachſenden Mond in eine gute luckere und etwas ſandige Erde an einen Sonnen-reichen Ort geſäet, die davon wachſende Pflantzen kommen vor dem dritten Jahre nicht zur Blüthe. Man kan es auch durch die Wurtzel vermehren, welche in Stücken gebrochen, und zween quer Finger tieff in eine gute luckere Erde zur Frühlings-Zeit geſtecket wird, da denn die Pflantzen theils das andere, zum theil aber das dritte Jahr zur Blüthe kommen. Bey trockenem Wetter will es zu Zeiten begoſſen ſeyn, ſonderlich wenn es in der Blüthe ſtehet. Den Winter über bleibet es im Lande, wenn es nur an einem warmen, von den Nord-Winden befreyten und nicht zu feuchten Orte ſtehet, weil dieſes Gewächſe des Winters von der Feuchtigkeit gerne verfaulet.

Pyrole, ingleichen **Pyrolt**, ein Vogel, ſuche **Kirſch-Vogel**.

Pyrole, ein Kraut, ſiehe **Wintergrün**.

Q

Quader-Netze, ſuche **Tauch-Beeren**.

Quäcker, ſiehe **Buch-Finck**.

Quam, heißt eine Americaniſche ſchwartzbraune wilde Wald-Henne, deren Fleiſch ſehr wohl ſchmecket.

Quamoclit oder Americaniſcher Jaſmin, ſiehe **Jaßmin**.

Quappe, ſuche **Aalraupe**.

Quarck, oder wie er auch an einigen Orten genennet wird, Topffen, iſt das dicke und zuſammen-geronnene Theil, ſo nach abgenommenem Rahm oder Sahne, und abgelauffenen Molcken von der Milch übrig bleibet, und den man in denen Haushaltungen nicht nur an ſtat der Butter zu Brote zu eſſen, und Streiffmatz zu nennen pflegt, ſondern auch zu andern Sachen, als Kuchen, Klöſern ꝛc. gebrauchet, inſonderheit aber wird der ſo genannte Quarck-Käſe daraus bereitet. In dem letztern Fall wird der Quarck, wenn er lange genug geſtanden, und derb geworden, in einen Sack geſchüttet, und mit Steinen gepreßt, daß das Molcken rein abläufft und davon auströpffelt. Wenn es reine ausgepreßt, daß keine Molcken mehr drinnen, ſchüttet man den Quarck aus dem Sack in ein Faß. Einige laſſen ihn etliche Tage ſtehen, daß er alt wird, und meinen, die Käſe würden beſſer, da aber in dieſe aus dergleichen Quarck zubereiteten Käſe die Maden gar leichtlich zu kommen pflegen, ſo iſt rathſamer, die Käſe in zwey oder drey Tagen drauf zu machen. Etliche haben den Gebrauch, daß ſie den Quarck alle zuſammen den gantzen Sommer über in ein Faß legen, und laſſen es ſtehen, bis auf den Herbſt, da die Käſe nicht ſo ſehr eintreugen, wie den Sommer, und pflegen alsdenn ſolche alle nach einander zu machen.

Quarck-Faß, iſt ein flaches höltzernes Gefäſſe, darein der Quarck aus dem Sacke geſchüttet wird.

Quarck-Käſe, ſiehe **Käſe**.

Quarck-Klöſer werden alſo gemacht: Man nimmt friſchen Käſe-Quarck ein Pfund, und Mehl, ſo viel man Klöſe zu machen gedencket, ſchläget vier bis fünff Eyer drein, ſaltzet es ein wenig, thut etwas Saffran und ein halb Pfund zerlaſſene Butter dran, und machet dieſes alles mit guter Milch zu einem Teich. Darnach ſchmieret man eine Brat-Pfanne mit Butter an, machet aus dem Teig Klöſe, ſetzet ſie ordentlich neben einander in die geſchmierte Pfanne, und dieſe hernach in einen heiſſen Back-Ofen, darinne ſie backen müſſen, bis ſie gahr ſind.

Quarck-Korb, iſt ein von höltzernen Sproſſen viereckigt-zuſammengeſetztes oben weiter und unten etwas engeres Gefäſſe, ſo über das Molcken-Faß geſetzet, und hierauf der Quarck-Sack darein geleget wird, damit das Molcken von dem Quarcke rein abſeigen könne.

Quarck-Sack, iſt ein Sack von ſtarcker Leinwand, welcher mit Quarck gefüllet, und, wenn er zugebunden, in den Quarck-Korb geleget, ſodenn aber mit einem Stein beſchweret wird, daß das Molcken in das untergeſetzte Molcken-Faß ablauffe.

Qvart, heiſſet an einigen Orten ein Maaß flüßiger Dinge, welches bey nahe ſo groß iſt, als eine kleine Kanne. Vier Qvart machen ein Stübichen, deren ſechzehen, oder an gewiſſen Orten zwantzig, einen Eimer machen.

Qvartal, iſt eine Zeit von drey Monaten, oder dreyzehen Wochen, welche ſonderlich bey Miethen, und Zahlungen der Zinſe, Lied-Lohne, Beſoldungen und anderer, ingleichen derer Herren-Gefälle und bey der Erhebung derer Beſoldungen beobachtet wird. Einiger Orten ſind die Ziele der Qvartale, Lichtmeß, Walpurgis, Laurentii und Allerheiligen; anderswo fallen ſie auf Oſtern, Johannis, Michaelis und Weihnachten, wieder anderer Orten auf die Qvatember Reminiſcere, Trinitatis, Crucis und Luciä. Denn das bedeutet ebenfalls ein ſolches Theil des Jahres. Ja ſelbſt das Geld, ſo auf dieſe Zeit entrichtet wird, heißt Qvartal oder Qvartal-Geld z. E. bey denen Handwerkern. Und weil in Steuern, welche einer auf ein Schock, z. E. ſeiner Einkünffte ehemahls in Sachſen in einem Jahre zu geben angeleget wurde, die gantze Abgabe auf 4 mahl in dieſen Qvatembern abgetragen werden muſte, ſo hieß ein ſolcher Theil, ebenfalls Qvatember, Qvatember-Steuer, Qvatember-Geld. Und die Summe, ſo auf einen Qvatember nach dem Steuer-Anſchlag im gantzen Lande ſolcher Geſtalt einkommt, heißt ein Qvatember. Daher wenn man von dem Willigen und Ausſchreiben der Qvatember-Steuer redet, und ſpricht: So und ſo viel Qvatember ſind dieſes Jahr zu entrichten; ſo verſtehet man dieſe Summe z. E. 25000 Mfl. einen Qvatember im gantzen Lande, und ſagt alſo, es ſind 6, 8, 10, 15, 20 Qvatember das Jahr, oder dieſe Summe iſt ſo vielmahl zu entrichten, welche denn zu gantzen und halben Qvatembern hernach zu bezahlen repartiret und nach dem Qvatember-Steuer-Fuß iedem abzutragen auferleget und ausgeſchrieben wird. Und das alles heißt Qvatember, oder Qvatember-Steuer. Gleichwie die Pfennig-Steuer von der alten Anlage nach dem gemeinen Pfennig ihren Nahmen hat, und eine einzige Pfennig-Steuer 15000 fl. im Lande macht. Iſt nun eine Summe durch die Steuer und zwar durch die Pfennig-Steuer aufzubringen, ſo erfolgen daraus im Jahre ſo viel Pfennig-Steuern oder 15000 Mfl., als zur Summe erfordert werden, da denn auf die Monate in gantzen und halben Pfennig-Steuern ſo viel abgetragen und nach denen Schocken auf die einzelnen Leute repartiret wird. Es iſt dieſe Art die Steuern einzubringen ſehr beqvem. Denn 1) darff der Steuer-Anſchlag nicht immer verändert werden, und man kan doch, nachdem es nöthig, mehr Steuer aus dem Lande ziehen, ſondern ein ieder, dem man hiernächſt 2) ſaget, ſo und ſo viel 1, 2 oder 1 halben Pfennig- oder Qvatember-Steuer iſt in dem oder jenem Monat zu erlegen, der weiß ſo fort, wie viel er nach ſeiner Anlage von ſeinen Gütern oder ſeiner Nahrung vermöge ſeines bisherigen Anſchlags im Cataſtro an Pfennigen, Groſchen, Rthlr. darzu geben müſſe; um ſeine Qvotam zu einer gantzen, halben u. ſ. f. Pfennig- oder Qvatember-Steuer zu entrichten. Darnach können ſich die Einnehmer und Abgeber allezeit einvor allemahl richten. Dieſe Nachricht hat man denen Land-Wirten zu gute allhier kürtzlich geben wollen. Mehr ſuche man im Art. Steuer.

Qvartier oder **Qvartiergen**, heiſſet der vierte Theil von einem Nöſel, oder der achte von einer Maaß oder Kanne.

Qvartier, heiſſen die Gärtner eine Abtheilung in den Deutſchen Luſt-Stücken oder Parterren, welche von ihnen mit ſchönen Blumen und Kräuter-Werck beſetzet, mit Buchs-Baum, Salbey und dergleichen eingefaſſet, und nach einer angenehmen regularen Figur gezogen wird; weil deren gemeiniglich verſchiedene beyſammen liegen, werden dieſe mit ſchmalen Gängen von einander abgeſondert, damit man auf ſolchen allezeit beqvem handthieren könne. Qvartier heißt auch denen Soldaten Wohnung geben. Daher beſtändige und Durchmarſch-Qvartiere kommen. Ja Qvartier-geben heißt auch im Kriege, einem überwundenen Soldaten das Leben laſſen.

Qvas, iſt ein Geträncke in Rußland, ſo wohl gemeiner als vornehmer Leute, und zweyerley: Nemlich der weiſſe und der rothe oder vielmehr braune. Der erſte wird von Roggen-Mehl oder altem Brote, darauf heiß Waſſer gegoſſen wird, und etwas ſtehen bleibet, bis es die Krafft des Mehles an ſich gezogen hat, nachdem es zuweilen umgerühret worden, gemacht. Denn daraus wird ein ſäuerlicher und kühlender Tranck. Zum braunen Qvas nimmt man gemahlen Maltz, und verfähret eben ſo. Er iſt eben ſo gut, ſo lange er friſch und nicht ſauer wird. Der Herr von Havern hat ihn in ſeiner Reiſe-Beſchreibung nach Rußland erſt neulich ed. p. 154 beſchrieben.

Qvaſten, nennet man die Zierathen, welche von Gold, Silber, Seiden, Camel-Haaren, Zwirn u. ſ. f. gleichſam zuſammen gerollte Frantzen ſind, oder auf allerhand Art über länglichrund gedrehete höltzerne Knöpffe gewunden, geknüpfft, geſchlungen und ſonſt von unterſchiedener Arbeit zuſammen geſetzet worden, wie ſolches der Gebrauch und die Umſtände erfordern, wor zu man ſich nemlich dererſelben bedienen will. Anderer Art ſind demnach die Qvaſten, welche das Frauenzimmer in ihre Fächer, oder die Manns-Perſonen in ihre Stäbe und Degen zu ſchlingen pflegen; anders ſind hinwiederum beſchaffen die, ſo man an die Bett-Zöpffe gebraucht, um ſich an ſelbigen anzuhalten, und beqvem im Bette aufzuheben; noch anderer Art ſind die, welche man an geflochtenen runden Schnuren bey Vorhängen herab hangen läſſet, um dieſe vermittelſt ſolcher Leinen auf- und zuziehen zu können. Dergleichen werden gemeiniglich von weiſſen Zwirn, Camel-hären Garn u. ſ. f. entweder ſchlecht oder von Knötlein zuſammen geſetzt, und mit allerhand

allerhand darein gehangenen Büſchlein gezieret; eben ſolcher Art ſind auch diejenigen, ſo man den Pferden in die eingeflochtene Mähne zu hängen pflegt, oder ſonſten hin und wieder zum Aufputz gebraucht.

Qvatember, iſt ebenfalls eine Abtheilung der Zeit, und ſoll ſo viel bedeuten als quatuor tempora totius Anni, welche ſind der Lentz oder Frühling, der Sommer, Herbſt und Winter, daher man auch Anlaß genommen, diejenigen zu dieſen Zeiten auf gewiſſe Termine geſetzte Abgaben oder Steuern, ebenfalls mit dieſem Nahmen zu belegen. Siehe **Qvartal.**

Qvecken, Qvecken-Gras, Hunds-Gras, iſt eine Gattung Gras, ſo gerne auf den Aeckern wächſet, dieſelbe aber mit ſeiner ſich ſehr ausbreitenden und dick in einander lauffenden Wurtzel dergeſtalt verderbet, daß mit der Zeit gantz und gar nichts mehr darauf wachſen würde, wenn man ſie nicht heraus ſchaffe. An einigen Orten graben und hacken die Bauren die Qvecken aus denen Feldern nach der Erndte, oder reiſſen ſolche im Frühjahre mit der Ege, oder mit gewiſſen zwey-hackigten eigentlich darzu gemachten Qvecken-Haacken, oder Haacken-Pflügen aus, laſſen ſie dürre werden, und verbrennen ſie nachgehends auf dem Acker, und ſtreuen die Aſche umher, welches demſelben zur Düngung dienet. Sonſten macht dieſes Gras einen ſchönen Raſen. Die Wurtzel, welche weiß, ſüß und knotig, wird als ein öffnendes Mittel in Verſtopffungen der Leber, der Miltz, des Gekröſes und der Harn-Gänge, auch wider die Bauch-Würme und wider den Stein gebraucht.

Qvecker, ſuche **Qväcker.**

Qvecker, ſiehe **Palmen-Wein.**

Qveckſilber, iſt eigentlich ein mineral- und metalliſcher Safft, der ſchwer, flüchtig und flüßig iſt, ſich auch wie ein gläntzender Silber-Fluß anſehen läſſet, kan weder gehämmert noch zu einem feſten Cörper gegoſſen werden, und dennoch wird ſolcher insgemein mit zu den Metallen gezehlet. Es ſoll dieſe flüßige und doch darbey nicht naſſe Materie, nach einiger Naturkündiger Meynung, aus der Vermiſchung einer ſchleimigen Feuchtigkeit mit den feinſten ſchweflichen Erd-Theilen entſpringen, woraus endlich, nach dem Unterſcheid und des Hinzuſatzes eines metalliſchen Saltzes und Schwefels, nebſt der Wirckung der unterirdiſchen Kräffte ſowohl, als dem Einfluß der himmliſchen, alle übrige Metalle nach ihren verſchiedenen und beſonderen Arten erwachſen ſollen. Es wird aber das Qveckſilber entweder pur und flieſſend in den Bergwercken gefunden, wie denn die centraliſche Wärme daſſelbe bis über die Erde treibet, dergleichen bey Cracau in Pohlen zu finden; oder es wird aus ſeinen eigenen Mineren gebracht, welche Ertzte gemeiniglich röthlich ſind, von welcher Art ſowohl die Ungariſche, als auch die in Ydria, fünff Meilen von Labach oder Laybach, an den Venetianiſchen Grentzen; oder graulicht und gläntzende Streiffen haben, dergleichen die Qveckſilber-Grube giebt, welche ohnweit der Haupt-Stadt Laybach oder Laubach in Crain ſich befindet; man trifft es auch häuffig in America an, und hält insgemein vor ein ſicheres Kennzeichen, daß allda in der Erde Qveckſilber verborgen liege, wo man im April und May des Morgens früh einen dicken Dunſt gantz niedrig bey der Erden ſehe, der wegen ſeiner Schwere nicht weiter in die Höhe ſteige. Von dieſen Ertzten wird es durch Deſtilliren aus einer Retorte in die andern, die mit Waſſer angefüllet, und demnach nicht durch bloſſes Feuer, weil es mit dieſem verrauchen würde, heraus gezogen. Seine Güte wird auf verſchiedene Art erkennet, vornemlich aber muß das reineſte und beſte Qveckſilber ſchön weiß, rein, lebendig, und recht flieſſend ſeyn, wie das helleſte Qvell-Waſſer, auch ſoll es nach dem Golde das ſchwereſte Gewicht haben, es läſſet ſich aber mit Bley und Wißmuth verfälſchen, welches doch bald wahrzunehmen, denn dergleichen Qveckſilber iſt träg und ſchwach in ſeiner Bewegung, läſſet immer eine ſtarcke Haut, und auf dem weiſſen Papier eine Schwärtze hinter ſich zurück, wenn es beweget wird, iſt auch an der Farbe danckler und gleichſam todt. Der Nutz und Gebrauch des Qveckſilbers iſt vielerley; Die Gvardeinen und Scheide-Künſtler bedienen ſich deſſen zum Scheiden des Goldes von anderen Metallen; die Goldſchmiede zum vergolden; die Medici entweder innerlich bey den Frantzoſen-Curen, bey der Darm-Gicht und ſogenannten Miſerere mei, oder äuſſerlich mit Schwein-Schmaltz gemiſcht, und in die Gelencke gerieben; auch pflegt man daraus die ſogenannte Reuter-Salbe wider allerley Läuſe zuzurichten; in einer leeren Haſel-Nuß oder ſonſt wohl verſpündet, am Leibe getragen, ſoll es Menſchen und Vieh wider die Peſt und alle üble anſteckende Kranckheiten ein bewährtes Mittel geben; Zu den Spiegeln wird es als ein Grund und Folie genommen, und in den Barometris dienet es, die Schwere der Lufft zu erforſchen.

Qveder, ſiehe **Köder.**

Qvehlen, bedeutet in den Wäſch-Inventariis ſchmal gewirckt aus Leinwand, Zwillig oder Damaſt geſchnittene Tücher, damit man ſich das Geſicht und Hände eines theils abzutrocknen pfleget, welches hernach zum Unterſcheid der folgenden **Hand-Qvehlen** genennet, und insgemein an allen Seiten geſäumet werden, mit denen auch überein kommen die **Küchen-Qvehlen**, nur daß ſie etwas kleiner und geringer an der Leinwand; andern Theils hat man auch **Putz-Qvehlen**, welche gewöhnlich von Damaſt ſehr lang und breit, auch überdies zuweilen mit Spitzen beſetzt ſeyn; ſo giebt es auch

 Roll-

Roll-Qvehlen, darein man die neu-gewaſchene Wäſche ſchlägt, und beym Rollen um das Mandel-Holtz wickelt, zu denen öffters neue ungebleichte Leinwand genommen wird.

Qvelle, Spring, Spring-Qvelle, Brunn-Qvelle, heiſſet ein Ort, wo Waſſer aus der Erden entſpringet. Solche findet man entweder in der Ebene, oder auf Bergen, oder in der Tieffe; die beyden erſtern taugen am beſten zu Röhr-Brunnen, die tieff-liegenden Qvellen aber nur zu Schöpff-Brunnen. Die Alten haben viele, theils ungewiſſe Zeichen und Muthmaſſungen gegeben, woraus man dieſer letztern Gegenwart erkennen ſolle, als wenn an einem Ort viel Huflattich, Hahnenfuß, Ried-Gras, Bachmüntze, Brombeer, Nachtſchatten, Wegericht, Klee, Fünfffinger-Kraut wächſet, daſelbſt ſollen ſich Qvellen befinden. Im Sommer bey trockenem Wetter ſoll man etwas ehe, denn die Sonne aufgehet, ſich auf die Erde legen, und das Geſichte gegen Morgen kehren, wo man denn ſpüret, daß etwan aus der Erden ein kleiner Dunſt aufgehet, da ſoll ſich eine Qvelle in der Erde finden. Andere graben an dem Ort, wo ſie Qvell-Waſſer zu finden verhoffen, eine vier Schuh tieffe Grube, legen einen trockenen ſaubern Bad-Schwamm, oder Baum-Wolle darein, und bedecken ſolche wohl; über etliche Tage, ehe denn es geregnet hat, ſchauen ſie darzu, obs naß oder trocken? Das erſte giebt eine Qvelle zu vermuthen, das andere aber nicht. Die beſte Zeit, beſtändige Brunn-Qvellen zu finden, iſt zu Ende des Sommers und Anfang des Herbſts, wenn die Erde von der vergangenen Hitze ausgetrocknet, alle Feuchtigkeiten, die vom Regen überley geblieben, verzehret hat, und wenn ſich alsdenn eine Qvelle erzeiget, iſt ſie meiſtentheils für ſtetswährend und beſtändig zu halten. Etliche Adern qvellen von unten über ſich, darnach ſoll ſo tieff gegraben werden, daß man die Wurtzel oder den Urſprung der Qvellen finden möge. Andere aber gehen nach der Qvere, und denen iſt nicht ſonderlich zu trauen, weil ſie von dem Winter-Schnee, oder dem Frühlings-Regen herkommen. Ehe man aber eine Qvelle faſſen will, muß man vorhin wohl prüfen, ob ſie bleiblich oder nicht, damit die Mühe und Unkoſten nicht vergeblich angewendet werden. Eine beſtändige Qvelle flieſſet anfangs ſachte, bleibet aber in einem Weſen, und mehret ſich nach und nach, was aber im Anfang ſich ſtreng ergieſſet, und bald nachläſſet, das iſt nur Regen- oder Schnee-Waſſer, dem nicht zu trauen. Wer ein mehrers von dem Urſprung der Qvellen, von ihrer Veränderung, ingleichen, wie ſie zu ſuchen, zu faſſen, und was ſonſt von ihnen zu mercken, nachzuleſen verlanget, kan hierzu Leupolds Theatrum Hydrotechnicarum Cap. II nachſchlagen. Die beſonders guten oder Geſundheits- item die Saltz-Qvellen, müſſen überdies vor dem Zufluß der wilden Waſſer-Qvellen durch angebrachte Röſte verwahret werden, und ſind in der Land-Wirtſchafft nicht zu negligiren, ſondern fleißig aufzuſuchen. Die erſten bringen Geſundheit, und öffters einem Land-Orte gute Nahrung durch den Zufluß der Leute und Brunnen-Gäſte. Die andern aber bereichern das gantze Land, wenn ſonderlich die Sohlen-Qvellen reichhaltig ſind, oder die Sohle ſchwer iſt.

Qvellen, ſuche Einqvellen.

Qvendel, von denen Oeſterreichern Kundel-Kraut, an einigen Orten auch Feld-Kümmel genannt, iſt ein gar gemeines an dürren ſandigen und Sonnen-reichen Orten, auf Rainen und an Wegen wachſendes Kräutlein, welches harte, viereckigte, röthliche, an der Erde kriechende Stengel, runde Blätter, und röthliche, ſelten weiſſe Blümlein hat, worauf eine Hülſe mit einem ſchwartzen Saamen folget. Es hat einen ſehr ſtarcken, jedoch dabey angenehmen Geruch, und eine zertheilende, reinigende und eröffnende Krafft, ſtärckt das Haupt und den Magen, öffnet die Lunge, Leber und Miltz, und bekommt denen Keichenden, Engbrüſtigen und Waſſerſüchtigen wohl. Aeuſſerlich wehret es dem Schwindel und Haupt-Weh, und bringet den Schlaff. Von den Haus-Müttern wird das Qvendel- oder Feld-Kümmel-Kraut in die Qvarck-Käſe gethan. Der groſſe Garten-Qvendel hat weiſſe oder Purpur-rothe Blumen, und wird in Gärten unter den Schirm-Gewächſen gehalten.

Qvendel, wird auch das Centrum oder das Mittel einer Kohlen-Stäte, darauf der Kohlen-Brenner einen Meuler anleget, genennet. Siehe Kohle.

Qvent, ſiehe Qvint.

Qver-*Allee*, ſuche *Allee*.

Qverder, ſiehe Köder.

Qver-Flügel, heiſt derjenige durchgehauene Weg im Holtze, welcher recht in und vor dem Jagen, das daſelbſt angeſtellet, ſich befindet. ſuche Flügel.

Qver-Sattel, ſiehe Sattel.

Qver-Tuch, ſuche Lauff-Tuch.

Qvint, Qvintlein, Qvent, Qventgen, iſt das vierte Theil von einem Loth. Auf ein Pfund gehen hundert und acht und zwantzig Qvint. In Apothecker-Gewicht hält ein Qvint drey Scrupel.

Quirapanga, iſt ein kleiner weiſſer Braſilianiſcher und Americaniſcher Vogel, deſſen Stimme ſehr ſtarck, und wie eine Schelle lautet.

Qviren, wird nicht nur von der Acker-Arbeit geſagt, wenn man nemlich den gebrachten Acker mit einer ſonderlichen Art eines Pflugs, ſo ein Haack-Pflug genennet wird, wieder rühret, und nach der Qver überfähret und zerreiſſet, ſondern auch bey einem zugeſäeten Acker gebraucht, wenn man, ſo es das Feld wegen Näſſe zuläſſet, denſelben überzwerg eget. Es hat dieſes ſonderlich bey der Gerſten-Saat ſeinen Nutzen, denn dadurch wird

wird der Saame recht zuzogen, und an einem Ort ſo viel als an den andern gebracht; ingleichen auch, wo der Saat-Acker ſehr derb worden, und der Saame ſich nicht wohl will unteregen laſſen.

Qvirl, ſind die oberſten abgeſchälten Gipfel von jungen Fichten-Bäumen, woran die Zacken von denen letzten um die Spitze herumſtehenden Zweigen in gewiſſer Länge gelaſſen werden. Man braucht ſie, die Müſer und Suppen in denen Töpffen unter einander zu miſchen. In der Küche hat man ſie von verſchiedener Gröſſe, in einem ablang viereckigten grob durchlöcherten Blech ſteckend, welches das Qvirl-Blech genennet wird.

Qvitte, iſt eine bekannte Baum-Frucht, welche entweder eine runde Figur wie ein Apffel, oder aber eine länglichte, wie eine Birne hat. Solchemnach werden ſie in Apffel- und Birn-Qvitten unterſchieden. Jene ſind klein und ſteinig, dieſe gröſſer und zärter, und einer länglichten Geſtalt. Beyde ſind im Anfang grün, und, wenn ſie recht zeitig werden, Gold-gelb, mit weißlichen Faſern, wie mit Wolle belegt. Sie nehmen allerley Geſtalt an, wenn man die junge Frucht beyzeiten in ein irdenes oder gläſernes Gefäß ſtecket, und darinnen erwachſen läſſet. Eine Apffel-Qvitte ſehr groß zu ziehen, darff man den Zweig nur in einen Spalt-Topff hängen, denſelben mit Erde füllen, und ihn alſo bis zur Zeitigung laſſen. Man muß die Qvitten abbrechen, wenn ſie recht reiff ſind. In einem Gemach, wo Wein-Trauben liegen, faulen ſie gar balde davon; wenn man ſie aber in Hirſen oder Spreuer legt, kan man ſie ſonderlich lang erhalten. Sie haben einen lieblichen Geruch und zuſammenziehende Krafft, womit ſie dem ſchwachen Magen zu Hülffe kommen, auch den Durchlauff und das Erbrechen ſtillen. Wegen ihres herben Geſchmackes ſind ſie rohe nicht zu genieſſen, wohl aber gekocht, da ſie ein angenehmes Eſſen abgeben; vor andern Speiſen gegeſſen ſtopffen, hergegen nach andern Speiſen zu ſich genommen, befördern ſie die Oeffnung des Leibes. Das abgezogene Waſſer von Qvitten, z. E. vier Loth mit drey Loth guten Wein vermiſcht, Abends, Morgens und Mittags getruncken, ſtärcket mercklich den Magen, und hat deſſen öffterer Gebrauch ſeinen gar guten Nutzen in allzu hefftiger Frauen-Kranckheit. Sie werden auch getrocknet, entweder unter das andere gebackene Obſt mit gethan, oder aber zu mediciniſchem Gebrauch verwahret. Man pflegt ſie auſſer dem trocken oder feucht einzumachen, ingleichen einen Safft daraus zu ſieden, welchen man in Schachteln, wie Marmelade, oder in hölzernen Formen gerinnen läſſet, nicht weniger eine Paſte oder Qvitten-Brot, oder auch einen Qvitten-Wein daraus zu bereiten. Die Kerne werden abſonderlich in Gurgel-Waſſern und Clyſtieren als ein kühlendes und die Schärffe benehmendes Mittel gebrauchet. Mit Roſen-Waſſer übergoſſen, geben ſie einen Schleim, welcher alle Schärffe von böſen Feuchtigkeiten benimmt; mit Wegerich-Waſſer taugen ſie zum Augen-Weh, verbrannten Gliedern, Schrunden der Leffzen und Bräune der Zungen.

Qvitten-Apffel, iſt eine Gattung groſſer und gelber Aepffel, welche ſowohl ihrer Geſtalt als Farbe nach denen Apffel-Qvitten ziemlich gleich ſind, und dahero dieſen Nahmen bekommen haben.

Qvitten-Baum, iſt ein nieder-ſtämmiger Baum, worauf die Qvitten wachſen, und welcher entweder als ein Buſch-Baum, oder in Spalieren gezogen wird. Er iſt nach den Arten der Qvitten ebenfalls zweyerley: Der Apffel-Qvitten-Baum hat kleine wolligte Blätter, verworrene Zweige, und eine graue Rinde; Der Birn-Qvitten-Baum aber zeugt gröſſere Blätter, hat auch geádere Zweige, und eine ſchwärtzlichte Rinde. Dieſer dienet beſſer zu Zwerg-Bäumen, die darauf gepfropffet werden. Der Qvitten-Baum liebt mäßig kalte und feuchte Lufft, und einen guten, etwas leimigten Boden, und wenn er fleißig behackt, und mit kurtzem Miſt umſtreuet wird, träget er deſto beſſer. Stehet er an gar hohen und trockenen Orten, muß man ihme friſche feuchte Erde um die Wurtzel legen, und ſie bisweilen in groſſer Hitze begieſſen. Das Pfropffen hat er nicht ſehr nöthig, man wolte denn eine ſonderbare gute Art fortpflantzen. Er breitet ſeine Wurzeln weit aus, und treibt viel Schößlinge, die im Herbſt abgenommen und verſetzet werden können.

Qvitten-Brot oder Latwerge zu machen, kan auf gar verſchiedene Art vorgenommen werden. Uiberhaupt aber verfähret man folgender Geſtalt damit: Man ſchälet wohl reiffe und groſſe Qvitten, ſchneidet die Kerne und Gehäuſe heraus, ſiedet ſie alsdenn in einer Pfanne mit Brunnen-Waſſer ſo lange, bis ſie anfangen von ſich ſelbſten zu zerſpalten und aufzuberſten. Treibet ſie durch einen Durchſchlag oder härenes Sieb, oder auch wohl durch ein ſtarckes Tuch. Nehmet hernach zu drey Pfunden Safft, oder durchgewundenes Marck, drey Pfund des allerbeſten und allerfeinſten Zuckers, ſtoſſet es wohl durch einander, ſetzet es über ein gelindes Kohl-Feuer, laſſet es kochen, und rühret es ſtets mit einer breiten hölzernen Spatel um, bis es genug gekocht, und nichts an der Pfanne hängen bleibet. Oder: Nehmet Qvitten, preſſet den Safft durch ein Tüchlein davon heraus, reiniget die Qvitten von dem Keinigten Weſen, alsdenn nehmet Farin-Zucker, läutert denſelbigen mit Eyerweiß, und kochet es, denn thut die durchgedruckten Qvitten hinein, rühret es erſtlich über gelindem Feuer, ziehet alsdenn die Maſſe auf, und über ſtarckem Feuer ab, gieſſet ſie in darzu naß gemachte

machte Schachteln, laſſet ſie etliche Wochen in der warmen Stube ſtehen, bis ſie ausgetrocknet, alsdenn verwahret ſie. Manche pflegen auch zuletzt, ehe ſie dergleichen in die Schächtlein ſchütten, zuvorhero noch einmahl mit guten Roſen- und Lavendel-Waſſer aufſieden zu laſſen, davon es einen lieblichen Geſchmack bekommt.

Qvitten-Wein, iſt eine Gattung des allerbeſten Obſt-Moſtes, der folgender Geſtalt zubereitet wird: Man reibet die Qvitten, welches Birnen ſeyn können, die nicht ſo ſteinig, und mehr Safft geben als die Aepffel, auf einem Reib-Eiſen gantz klar, preſſet dieſe auf das beſte aus, und läſſet den Safft mit etwas Zucker ſieden. Hierauf gieſſet man ſelbigen, ſo bald er kalt, in ein Glas, das oben einen engen Hals, unten aber guten Raum hat, ſchüttet oben ein wenig Baum-Oel darauf, und vermachet das Glas mit Wachs oder Pech, ſo läſſet ſich dergleichen ſehr lange aufheben. Von dieſem Weine kan man alsdenn mit einem oder zwey Kelch-Gläslein eine gantze Doppel-Flaſche Wein anmachen, und dieſem einen trefflichen Geſchmack und Geruch zuwege bringen. Es läſſet ſich auch ein reines Qvell-Waſſer, damit angemiſcht, in groſſer Sonnen-Hitze ſehr angenehm trincken.

Qvittung, iſt eine ſchrifftliche Bekänntniß über eine bezahlt-empfangene Forderung. Ein Verwalter oder anderer auf Rechnung ſitzender Beamter ſoll ſo gerne andern Leuten über das empfangene Qvittungen geben, als nöthig es iſt, daß er ſich über das von Handen gegebene von denen Empfängern dergleichen ausſtellen laſſe, nach folgender Regel:

> Gieb nichts unqvittirt aus Händen,
> nimm hingegen auch nichts ein,
> Wo die Leute, die dirs geben, nicht
> zugleich qvittiret ſeyn.

Wenn eine Rechnung behörig abgenommen, und der Rechnungs-Führer ordentlich darüber qvittiret worden, mag er darum nicht mehr angeſprochen werden.

Qvitzen, ſuche **Eber-Eſchen-Baum.**

Qvogelo, ein Thier im Mohren-Lande, gleich einem Crocodill, 7 Fuß lang, mit Schuppen verſehen, die, wann ſich daſſelbe zuſammen rollet, wie groſſe Stacheln wegſtarren, und es vor dem Anfall anderer Thiere, wie es unſere Igel machen, beſchützen. Es lebt von Ameiſen, die es mit ſeiner langen Zunge aus dem Hauffen holet.

R.

Raam, ſiehe **Rahm.**

Rabatte, heiſſet beym Garten-Bau ein ſchmaler Streiff Landes, ſo langhin an den Zäunen oder Gängen angeleget, mit Buchs-Baum oder andern Kräutern eingefaſſet, und Blumen oder Stauden-Gewächſe darein geſetzet werden. Es ſind aber zweyerley, Haupt-Rabatten und Neben-Rabatten. Die Haupt-Rabatten müſſen etwa dritthalb bis drey Schuh breit, und bey den Haupt-Gängen inwendig und auswendig bordiret, und mit Buchs-Baum eingefaſſet werden. Bey Abſteckung der Gänge zu den Hecken müſſen die Rabatten wenigſtens 3 Schuh breit von der Hecke entfernet bleiben, und genugſamer Raum zum Weg und Durchgang gelaſſen werden, welchen man, wie den Haupt-Gang mit gelben Sand beſtreuen ſoll. Es kan auch in die Haupt-Rabatten allerhand niedriges Stein- oder Kern-Obſt eingepflantzet werden. Doch wollen ſolche Zwerg-Bäumlein zu rechter Zeit beſchnitten ſeyn, widrigenfalls ſie nicht nur in unförmliche Geſtalt gerathen; ſondern auch verurſachen würden, daß man, was von ſchönen Blum-Werck auf den Rabatten anzutreffen, vor der Menge ihrer Aeſte nicht nach Vergnügen beſehen könte. Die **Neben-Rabatten** ſind kleiner, und werden neben den gröſſern gemeiniglich an der Seite abgeſtochen, gleichfalls mit Buchs-Baum umſtecket, auch zuweilen gar in die Mitten der groſſen **Rabatten** nach Proportion eingerücket. Sie dienen nicht nur, die Zierde des Luſt-Gartens zu vergröſſern, indem ſie einen überaus netten Abſtich machen, ſondern vermögen auch denen in der Ferne ſtehenden einen recht annehmlichen Proſpect zu verurſachen.

Rabe, iſt ein bekannter Raub-Vogel, welcher mittelmäßiger Gröſſe, durchaus gläntzend, ſchwartz an Federn, und mit einem ſtarken Schnabel verſehen iſt. Er lebet vornemlich von Aeſern und Ludern, frißt aber darneben auch Würme, die er gleich den Krähen hinter dem Pflug auf dem Acker auflieſet, ſo iſt er auch inſonderheit dem Haſen- und Feder-Wild in der Satz- und Brut-Zeit ein ſehr gefährlicher und ſchädlicher Feind. Er horſtet in denen Wäldern auf die höchſten Tannen und andere Bäume, und bringet, nachdem er, wie ein Adler, 30 Tage gebrütet, zwey bis drey Junge aus, welche meiſtentheils auf Oſtern aus denen Eyern ſind. Er ziehet nicht wie andere Vögel, ſondern bleibet über Winter hie, und ſucht ſeinen Aufenthalt an feuchten Orten und fruchtbaren Aeckern, da es ihme an Gewürme und Ungeziefer in ſeiner Nahrung nicht mangeln kan. Er iſt nicht nur den Ochſen und Eſeln, ſondern auch allen Raub-Vögeln feind, und ſo kühn, daß er ſich mit ihnen in Kampff einlaſſen darff, und ſtehet in dergleichen Streit einer dem andern tapffer bey, daß auch der hertzhaffteſte Raub-Vogel, wenn er von etlichen Raben zugleich angefallen wird, die Flucht nehmen muß. Dieſer Vogel hat eine breite Zunge, und kan man ihm, ſonderlich wo er jung eingefangen worden, allerley Stimmen der Menſchen und Thiere nachzumachen lernen; ingleichen läſſet er ſich auch ſonſt zu vielerley lächerlichen Poſſen angewöhnen, bey allem dieſen aber führet er die Eigenſchafft, daß er gerne ſtielt, daher das Sprichwort bleibet: Er ſtielt wie ein Rabe:

Der

Der Rabe iſt gegen das Wetter, wie viele andere Thiere und Vögel, ſehr empfindlich, und verkündiget deſſen Veränderung, denn wenn er gegen den Abend mit einer hellen und muntern Stimme ſich hören läſſet, wird daraus ein gutes Wetter; wenn ſie aber gleichſam gluchzend oder ſchnarrend ſchreyen, Regen und Ungeſtüm geſchloſſen. Die Raben-Federn haben harte Kiele, dienen ſonderlich von denen grauen Rolck-Raben zu feinen Reiß-Federn, ingleichen die Tangenten in den Spinetten zu fiedern. Sie ſind daher theuer. In Liefland giebts eine Raben-Art, die man See-Raben nennet, deren Schnabel gleich einer Säge mit Zähnen verſehen iſt. Sie halten ſich in Thürmen und alten Gebäuden auf, und nähren ſich von Getraid und Früchten, auch von Fröſchen und anderem Ungezieffer. In der Schweitz, auch im Friaul und in Franckreich wird der Wald- oder Stein-Rabe gefunden, welcher von ſeinem Geſchrey auch der Scheller genennet wird. Er iſt ſo groß wie eine Henne, hat ſchwartze mit grün unter ſpielende Federn, einen röthlichen ſpitzigen Schnabel und braune Beine. Er wohnt in alten Gemäuern und Fels-Löchern, und wird, wenn er jung aus dem Neſte genommen, vor ein Leckerbißlein gehalten.

Rab-Zähne, werden an einem Pferde die zwölff Vordern-Zähne genannt, davon ſechs oben und ſechs unten im Mayle ſtehen, und aus welchen nebſt denen vier Haaken oder Hunds-Zähnen das Alter eines Pferdes erkannt wird.

Rad, iſt eines von denen nothwendigſten Stücken an einem Wagen oder Karren, durch deſſen Umwenden der Wagen oder Karren vor- und rückwerts gezogen und geſchoben wird. Es beſtehet Tab. VII Fig. 5 aus einer Nabe, A B, in welcher auswendig zwölff Speichen oder Rade-Armen C befeſtiget, die mit dem andern Ende in die Felgen D reichen, derer ſechs den Umkreis des Rades machen. Dieſe Felgen ſind mit eben ſo viel eiſernen Schienen E, welche man Rade-Schienen nennet, beleget, und mit ſtarcken Rade-Nageln F darauf beſchlagen. Die Nabe iſt auswendig mit eiſernen Rincken gebunden, und inwendig ſo weit ausgebohret, daß ſie auf die Achſe geſtoſſen, an derſelben umlauffen kan. Hierbey wird immer die Frage aufgeworffen, ob die kleinen und niedrigen Räder, oder die groſſen und hohen beſſere Dienſte bey dem Fuhrwerck thun, und welche Art von dieſen beyden ſolches erleichtern helffe. In Anſehen deſſen nun iſt die beſte Proportion eines Rades unſtreitig dieſe, daß die Linie, welche man von deſſen Axe gerechnet bis zu der Krafft, welche zu des Rades Bewegung ſoll angewendet werden, ziehen oder ſich einbilden kan, mit der Horizontal-Linie keinen ſpitzigen Winckel mache, ſondern vielmehr zu dieſer eine Parallel-Linie abgebe; dahero ſollen ſonderlich die Räder an groſſen Fracht-Wägen nicht gröſſer und höher als die vor den Wagen geſpannte Pferde ſeyn: das iſt, die Axe in den Rädern, ſoll bey nahe ſo hoch, aber ja nicht höher ſtehen, als die Höhe an den Pferden austrägt von dem Boden bis da, wo die Stränge in das Kummet eingezogen, eher aber nutzets, wenn die Räder niedriger als die Pferde. Uiberhaupt iſt die Mittelmaaß bey der Höhe der Räder iedesmal die beſte. Denn die allzu kleinen Räder, weil ſie in alle geringe Löcher einfallen können, und offt an einen geringen Stein ſich ſehr feſte anſtemmen, ſind ſchwerer und mühſamer fort zu treiben als die groſſen, die hergegen über die geringen Löcher leicht hingehen, oder ſich doch nicht ſo tieff darein ſetzen können, iedoch verurſachen die allzu groſſen Räder, daß ihre Wägen leichte umfallen, wie auch, daß ſie mit Gewalt, zum voraus, wenn die Pferde klein und etwas tieff gehen, bey übelm Wege recht in Koth gedrucket werden, und das Fuhrwerck ſchwer machen.

Radeberge, Raderwerge, iſt ein höltzerner mit Eiſen beſchlagener, und an einem Rad beweglicher Kaſten, den die Gärtner, Ziegelſtreicher, Teich-Gräber 2c. und andere Arbeits-Leute gebrauchen, den zuſammengezogenen Miſt, ingleichen Steine und Unkraut aus den Gärten zu bringen, hingegen gute Erde und den Dünger damit von einem Orte zum andern zu ſchaffen; auch die ausgegrabene Ziegel- oder Teich-Erde, Steine und anderes an behörige Orte zu führen. Es beſtehet aber ſolcher Tab. XII fig. 3 aus einem bey nahe viereckigten, nicht ſo tieff als breiten Kaſten, von Rothbüchenem, Rüſtern- oder anderm zähen Holtz gemacht, daher auch von einigen das gantze Fuhrwerck ein Kaſten-Karr genennet wird, deſſen beyde Seiten-Breter hinten und vorn ausgeſchweifft zulauffen, da denn die hintern Theile, die eine ziemliche Länge haben müſſen, vor Hand-Griffe dienen, die vördern aber ein kleines Rad, gleich einem gemeinen Schieb-Bock oder Schiebe-Karren zwiſchen ſich haben, auf welchen die Radeberge auf den Boden fortgezogen oder geſchoben wird.

Radehacke oder Radehaue, iſt ein Werckzeug von Eiſen, Tab. XII Fig. 4, vornen mit einer nach der Qvere gehenden breiten Schärffe, und hinten mit einem Auge, darinnen ein ziemlich langer Stiel ſteckt, und welche zum Graben machen, ausrotten, Reinigung der Rade und vielerley andern Arbeiten gebraucht wird.

Radel, Raden, Radden, Korn-Nägelein, iſt ein bekanntes Unkraut, welches in dem Getraide, vornemlich aber unter Roggen und Weitzen wächſet. Es bekommt einen mehr als Ellen hohen Stengel mit ſpitzigen, ſchmalen, weiß-grauen Blättern, welche beyde gleichſam mit Wolle bewachſen ſind. An den Gipffeln der Stengel trägt es im May und Junio fünffblätterige Purpur-rothe Blumen, denen längliche Saamen-Knöpflein folgen, ſo mit einem ſchwar-

ſchwartzen bittern Saamen angefüllet ſind. Dieſer giebt zwar etwas Mehl, es ſiehet aber daſſelbe blaulicht aus. Sonſt kan er auch zu Brantewein gebraucht werden. Dieſes Kraut breitet ſich ziemlich aus, und nimmt groſſen Platz ein, iſt aber auch dahero vor andern Unkraut in der Jugend leichte zu erkennen, zu unterſcheiden und auszujäten. Der Raden iſt dienlich, den Grind, Flechten, Zitter-Mähler, freſſende Schäden und Fiſteln zu heilen. Das Mehl davon mit Wermuth Safft auf den Nabel gelegt, tödtet die Bauch-Würme, und treibt den Harn, wenn es mit warmen Wein genommen wird. Die Wurtzel unter der Zunge gehalten ſtillet das Naſen-Bluten.

Rade-Nagel, ſind ſtarcke kumpfigte mit breiten viereckigten Platten verſehene Nägel, womit die eiſernen Rade-Schienen auf die Felgen der Wagen-Räder geheﬀtet und befeſtiget werden.

Raden-Sieb, iſt ein ziemlich enggeflochtenes Sieb, womit die Raden und anderer kleiner Unrath und Geſäme aus dem Korne geſiebet werden.

Rade-Schiene, iſt eine nach der Breite und Rundung der Felgen geſchmiedete und durchlöcherte eiſerne Schiene, welche mit den Rade-Nageln auf die Felgen geſchlagen, und das Rad dadurch verſtärcket wird.

Rade-Stuhl, ſiehe Stuhl.

Radies, ſiehe Rettich.

Radiren, radiret, heiſt ein geſchrieben Wort, Buchſtaben, Zahl, Zeile in einer Schrifft auskratzen, und alſo die Schrifft verändern. Bey vielen Schrifften und Büchern iſt, wenn etwas darinnen radiret worden, ſolches eine Anzeige eines Falſi, oder einer Gefährde, obgleich noch mehr Umſtände dazu kommen müſſen, wenn dergleichen Anzeige von einer Krafft ſeyn ſoll. Was Radiren bey den Kupfferſtechern heiſſe, gehöret nicht hieher, und kan man davon das Natur- und Kunſt-Lexicon nachſchlagen.

Radlitz, ſiehe Haaken-Pflug.

Rähe, Rehe, Röhe, iſt eine Pferde-Kranckheit, die ſonſten auch das Verfangen oder Verſchlagen genennet wird. Sie iſt dreyerley, und entſtehet entweder vom Futter, oder vom Waſſer, oder vom Winde, und wird dahero entweder die Futter-Rähe, Waſſer-Rähe oder Wind-Rähe genennet. Die Futter-Rähe iſt die ärgſte und gefährlichſte, und kömmt daher, wenn ein Pferd entweder aufs Futterfreſſen ohnaufhörlich gejagt worden; oder ſo es hitzig geritten oder geführet worden, und man ihm alsbald viel Futter vorſchüttet, wordurch der Magen und die Leber erſtecket werden, nemlich daß erſtlich die Krafft der Däuung dem Magen, und von daraus der Zugang der abgedäueten Speiſe der Leber benommen, und an ſtat derſelben rohe, grobe undäuliche Nahrung aus dem Magen durch die Leber, Hungers halber angezogen wird, welche die Leber erſtecken, und das nährende Geblüt durch ihre Adern nicht mag ausgeführet werden, alsdenn fallen die Feuchtigkeiten dem Pferd in ſeine Schenckel herab, wodurch die Kräffte des humidi radicalis allen Gliedern benommen, alſo die Pferde anfangen Krafftlos zu werden, zittern, und jähling darnieder fallen. Die Zeichen dieſer Kranckheit ſind dieſe: Erſtlich überläufft es den gantzen Rück-Grad, alsdenn fällt es in die Schenckel, welche anheben zu zittern, alſo, daß das Pferd die vordern Füſſe zuſammen ſchrenckt, dahero es nicht allein aus Mattigkeit derſelben auf beyde Seiten ſchwanckt, ſondern auch ſich geſtaltet, als ob es hinter ſich fallen wolte; wenn es niederfällt, kan es ſchwerlich wieder aufgebracht werden; es ſchwitzet bisweilen an den Rippen und in den Weichen; und läſſet den Harn mit Zwang von ſich; ſo fahren ihm auch zuweilen in dem Maul ſtinckende Blätterlein auf: die Füſſe werden je länger je ſteifer, das Pferd ſtreckt ſie alle viere von ſich, und die Huffe bekommen Ringe; es hat einen ſehr heiſſen und ſtinckenden Athem; ſetzet bisweilen die hintern zu den vordern Füſſen, blähet ſich offt, und ſo es geführet wird, kan es ſeine Schenckel nicht biegen. Dieſem Ubel abzuhelffen, ſoll man vor allen Dingen dem Pferde die Eiſen wohl anziehen, maſſen in dieſer Kranckheit die Hufe gar bald hinweg fallen, hiernächſt folgendes Clyſtier gebrauchen: Nimm Meliſſen zwo Hände voll, Pappeln, Eibiſch, Bingel-Kraut, Mayerraute und Camillen iedes eine Hand voll, Lerchen-Schwamm ein halb Loth, dieſes alles koche zuſammen in Fließ-Waſſer, nimm der Brühe davon anderthalb Maaß, Coloqvinten ein Qvint, Baum-Oel ein Viertel-Pfund, Lilien-Oel und Camillen-Oel iedes zwey Loth, Schwein-Schmaltz ein halb Pfund, ſieben Eyerdottern und eine Hand voll Saltz, miſche alles unter einander und applicirs laulicht. Wenn ſolches geſchehen, ſoll man ferner dem Pferd die Adern laſſen an den Kinnbacken, die Kegel-Adern, Hals-Adern, Spor-Adern, Schranck-Adern oder Bug-Adern, welche oder wie viel iemand unter dieſen von nöthen zu ſeyn erachtet; alsdenn nimmt man von dieſem Blut ein halbes Maaß, ſchlägt drey Eyer drein, miſchet es wohl unter einander, und gieſt es dem Pferd auf einmal ein. Oder man giebt ihm einen Einguß von ſechs Loth Venediſcher Seiffen, und einem halben Maaß warmen Milch. Nimmt ſodenn ein langes Stück Speck oder Seiffen, ſtecket es dem Pferd in den Hintern, und reitet oder führet es wohl herum. Machet auch ein Pflaſter von Kleyen und Fichten-Hartz, und ſchläget es ihm alſo warm um die Beine, oder machet einen Einſchlag von ſechs hart geſottenen Eyern, Aſchen und Saltz, ſo viel einem gedüncket, daß zu allen vier Füſſen genug iſt. Man kan auch Haber-Stroh im Fließ-Waſſer ſieden, und ihm ſolches alſo

warm um alle die vier Füſſe binden, auch öffters damit continuiren. Die Waſſer-Rähe entſtehet daher, wenn die Pferde in groſſer Hitze oder nach ſtarcker Arbeit geſchwind mit kaltem Waſſer geträncket, oder ins Waſſer geritten werden, ſie iſt ſonſten in allen mit der Futter-Rähe zu vergleichen, auſſer daß die Waſſer-Rähe nicht ſo gefährlich, und die Hufen nicht ſo bald abtritt. Man erkennet dieſe Kranckheit an denen triefenden Naſen-Löchern und kalten Ohren. Solche zu curiren nimmt man ein halbes Stübichen Wein-Eßig, ein gut Theil Zwiebeln, und eine gute Hand voll Saltz, läſſet es mit einander ſieden, und geuſt dem Pferd die Helffte davon ein, und mit dem andern halben Theil reibet man ihm ſelb vierte die Schenckel wohl wider das Haar bey drey Stunden lang; Netzet ein Bett-Tuch in kaltem Waſſer, decket es damit zu, ſtellet es in einem warmen Stall: Vor dieſer Cur aber machet man ihm einen Rauch von Hüner-Miſt und Wermuth in die Naſen-Löcher, als ob es drüſete. Oder läſt dem Roß die Hals-Ader, und bindet ihm das Haupt zur Erden, nimmt ferner ein leinen Tuch, zündet es an, daß ihm der Rauch in die Naſe gehet, etwan eine Stunde, ſo läufft ihm das Waſſer aus der Naſen, oder wälgert ein Tuch in Schwefel, zündet es an, und beräuchert das Roß damit, darnach ſchläget man ihm die vier Fuß-Adern, und fänget das Blut in einer eiſernen Kelle, hält ſolche in ein Becken voll Waſſer, wird das Blut in der Kelle drüßig, ſo iſt es ein Zeichen, daß es ſich im Waſſer verfangen. Einem ſolchen Pferde ſollen gleichfalls die Eiſen hart angezogen werden, wie oben bey der Futter-Rähe gedacht worden. Die Wind-Rähe entſtehet, wenn ein Pferd hefftig gegen den Wind iſt gejaget worden, da es denn einen kurtzen ſchweren Athem bekommt, und ſich ſtellt, als wenn es Hertzſchlächtig wäre, es lauffen ihm auch die Augen auf, und geben Waſſer von ſich. Einem ſolchen Pferd läſt man die zwo Hals-Adern zwiſchen den Augen und Ohren, und die vier Feſſel-Adern ſchlagen, und ziemlich bluten; nimmt ſodenn eine gute Hand voll Wein-Rauten, und ein Qvart guten Wein, läſſets halb einſieden, thut ein ziemlich Gläslein Aquavit dazu, läſſets wieder einen Sud thun; drücket den Safft von Wein-Rauten wohl heraus, und gieſſet ſolchen dem Pferde ein. Wenn ein Roß ſehr geritten wird, und man beſorget, es möchte verſchlagen, ſo bindet man es an, daß es ſich nicht kan legen, und reibet ihm alle Schenckel wohl mit Haber-Stroh, und läſt es alſo drey Stunden ſtehen, ſo ſchlägt ihm die Lähme nicht in die Schenckel. Hat aber ein Roß bereits verſchlagen oder verfangen, es ſey nun von was es wolle, ſo läſt man ihm drey mal auswircken, und hierauf die Bug- und Schranck-Adern ſchlagen; nach dieſem nimmt man Aſche, und etliche Eyer mit Schalen, ſchläget ſie unter die Aſche, darzu thut man des Pferdes Blut und Brantewein, machet davon eine Einſatz-Salbe, und ſchmieret dem Roß die Füſſe, von unten an bis über den Bug, und läſt es alſo einen Tag oder drey ſtehen. Oder, wenn ein Roß verſchlagen, und es noch warm und neu iſt, ſo ſchlaget ihm die zwey Adern an den Beinen, und machet darnach einen Einſatz von Kleyen und ſcharffen Wein-Eßig in der Dicke, daß er bleibe, und beſtreichet das Pferd bis an die Bruſt, des andern Tages führet es in ein Waſſer, laſſet es eine gute Stunde drinnen ſtehen, iſt es aber nicht neu, ſo ſchlaget ihm die vier Adern an den Füſſen auswendig. Hat ein Pferd verſchlagen, liegt und kehrt alle Viere von ſich, und kan weder ſtehen noch gehen, ſo reiſt ihm die Füſſe hinten Creutzweis auf, und netzet Hanff-Werck in kalt Waſſer, thut Saltz darauf, und bindet es zu, ie mehr ihr es thut, ie beſſer iſt es, das thut ſo lange, bis es wieder gut wird. Oder nehmet ein Pfund ſchwartze oder weiſſe Seiffen, und eine Kanne Waſſer, ſchneidet die Seiffe klein, und laſſet ſie in einem neuen Topff zergehen, doch daß es nicht zu warm ſey; darein thut zwey Loth mit den Schalen geſtoſſene Lorbern, zwey Loth guten Theriack, ein Loth geſtoſſenen Jngber, ein Loth langen Pfeffer, ein Loth geſtoſſene Nägelein, und denn noch von acht oder zehen Eyern das weiſſe, laſſet es eine gute weile ſieden, und gieſſet es hernach dem Pferde, ſo warm als es leiden kan, ein, laſſet das Pferd hierauf gehen, bis es erwarmet und ſchwitzet, denn bringet es in einen warmen Stall, bindet ihm ein in kalt Waſſer genetztes Tuch um den Leib, und eine wüllene Kotze drüber, gürtet es zu, ſo wird es bald beſſer werden. Wenn ein vollhüfiges Pferd zu rähe wird oder verſchlägt, ſo nehmet Honig und Brot durch einander, zerlaſſets in einem Tiegel mit Butter, und ſchlagt es dem Roß auf das wärmſte ein. Bey der Wartung derer mit der Rähe behaffteten Pferde, iſt folgendes zu beobachten: Erſtlich ſoll der Stall, darinn ſie ſtehen, mittelmäſſig warm und trocken ſeyn; wenig Futter, auch weder Haber noch Gerſten, ſondern Gras, mit Salniter geſprengtes Heu, Lattich, Mangolt, Kleyen-Klümplein ꝛc. ſoll man ihnen geben. Das Geträncke ſoll auch wenig und laulicht, mit Gerſten-Mehl, Kleyen, Hollunder-Wurtz oder dergleichen Rinden, und Attich abgeſotten, und mit Safran vermiſchet ſeyn. Das Pferd ſoll warm zugedeckt, und offt geritten oder geführet werden. Wenn einem Pferd Eiſenkraut, ſo gegen das Ende des Auguſti, oder zu Anfang des Septembers gebrochen, und Beyfuß an das Mund-Stücke gebunden wird, oder ſo man des Morgens, wenn man ausreiten will, ein gutes Stückgen von einer Muſcaten beiſſet, es käuet, und dem Pferd in die Naſen-Löcher ſtreichet, wird ſich ein ſolches Pferd nicht verfangen.

Rähmen oder Rebenleſen, iſt eine Verrichtung

tung, ſo in denen Wein-Bergen alſobald nach dem Schnitt geſchehen und vorgenommen werden muß. Es iſt dieſes zwar keine beſondere Arbeit, iedoch dabey ein ſonderbarer Fleiß und gute Vorſichtigkeit vonnöthen, daß man nemlich im Aufleſen die Augen an den Stöcken nicht abſtoſſe, und dadurch einen groſſen Schaden verurſache.

Rändern, oder am Rande räumen, heiſſet im Wein-Bau, wenn der Winzer in denen Weinbergen an denen Rändern und Rainen umher, wo etwan Miſt-Trifften oder Graſe-Flecke ſind, mit der Radehaue das Kräutig, Gras oder andere Gehecke, ſo umher wächſet, aushacket, ausſchüttelt, und was an demſelben nebſt den Qvecken vorhanden, wegreiſſet, und aus den Bergen träget.

Räpſſen, ſiehe Rappen.

Räuber, heiſſen die überflüßigen und unnützen Zweiglein, welche an dem Stamme und den Aeſten eines Baumes hin und wieder ausſchlagen, gerade über ſich wachſen, und dem Baume und deſſen nützlichen Aeſten den Safft und Wachsthum benehmen, daß ſie endlich verdorren und verderben müſſen. Dieſelben ſoll man alſobald, wenn man ihrer anſichtig wird, ohne ſorgfältige Beobachtung der Zeit, mit einem ſcharffen Meſſer hinweg ſchneiden, diejenigen aber, ſo ſchon erſtarcket, mit einer Säge abnehmen, und den Ort, wo ſolche geſtanden, am Stamme wohl und glatt mit einem ſcharffen Baum-Meſſer beſchneiden, damit das Waſſer und die Feuchtigkeit nicht ſo leichtlich in das von der Säge rauh-gemachte Holtz eindringe, und die Rinde deſto eher drüber wachſen und verwimmern könne.

Räuchern, Selchen, heiſſet das grüne Fleiſch, oder Fiſche durch untergemachten Rauch trocknen, damit es ſich länger halte, und zum verſpeiſen tauglich bleibe. Alles Mittel-Fleiſch, ſo nemlich weder allzu jung noch zu alt iſt, tauget beſſer, und iſt verträglicher zum räuchern, als das alte Fleiſch, weil dieſes, da es an ſich ſelbſt ſchon zähe iſt, in der Dürre oder vom Rauch noch mehr zähe wird. Das Fleiſch, welches man räuchern will, pflegt man nur in Wannen und Mulden zu ſaltzen, und darinnen liegen zu laſſen, bis das Saltz zerſchlichen iſt: nach dieſem wird das Fleiſch noch etliche Tage mit Saltz-Waſſer begoſſen, und wenn ſich dieſes wohl hinein gezogen, hernach in die Feuer-Mäuer, Camin oder Rauch-Kammer aufgehängt. Die es noch beſſer machen wollen, zerſtoſſen Coriander-Saamen und Wachholder-Beere gröblicht unter einander, wenn ſie nun das Fleiſch einſaltzen, ſo ſtreuen ſie eine Lage oder Schicht von gedachten zerqvetſchten Specien darauf: legen wieder Fleiſch und Saltz, von erſt erwehntem Coriander und Wachholder-Pulver wieder eine Hand voll darauf. In dieſer Beitze wird das Fleiſch eine Zeitlang liegend gelaſſen, und endlich in den Rauch gehängt. Wenn man auf dieſe Weiſe Hammelfleiſch räuchert, ſo wird es gar gut, doch muß man es, wenn es nicht heßlich werden ſoll, über ein Jahr nicht halten. Wer ein recht niedlich geräuchertes Rind-Fleiſch haben will, ſchlachte einen wohlgemäſteten Ochſen von vier oder fünff Jahren, zerhaue ihn in Stücke, und weil die Wärme noch im Fleiſch, ſo beſtreue man es in Mulden oder andern flachen Gefäſſen über und über mit genugſamen Saltz. So bald nun dieſes zergangen und in das Fleiſch gedrungen, ſo hänge man es unverweilt in den Rauch, und laſſe es ſo lange darinnen hängen, bis es getrocknet, aber nicht erhärtet iſt. Da man es denn herunter nehmen, in einen Schranck verwahren, und nach Gefallen davon kochen kan. Im Speiſen wird man erfahren, um wie viel wohlgeſchmackter und milder dieſes, gegen einem andern geräucherten Fleiſch ſey. Mit denen Schincken wird auf folgende Weiſe verfahren: Wenn ſie von dem Schwein wohl abgelöſet worden, ſo werden ſie etliche Tage, bis ſie ein wenig erſtarren, liegen gelaſſen, alsdenn eingeſaltzen, und das Saltz abſonderlich um die Knochen, wo ſie ſonſten zum erſten modericht und madicht zu werden pflegen, wohl eingerieben, und in dieſem Saltz müſſen ſie wieder eine Woche verharren; ſo denn werden ſie auf ein Bret gelegt, und mit einem andern Bret zugedeckt, damit man auf dieſes obere etliche ſchwere Steine oder Bley legen, das Saltz-Waſſer oder die angreiffende Feuchtigkeit auspreſſen, und davon lauffen laſſen könne. Iſt nun dieſe Feuchtigkeit heraus, ſo befreyet man den Schincken wieder vom Bret und Gewicht, ſaltzet ihn noch einmal auf der fleiſchigten und der zähen Schwarte entgegen geſetzten Seite, läſt ihn wieder drey Tage ſo liegen, und wandert denn erſt mit ihm in den Rauch. Wenn man unter das Saltz ein klein wenig Salpeter miſchet, ſo wird das Fleiſch nicht allein ſchön roth davon, ſondern erlanget auch einen lieblichen Geſchmack. Andere gehen mit denen Schincken alſo um: Sie laſſen ſie erſtlich wohl klopffen und bläuen, daß ſie mürbe werden, oder wenn kaltes Wetter iſt, laſſen ſie ſolche wohl ausfrieren, und reiben ſie hernach mit Saltz; oder ſie ſieden rothe Rüben in Eßig und reiben die Schincken wohl damit, legen ſie hernach in eine Wanne oder Faß, ſo offt eine Lage Schincken, ſo offt eine Schicht rothe Rüben, und gieſſen zuletzt den Eßig, darinnen die rothen Rüben geſotten, darüber, beſchweren ſie mit einem Bret und ſaubern Steinen, laſſen ſie alſo vier Wochen liegen, und räuchern ſie hernach fein gemach. Oder ſie laſſen die Schincken fein groß löſen mit ſamt der Schwarte, nehmen eine Pfrieme oder Schuh-Ahle, ſtupffen ſie ſo viel ſie können, aber nur ins Fleiſch und nicht in die Schwarten, machen Saltz in einer Pfannen heiß, und reiben die Schincken ſo warm als möglich damit ein, das thun ſie den erſten Tag drey mal, hernach legen ſie die Schincken in eine Wanne, und beſpren-

gen

gen ſie mit heiſſem Eßig, legen geſtampffte ro=
the Rüben darzwiſchen, ſetzen ſie wohl be=
ſchweret an einen kühlen Ort, und hängen ſie
nach dreyen Wochen in den Rauch. Die
Zungen werden auf Weſtphäliſche Art alſo
geräuchert: Nimm gantz friſche Zungen, le=
ge ſie in eine Mulde, daß das obere ſcharffe
Theil der Zungen unter ſich komme, nimm
zwo Hände voll Saltz auf iede Zunge, ſchwin=
ge ſie eine Zeit lang in der Mulde, damit
das Saltz wohl eindringe, und allezeit der
obere ſcharffe Theil unter ſich gekehret ſey,
laß ſie alſo über Nacht in einer Stube ſte=
hen, ſprenge ſie hernach mit Eßig ein, und
laß ſie wieder drey oder vier Tage an einem
kühlen Orte ſtehen, lege ſie denn auf die
vorige Weiſe in ein Gefäſſe, ſchneide geſot=
tene rothe Rüben zu dünnen Scheiben, und
lege auf eine Zunge drey oder vier derſelben,
nachdem ſie groß ſind, ſtreue mehr Saltz
auf die Zungen, und nimm endlich auf ie=
de Zunge ein halb Nöſſel Wein, ein Nöſſel
Waſſer und ein Nöſſel Eßig, vermiſche es
mit der geſaltzenen Lacke von den Zungen,
geuß es alſo darauf, daß es ein wenig dar=
über gehe, beſchwere ſie mit einem Stein,
und hänge ſie, wenn ſie alſo drey Wochen
geſtanden, in den Rauch, aber nicht zu nahe
über das Feuer, welches auch bey anderm
Fleiſch zu beobachten; ſie müſſen ſteten Rauch
und anfangs ein paar Tage von Wachhol=
der=Stauden haben, und alſo in die drey
Wochen hängen. Auf dieſe Weiſe räuchert
man auch die Schincken, welche aber mehr
Saltz bedörffen, auch etliche Tage länger in
der Lacke liegen, nicht weniger acht Tage län=
ger im Rauch hängen müſſen, als die Zun=
gen. Etliche laſſen die Ochſen= oder Rinds=
Zungen nicht netzen, ſondern ziehen und
dehnen ſie ſo lange als möglich, legen ſie
hernach in eine Mulde, ſaltzen ſie ein, ſchwin=
gen ſie ſtarck, und reiben das Saltz aufs
beſte ein, ziehen ſie wiederum, und ſchlagen
ſie bisweilen über den Tiſch, dehnen ſie hier=
auf abermal aus, ſo ſtarck und ſo lang ſie kön=
nen, und laſſen ſie ſodenn drey oder vier Ta=
ge in der Mulde im Saltze liegen, unterdeſ=
ſen ſieden ſie rothe Rüben, machen ſie reine,
ſchälen und ſchneiden ſie Scheibenweiſe, ma=
chen hierauf in einem Gefäſſe eine Lage ſol=
cher in Scheiben geſchnittenen rothen Rüben,
und auf dieſe eine Lage Zungen, denn wieder
rothe Rüben, und wieder Zungen, und ſo=
fort, laſſen ſie alſo vierzehen Tage beitzen,
und hängen ſie hernach in den Rauch. An=
dere aber waſchen die Zungen vorhero wohl
ab, ſaltzen ſolche wohl, und laſſen ſie drey
bis vier Tage im Saltz=Waſſer liegen, her=
nach nehmen ſie die Zungen heraus, waſchen
Saltz und Blut wohl davon ab, und legen ſie in
ein ſauberes Geſchirre. Laſſen hierauf die Lacke
oder Saltz=Brühe in einem Keſſel übern Feuer
ſieden, und ſchäumen ſie von Anfang des Su=
des ſo lange, bis ſie keinen Schaum mehr giebt.
Dieſe Brühe laſſen ſie kalt werden, und gieſſen
ſie wieder über die Zungen, daß ſie vierzehen Ta=

ge darinnen liegen. Aus dieſer werden ſie end=
lich genommen, getrocknet, in die Feuer=Mäuer
oder Rauch=Kammer gehänget, und mit Wach=
holder=Reißig alle Morgen und Abend geräu=
chert. Die Speck=Seiten, ehe ſie in den Rauch
kommen, werden fein ſauber ausgelöſet, eine
nach der andern auf ein langes Bret gelegt, und
ſo lange mit Saltz durchgerieben, bis daſſelbe
wohl eingekrochen. Nach dieſem müſſen ſie auf
einander in lange Mulden geſchlichtet, und in
dieſem Lager etliche Tage gelaſſen, ferner in ei=
ne friſche Mulde ausgeladen, die oberſte zu un=
terſt gelegt, mit friſchem Saltz von neuem be=
ſprengt, und von Wochen zu Wochen ſo tra=
ctiret werden, ſo lange bis eine iegliche Speck=
Seite durchſichtig wird. Die Knack=Würſte
muß man von Rechts wegen zweymal ſtopffen
laſſen, einmal wie ſonſt gewöhnlich, und den
andern Tag wieder etwas nachgeſtopfft, daß ſie
recht derb werden. denn ſonſt, wo ſie nicht recht
derb geſtopfft, bekommen ſie Lücken. Man kan
auch etwas Salpeter darunter nehmen, daß ſie
roth davon werden. Die Blut=Würſte werden
in die Netze, die andern Würſte aber nur ſo frey
hingehangen. Die Gänſe muß man erſtlich
brav fett mäſten, hernach, wenn ſie geſchlachtet,
einſaltzen, einen Tag oder acht im Saltze ſtehen
laſſen, hierauf dieſelben in Leinwand nähen, in
die Feuer=Mäuer hängen, und darinnen etwan
vierzehen Tage, nachdem viel oder wenig Rauch
iſt, hängen laſſen, auch zu Zeiten darnach ſehen.
Die Fiſche, die man räuchern will, muß man
ſauber aufmachen, und aus etlichen friſchen
Waſſern auswaſchen, daß ſie nicht blutig ſind,
hernach legt man ſie auf ein reines neu= gewa=
ſchenes Tuch, läßt ſie fein abtrocknen, und ſaltzt
ſie inwendig, ie länger ſie bleiben ſollen, ie ſtär=
ker ein, legt ſie in ein Fäßlein, und beſchweret
ſie, nimmt ſie nachgehends heraus, und räu=
chert ſie mit lauter faulen Holtz. Man kan die
Fiſche auch auf folgende Art räuchern: Nimm
ein ſieben oder acht Eimerigtes Faß, nur von
ſchlechten Tauben, von weichem Holtz abgebun=
den; unten darff es keinen Boden haben, denn
es muß den Rauch fangen, oben aber eine halbe
Spanne vor dem Ende des Faſſes, mache inwen=
dig zwey Höltzer Creutzweiſe über einander, die
durch vier Löcher im Faſſe ſtecken, an dieſe hän=
ge die Fiſche, die du räuchern wilſt, laß auch vier
einer ſtarcken Spannen lange Höltzer, zween
qver Finger breit übers Faß oben ausgehen,
und heffte ſolche übers Creutze mit kleinen Nä=
geln im Faß an, darnach lege den obern Boden,
der ein wenig kleiner, als ſonſt zugerichtet und
gemacht ſeyn muß, ledig auf, und breite über
den Boden, und einer Spannen lang über das
Faß herunter ein grob leinen Tuch, welches den
Rauch halte, daß er nicht ausgehe, und mache
über das Tuch zween oder drey ledige Reiffe,
daß ſie das Tuch wohl hinan halten, vorhero
aber laß mit Leimen und Ziegeln ein rundes
Mäuerlein aufmauern, nach der Weite deines
Faſſes ohngefehr einer guten Spanne hoch,
und eines halben Ziegels breit, oben fein gleich,
damit das Faß recht darauf ſtehen kan; das
Mäuerlein aber muß nicht um und um gantz
ſey

ſeyn, ſondern an einem Ort eine Oeffnung haben, daß man daſelbſt vermodertes und faules Holtz, Späne, Laub ꝛc. oder anders, ſo ſehr rauchet, aber keine helle Flammen giebet, damit das Faß nicht brennend werde, hinein ſchieben könne. Auf dieſes Mäuerlein nun ſetze das Faß mit dem Ort, wo kein Boden iſt, und halte mit dem Rauch ſo lange an, bis die Fiſche genug geräuchert ſind. Zum Räuchern des Fleiſches iſt das Wachholder- und nächſt dieſem das Tannen-Reiſig am beſten, in Ermangelung deren aber thut das Eichen- und Büchene Holtz, auch das Eichen-Laub, ingleichen das faule Holtz gute Dienſte. Ein anderes Räuchern iſt, wo man nur einen guten Geruch in ein Zimmer machen will, davon ſiehe das gleich folgende.

Räucher-Kammer, ſ. Rauch-Kammer.

Räucher-Kertze, Räucher-Pulver, dieſe braucht man entweder bloß einen guten Geruch in einem Zimmer zu machen, oder auch zugleich der Geſundheit zu dienen. Dergleichen zu machen: Nimm des Gummi Benzoe und Juden-Weyrauch von iedem eine halbe Untze, Biſam einen halben Scrupel, Ambra einen Scrupel, Zibeth zwey Gran, deſtillirt Roſen-Holtz-Oel, Zimmet-Oel von beyden etliche Tropffen, Aloe-Holtz, Nelcken, von beyden ein Qventgen, vermiſche dieſes mit einer Partie Peruvianiſchen Balſam, und mache Rauch-Kertzgen. Auf eine andere Art: Nimm rothe friſche Roſen vier Hände voll, präparirten Coriander ſechs Loth, des wohlriechenden Gummi Elemi, und Betonien anderthalb Loth, Maſtix ein Loth, Lavendel ein halb Loth, Zucker vier Loth, mache dieſes alles auſſer denen Roſen-Blättern zu Pulver, vermiſche es ſo lange unter Roſen-Blätter und Zucker, bis es wie ein Teig wird, und mache nach deinem Gefallen runde oder breite Zeltlein daraus. Dieſe geben einen ſehr angenehmen Rauch, der nicht nur die Lufft reiniget, ſondern auch Gehirne, Hertz und Lebens-Geiſter erqvicket und ſtärcket. Noch andere wohlriechende Räucher-Kertzen zu machen: Nimm Storax liquida vier Loth, Storax calamita ſechs Loth, Ladanum zwey Loth, miſche darunter einen Theil Benzoe und Peruvianiſchen Balſams, mache ſie mit geſtoſſenen Weiden-Kohlen ſchwartz, damit ſie auch glimmend davon werden, miſche alles durch einander mit Brantewein und Gummi Tragant, daß es eine Conſiſtentz bekomme, mache daraus einen Teig, rühr ihn und knete ihn wohl durch, drücke ſolchen entweder in Formen, oder mache nach eigenen Gefallen Rauch-Kertzen daraus. Zu einem guten Rauch-Pulver nimm Weyrauch, Agtſtein, weiſſen geſtoſſenen Zucker, Lavendel-Blüten, geſtoſſene Wachholder-Beere, rothe Roſen-Blätter und Gummi Benzoe, ſprenge alle dieſe geſtoſſenen Species mit einigen wohlriechenden Oelen an, und räuchere damit das Zimmer auf einem Kohl-Feuer, es iſt nicht allein überaus angenehm, ſondern auch dem Haupt gar zuträglich. Man kan ſonderlich zur Herbſt-Zeit oder im Frühling, wenn man mit Flüſſen oder Kopff-Schmertzen incommodiret iſt, die Zimmer damit ausräuchern. Ingleichen geſtoſſenen Zimmet und Nägelein in ein wenig Roſen-Waſſer und anderes wohlriechendes Fluidum gethan, und über einem Kohl-Feuer ausrauchen laſſen, machet in einem Zimmer einen höchſt angenehmen Geruch.

Räude oder Krätze an den Thieren, iſt ein bekannter unflätiger Gebrechen, welcher die Haut gantz ſchuppicht, rauh, voller Rufen und Kruſten machet, oder es ſind kleine Geſchwärlein, welche die Haut durchnagen und beiſſen. Es iſt dieſes eine erbliche und anſteckende Kranckheit, und wo man ein ſolches Pferd oder anderes Vieh nicht von der Weide oder aus dem Stall abſondert, kan es alle andere damit anſtecken, ja, wenn man ein Pferd nur mit einer Striegel, Wiſch-Tuch, Sattel oder Zaum anrühret, welche zu einem ſolchen unreinen Pferd ſind gebrauchet worden, erben ſolche dieſe Kranckheit alsbalden. Es iſt aber die Räude zweyerley, nemlich die Trockene, welche gantz keinen Eiter führet, und den oberſten und äuſſerſten Theil der Haut einnimmt, und von etlichen die ſchlechte und einfache Zittere oder Gecht genennet wird. Die andere Räude iſt dick und feucht, faſt tieff in die Haut hinein, und wird der rechte Grind geheiſſen. Die Räude entſtehet von vielen und mancherley Feuchtigkeiten, welche ihre Natur etlicher maſſen verlaſſen, und ſich mit einander vermiſchet haben, welches iederman aus des Grindes Rufen, daraus flieſſenden Eiter, und deſſen Farbe erkennen kan: Denn ſie entſpringet entweder aus dem verderbten und verbrennten Blut allein, oder aus einem ſolchen, ſo wiederum entweder mit der verbrennten gallmäßigen Feuchtigkeit, oder mit der nicht natürlichen Melancholiſchen, oder mit dem geſaltzenen oder verbrennten Phlegmate vermiſchet iſt, da bisweilen das Blut, bisweilen die Feuchtigkeit die Oberhand haben. Bey denen Pferden entſpringet auch wohl die Raude daher, wenn man die Pferde hefftig arbeiten und dabey Hunger leiden läſſet, ingleichen dieſelben nicht fleißig putzet und reiniget. Die Zeichen ſind offenbar, zudem reiben ſie ſich darneben an die Wände, Mauren, Bäume, und wo ſie hinkommen, ſie kratzen ſich auch mit den Zähnen und Füſſen an dem Ort, wo ſie es jucket und beiſſet; Denn der Grind nimmt den gantzen Leib ein, abſonderlich aber die Schenckel, Geleiche, Mähne und Schwantz. Bey allen Räuden ſoll man obſerviren, daß man zuvor innerliche Mittel brauche, welche den Leib und das Geblüt reinigen, und die Räude heraus treiben, ehe man ſie ſchmiert, und wenn ſie wieder heil worden, muß man das Pferd wohl mit Laugen abwaſchen. Vor allen Dingen ſoll man dem Pferd den Leib offen halten und Clyſtier gebrauchen, hernach folgenden Einguß geben: Nehmet Vitrum Antimonii ein Qvintlein, Saffran ein halb Qvintlein, und ein Nöſſel Wein, laſſets über Nacht ſtehen, des andern Morgens ſeihet es ab, und gieſt es dem Pferd auf einmal ein; oder machet einen Einguß von anderthalb Qvintgen Hepar Antimonii, ein halb Qvintgen Saffran, ein Qvintgen ſchwartze

ſchwartze Nießwurtz, Jalappa, Lerchen-Schwam̃, Aloes, iedes zwey Quintgen, und einem Nöſſel Wein, miſchet es unter einander und gieſſets auf einmal ein. Man ſoll auch einem ſolchen Pferde die Hals-Adern, die Adern auf der Bruſt, in der Weichen, am hintern obern Schenckel, Feſſel, Bug, Kegel, und zähe Adern ſchlagen, welche man befindet, daß ſie dem ſchadhafften Glied nützlich ſeyn. Scheere die Haare an dem Ort, wo die Räude iſt, mit einem Scheer-Meſſer glatt hinweg, bis daß es blutet, waſche hernach das Pferd wohl mit Laugen, darinnen Alantwurtz und Eberwurtz geſotten worden, wenns trocken iſt, ſo ſchmieret man es mit nachfolgender Salbe: Nehmet lebendigen Schwefel ein Pfund, Terpentin ein Viertel-Pfund, Eſſig ſo viel genug iſt zur Dicke einer Salbe, und miſchet es unter einander. Oder nehmet ungewaſchene Butter, als zwey Fäuſte groß, und nachdem die Raude ſich weit ausgebreitet hat; item, aus einer Feuer-Mäuer Rus, Schwefel vor drey Groſchen klein zerſtoſſen, denn vor drey Groſchen Queckſilber, vor zwey Groſchen Kupferwaſſer, vor zwey Groſchen Alaun, ſtoſſet alles klein, knetet es mit der Fauſt durch einander, thut es in einen Topff, und ſalbet den Ort damit, wenn er vorhero mit einer Striegel wohl aufgekratzet, und mit unter einander gemengten Hüner-Miſt und Eßig rein ausgewaſchen worden, drey oder vier Tage nach einander, doch daß er vor dem Schmieren allemal gewaſchen werde. Sonſten wenn ein Pferd raudig am Kopffe iſt, ſo nimmt man zwo Geuſpen voll gute büchene Aſche, und eine Hand voll ungelöſchten Kalch, machet davon eine Lauge, läſſet ſie zwey oder dreymal durchgieſſen, damit ſie ſcharff werde; nimmt ſodenn einen glaſurten Topff, geußt zwey Meß-Kannen dieſer Laugen darein, thut eine Hand voll Reinfahren, eine Hand voll Alantwurtz, und fünff oder ſechs Tann-Zapffen darein, läßt es wohl mit einander ſieden, wäſchet das Pferd, wo es grindig iſt, damit, bis daß es blutet, und wenn es wieder trocken worden, ſo nimmt man alt Schmeer, Alantwurtz, geſtoſſenen Schwefel, und ein wenig Alaun, ſtöſſets unter einander, ſo wird eine Salbe daraus, ſchmieret den Schaden wohl damit, das thut man über den andern und dritten Tag einmal. So offt ihr aber ſchmieren wollt, ſo waſchet es zuvor mit gemeldter Laugen. Iſt ein Pferd raudig am Halſe, ſo ſcheeret ihm, ſo weit es ſchabig und raudig iſt, die Haare oder Mähne ab, und waſchet mit vorgemeldeter Lauge den Unflat rein ab, und ſo bald es trocken wird, ſo ſchmieret es mit dieſer Salbe: Nehmet zwey Loth Lohr-Oel, zwey Loth Grünſpan, zwey Loth Glätte, ein halb Pfund Rheinberger Schmeer, zwey Loth Queckſilber, zwey Loth Kupffer-Rauch, zwey Loth geſtoſſenen Schwefel, vier Loth Armeniſchen Bolum, ſtoſſet dieſe Stücke wohl durch einander, damit das Queckſilber in dem Schmeer getödtet werde, und ſchmieret es am ſchadhafften Ort, haltet ein heiß Eiſen dagegen, und reibets wohl hinein; über drey Tage waſchets wieder ab, und ſchmierets wieder, bis es heil wird. Wenn ein Pferd am Schwantz räudig oder ſchäbig iſt, ſo ſchlaget ihm die Ader an der Riebe des Schwantzes, laſſets wohl bluten, und thut in obgemeldte Lauge vier oder fünff Loth Vitriol, waſchet den Schwantz rein damit, und ſchmierets mit der ietztgemeldten Salbe bey einer Glut. Wenn ein Pferd räudig an den Füſſen iſt, ſo nehmet weiſſen Weyrauch und Salpeter, ſiedet ſolche in Wein, und bähet ihm die Schenckel damit, und wenn es ſehr offen iſt, ſo ſtreuet Canari-Zucker und gepülverte Lorbeer darein, als welches heilet und wohl trocknet; einem ſolchen Pferd ſoll man die Beine trocken halten, und es in kein Waſſer oder feuchten Ort gehen laſſen. Wenn die Füſſe tröpflen oder rinnen, ſo trocknet ſie mit einem Tuch ab, und ſalbet das Roß mit Grünſpan, Schwefel und Vitriol klein gepülvert und mit Honig vermiſcht, ſalbet die Räude damit, und darnach, wenn die Räude trocken worden, nehmet Terpentin, und miſchet ihn mit Schwefel, und ſalbet es wohl. Wenn aber einem Pferd zu Winters-Zeit die Füſſe offen ſind, oder das Schnee-Waſſer ſelbige aufgebiſſen hat, ſo nehmet Speck, laſſet denſelben zergehen, thut die Grieben davon, und hingegen klein gehackte Venediſche Seiffe darunter, rührets bey dem Feuer wohl durch einander, bis es zu einer Salben wird, ſchmieret dem Pferde die Füſſe damit, ſo kan ſich der Koth und das Schnee-Waſſer nicht ſo bald darein legen. Die Wart und Pflege derer räudigen Pferde betreffend, ſoll der Stall im Sommer trocken und mittelmäßig kühl, im Winter aber warm ſeyn. Ins Futter ſoll man wöchentlich ein Loth Antimonii crudi geben, der Tranck aber ſoll Fließ-Waſſer ſeyn, darinnen Lerchen-Schwamm, Alantwurtz und Hollunder-Rinden geſotten worden. Wider die Räude des Rindviehes nehmet alt Schmeer, ſchmeltzet es und gieſſet es auf Waſſer; hernach nehmet Lorbeer, Teuffelsdreck, gelben Schwefel und Kupffer-Rauch, dieſes alles menget unter einander, laſſet es kochen, und ſchmieret das Vieh damit warm ab, iedoch daß es in einem warmen Stalle bleibe. Etliche waſchen und reiben die Räude mit des Viehes eigenen Harn, darein ſie vorher alte Butter geworffen haben. Item, man brauchet auch wohl insgemein, wider die Krätze des Rindviehes und der Kälber das mit Bier-Träbern abgeſottene Waſſer zum Abwaſchen. Oder man nimmt auch Tann-Zapffen, ſiedet ſie im Waſſer, und wäſchet ſie alſo reine damit ab. Wenn ein Schaaf räudig iſt, ſo reibet es ſich offt an Stein und Holtz, und wenn es an demſelben Ort mit dem Maul naſchet, und die Wolle auszeucht, ſo hat es gewiß die Räude, oder wird ſie doch bald bekommen; wo man denn mit der Schmier nicht vorkom̃t, ſo wird es über den gantzen Leib räudig; derowegen, da ein Schaaf räudig oder ſchäbigt iſt, ſo ſcheeret die Wolle ab, ſo iſt dieſelbe Wolle gegen der andern röthlicht; alsdenn nehmet Winter-Grün und Römiſche Erbſen, Alantwurtz, Hünerwurtz, ſiedet ſolche mit einander, darzu thut Hüner-Miſt, und laſſet es drey Tage und Nächte ſtehen, ſeiget es durch ein Tuch; nehmet denn noch Queckſilber, tödtet

ſolch-

ſolches mit Schmeer in einem Becken, darzu nehmet alt Schmeer und Pech, nach Anzahl der Schaafe, grauen Schwefel, Flachs-Agen, Kupfferwaſſer, iegliches gleich viel, alles klein zuſammen geſtoſſen, und in einem Keſſel wohl durch einander gerühret, und auffſieden laſſen; darnach gieſſet es in ein Gefäß, und wo das Schaaf räudig iſt, die Wolle von einander getheilet, und darauf geſchmieret. Und dieſes ſoll an einem abſonderlichen Ort geſchehen, auch dergleichen Schaafe beſonders in einen Stall, und in einer eigenen Heerde gehalten werden. Jngleichen iſt auch das Waſſer, das man in den holen Buch-Bäumen findet, darzu gar dienlich, wie es denn auch andere Räudigkeit der Pferde und Ochſen ſehr wohl curiret. Vor die dürre Räude nehmet alte Birckene Rinde, brennet ſie zu Aſche, machet eine Lauge daraus, und waſchet die Schaafe damit. Sonſten iſt wohl das beſte Mittel, daß, wenn man eine Räudigkeit an den Schaafen mercket, man ſolche mit einander verkauffe: Denn es iſt eine ſehr anſteckende Seuche, nach dem bekannten Sprichwort: Ein räudig Schaaf macht die andern alle räudig; und man ſchmiere ſie auch wie man will, ſo hat es doch ſelten Beſtand, und ſterben ſie gemeiniglich auswerts im Frühling. Jedoch kan ſichs auch wohl zutragen, wenn naſſe Sommer und Herbſte ſind, daß ſie von den naſſen Wänden der Schaaf-Ställe unrein am Leibe werden; wovon ſie auch wohl im Herbſt gar erkrancken und dahin ſterben, da gebet ihnen nur viel Saltz zu freſſen, das bringet ſie bald wieder zurechte. Oder nehmet Langwurtzel, das Kraut Kinitz und Wermuth, dürret es unter einander, und ſtoſſet es klein, thut es denn unter das Saltz, und menget es wohl, ſo iſt es den Schaafen eine Præſervativ vor die Räuden. Bisweilen bekommen die Schaafe grindichte Mäuler, wenn ſie nemlich von den Kräutern freſſen, darauf der Mehlthau gefallen iſt: Da nimmt man Jſop und Saltz gleich ſchwer, zerſtoſſet und menget beydes unter einander, und reibet ihnen den Mund, die Lippen und den Gaumen im Halſe damit, ſo vergehet es. Die Hunde bekommen gleichfalls die Räude. Es iſt aber ſolche viererley, die kleine rothe Räude, davon denen Hunden die Füſſe geſchwellen; die groſſe Räude einer Hand breit; die gemeine Räude, und denn die ſchwarze Räude, die das Haar ausfallen machet. Unter dieſen allen iſt die rothe die ärgſte und die beſchwerlichſte zu heilen, denn ſie kommet von Kälte, welche die Hunde im Winter vom Waſſer oder von feuchten Orten, da ſie liegen, wenn ſie naß werden, und ſich nicht wieder trocknen können, bekommen, oder ſie kriegen ſolche von Rinds-Blute oder andern, ſo ſie davon freſſen, denn ſolches erhitzet ihnen den Leib. Solche Räude wird folgender Geſtalt vertrieben: Erſtlich purgiret den Hund, und ſchlaget ihm des Morgens darauf eine Ader zwiſchen denen Knieſcheiben und denen Schienbeinen, laſſet auf zwo Untzen Blut heraus, und ſchmieret ihn mit folgender Salbe: Nehmet Nuß-Oel ein Pfund, Wachholder-Oel ein halb Pfund, Schmeer ein Pfund, gemeines Honig ein Pfund, Eßig ein halb Pfund, alles unter einander und auf die Helffte eingeſotten, denn Pech und Hartz ein halb Pfund, Wachs ſechs Loth, alles unter einander zergehen laſſen, mit einem Stecken wohl gerühret, und wenn es wohl zergangen iſt, von dem Feuer weggenommen und folgende Pulver hinein gethan: Schwefel ein halb Pfund, Vitriolum recoctum fünff Achtel Pfund, Grünſpan zwo Untzen, ſtoſſet und rühret es unter einander bis es erkaltet. Dieſe Salbe iſt zu allen Räuden gut. Ehe die Salbe gebrauchet wird, ſo waſchet die Hunde erſt mit Waſſer und Saltz, und reiniget ihnen die Haut wohl, ſchmieret hernach ihnen die Salbe bey einem Feuer wohl ein, und laſſet ſie eine Stunde wohl ſchwitzen; gebet ihnen aber darbey wohl zu trincken. Nachmals machet ihnen gute Suppen von Schaafs-Fleiſch geſotten, und werffet Schwefel und hitzige Kräuter darein, damit ihnen der Leib wiederum erhitzet werde, dieſes thut acht Tage nach einander. Die Räude kommet allen Hunden von Natur oder Art, oder auch vom Alter her, welche alſo mag geheilet werden: Reiſſet den Hunden alle Haare um die Räude herum aus, und ſchmieret ſie mit Laugen, Eßig und Saltz wohl, bis daß die Räude ſchweißt: Nehmet hernach Unguentum enucleatum von Alantwurtz ein Viertel-Pfund, Nuß-Oel ein Pfund, Pech ein halb Pfund, Wachholder-Oel ein halb Pfund, Kien-Rus ein Viertel-Pfund, Schwefel ein Viertel-Pfund, grünen Vitriol ein Viertel-Pfund, Gold-Schaum zwo Untzen, Alaun drey Untzen, Bleyweiß zwo Untzen, und Grünſpan zwo Untzen, zerſtoſſet alles klein, und ſiedet es mit einem halben Nöſſel Eßig ein. Dieſes iſt eine ſehr gute Salbe zu obbemeldter Räude. Die gemeine Räude kommet davon her, daß die Hunde nicht rein Waſſer und zu rechter Zeit zu trincken haben, oder daß ſie in unreinen Orten, als in Sau-Ställen, oder ſonſten bey andern räudigen Hunden gelegen, oder kommet auch von Kälte her, welche man folgender Geſtalt heilen kan: Nehmet zwey Hände voll wilden Kreßig, zwey Hände voll Alantkraut, die Wurtzel von Röerbe Ind. zwo Hände voll, Gold-Wurtz zwey Pfund, ſiedet ſie in Eßig und Laugen wohl, thut darzu zwey Pfund Seiffe, ſchmieret die Hunde fünff Tage darmit, ſo werden ſie ſich ſäubern.

Räumen, heiſſet im Wein-Bau, wenn man das Erdreich um den Weinſtock mit der Hacke bis an die Thau-Wurtzeln aufrühret, und zugleich die oberſten Waſſer-Wurtzeln abreiſſet, damit die Pfeil-Wurtzel ſich deſto tiefer ſtrecken und beſſer ſtärcken möge. Dieſes zu verſtehen, muß man wiſſen, daß ein Weinſtock dreyerley Wurtzeln hat, nemlich eine gerad hinab ſteigende, welche daher die Pfeil-Wurtzel genennet wird; die Thau-Wurtzeln wachſen zur Seiten hinaus, und zwar ſo tieff als ohngefehr der Thau eindringen kan; und denn die Waſſer-Wurtzeln, welche zwar auch auf den Seiten, aber gantz oben an der Fläche des Erdreichs auswachſen: Dieſe Arbeit geſchiehet insgemein bey uns im April, wenn es hübſch ausgewintert, und nicht mehr Kälte und Fröſte zu beſorgen, auch ehe die Augen

Augen oder Palmen ausgehen. Sonſten geſchiehet das Räumen und Beſchneiden bisweilen, wenn es die Zeit leiden will, nemlich, wenn zeitig gelinde Wetter einfället, gleich zu Anfang des Frühlings mit einander; iedoch bisweilen beſchneidet man die Reben, wenn es noch ſehr kalt iſt, und wenn man den gantzen Berg beſchnitten hat, ſo räumet man ſodenn mit der Hacke unten zu den Stöcken, und ſchneidet die übrigen Wurtzeln ab. Wo man vor Winters gedecket, da muß Räumen und Schnitt auch zugleich geſchehen, ſonderlich wenn der Safft allbereit ins Holtz getreten. Ein Wintzer aber muß ſich wohl vorſehen, wenn er räumet, ſonderlich in niedrigen Orten, da es junges Holtz hat, daß er daſſelbige nicht offen ſtehen laſſe, ſondern wiederum zuſcharre, um der künfftigen Mayen-Fröſte willen, damit es nicht erfriere. Hieher gehöret auch noch das Aufreiſſen über und über, wenn man nemlich bey dem Räumen um die Stöcke, zugleich auch den ledigen Platz zwiſchen den Stöcken, und alſo den Weinberg über und über mit der Hacke aufreiſſet. Sothanes Aufreiſſen gilt vor eine Hacke, und iſt die erſte Arbeit ins Erdreich.

Räupgen, ſiehe **Chenellen**.

Räutern, nennet man, wenn das abgefiederte und überkehrte Getraide durch das groſſe und kleine Aehren-Sieb durchgerittelt, und von der annoch zurück gebliebenen Spreu rein gemacht wird.

Raff, Reckel, Reckling, iſt ein groſſer Fiſch, welcher entweder an der Lufft getrocknet oder geräuchert und aufgeſpalten, wie der trockene Lachs aus Norwegen nach Deutſchland gebracht wird. Einige halten ihn vor einen geräucherten Stör. Er wird ſonderlich in den See-Städten nach der Mahlzeit zum Trunck klein geſchnitten aufgeſetzet, iſt aber wohl hart zum verdäuen. Es iſt ſonſt ein ungeſchickter und ungelencker Fiſch bey ſeiner Gröſſe. Und eben daher mag es kommen, daß man einem ungeſchickten groſſen Menſchen, einen Reckel unter gemeinen Leuten nennet.

Raffal, iſt ein in Scheiben geſchnittenes, gewürtztes zuſammen gerolltes, und mit Bindfaden gebundenes Rindfleiſch, welches in einem verkleibten Topff mit guten Kräutern eine Zeitlang dämpffen muß: Man ſchneidet derbes Rindfleiſch ſcheiblicht, und zwar ſo breit als mans machen kan, beſtreuet ſelbiges mit allerhand Gewürtze, nemlich Muſcaten-Blüthen, Cardamomen, Jngber, Citron-Schalen, etwas geriebener Semmel; darzu thut man auch Nieren-Stollen, rollet ſolches hernach zuſammen, bindet es mit Bindfaden, und machet deſſen ſo viel als man gebrauchet. Hierauf werden die zuſammen gerollten Stücke in einen Topff geſtecket, Wein und Waſſer darauf gegoſſen; Saltz, ein paar gantze Zwiebeln, ein paar Lorbeer-Blätter, Thymian und Roßmarin dazu geworffen, oben eine Stürtze darauf geleget, und ſelbige mit Teig und Papier feſte zugekleibet. Hierauf ſetzet man den Topff aber nicht gar zu ſehr in die Kohlen, und läſſet es ſechs Stunden lang alſo ſtehen; iedoch muß es beſtändig dämpffen. Wenn es einmahl im Sud iſt, ſo darff man nur glühende Aſche zulegen. Nach ausgehaltenen ſechs Stunden ſetzet man es vom Feuer, damit es erkalte, und kan es alsdenn warm, oder, wie es gebräuchlicher, nur kalt verſpeiſet werden.

Raffinat, heißt man allen Poudre-Zucker oder Maſcowade, wenn ſie ins reine gebracht, geläutert, und Hut-Zucker daraus gemacht worden; diejenigen aber, die damit umzugehen beſondern Beſcheid wiſſen, nennet man **Raffineurs**. Die Arbeit nun den Zucker zu raffiniren, oder zu läutern, beſtehet meiſt darinnen, daß von Waſſer und ungelöſchten Kalch ein Lauge zubereitet wird, in dieſer kochet man den Zucker, ſchäumet ihn abe, und gieſſet ihn in ſteinerne Formen. Solche Raffinerien findet man viele in Franckreich, Engelland, Holland, Hamburg ꝛc. wiewohl auch die Zucker-Becker ebenfalls damit umzugehen wiſſen.

Raffle, iſt eine Frantzöſiſche Invention von einem ſehr nützlichen Fiſch-Garne, welches alles mit ſich nimmet, worauf es nur fället, und daher den Nahmen Raffle erhalten. Es bekömt dieſes Garn eben eine ſolche Rundung, wie die Louve oder das Koffer-Garn, wie ſolches Tab. XIV fig. 1 bey denen Buchſtaben F G und e b zu ſehen. Jſt der Koffer nun nach der daſelbſt befindlichen Anweiſung fertig, ſo muß man kleine Stecken von weichem und ſich biegendem Holtze, von ſolcher Länge, wie es die Weite des Koffers erfordert, haben, und dieſelben als Faß-Reiffe um das Garn biegen und feſt anbinden, davon der eine bey dem Eingange b G an der Reihe und demjenigen Ort, wo die Doppel-Maſchen gemacht, zwey in die Mitte und einer an das andere Ende F e kömmt. Die Eingänge im Waſſer offen zu halten, geſchiehet mit vier Bindfäden; denn wenn die Eingänge an den Enden l L vier und zwantzig Maſchen in der Rundung haben, ſo werden ſie in vier Theile getheilet, damit ſechs Maſchen auf einen Theil kommen. Hierauf bindet man in der Mitte der erſten Maſchen einen Faden an, worzu noch eine Reihe Maſchen eines Zolls weit kan geſtricket werden, iedoch iſt zu mercken, daß dieſe Reihe eintzig und alleine nur fünff Maſchen haben ſoll. Nach dieſem ſchneidet man den Faden wieder ab, und bindet ihn eben auch an die erſte Maſchen dieſer letzt-geſtrickten Reihe. Jn der letzten, ſo gleich auf dieſe Reihe folget, ſollen nur drey Maſchen, und durch dieſelben ein Bindfaden gezogen ſeyn, daran ſich dieſe drey Maſchen auf- und zuziehen können, welchen Bindfaden man denn etwas geraumlich zuſammen binden kan. Wie nun dieſes Theil gemacht, ſo müſſen auch die drey andern ſeyn, und wenn ſolche alle viere beyſammen, ſo läſſet man die zween Reiffe F G von zwey Perſonen, die den Koffer auf beyden Seiten zugleich anziehen müſſen, halten, darauf bindet man die vier Bindfäden ieden gleich weit von einander, an den gleich gegenüber ſtehenden Reiff, damit dieſe zween Eingänge allezeit gantz ſtraff und ſtarck ausgeſpannt, und die Oeffnung ein-

Schuhes weit ſeyn könne. Die Oeffnung K ſoll einen Bindfaden haben, daß man ſolche auf- und zuziehen kan. Nach dieſem nimmt man einen langen ſtarcken doppelten Bindfaden von K bis Z und P, welchen man um die andern Bindfäden herum legen muß, auf daß, wenn man die Raffle aus dem Waſſer ziehen will, ſolche nur an dem ſtarcken Bindfaden, welcher im Aufheben die andern alle verſchlieſſet, damit nichts heraus ſpringe, könne ergriffen werden. Wenn nun alſo die gantze Rundung oder der Koffer der Raffle fertig, ſo werden die Flügel auf dieſe Manier daran gemacht. Man nimmt nemlich einen gezwirnten Strick, etwa kleinen Fingers dick, welchen man unten an das Garn d g o h k nehet; oder aber man ziehet dieſen Strick durch drey oder vier Maſchen hindurch, und machet zween Knoten an den Strick, darauf wieder drey Maſchen, und abermals zween Knoten, welches bis wieder zum d continuiret. Wenn dieſes geſchehen, ſo ſollen drey bis vier Stücklein Bley an dem Bindfaden angehänget werden; nach Anbind- und Feſtmachung des Strickes aber an das Garn, nimmt man etliche viereckigte Stücke Pantoffel-Holtz oder andere Floß, ein iedes von drey bis vier Zoll groß, und eines Zolls dicke, welche in der Mitte durchlöchert ſeyn müſſen, damit ſie an einen andern beſondern Strick von ſechs zu ſechs oder von neun zu neun Zoll weit können angeknüpffet werden. Uiber diß wird das Garn oben her eben auch, wie das andere unten her genähet, doch alſo, damit von beſagtem Strick unten und oben ein Trumm von drey bis vier Schuh lang herab hänge, als woran die Stangen, wenn die Raffle ſoll gerichtet werden, zu binden ſind. Dieſe Stangen, deren man fünff bis ſechs haben muß, ſollen gerade, ſtarck unten bey dem dicken Theil zugeſpitzt, und nach der Tieffe des Orts acht bis zehen Schuh lang ſeyn. So muß auch alles Schilff und Gras an demjenigen Ort, wo man die Raffle richten will, abgeſchnitten werden, damit man das Garn ohne Hinderung richten könne. Nach dieſem nimmt man eine von denen Stangen, und bindet die Flügel des gedachten Garnes daran, und zwar das untere Theil, woran die Bley-Klötzer hangen, an das dickere Theil der Stange, das Seil aber, woran das Pantoffel-Holtz, an das dünnere Theil, und zwar ſo weit von einander, als der Fluß tieff ſeyn mag. Wenn nun die Stangen nach einander an das Garn angebunden worden, ſo giebt man ein Ende von einem andern Seil dem andern Gehülffen, ſo jenſeits des Ufers ſtehen muß, (zumal wenn man keinen Kahn hat, die Garn-Flügel hinüber zu führen) welcher das Garn ebenfalls an eine Stange feſt anbinden, und die Stange gantz zu allernechſt an dem Ufer bey A mit dem dicken zugeſpitzten Theil in des Waſſers Grund, die andere Stange aber gerade gegenüber bey B einſchlagen muß. Ferner wirfft der eine das Ende von ſeinem Seil wieder herüber, und der andere muß den Garn-Flügel K Y, wie bey dem erſten geſchehen, zurück werffen, darauf beyde mit denen Stangen das Garn wohl anziehen, und ein ieder ſeine Stange an dem Ufer ſtarck und feſt einſchlagen ſoll. So nun das Garn geſpannet, ſo muß man das Ende P von dem verborgenen Bindfaden Q P bey ſich behalten, und denſelben wohl unter dem Waſſer verbergen, daß er nicht könne geſehen werden. Hierauf nimmt man eine Stange, ſo an dem einen Ende eine Zwieſel oder Gabel hat, und breitet das zuvor abgeſchnittene Gras allerwegen auf dem Garne aus, damit es nicht geſehen, und die Fiſche auch bey heiſſem Sonnen-Schein einen ſchattigten Ort finden möchten. Dieſes Garn bleibet alſo gerichtet zwey bis drey Nächte in dem Waſſer ſtehen, da ſich denn, wenn anders Fiſche in ſelbiger Gegend, eine groſſe Menge darinnen wird gefangen haben; wenn man es nun aus dem Waſſer heben will, ſo muß man an iedes Ende der Garn-Flügel ein Seil anbinden, und alſo nach und nach anziehen, dennoch aber den Bindfaden Q P feſt halten, damit die eingeſchloſſene Fiſche nicht wieder heraus kommen mögen: Denn dieſer Bindfaden iſt bloß wegen der Fiſch-Diebe erſonnen, daß wenn ſolche die Raffle heraus ziehen, in Meinung, die gefangene Fiſche zu erwiſchen, dieſes Bindfadens aber nicht gewahr werden, ſo ziehen ſie zwar die Raffle heraus, die Fiſche aber ſind ihnen entwiſcht.

Ragout, iſt eine aus gewiſſem Fleiſch mit Gewürtz, Auſtern, Sardellen, Citronen, Oliven, Truffes, Morgeln, Capern, grünen Erbſen, Krebſen, Stock-Schwämmen, Champignons, Seleri, Peterſilien-Wurtzeln, und dergleichen Dingen gekochte gute Brühe, die hernach an andere Eſſen gegoſſen wird, ſie deſto wohlgeſchmackter zu machen. Wie dergleichen z. E. von Capaunen, Enten, Gänſen, Hünern und anderm Fleiſch aufs beſte zuzurichten, ſolches findet man bey der Erklärung eines ieden von dieſen Stücken insbeſondere beſchrieben.

Ragout perdu, beſtehet aus folgender Zurichtung: Man füllet z. E. Lerchen oder andere kleine Vögel mit einer zarten Farce, darunter ein Ragout von Artiſchocken-Böden, Morgeln u. ſ. f. gethan, ſtecket dieſe in ausgehöhlte Semmeln, und läſſet ſie alſo im Back-Ofen ein wenig backen.

Rahm, nennet man den Rand oder die Einfaſſung um ein und anderes Hausgeräthe, dergleichen die Spiegel, Schildereyen u. ſ. f. welche auf das zierlichſte von Gold, Silber, Meßing, Stahl, Glas, Holtz und dergleichen, bald rund oder oval, bald vier- oder vieleckigt, bald platt oder erhaben, und mit allerley zarten Gliedern zuſammen geſetzet, bald glatt oder eingelegt, und mit unzehliger Veränderung angegeben werden können. Wenn dergleichen aus unterſchiedenen Gliedern einer Ordnung beſtehen ſollen, ſo werden dieſe aus dem oberſten Theil des Gebälckes, nemlich aus dem Krantz genommen, daher ſolche Rahmen auch den Frantzöſiſchen Nahmen *Corniche* bekommen.

Rahm, heißt man auch den aus vier geſchnitzten Leiſten oder ſtarcken Höltzern beſtehenden viereckigten Umfang, worein man etwas ſtraff anziehen und ſtarck ausſpannen kan, dergleichen

die

die Tuch-Rahmen, die, welche die Pergamenter brauchen, die Fenſter-Rahmen, die Neh-Rahmen u. ſ. f.

Rahm, Raam, Milch-Rahm, Rohm, Niedel, Sahne, Schmant, iſt der beſte und fetteſte Theil von der Milch, welcher, nachdem die friſch gemolckene Milch durchgeſeihet, und in die dazu beſtimmte flache und weite Gefäſſe, Aeſche oder Fäßlein gegoſſen worden, ſich oben auffſetzet, nachgehends mit dem Rahm-Löffel abgenommen, oder nach abgelaſſener Milch aus dem Gefäſſe heraus geſchopffet, in den Rahm-Topff oder Rahm-Ständer gethan, und, wenn deſſen genug vorhanden, in den Rahm-Sack geſchüttet, durch denſelben in das Butter-Faß gezwänget, und alſo darinnen zu Butter gerühret oder geſtoſſen wird. Siehe das Wort **Käſe**. Je friſcher der Rahm, ie beſſer wird die Butter. Wenn man von der Milch den Rahm nicht abnimmt, ſo können ſehr gute Käſe davon gemacht werden, welche man **Süſſe Milchs-Käſe** nennet. Die Nürnberger heiſſen den friſchen Rahm **Kern**, und den ſauren, welchen ſie daſelbſt Kannen-oder Maaßweiſe verkauffen, und zu allerhand Suppen und Brühen gebrauchen, **Milch-Rahm**. Der friſche Rahm oder Sahne wird auſſer der Butter auch zu vielerley Eſſen und Gebackenen gebrauchet, inſonderheit aber der ſehr delicate **Chocolaten-Rahm** folgender Geſtalt davon zubereitet: Man nimmt nemlich eine Kanne Rahm und Milch unter einander, von zweyen friſchen Eyern die Dottern, und einen Löffel voll Zucker, vermenget es untereinander, und läſſet es zuſammen ſieden, rühret es aber fleißig um; nachgehends thut man geriebene Chocolate hinein, ſo viel als nöthig ſeyn mag, ihm den Geſchmack und die Farbe davon zuwege zu bringen, läſſet es ein wenig zuſammen wieder aufwallen, treibet es durch ein härnen Sieb, und träget es kalt auf. Einen Milch-Rahm auf Engliſche Art zuzurichten, nimmt man zwey Eyer-Dottern, acht Loth Zucker, vier Loth Citronen und eingemachte Pomerantzen-Schalen, und zehen Loth geſtoſſene Piſtacien, thut dieſes unter einander in eine Kanne Milch, darunter etwas Rahm gemenget, läſſet es entweder auf einer Schüſſel über dem Kohl-Feuer, oder ſonſt bey gelindem Feuer mit einander kochen, und rühret es mit einem Löffel oder Rühr-Kellen fein um, damit es ſich nicht unten anhänge. Wenn es gekocht, ſchüttet man etwas von Roſen- oder Pomerantzen-Blüth-Waſſer darzu, und träget es auf; man kan es auch vorhero mit geſtoſſenem Zimmet ein wenig beſtreuen.

Rahmen, heiſſet, wenn der Wind-Hund einen Haſen einholet, und nöthiget, daß er ſich wenden muß.

Rahm-Löffel, iſt ein groſſer eiſerner und verzinnter Löffel, womit die Sahne oder der Rahm von der Milch in denen Milch-Aſchen oder Milch-Fäßlein abgenommen oder abgeſchöpffet wird.

Rahm-Sack, iſt ein dreyeckigter Sack von Dünner Leinewand, in welchen der geſammlete Rahm geſchüttet, und durch denſelben in das Butter-Faß gezwänget wird, damit alle in dem Rahm befindliche Unreinigkeit zurücke bleiben möge.

Rahm-Ständer, iſt ein höltzernes Gefäſſe, darinnen der von der Milch abgenommene Rahm zum Buttern geſammlet zu werden pfleget.

Rahm-Topff, iſt ein groſſes töpffernes Gefäſſe, welches in Ermangelung eines höltzernen Rahm-Ständers zu gleichem Gebrauch beſtimmet iſt.

Raiger, ſiehe **Reiger**.

Rain, Rainung, Reen, Rein, heiſſet im Feld-Bau ein ſchmaler zwiſchen zweyen Aeckern befindlicher Strich Landes, welcher ungepflüget liegen bleibet, und ſowohl vor ein Mahl, als zur Gräſerey dienet. Die Raine werden alſo gemeiniglich im Felde zu natürlichen Unter-Marcken genommen, und die Güter durch dieſelben unterſchieden; deshalben gebraucht man das Wort **Anrainen** vor **Angrentzen**. Sie ſind an manchen Orten getheilet, da nemlich ein ieglicher Feld-Nachbar ſeinen Rain, es ſey zur rechten oder lincken, nach der Gewohnheit und dem Herbringen eines ieden Orts beſitzet, und ſolchen einig und allein mit der Gräſerey und ſonſten zu nutzen und zu gebrauchen hat; an manchen Orten aber ſind ſie nicht getheilet, ſondern werden von demjenigen abgegraſet, der zum erſten darauf kömmt, welches aber vor den Eigenthümer und Beſitzer des Feldes, zu welchem der Rain eigentlich gehören ſolte, eine ſehr verdrießliche Sache iſt. Einen Rain abzuſacken oder abzupflügen, und zu ſeinem Acker zu ſchlagen iſt verboten, und wird derjenige, der ſolches thut, ein Erde-Dieb genennet.

Rain-Weide, ſiehe **Rhein-Weide**.

Raiſin Suiſſe, der Schweitzer oder geſcheckte Wein iſt eine Art eines Wein-Gewächſes, welches gantz bunte Trauben hat, indem die eine Helffte blanck, die andere Helffte roth, oder unter den Beeren hin und her die eine blanck, die andere roth iſt.

Rallus Italorum, ein Italiäniſcher Waſſer-Vogel, vom Geſchlechte der Bläslinge, groß wie ein Waſſer-Huhn, ſchwartz und an einigen Orten etwas weiß. Sein Fett zertheilet.

Ramme, Rammel, Hoye, heiſſet ein Rüſt-Zeug, da entweder zwiſchen zweyen neben einander aufgerichteten Höltzern ein ſchwerer höltzerner und mit Eiſen beſchlagener Block, theils durch Menſchen theils mit Pferden aufgezogen, und mit einem Fall wieder nieder gelaſſen wird, groſſe Pfähle, ſonderlich im Waſſer damit einzuſchlagen; oder man hat auch Hand-Rammeln, dergleichen ſich die Pflaſterer oder Steinſetzer zu Feſtſtoſſung des Pflaſters bedienen, welche oben mit zweyen Handgriffen verſehen, unten am Fuß aber mit Eiſen beſchlagen ſind. Der Teich-Gräber Hand-Rammeln beſtehen in einem runden ziemlich ſtarcken höltzernen Klotze, der die Geſtalt eines abgeſchnittenen Kegels hat, und mit einem etwas mehr als anderthalb Ellen langen Stiel verſehen iſt, wo-

mit ſie die von Erden angeſchüttete Dämme feſte zu rammeln oder zu ſtoſſen pflegen. Sowohl von dieſen letzten, als auch denen erſten findet man unterſchiedene Arten auf mancherley Fälle gerichtet in Leupolds Theatro Hydrotechnicarum § 174 ſeqq.

Rammeln, wird von den Haſen geſagt, und bedeutet eben ſo viel als das Brunfften bey denen Hirſchen. Das Rammeln der Haſen geſchiehet im Mertzen, auch wohl nach dem das Wetter gelinde iſt, im Februario.

Rammler, ſiehe Haſe.

Rampen, Ramſeren, ſ. Wald-Knoblauch.

Ranck-Korn, heiſſet ein Gewächſe, welches die Schweine inwendig am Maule, oben am Gaumen in der dritten Staffel bekommen, und einer weiſſen Erbſe oder runden Blatter gleich ſiehet. Es iſt dieſes ein gefährlicher Zuſtand, der ihnen um die Erndte-Zeit, wenn groſſe Hitze einfället, zuſtößt, geſtalten gar leichtlich von einem mit dieſer Kranckheit, behafften Schweine eine gantze Heerde angeſtecket werden kan. Es wird aber das Ranck-Korn denen Schweinen alſo genommen; man leget ſie nieder auf die Erde, ſtecket ihnen einen Prügel oder Knittel nach der Quer ins Maul, damit ſie es geöffnet laſſen müſſen; hierauf ſchneidet man mit einem ſcharffen und ſpitzigen Meſſer rings herum in das weiſſe Gewächſe ins Fleiſch, und gräbet es heraus. In dieſes Loch ſtreuet man nachgehends klein geſtoſſenen Jngber und Ofen-Ruß, und leget ihnen taube Neſſeln in das Geträncke. Man ſperret ſie auch in einen eigenen Stall abſonderlich, und wartet ihrer mit gutem Geträncke, ſo wird es ſich nach und nach beſſern.

Ranck-Korn, alſo wird auch an einigen Orten die Korn-Mutter oder das Mutter-Korn genennet. Siehe Mutter-Korn.

Rand, iſt ein ſchmaler Streiff Landes an einer Wieſe oder Holtzung, ſo gemeiniglich zur Gräſerey genutzet, und mit der Sichel abgegraſet wird. Bey Vermiethung der Wieſen-Ränder, ſoll man eine gewiſſe Breite, von drey bis höchſtens vier Füſſen beſtimmen, damit die Mieth-Leute wiſſen, wie weit ſie mit ihrer Sichel kommen dörffen, und nicht zu weit in die Wieſen hinein graſen mögen.

Ranfft, heiſſet nicht nur der Ausſchnitt oder der obere Theil eines gantzen Brotes, der oben zum erſten mal davon abgeſchnitten wird; ſondern man hat auch Zweiffels ohne daher von der Rinde Gelegenheit genommen, daß man von einem zur Saat zugerichteten Acker, wenn dieſer oben durch ſtarckes anhaltendes Regen-Waſſer hart geworden, zu ſagen pflegt: Er hat einen Ranfft bekommen. Dergleichen Acker muß vorhero, ehe darauf geſäet wird, etwas aufgeeget werden, ſonſt fällt der Saame zuſammen und ſpringet ſo gerne in die Furchen.

Rang-Apffel, ſiehe Paßions-Blume.

Ranunculen oder Hahnen-Fuß, ſind Blumen, welche ihren Farben und äuſſerlichen Anſehen nach allerdings mit unter die ſchönſten gehören, ob ſie ſchon gleich denen Tulipanen keinen Geruch von ſich geben. Theils ſind einfach, theils aber gefüllt, welche letztere vor denen erſteren billig den Vorzug haben. Die gemeinen haben meiſtentheils zaſerichte dicke und lange, die andern aber knollichte, aus vielen Wartzen und Knoten, wie eine Wein-Traube zuſammen geſetzte Wurtzeln; ſie ſind auch dem Kraut nach unterſchieden, deren etliches Rauten förmig iſt, ein anderes mit dem Wegtritt, wieder ein anders mit den Peterſilien-Blättern eine Gleichheit hat. Die Blumen ſind an der Farbe entweder Gold-gelb oder Citronen-Farb, gantz weiß oder licht-roth, Mennig-Farbe oder auch Blut-roth, von denen weiſſen ſind die einfachen Blumen, wenn ſie ſich recht aufgethan, rings um den Rand herum Purpur-Farb eingefaſſet: Uiber dieſe findet man auch ſchattirte Arten, ſonderlich gelb und roth-geſtreiffte, ingleichen bleich-gelbe mit rothen Adern durchzogen, nicht weniger auch doppelt gefüllte, da eine Blume aus der andern wächſet. Wenn die Ranunculen verblühet, folget auf die Blume ein länglichter ſchwartzer Knopff, welcher mit kleinen länglichten, flachen und roth-färbigen Saamen angefüllet iſt. Sie wollen alle einerley Erdreich haben, welches folgender Geſtalt zugerichtet wird: Man nimmt alte Holtz-Weiden- oder Sägeſpän-Erde, vermenget ſolche mit alter verfaulter Miſt-Erde, Bach-Sand, und ein wenig Erde, wie die Maulwürffe auswerffen, und menget ſolches alles durch einander; wenn man es haben kan, thut man auch alten verfaulten Menſchen-Koth darunter, und ſiedet es alles aus, füllet die Gefäſſe damit, pflantzet die Ranunculen im Januario gegen den vollen Mond, allemahl drey tragende Wurtzeln, nachdem ſie vorhero einen halben Tag eingeweichet ſind, drey Zoll tieff in gedachte Erden in Töpffe, und begieſſet ſie mit laulichtem Waſſer ein wenig, und ſtellet ſie in ein lufftiges iedoch warmes Gemach bey anderen Gewächſen, aber ja nicht zu nah zu den Anemonen, bis in den Frühling, da man ſie wieder in den Garten in die freye Sonne und Lufft bringet. Wenn es im Winter zuweilen gelinde und warme Tage giebet, muß man ſie etwas an die Lufft ſtellen, und nach Erfordern begieſſen, ſo werden ſie um den halben April oder Anfang des Mayen ihre ſchöne Blumen bringen. Will man ſie im Herbſt im September pflantzen, ſo muß man ſolche in ein warm Miſt-Beet ſetzen, in vorgedachte Erde, und ſie im Winter mit Moos belegen, auch mit Decken oben vollends bedecken: Oder, will man ſie ins Land ſetzen, ſo muß es an einem warmen Sonnen-reichen Ort, bey einer gegen Mittag gerichteten Mauer geſchehen. Man bedecket dieſelben ebenfalls mit Moos ſo dicke, daß ſie darunter nicht können erfrieren, im Frühling nimmt man denſelben wieder weg, und reiniget das Erdreich, ſo werden ſie wohl fortkommen. Weil aber die Wurtzeln dieſe Eigenſchafft an ſich haben, daß ſie ſich im Wachſen immer empor heben, als muß man ſie von Zeit zu Zeit, ſo offt man ſolches ſiehet, wieder mit Erde bedecken und anhäuffeln; wenn denn die Blumen aufgegangen, muß man ſie ſo viel möglich

lich in die Sonne ſtellen, damit ſie deſto ſchöner werden, wenn ſie aber ihre Farbe erlanget, muß man ſie in den Schatten ſetzen, damit ſie nicht ſo bald verblühen, ſondern etwas länger mit ihrer Schönheit prangen. So bald aber der Stengel ſamt den Blättern vertrocknet, muß man die Wurtzeln ausgraben, von der Erde ſäubern, in eine Schachtel oder leeren Blumen-Topff legen, mit friſchem Sand überdecken, und alſo vor dem Froſt bewahren, bis ſich die Zeit, ſolche einzuſetzen, wieder einfindet. Wenn die Wurzeln ſtarck gewuchert, kan man ſie zertheilen, und dadurch ihre Vermehrung befördern und erhalten. Der gelb-gefüllte Hahnenfuß, welcher in Oeſterreich insgemein Rückherzu genennet wird, iſt von zweyerley Gattungen, klein und groß, hat ſchöne lichtgelbe gläntzende Blumen, die ausſehen, als wenn ſie geſchmeltzt oder amulirt wären. Sie bedürffen keiner ſo mühſamen Wartung, als die andern Ranunckeln. Wenn ſie in den Gärten einen guten feuchten Grund finden, ſetzen ſie ſehr zu, und mögen durch Zertheilung der Stöcke leicht vermehret werden.

Rantzen, heiſſet bey denen Raub-Thieren ſo viel als lauffen oder ſich begatten. Alſo rantzet der Fuchs zu Anfang des Februarii um Lichtmeſſe; die Fiſch-Otter um die Faſten-Zeit; der Dachs ungefehr im December; der Wolff und der Luchs ebenfalls im Februario.

Rape, Rappe, iſt ein arger Raub-Fiſch, welcher mehrentheils in der Oder und andern Flüſſen, zuweilen aber auch in Seen und Teichen gefunden wird. Seine Gröſſe oder Länge erſtrecket ſich offt über eine Elle, nach welcher er auch eine ziemliche Breite hat. Er iſt ſtarck und fleiſchig am Leibe, hat breite, dichte und durchſichtige Schuppen, im Rachen auf ieder Seite ſieben lange Zähne, bräunliche Floß-Federn und einen geſpaltenen Schwantz. Uiber den gantzen Leib iſt er weiß, oder Silber-farben, am Rücken aber dunckel-blau. Seine Laich-Zeit iſt im April und May. Er hat ein grätiges, ſonſten aber weiſſes, fettes und wohlſchmeckendes Fleiſch. Man muß ihn in kaltem Waſſer über das Feuer ſetzen, ſo bleibt er fein gantz beyſammen, wenn er aber in heiſſes Waſſer geworfen, und darinnen geſotten wird, ſo verfällt er ſich. Er dienet auch gut zu braten, geräuchert aber iſt er eine harte und unverdauliche Speiſe.

Rappe, iſt ein Pferd von ſchwartzer Farbe. Siehe Pferd.

Rappen oder Räpffen, ſind rauhe Schrunden der Haut, welche dadurch ſowohl hinten als vornen in dem Gewerb der Knien aufreiſſen, und einer trocknen Raude gleich kömmt. Wenn ein damit behafftetes Pferd auf eine vollbrachte Reiſe wieder ſtehet, ſo ziehen die Rappen ſchmertzlich an, daß das Pferd ſo lange hincket, bis es ein wenig geritten wird und erwärmet, nicht anders, als ob es den Spatt hätte. Die Rappen entſtehen von unſauberer Warte der Pferde, bevorab im Winter, wenn ſie mit naſſen Füſſen in die Ställe gebracht, und nicht fleißig abgerieben und getrocknet werden, denn das kalte Geblüte und die Flüſſe fallen ihnen dadurch in die Schenkel, und machen eine Geſchwulſt, ſonderlich in die hintern Schenckel, die Füſſe fangen endlich an zu rinnen, und die Haare an den Schenckeln ſtehen über ſich, wie die Sau-Borſten. Vor allen Dingen ſcheere man die Haare ab von dem Ort, da der Schaden iſt, bähe denſelben wohl mit warmen Waſſer, hernach picke den Ort wohl mit einer Fliete, doch daß das Geäder nicht damit berühret werde; endlich nehme man lebendigen oder ungelöſchten Kalch, Saltz, Roggen-Mehl und Rus, iedes gleich viel, miſche es mit Eßig und Wein unter einander, und ſchlage es Pflaſter-weiſe über den Schaden. Oder, reibe die Rappen wohl mit Waſſer, worinnen Tann-Zapffen und Gipffel von Wachholder-Stauden geſotten worden; nimm hierauf Tann-Zapffen-Oel, Wachholder-Holtz-Oel, iedes drey Loth, Haſel-Holtz-Oel zwey Loth, ſchwartz Schnecken-Oel, Eyer-Oel, Schwefel-Balſam, iedes ein Loth, Schwein-Schmaltz anderthalb Pfund, Hirſch-Unſchlitt ein Viertel-Pfund, miſche alles unter einander über einer linden Wärme zu einer Salbe, und ſchmiere das Roß damit. Man kan auch die Rappen offt mit Waſſer, worinnen Alantwurtz und Nießwurtz oder Kleyen und Pappeln geſotten worden, waſchen, und wenn es wieder trocken, mit einer Salbe von untereinander gemengten Lein-Oel, Senff-Mehl (ſ. Senff) und Honig ſchmieren. Oder mache einen Teig von Rinds-Gallen und Weitzen-Mehl, und lege es Pflaſter-weiſe über die Rappen, laſſe es ſo lange liegen, bis das Pflaſter gantz hart iſt, und nichts mehr operirt, hernach nimm es herab, und ſchmiere es mit nachfolgender Salbe: Nimm Pech ein halb Pfund, Wachs ein Viertel, Unſchlitt und alt Schmeer, iedes ein Pfund, Baum-Oel, ſo viel genug zu einer Salbe iſt, vermiſche alles mit einander über dem Feuer zu einer Salbe. Oder waſche das Pferd ein- oder zweymahl mit Lauge, nimm darnach ein Pfund Baum-Oel, das Weiſſe von vier Eyern wohl zerſchlagen, Lohr-Oel vier Loth, Bleyweiß acht Loth, Maſtix ein Loth, Weyrauch ein Loth, Terpentin ein Loth, Eßig einen Eß-Löffel voll, Wachs zweyer Eyer groß, ſolches alles zuſammen geſchüttet, in einem Tiegel zerlaſſen, und das Pferd bey einer Glut damit geſchmieret. Wenn die Rappen erſt anſetzen wollen, ſo nimm Venediſche Seiffe, ſchneide ſolche klein, mache ſie mit nüchternem Speichel zu einer Salbe, und ſchmiere das Pferd offt warm damit. Oder nimm ein Pfund Schmaltz, ein Pfund Klauen-Fett, laß es zuſammen heiß werden, und rühre zwey Loth Grünſpan darunter, ſo wird eine grüne Salbe daraus, mit welcher

cher, wenn das Pferd zuvor mit ſcharffer Lauge gewaſchen, und wieder trocken worden, der Schaden geſchmieret werden muß. Etliche pflegen es offt auch nur mit Urin zu waſchen, und Menſchen=Koth überzuſchlagen. Die Pferde ſoll man währender Cur, wie auch, wenn ſie heil worden, nicht ſo bald ins Waſſer reiten, und die Schenckel offt mit Saltz=Waſſer abreiben.

Rapuntzel oder Rapüntzlein, iſt ein Kraut, deſſen man zweyerley Gattungen hat. Der Rüben=Rapuntzel hat weiſſe länglichte Wurzeln, und ſchmale, ſpitzige Blätter, welche an der Erde herum liegen, zwiſchen denſelben ſteiget ein mit vielen Zweigen beſetzter harter Stengel hervor, die alle mit etwas kleinern und ſpitzigern Blättern verſehen ſind, als die auf der Erden ausgebreitet gelegen. Oben an den Zweigen kommen Purpur=blaue vier=blättrige Blümlein herfür, darauf kleine Hülslein mit ſchwartzen Saamen folgen, welcher vor den kleineſten unter allen geachtet wird. Dieſer Rapuntzel wächſet zwar von ſich ſelbſt auf Feldern, Wieſen und ungebauten Hügeln, wird aber auch wegen ſeiner Güte, und weil er nicht allezeit und überall zu bekommen, in den Gärten gezielet, und wegen ſeines guten Geſchmacks dem wild=wachſenden vorgezogen. Er wird ſowohl im Frühling als auch im Herbſte, damit man beydes zur Sommer= und Winters=Zeit deſſen zu genieſſen habe, in ein gutes, mürbes und feuchtes Erdreich an einem etwas ſchattichten Orte, im Abnehmen des Mondes geſäet. Wo er einmahl ſtehet, da beſaamet er ſich nachmahls ſelbſt. Die Saam-tragenden Pflantzen, wenn ſie anheben zu zeitigen und reiff zu werden, müſſen mitſamt der Wurtzel ausgehoben und aufgehänget werden, damit man den Saamen auffangen könne; denn ſo dieſes nicht geſchiehet, zerreiſſet er ſich und kommt um. Die Wurtzeln ſind eines lieblichen Geſchmacks, und werden an Fleiſch und Fiſche, oder in Geſund=Suppen gekocht, oder auch allein mit etlichen Blättern in einer Erbs=Brühe abgekocht, oder zum Salat, wenn andere Gewächſe ſparſam zu bekommen, bereitet. Der Feld= oder Winter Rapuntzel wächſet zwar auf den Feldern wild, wird aber auch in den Gärten gezielet, da er weit beſſer wächſt. Man ſäet ihn um Jacobi bis um Bartholomäi im wachſenden Monden in ein gutes feuchtes und fettes Erdreich, ſo kan man im Winter, wenn es an andern Kräutern mangelt, einen guten Salat davon haben. Man brauchet nur die zarten Blätter davon, und richtet ſie mit Eßig und Baum=Oel zu. Er iſt kühlender Eigenſchafft, bekömmt aber doch dem Magen wohl, und treibet den Harn. Etliche Haus=Mütter, ehe ſie ſolche gebrauchen, weichen ſie vorhero in heiſſen Waſſer ein, und ſollen ſie dadurch einen beſſern Geſchmack bekommen, welches beſonders im Winter, da es offt Fröſte ohne Schnee thut, geſchiehet, weil ſie zu der Zeit am meiſten bitter ſchmecken. Der Saame hält ſich drey Jahr, und hat man von ihm angemercket, daß der zweyjährige allemahl beſſer, als der neue, zum ſäen tauget. Man muß denſelben bey Zeiten abnehmen, denn er fället leichtlich aus, und darff man ihn nicht ſtehen laſſen, bis er gar zeitig iſt, ſonſten würde man gar wenig davon bekommen. Wenn man den Saamen abnimmt, kan man ihn auf einem Tuch an die Sonne legen, da er vollends reiff wird, und von ſich ſelbſten ausfället.

Raſch, iſt ein aus Wolle gemachtes Gewebe, welches, weil es leichte und von geringem Werth, meiſt von dem gemeinen Volck zur Kleidung gebraucht wird.

Raſch, heiſſet bey den Jägern ſo viel, als geſchwind im Lauffen ſeyn.

Raſe de Cyper, iſt eine Art ſeidenen glatten Zeuges von gedreheten runden Faden, deſſen ſich das Frauenzimmer, wie des andern Raſe de Moer, zu ihren Kleidungen bedient; dieſes letzte aber beſtehet aus einem kurtz gefaßten und eingeſchlagenen ſeidenen Gewebe von offenen und ungedreheten Faden; man hat deſſen ſowohl glatten als picqirten.

Raſen der Hunde, ſuche Wut.

Raſen, Waſen, ſind viereckigte Stücken von einer mit dichtem Gras bewachſenen Erde, welche auf Angern und Wieſen, in Form eines abgekürtzten Keils, ausgeſtochen werden. Man braucht ſie in den Gärten, grüne Plätze oder Raſen=Stücke, Boulingrin damit anzulegen, Stuffen, auch wohl Tiſche, Bäncke und dergleichen davon zu machen; ja gantze Wälle an den Feſtungs=Wercken damit zu verkleiden, und dieſen einen Halt zu geben. An etlichen Orten ſticht man Raſen, bringet ſie zu Hauffen, läſſet ſie übers Jahr liegen, und führet hernach ſolche auf die Aecker, welches abſonderlich denen ſandig= und ſteinigten, und da der Grund ſeichte, ſehr vorträglich iſt. Dergleichen Raſen=Düngung dienet auch in die Hopffen= und Weinberge, denen das Erdreich entgehet, ſonderlich, wo zu oberſt in den Bergen die Stöcke ſehr entblöſſet werden.

Raſen=*Alleen*, ſiehe *Alleen*.

Raſen=Hopffen, iſt eine wilde Art Hopffen, ſo ohne die ſonſt gewöhnliche Wartung zu wachſen pfleget, auch durch das öfftere Verlegen zu beſſerem Wachsthum befördert werden kan. Siehe Hopffen.

Raſen=Stücke, ſind eine Gattung der Parterren und Luſt=Stücke, welche man in groſſen anſehnlichen Gärten nebſt andern mit anzulegen pfleget. Es ſind dieſelben nichts anders als allerley Züge, Laubwerck und dergleichen Figuren, die aus ſchönen grünen Raſen zuſammen geſetzet worden, dergeſtalt, daß nicht nur gewiſſe Gänge daran befindlich, welche hernach nebſt dem andern Zwiſchen=Raum mit ſchönen färbigen Sande ausgefüllet ſind, ſondern auch wohl in die Figuren ſelbſt zierlich geſchnittene Taxus=Bäume nach gewiſſer Ordnung geſetzet werden. Auf dieſen ausgeſchnittenen grünen Raſen=Plätzen pfleget man das Gras durch ſchwere eiſerne Waltzen immer kurtz zu erhalten

ten, indem man ſie gar fleißig mit derglei-
chen überrollen läſſet.

Ratafia, iſt eine Art von einem ſtarcken
Geträncke, welches von guten Brantewein
oder Aqvavit, Zucker, und einigen andern
Dingen, als Kirſchen, Johannis-Beeren,
Himbeeren, Qvitten, Seleri, Pferſich- Apri-
coſen- und Kirſch-Kernen, Wachholdern,
Nelcken, Orangen-Blüthen und dergleichen,
mit Zuſetzung guter Gewürtze bereitet wird.
Einen guten rothen Ratafia von Kirſchen
zu machen, zerſtoß erſtlich zwey Pfund Kir-
ſchen, thue ſie in Gefäſſe mit zwey Kannen
guten Brantewein, mache das Gefäſſe feſte
zu und laß es ſo fünff oder ſechs Tage ver-
macht ſtehen, zu Ende derſelben drücke die
Kirſchen durch ein leinen Tuch, thue ein
halb Pfund Zucker, etwas Zimmet, Würtz-
Nelcken, Muſcaten-Blumen, und weiſſen
Pfeffer dazu, ſtoſſe die Kerne auch beſonders,
und ſchütte ſie darzu. Auf ſolche Art kan
man auch von Maulbeeren Ratafia bereiten,
ingleichen von dem in Zucker geſottenen Maul-
oder Himbeer-Safft ein wenig in Brante-
wein thun, und ihn mit Ambra, Zimmet,
Moſchus, Muſcaten-Blumen und Carda-
momen zurechte machen. Oder, nimm ro-
the Himbeeren und Johannis-Beeren, iedes
gleich viel, ſchwartzer, ſaurer wohlzeitiger Kir-
ſchen zweymahl ſo viel, als der vorigen zu-
ſammen, zerknirſche alles wohl, und treibe es
durch ein Sieb oder Durchſchlag. Auf zwey
Maaß dieſes Saffts nimm ein Maaß Bran-
tewein, und zu iedem Maaß zwölff Loth Zu-
cker, etliche Splitter Zimmet, vier Würtz-
Nägelein, und vier weiſſe Pfeffer-Körner,
alles klein geſtoſſen, thue es in ein wohl-ver-
wahrtes erdenes oder gläſernes Geſchirr, und
wenn es eine Zeitlang, (wo es ſeyn kan, an
der Sonne,) geſtanden, ſeige es durch.
Von Qvitten kan man folgender Geſtalt ei-
nen Ratafia machen: Reibe ſchöne und fri-
ſche Qvitten auf einem Reib-Eiſen, drücke
ſie durch ein härnes Sieb, preſſe alsdenn
durch eine Preſſe ſo viel Safft heraus, als
dir möglich; hat er ein wenig geſtanden, ſo
nimm ſo viel Brantewein als Qvitten-Safft,
und auf ein Maaß ein Viertel-Pfund Zu-
cker, Würtz-Nelcken, Zimmet, Muſcaten-
Blumen und Coriander nach Proportion, laß
es eine Zeitlang in gelinder Wärme ſtehen,
und verwahre es in Bouteillen. Der weiſſe
Ratafia von Apricoſen- Pferſich- oder Kirſch-
kernen wird alſo gemacht: Auf ein Maaß
Brantewein nimm fünff Loth zerſtoſſene
Kirſch- Pferſich- oder Apricoſen-Kerne, mit
wenigem Zimmet, Würtz-Nägelein und Co-
riander, vermiſche es mit einem dritten Theil
abgekochten Waſſers, und thue Zucker nach
Belieben dazu, laſſe es eine Zeitlang alſo ſte-
hen, und treibe es endlich durch ein feines
Seiger-Sieb. Zum Ratafia von Seleri,
nimm Seleri-Saamen, und etwas von den
Wurtzeln, davon man den Salat macht, thue
auf ein Pfund ein Maaß Brantewein, und ein
Viertel-Pfund Zucker dazu; laß es in gelin-
der Wärme acht bis zehen Tage ſtehen, ſchüt-
tele das Gefäſſe, darinnen du es ſtehen haſt,
alle Tage, filtrire es durch ein Löſch-Papier,
und verwahre es in Bouteillen.

Rath, Rathſchläge. Ein Rath, ein Con-
ſilium, wird eine Regel unſerer Handlungen
und Verrichtungen genennet, welche uns ent-
weder von einem gegeben wird, der damit
nicht dringende Bewegungs-Gründe und
Mittel verbinden kan oder will, wenn wir
gleich zur Beobachtung nach göttlichen oder
menſchlichen Geſetzen verbunden ſind, oder
aber, welche uns unter vielen gerechten er-
laubten Handlungen, diejenige nach denen
Umſtänden ſonderlich vorſchlägt, welche ſich
zu dem Zweck unſerer Handlungen am beſten
ſchicket, und alſo nicht zwar nothwendig,
dennoch aber nützlich iſt. Uiberhaupt ſind
wir zwar auch dazu durch das Geſetz allzeit,
das beſte und geſchickteſte Mittel zu unſerm
volkommenern Zuſtand unter vielen erbaren
und gerechten Mitteln und Handlungen zu
erwählen, verbunden. Allein, weil man doch
nicht allemahl gewiß, ſondern nur wahrſchein-
lich weiß, welches unter vielen in einem be-
ſondern Fall das beſte ſey, und dieſes eben
nicht nothwendig ſo, ſondern auch anders ſeyn
kan, ſo eignet man denen Rathſchlägen auch
in dieſem Verſtande eine freyere Verbindlich-
keit als denen Geſetzen oder geſetzlichen Re-
geln unſerer Handlungen zu, welche ſtreng
und ſo verbinden, daß die Handlung nach
dem Geſetz nothwendig, und nicht anders
ſeyn kan. Indeſſen kan doch ein Rathſchlag
leicht eine ſtreng verbindende Regel werden,
wenn nemlich einer klar und gewiß erkennet,
eins unter mehrern ſey das beſte, oder unter
zweyen Uibeln ſey eins das geringſte. Die-
ſes iſt nöthig, daß man ſolches in wirtſchafft-
lichen Dingen, wo es weder an Geſetzen noch
an Rath und Rathſchlägen fehlet, wohl mer-
ke, damit man nicht in der ſchädlichen Mey-
nung ſey, als ob man in Anſehung des Rath-
ſamen, ſo man auch offte verkennet, und nur
ſo anſiehet, da es doch eine dringende und
nothwendige wirtſchafftliche Pflicht iſt, ſo
ſchlechtweg thun dürffe, was man wolle, und
man ſich auch dabey nicht verſündigen, oder
eine Nachläßigkeit, Schuld und Verwahrlo-
ſung auf ſich laden könne. Dieſer Irrthum
iſt in der Wirtſchafft eine Qvelle vieler Sün-
den und vieles Schadens. Und eben aus
dieſer Beſtimmung läſſet ſich ferner der Be-
griff von einem

Rath lernen, denn dadurch verſtehet man
entweder einen Rath-Geber insgemein, oder
eine dazu, daß ſie zum gemeinen Beſten dem
Staate und Regenten gute Rathſchläge ge-
ben ſolle, beſtellte, und mit unterſchiedener
vorzüglicher Amts-Exiſtimation verſehene Per-
ſon, daher Cabinets- Staats- Geheimbde- Hof-
Regierungs- Cammer- Kirchen- Conſiſtorial-
Kriegs- Steuer- Accis- Domainen- Juſtitz-
Land- Landſchaffts- Müntz- Berg- Aßiſtentz-
Commißions- Commercien- und andere ſchlecht-
weg ſogenannte wirckliche, oder auch Titu-
lar-

lar, beſoldete, oder ohne Beſoldung dienende Räthe von verſchiedenem Rang, Reſpect, Autorität und Macht im gemeinen Weſen vorhanden ſind. Endlich aber nennet man aus eben dieſem Grunde einen

Rath, ein gantzes Collegium und Verſammlung ſolcher Leute, die zur Berathſchlagung und zur Erfindung guter Rathſchläge in Staats- Krieges- Revenüe- Juſtitz und Policey- oder andern Sachen, vor gantze Länder, Provintzen, Höfe, oder auch nur Städte, entweder beſtändig und ordentlich, oder auſſerordentlich zuſammen kommen, und ihre Stimmen, Meynungen und Rathſchläge in einer Sache vortragen, weil viele vereinigte Kräffte bey unſern umſchränckten Einſichten immer beſſer und eher Rath als ein einziger geben können, und ob ſie gleich eben nicht Räthe heiſſen, hiernächſt einen Schluß faſſen, und nach denen Grentzen ihres Anſehens, ſo einer ſolchen Verſammlung von der höchſten Gewalt verliehen iſt, vollſtrecken. Daher denn auch ſo gar die Verrichtungen ſelbſt der

Rath, das **Rathhalten**, **Rathen** u. ſ. f. heißt. In denen Städten aber wird ſonderlich die Verſammlung derer Raths-Herren oder Raths-Männer mit ihrem Raths- oder Bürgermeiſter aus dieſem Grunde der **Rath** genennet.

Rathen, heißt entweder eine nicht ſogleich deutliche Sache entdecken, und auswickeln, da es denn errathen heißt, oder doch Vermuthungen und wahrſcheinliche Vorſtellungen davon machen, dazu das Nachdencken, die Wiſſenſchafften und Erfahrung die Mittel an die Hand geben. Viele Dinge in der Wirtſchafft kommen nur aufs Rathen, Errathen, Vermuthen und dergleichen an.

Raths-Keller, iſt eine Policey-Anſtalt in Städten, dadurch der Rath oder die gemeine Stadt vor die Leute in der Stadt und vor die Fremden einen bequemen Ort anleget, denſelben mit gutem Geträncke verſiehet, und ſolches nach richtigem Gemäß, rein und unverfälſcht vor billiges Geld verſchencken läſſet, ſolchergeſtalt aber nicht nur ein Stück der Stadt-Beqvemlichkeit herſtellet, welches wegen des in Städten gewöhnlichen Zu- und Abganges fremder handelenden und wandelenden Leute, ingleichen, weil die Bürger ſelbſt nicht allemahl, wie auf dem Lande, ſelbſt Geträncke brauen, und alſo vor Geld mit gutem geſunden Geträncke verſehen werden müſſen, indem ſolches zur Beſorgung der Policey des Proviant-Weſens gehöret, erfordert wird, ſondern auch zugleich eine billige Intrade zur Erhaltung eines Stadt-Weſens iſt, wann entweder ſolche Raths-Keller auf Rechnung gehalten, oder aber unter gehöriger Aufſicht verpachtet, ja mit andern Dingen mehr, z. E. mit der Anſtalt, da zu ſpeiſen, zu logiren ꝛc. verknüpffet werden. Und aus dieſem läſſet ſich auch leicht verſtehen, was andere

Raths-Güter und Häuſer in denen Städten ſind, weil wir uns eigentlich hier dabey nicht aufhalten können, da dieſes in die Stadt-Policey und Wirtſchafft gehöret. Nur dieſes erinnern wir noch, daß ſonderlich in Nieder-Sachſen auch auf dem Lande in denen Dörffern öffters Rath-Häuſer, Keller, und andere Güter gefunden werden, wann nemlich die Gemeinden groß ſind, und alſo nöthig iſt, in denenſelben eine etwas genauere Policey, als ſonſt ein Dorff erfodert, zu handhaben, folglich gewiſſe Schultzen, Richter, Schöppen, Aelteſten oder Rath-Leute zu ſetzen, die darauf Acht haben, und zu dem Ende zuſammen kommen. Und eben dieſer Ort der Zuſammenkunfft, womit auch offt ein gemeines Schenck-Haus verknüpffet iſt, heißt alsdenn ihr Rath-Haus, ihr Raths-Keller. Ob man gleich ſonſt nur ausnehmender Weiſe dieſe Dinge in eigentlichen Städten ſuchet. Indeſſen könte es doch nicht ſchaden, und würde der Land-Wirtſchafft ſehr nützlich ſeyn, wenn man ſonderlich in groſſen Dorffern etwas genauere und beſſere, ſonderlich aber auf Land-hauswirtliche Geſchäffte und ihren Flor eingerichtete Policey-Anſtalten machete, und alſo ſolche Gemeinde-Collegia aus denen verſtändigſten Leuten verordnete, ſolche aber ihre ordentliche Berathſchlagungen, ſonderlich unter der Direction einer gelehrten Gerichts-Perſon darüber hätten, gewiſſe Zeiten und Oerter dazu hielten, und auch eigentlich das thäten, was zum Aufnehmen eines Dorffes gehörete, nicht aber etwan nur wegen ihrer Zänckereyen, Gemeinde-Proceſſe und anderer unnützer und ſchädlicher Dinge, indem ſie, wie insgemein geſchieht, auch ohne ordentliche Anſtalt, unter dem Nahmen der Syndicate und dergleichen zuſammen kommen, zuſammen lieffen, und allerhand Unfug wider einander, andere Dorffer und Nachbarn, wider die Gerichts-Obrigkeit, Kirchen- und Schul-Diener, ausheckten, und nur allerhand Säufferey und Freſſerey begängen.

Ratons, iſt eine gebackene Speiſe, welche man alſo zubereitet: Man ſchneidet nemlich aus einem Blätter-Teig lange Streiffen, überſtreichet dieſelben auf der einen Seite über und über mit Käſe-Fülſel, rollet alsdenn dieſen Teig über einander, und läſſet es alſo zuſammen im Ofen gahr backen.

Ratte, Ratze, iſt eine Gattung Mäuſe, (ſiehe dieſen Articel) welche wohl zwey- oder dreymahl gröſſer, als die ordentlichen und gemeinen Haus-Mäuſe ſind, und in Scheunen, Korn-Böden, Ställen, an Getraide und Früchten, auch in Haus-Rath und Kleidern groſſen Schaden thun. Die Ratten zu vertreiben brauchet man meiſtentheils diejenigen Mittel, deren man ſich, der Mäuſe los zu werden, bedienet; inſonderheit ſoll ihnen der Rauch von angezündetem Maul-Thier-Horn oder Huf ſo ſehr entgegen ſeyn, daß, ſo bald ſie denſelben in einem Hauſe oder auf dem Felde riechen, ſie das Reißaus nehmen, und eilends davon fliehen. Alſo auch, ſo man eine oder mehr Ratten verbrennet, und einen Rauch davon macht, ſollen ſich die andern Ratten ſelbigen Orts gleichergeſtalt verlauffen. Denen im Lande hin und wieder herumſtreichenden Ratten-Fängern, oder ſo genannten Cammer-

Kammer-Jägern, welche die Ratten und Mäuſe vertreiben und verbannen wollen, daß ſie niemals wieder kommen ſollen, iſt wenig Glauben beyzumeſſen, weil man aus der Erfahrung weiß, daß es mit dieſen Leuten mehrentheils auf Betrügerey hinaus läufft, und wenn eine Zeit verfloſſen, ſich die Ratten und Mäuſe, wie zuvor, ja wohl in noch gröſſerer Menge, wieder einſtellen. Das bekannte Ratten-Confect, welches hier und dar in den Apothecken zu bekommen, und weder Menſchen noch Vieh ſo gefährlich iſt, als das andere Gifft, oder ſo genannte Ratten-Pulver, das man ſonſt zu ſetzen pflegt, möchte nebſt etlichen gut gebauten Ratten-Fallen wohl die beſten Dienſte wider dieſe ſchädliche Thiere thun.

Ratten-Biß, wenn ein Pferd von Ratten gebiſſen wird, ſo ſeufftzet es und kan nicht eſſen, der Schaden aber läufft auf, und wird eine harte Geſchwulſt daraus. Solchem wieder zu helffen, picke das ſchadhaffte Glied mit einer Fliete wohl, und lege denn in Eßig geſottenen oder geſtoſſenen Kohl, oder Knoblauch mit Eßig zerſtoſſen und vermengt über, oder ſtreue das Pulver, welches in denen ſo genannten Schlaff-Kuntzen oder Schlaff-Aepfeln der wilden Roſen-Stöcke gefunden wird, auf den ſchadhafften und gepickten Ort. Nimm hierauf zwey Loth ſchwartzen Kümmel, und ein halb Maaß Wein, ſiede es unter einander, und geuß es dem Pferd auf einmal ein. Lege ihm geſtoſſenen Knoblauch, Kümmel und Saltz unter einander gemiſcht über den Schaden, oder nimm geſtoſſenen Kümmel, Pech und Schwein-Fett, mach ein Pflaſter daraus, cauteriſir aber vorhero den Schaden. Wenn aber die Geſchwulſt nach dem Brennen noch höher aufläufft, ſo ſchmier den Schaden mit altem Schmaltz, und lege geröſtete und geſtoſſene Gerſten darauf. Man kan auch den Ort mit Kröten-Oel ſchmieren, oder Butter mit einem Eyer-Dotter darüber legen.

Ratten, ſuche Raden.

Raub-Bienen, ſind eine böſe und ſchädliche Art Bienen, welche in andere Bienen-Stöcke einbrechen, ſolche berauben, und die Bienen darinnen tödten. Man kan ſie leicht vor andern Bienen kennen, nicht zwar an der Farbe, wie einige Autores, die von denen Bienen geſchrieben, haben wollen, (denn ſie haben mit denen andern Bienen einerley Farbe und Geſtalt), ſondern an ihrem Flug: Denn die Raub-Bienen fliegen erſtlich nicht gerade zum Flug-Loch, wie die Bienen, ſo in den Stock gehören, thun, ſondern ſchwärmen um den Stock mit groſſem Geſums umher, und ſonderlich verſuchen ſie, ob ſie von hinten in den Stock kommen mögen. 2) Thun ſie ſchon bisweilen einen Schuß zum Flug-Loch, ſo prallen ſie doch wiederum zurücke, wenn ſie aber mercken, daß dieſes ledig, ſo kriechen ſie flugs hinein, und tragen, wenn ſie ſich genug beſackt, das geraubte Honig in ihre Stöcke. 3) So bald ſich eine

Raub-Biene an einen friſchen Stock ſetzet, wird ſie von denen um das Flug-Loch herum lauffenden einheimiſchen Bienen verjagt, da denn öffters deren etliche ſich an eine Raub-Biene hängen, und ſolchergeſtalt mit einander vorm Stocke oder Korbe herunter ins Gras fallen. Sie ſind ſo ſchlimm, daß wenn ihr eine ziemliche Menge in einen Stock eingebrochen, ſie gemeiniglich anfangs den Weiſer tödten; iſt dieſer hin, ſo mögen ſich die andern Bienen ohne dem nicht mehr zum Widerſtand rüſten, alſo daß dieſe verlohren gehen, das Honig aber denen Raub-Bienen zu theil wird. Sie bleiben auch nicht bey einem Stock allein, ſondern gehen, wenn einer geleeret, zu einem andern, und laſſen nicht ab, bis ſie alle beraubet haben. Es ſtehen zwar einige in denen Gedancken, die Raub-Bienen würden durch Teuffels-Kunſt und Zauberey von böſen Leuten gebannet, die ihnen unter ihr Honig etwas zu freſſen gäben, daß ſie der Nachbarn Stöcke anfallen, und das Honig rauben müſten. Allein es iſt viel ehe zu glauben, daß die Raub-Bienen aus natürlichen Urſachen, und zwar folgender Geſtalt entſtehen: Wenn man denen ſtarcken Schwärmen zu viel Honig nimmt, (wie durch des Bienen-Wirts Geitz leichtlich geſchehen kan), ſo werden ſie deſperat, fallen den nächſten beſten Bienen mit Gewalt in ihre Erndte, und nehmen, was ſie finden; wenn ſie nun ſehen, daß ſie alſo, ohne weites Ausfliegen und beſchwerliche Arbeit, ſchönes und wohl zubereitetes Honig zur Genüge bey andern finden, gewohnen ſie des Handels, wie die böſen Leute das Rauben und Stehlen, und laſſen davon nicht ab, ſondern nehren ſich (wie man im Sprichwort ſaget) aus dem Steg-Reiff mit anderer Bienen Schaden und Verderben. Es gehet alſo gar natürlich zu, daß man aus ſelbſt eigener Schuld ſeine Bienen zu Raub-Bienen macht, erſtlich, wie erwähnt, wenn man ihnen gar zu wenig Nahrung läſt, auch wenn man mit dem Honig unordentlich und unſauber umgehet, daß die Flug-Breter und Beuten mit Honig beſchmieret werden, oder daß man ſonſt im Garten Honig auf die Erden oder in das Gras fallen läſſet, oder das abgenommene Honig an einen Ort ſtellet, da die Bienen darzu gelangen können, ſo fallen die ſtarcken Bienen auf das verſchmierte, verzettelte oder ſonſt übel verwahrte Honig, lernen rauben, und fallen hernach den ſchwachen Bienen mit Gewalt in die Stöcke, und tragen ihnen ihr Honig weg. Vor allen, ehe man dieſe Feinde abtreiben und dämpfen will, muß man Acht haben, ob es fremde oder ſeine eigene Bienen ſind; wenn man bey obgedachten Merckzeichen erkennet, daß ſie Raub-Bienen ſind, ſo ſetze man den von ihnen angefochtenen Stock auf eine andere Stelle, und dargegen an deſſen ſtat einen andern ledigen Stock, mache papierne Deuten in die Flug-Löcher, und ſetze darunter einen Topff voll Waſſer hinein, ſo erſauffen ſie alle, wenn ſie hinein kriechen. Oder,

man ſtopffe auf den Abend alle ſeine Stöcke zu, und ſchmiere Honig um die Flug-Löcher, und wenn ſich nun des andern Tages früh um acht Uhr die Raub-Bienen herum legen, ſo ſchlage man ſie mit einer Fliegen-Klatſche todt. Oder man ſetze in einen ledigen Stock ein wenig Honig, und ſtecke ein Hollunder-Röhrlein, ſo etwas lang, durchs Flug-Loch in den Stock, doch alſo, daß es nur hinten im Stock nicht völlig anrühre, denn alſo kriechen ſie zwar dadurch hinein, können aber nicht wieder heraus, und müſſen ſie alſo darinnen bleiben und ſterben. Etliche machen die Bienen-Stöcke des Abends alle zu, auf den Morgen frühe, wenn die Raub-Bienen kommen, und ſich an die Stöcke anlegen, ſo beſtreuen ſie dieſelben mit Mehl, und gehen ihnen nach, wo ſie hinfliegen, und erfahren alſo, wer ſie hat; ſo bald nun dieſe Bienen das Mehl in ihren Stock bringen, wird der Honig von Stund an davon inficirt, und bekommt Maden, wovon ſie denn alle ſterben müſſen. Vornemlich ſoll ein Hauswirt, der Bienen hat, ſich mit Fleiß vor allen demjenigen hüten, dadurch fremde Bienen in ſeinen Garten zu fliegen können verurſachet werden, er verwahre ſeine Stöcke um die Beuten-Breter auf das fleißigſte, vermache in ſeinen Stöcken, ſo bald die Bienen im Frühling anfangen zu fliegen, den halben Theil der Flug-Löcher mit gutem Leimen, ſo ſie aber ſchwach, laſſe er nur ſo weit offen, daß höchſtens zwo Bienen neben einander heraus gehen können, und gebe ihnen auch nicht ehe mehr Raum, bis zur Schwarm-Zeit, da man die Flug-Löcher gantz wieder eröffnen kan, damit, weil ſie ſich alsdenn vermehret, die jungen Schwärme ihren Auszug nehmen können. Er reibe endlich die Flug-Löcher offt mit Biber-Geil, und verneure ſolches wieder, wenn ſich der Geruch davon verlohren, denn die fremden und Raub-Bienen fliehen dieſen Geruch, die einheimiſchen aber lernen denſelben durch Gewohnheit leichtlich vertragen. Die eigenen Bienen, ſo das Rauben ſich angewöhnet, mag man nur ſtracks aus dem Wege räumen, ſie in dem Stock oder Korb erſtecken, und ihnen das Honig nehmen, weil man kein Mittel weiß, ſie wieder zu rechte zu bringen.

Raub-Fiſche, werden alle diejenigen Fiſche genennet, die ſich von andern Fiſchen nähren. Dergleichen ſind die Aalraupe, der Barme, Hecht, Bärſch, Rappe, Zander ꝛc.

Raub-Thiere, heiſſen diejenigen wilden Thiere, die, was ſie von andern lebendigen Thieren bekommen können, rauben, zerreiſſen und freſſen, nicht weniger auch die Luder angehen. Dergleichen ſind der Bär, der Luchs, der Wolff, der Fuchs, der Dachs, der Biber, der Fiſch-Otter, die Marder, die wilde Katze, der Iltis oder das Elb-Thier, das Wieſel. Davon werden der Bär und Luchs zur Ober- oder hohen Jagd, der Wolff zur Mittel-Jagd, die übrigen alle aber zur Nieder-Jagd gerechnet. Wo man keine Mittel-Jagd hat, gehöret der Wolff zur niedern Jagd, hingegen wird an manchen Orten der Biber mit zur hohen Jagd gezehlet. Alle Raub-Thiere werden geſtreiffet, und ihre Felle nach Weidemanns Art, Bälge genennet, ausgenommen der Bär und der Dachs, als welche man aufſcherffet und zerwircket, auch ihre Häute nicht Bälge, ſondern Häute nennet.

Raub-Vogel, unter dieſem Nahmen werden alle Fleiſch-freſſende Vögel, Adler, Schuhu, Geyer, Habichte, Falcken, Sperber, Häher, Raben, Krähen, Elſtern ꝛc. begriffen. Die krummſchnäblichten Raub-Vögel haben dieſes beſondere an ſich, daß 1) bey denenſelben jedesmal das Männlein kleiner, als das Weiblein. 2) Daß ſie alle Morgen ihr Gewölle werffen, das iſt, ſie speyen die Haare oder Federn, welche ſich von dem von ihnen den vorigen Tag genoſſenen Raub oder Aetzung in dem Kropffe geſammlet haben, wieder aus, auſſer dem ſie ſonſten nicht das geringſte zu ſchlagen oder zu fangen geſchickt ſind, und daß ſie endlich 3) nicht ſauffen, ſondern ihre benöthigte Feuchtigkeit in der Aetzung finden.

Rauch, wird der flüchtige Cörper genennet, der durch das Feuer aus einer brennenden Sache getrieben wird, davon in die Höhe ſteigt, und ſich endlich in der Lufft zerſtreuet. Seine Theilgen, daraus er beſtehet, ſind nach dem Unterſcheid der Sachen, die da angebrennet worden, unterſchieden. Iſt demnach die Sache feuchte, ſo ſind ſeine Theile auch wäſſeriger, auch ſteiget er davon viel ſtärcker auf, und ſo iſt es ebenfalls beſchaffen mit ſeiner Farbe, Geruch und Geſchmack, als aus welchen ſich ſonderlich die öligen und ſaltzigen Theile ſchlieſſen laſſen, die in einer Sache, ſo verbrennet wird, ſich befinden; z. E. ſiehe Räucher-Kertzlein. Wie nun hiernächſt bekannt, daß das ſaltzige Weſen die einige Urſache iſt, daß die Cörper, die man im Rauch aufhänget, vor der Fäulniß verwahret werden, ja öffters, wenn man ſie lange darinnen hängen läſſet, gantz erhärten, und aber in dem Büchen- und Eichen-Holtz, ſonderlich vor andern Höltzern noch darzu ein flüchtiges Saltz anzutreffen; alſo wird auch der Rauch von dieſen beyden Arten zu dem Fleiſch-räuchern vor den beſten gehalten, immaſſen es davon eine trefliche dauerhaffte Krafft bekommt, und pfleget man zu dieſem Ende bey groſſen Haushaltungen beſondere Rauch-Kammern anzulegen; wie hingegen ein und das andere Fleiſch, wie auch das Fiſchwerck darzu gehörig zuzubereiten, findet man unter dem Worte Räuchern ausführlicher beſchrieben. Auſſer dieſen nur gedachten Nutzen des Rauchs bringt er ebenfalls noch folgenden Vortheil, wenn es anders die Gelegenheit des Ortes verſtatten will, zuwege. Es läſſet ſich nemlich vermittelſt einer oben im Schurtz angebrachten Maſchine ordentlicher Weiſe ein auf den Herd geſtellter Brat-Spieß ſamt dem daran geſteckten Braten durch den Rauch, der ſonſt vergeblich zur

Feuer-

Feuer-Mäuer hinaus ziehet, eben alſo umtreiben, als wenn er durch Menſchen-Hände oder durch ein Uhrwerck umgetrieben würde, wiewohl nicht zu leugnen, daß dieſe Bewegung nicht der Rauch allein verurſache, ſondern daß die Hitze des Feuers darbey wohl das meiſte thue.

Rauch-Beere, iſt eine Art Stachel-Beere, welche gantz rauch, und gleichſam mit Wolle beſetzet iſt, wird aber wegen des gelinden Geſchmacks faſt den andern vorgezogen. Ihre Farbe iſt Purpur-braun, oder blau-ſchwartz. Siehe Stachel-Beere.

Rauch-Fang, ſuche Feuer-Mäuer.

Rauch-Futter, ſiehe Rauh-Futter.

Rauch-Kammer oder **Räucher-Kammer**, iſt ein beſonderes Gemach, ſo unter dem Dache eines Gebäudes an einer Feuer-Mäuer angebracht iſt, das Fleiſch, ſo man räuchern will, darinnen aufzuhängen. Die Groſſe derſelben iſt nach Gefallen und Nothdurfft, die Höhe achtehalben bis acht Schuh. Die Wände werden entweder gemauert, oder wenn ſie von Holtz abgebunden, wohl verkleidet und verklebet, der Boden aber mit einem guten Eſtriche verſehen, damit keine Feuers-Gefahr zu beſorgen. Unten am Boden gehet der Rauch durch ein ſchräges Loch hinein, das hat inwendig in der Feuer-Mäuer von unten auf zehen Zoll, aber beym Ausgang ſechs Zoll ins Gevierte. Das obere Loch aber iſt ſo groß, als die Feuer-Mäuer breit iſt. Darüber wird ein eiſerner Schubfaltz, und darein ein ſtarckes eiſernes Blech, mit einem herausſtehenden Ranfft zur Handhabe, der das gantze Loch überdecken und beſchlieſſen kan, bereitet, mittelſt deſſen, des Rauches wenig oder viel eingelaſſen werden kan. Es dienet aber auch anbey wider Feuers-Gefahr; denn wenn der Rauch-Fang oder die Feuer-Mäuer brennet, kan das Feuer durch dieſen Schieber und Blech völlig beſchloſſen und flugs gedämpffet werden. Das Thürlein zur Rauch-Kammer kan beyläufig fünff Viertel einer Elle breit, drittehalb Ellen hoch, und, wo nicht gantz eiſern, doch von innen mit eiſernem Blech beſchlagen ſeyn.

Rauchwerck, ſiehe Peltzwerck.

Raucke, Rückette, iſt ein Kraut, deſſen man dreyerley Gattungen hat. Die Garten-Raucke, welche unter den Küchen-Kräutern gebauet wird, und dem Senff in etwas gleichet, ſetzet kleine vier-blätterige blaue oder bleich-gelbe Blumen, in rauhen Kelchen, worauf eine Hülſe mit gelben Saamen, wie weiſſer Senff folget. Die Blätter haben einen ſcharffen, doch angenehmen Geſchmack, und dienen unter den Salat, können auch zerſchnitten und auf einer Butter-Schnitte gegeſſen werden. Sie wird im Frühling, im wachſenden Monden in einen ſandigen und feuchten Grund geſäet, ſo reiffet der Saame im Herbſt, den man ſo denn zum Gebrauch ſammlen kan. Was man nach Johannis ſäet, ſchoſſet nicht ſo bald und leicht in den Saamen, als was vorher früher angebauet worden. Wenn die Blätter zum Gebrauch abgeſchnitten ſind, ſo treibt die Wurtzel immer wieder neue herfür. Mäßig gebrauchet, zertheilet ſie die zähen Feuchtigkeiten, widerſtehet dem Scharbock, treibet den Harn, und ſtärcket die Mannheit; wo ſie aber zu viel genommen wird, erhitzet ſie das Geblüt und beſchweret das Haupt. Der Saame mit Kümmel in gleichem Maaß vermiſcht und davon ein halb Quintlein öffters genommen, bewahrt für den Schwindel und Schlag. Die Meer-Raucke, wird unter den zaſerigen Sommer-Gewächſen zur Zier in den Gärten gehalten. Die wilde Raucke wächſet an dürren, ſteinigen Orten, und wird gar nicht gebraucht.

Raude, Schurff, iſt eine Baum-Kranckheit, da ein Baum, wenn er erſtarcket, eine rauhe Rinde, wie einen Schurff bekommt, die hin und wieder abſpringt. Dieſe Kranckheit rühret daher, wenn die Bäume in allzu kalten und feuchten Erdreich, oder auch gegen Mitternacht zu, wo ſie die Mittags-Sonne niemalen haben können, im Schatten ſtehen, oder wenn man die Bäume beym Verpflanzen nicht, wie ſie vorhero gegen der Sonne geſtanden, ſetzet, oder die Beſchneidung der Zweige nicht zu rechter Zeit verrichtet, oder auch das Moos nicht recht davon abſchabet. Wenn ſolcher Schurff recht grob, wird er im Frühling mit einer Baum-Schabe oder ſtumpfen Sichel, wenn es geregnet hat, gelind und ohne Verletzung der innern Rinde abgezogen. Den abgeſchabten Baum aber kan man alsdenn mit Küh-Koth überſtreichen, ſo wird er eine ſchöne geſchlachte Rinde bekommen, und gleichſam verjünget werden. Von der Kranckheit, die an den Thieren anzutreffen, und ſich an ſelbigen bisweilen äuſſert, ſiehe Räude.

Rauffe, iſt gleichſam eine von zweyen Bäumen und darzwiſchen in gewiſſer Weite von einander ſtehenden Sproſſen zuſammen-geſetzte Leiter, ſo in denen Pferd- und Vieh-Ställen ſchräg über den Bahren oder die Krippe befeſtiget, und das Heu, Grummet oder Futter-Stroh dahinter geſteckt wird, damit es das Vieh zwiſchen denen Sproſſen heraus ziehen möge. Die Rauffen ſollen in einem Pferde-Stall ſo hoch ſtehen, daß ſie die Pferde mit den Mäulern erreichen, und die Spriſſel und Stecken ſollen ſo weit ſeyn, daß ſie Heu ohnſchwer heraus ziehen können. Etliche verwerffen die Rauffen gar, und wollen, daß man das Heu entweder in oder unter dem Bahren oder der Krippe vorgeben ſoll, welches letztere aber, weil dadurch viel Heu umſonſt verſchleppet wird, nicht rathſam iſt. Die Rauffen in denen Schaaf-Ställen, darinnen dem Schaaf-Vieh das Heu vorgegeben wird, müſſen niedrig ſeyn, auch gantz reinlich gehalten werden. Wo man den Dünger odrr Schaaf-Miſt auf einander liegen läſt, müſſen die Rauffen ſo gemacht werden, daß man ſie hoch und nieder laſſen kan.

An vielen Orten hat man beſondere und zwar gedoppelte Rauffen vor das Rind-Vieh, welche den Winter über auf dem Vieh-Hofe ſtehen, damit das Vieh bey gutem Wetter aus den Ställen gelaſſen, und daraus gefüttert werden könne. Sie ſind entweder unbeweglich, und ſtehen auf zwey groſſen hölzernen Creutz-Böcken, oder ſind an dem einen Ort mit einem Pfahl oder Säule, und an dem andern Ende mit einem Rade verſehen, damit man ſie auf der gantzen Miſt-Stäte herum drehen, und das Vieh aller Orten den Miſt gleich nieder treten möge.

Rauffen, wird vom Flachs und Hanff geſagt, wenn ſolche reiff worden, und mit Händen ausgezogen werden. Den Flachs pflegt man nicht gantz reiff werden zu laſſen, ſondern denſelben, wenn er gleich noch ein wenig grün iſt, zu rauffen, denn ſolchergeſtalt gewinnt er feine ſubtile Haare, und ergiebt ſich beſſer im Geſpinſt. Der Hanff wird auch an manchen Orten abgeſchnitten.

Rauh-Futter, heiſt man das Heu und Stroh, welches dem Vieh zur Winters Zeit zu ſeiner Nahrung vorgeworffen wird. Siehe **Futter**.

Raviolen oder **Schlick-Kräpffgen**, ſind ein Gebackens, ſo aus einer gewiſſen Farce oder Gehäcke, ſo in einen ausgetriebenen Teig geſchlagen wird, beſtehen, hernach in Waſſer gekocht, und aus Schmaltz gebacken werden. Zum Exempel können nachfolgende Beſchreibungen dienen: Hacket oder ſchneidet derben gebratenen Kälber-Braten, ſetzet in einem Tiegel oder Caſſerole Butter aufs Feuer, und thut das Gehäcke hinein; ſchüttet darzu Citronen-Schalen, Muſcaten-Blüthen und kleine Roſinen, auch ein wenig geriebene Semmel, gieſſet einen Löffel voll Wein daran, rühret ſolches alles, wie eine Fülle ab, und thut es auf eine Schüſſel, damit es kalt werde. Den Teig hierzu bereitet alſo: Schüttet Mehl auf einen Tiſch, und ſchlagt drey Eyer in ſolches, leget ein Stücklein Butter eines Eyes groß darzu, feuchtet es noch mit ein paar Eß-Löffel voll Milch an, ſaltzet es ein wenig, und machet einen ziemlich feſten Teig an, doch nicht ſo gar feſt, als der Nudel-Teig beſchrieben worden; treibet alsdenn ſolchen aus, und zwar ſo dünne, als es möglich, davon werden ſie deſto ſchöner. Iſt der Teig nun ausgetrieben, ſo beſtreichet ſelbigen mit Eyern, ſetzet von dem in folgenden beſchriebenen Gehäck eine Reihe Häuflein an die Seite, etwan ein paar quer Finger von einander, ziehet darnach von der Seite den Teig drüber, umgehet ein iedes Häuflein beſonders mit dem Finger, daß es fein zuſammen klebet, ſchneidet ſie mit einem Back-Rädgen ab, daß ſie recht wie halbe Monden werden. Nach dieſem ſetzet in einem Topff Waſſer ans Feuer, und laſſet es, nachdem ihr Saltz darein geworfen, kochen, thut die Raviolen darein, welche eine Weile kochen müſſen, hacket inzwiſchen ein paar harte Eyer gar klein, und wenn ihr ſolches wollet anrichten, ſo ſchmieret eine Schüſſel mit Butter an, und ſtreuet etwas von dem Gehackten darauf, leget von denen Raviolen darein, ſtreuet wieder Eyer, und machet es alſo, bis ihr fertig werdet, gieſſet ein paar Eß-Löffel voll von der Brühe, darinne ſie gekochet, drauf, brennet braune Butter drüber, und gebet ſie hin. Dieſe Raviolen können auch aus Schmaltz gebacken und warm zu Tiſche gebracht werden. Zu **Raviolen von Bratwurſt-Gehäcke** nehmet Schweine-Fleiſch, löſet das Geädere und Häutigte davon ab, ſchneidet es nebſt Speck klein, würtzet es mit Ingber, Muſcaten-Blüthen und Citronen-Schalen, ſaltzet es zur Gnüge, und miſchet es unter einander. Hernach bereitet von dem beſchriebenen Teig ſolche Kräpffgen oder Raviolen, machet ſolche ferner zurechte, wie die vorigen, und wenn ihr ſie aus Schmaltz backet, müſſet ihr ſie recht warm verſpeiſen laſſen. Zu dieſen Raviolen kan der Teig etwas fetter mit Butter angemachet werden, die ihr hierauf in eine Torten-Pfanne legen, in einem Back-Ofen abbacken, und hernach warm verſpeiſen könnet. Zu **Krebs-Raviolen** nehmet ein Schock, auch noch mehr Krebſe, ſchneidet ſelbigen vorne den Kopff ab, daß das Bittere heraus kommt, ſtoſſet ſie hernach im Mörſel zu einem Mus, gieſſet gute Milch drauf, und quirlet es durch einander, ſtreichet dieſes ſo lange durch ein Haar-Tuch, weil ein bisgen heraus gehen will. Dieſes thut hernach in eine Caſſerole, und ſetzet es aufs Feuer, rühret es auch beſtändig, ſo wird ſolches zuletzt zuſammen fahren, als ein Eyer-Käſe, ſchüttet ſolches nach dieſem in einen Durchſchlag, und wenn das Molcken davon gelauffen, ſo thut es in einen Reib-Aſch, und reibet es klar, werffet ferner etwas in Milch geweichte und wieder ausgedrückte Semmel, nebſt Muſcaten-Blüthen und klein geſchnittenen Citronen-Schalen darzu, miſchet ein halb Pfund Krebs-Butter drunter, ſchlaget zehen Eyer-Dottern und fünff gantze Eyer dran, und rühret dieſes alles eine gute halbe Stunde; zuletzt thut ein Viertel-Pfund Zucker drein, ſo iſt die Fülle fertig. Hernach machet aus oben beſchriebenem Teig die Raviolen, laſſet in einer Caſſerole gute Milch auf dem Feuer ſieden, und thut dieſelben drein, damit ſie einen Sud thun können. Nach dieſen bereitet einen Krantz von Teig um die Schüſſel, darauf ihr ſolche Kräpffgen anrichten wollet, beſchmieret die Schüſſel mit Butter, leget die Raviolen drein, ſtreuet gehackte Piſtacien darüber, gieſſet die Milch darauf, und ſprenget Krebs-Butter daran, beſtreuet ſie mit klar geriebener Semmel, ſetzet ſie hernach in einen geheitzten Back-Ofen, laſſet ſie backen, und beſtreuet ſie, wenn ſolches geſchehen, mit Zucker. Man kan auch dergleichen Raviolen von Karpffen-Milch, Karpffen-Rogen, Hechten, Kalbs-Lungen, Spinat und dergleichen, bereiten. Und verfähret man bey dergleichen ihrer Zubereitung, wie

wie unter der Beſchreibung des Gehäcks an-
geführet worden.

Raupe, iſt ein Ungezieffer, in Geſtalt eines
Wurmes mit vielen Füſſen, und ein Haupt-
Verderber des Garten-Wercks. Es ſind der-
ſelben ſehr vielerley Arten, welche an Gröſſe,
Farbe und Geſtalt unterſchieden, aber alle den
Kräutern und Bäumen ſehr ſchädlich ſind.
Sie verwandeln ſich, wenn ſie alt worden, zu
einem Purpel und Dattel-Kern, woraus ein
Zweyfalter (Sommer-Vogel oder Schmetter-
ling) hervor kreucht, der ſich mit ſeines gleichen
paaret, und Eyer legt, aus welchem eine junge
Brut entſtehet. Die Raupen zu tilgen, iſt das
gewiſſeſte Mittel, fleißig zu
Raupen, das iſt, die Raupen-Neſter und
alles Geſpinſte, ſo an den Blättern auf den
Bäumen ſitzen bleibet, mit einer beſondern
Baum- oder Raupen-Scheere abnehmen,
welches aufs längſte im Februario, ehe ſie aus-
kriechen, und nicht an Bäumen allein, ſondern
auch an Hecken und Stauden, auch nicht nur
in einem Garten, ſondern in der gantzen Nach-
barſchafft geſchehen muß, wenn es anderſt wohl
gelingen, und ſeinen völligen Nutzen haben
ſoll. Der abgeleſene Unrath muß nicht im
Garten auf der Erde gelaſſen, ſondern ſorgfäl-
tig geſammlet, in die Miſt-Pfütze getreten, oder
in ein flieſſendes Waſſer geworffen, oder, wel-
ches das beſte, verbrennet werden. Wenn man
nichts deſtoweniger auf einem Baum eine
Hecke-Raupen vermercket, ſo gebe man des
Abends nach Untergang der Sonne, oder des
Morgens vor Aufgang derſelben, im kühlen
oder bey einfallenden Regen Achtung, wo ſie
ihrer Gewohnheit nach an dem Baum zuſam-
men kriechen, da ſie auf einem Hauffen leicht
ertappet, abgeſtrichen und weggebracht werden
können. Die Ringel-Raupen ſetzen ihre
Brut Ringel-Weiſe an die zarten Zweige der
Bäume, dahero ſie ſchwer zu finden, wenn ſie
aber gefunden, ſoll man auch mit Abſchneidung
des Zweiges ihrer nicht ſchonen, weil es eine
ſehr ſchädliche Art iſt. Andere Raupen legen
ihre Brut an die Plancken und Wände, da ſie
leicht zerquetſchet und verderbet werden kan.
Todte Krebſe hin und wieder in die Bäume und
Hecken gehangen, oder mit Waſſer, in welchem
Krebſe acht Tage an der Sonnen gebeitzt, oder
Lilien-Kraut abgekocht, Bäume und Pflantzen
beſprenget, ſoll die Raupen vertreiben. Etli-
che rathen einen Rauch von Wermuth, Knob-
lauch, allerhand Hörnern aus Klauen, alten
Schuh-Leder und andern ſtinckenden Dingen,
mit Schwefel vermiſcht, in und nach der Blüt-
Zeit etliche mal zu machen, und alſo anzule-
gen, daß er von dem Winde durch den gantzen
Garten geführet werde, welcher kräfftig ſeyn
ſoll, nicht nur Raupen, ſondern auch alles an-
dere ſchädliche Gewürme und Ungezieffer zu
vertreiben. Es halten auch ihrer viele auf
folgendes Mittel: Sie nehmen im Februario,
wenn der Schnee noch oben gefrohren, die
Raupen-Neſter, ſo viel ſie deren nur erlangen
können, von den Bäumen, verwahren ſie in
einem Korbe in einem Keller, oder ſonſt an ei-
nem kalten Orte, und im Früh-Jahr, wenn die
Bäume anfangen zu grünen, und ſich dieſes
und anderes Ungeziefer einzufinden pflegt, ma-
chen ſie mit dieſen Raupen-Neſtern, geſtoſſenem
Schwefel und trockenen Feld-Kümmel einen
Rauch, und beräuchern damit die Bäume, ſo
ſollen denn von dieſem Rauch die Raupen ſter-
ben, und die übrigen ſich verlieren. Man
brennet auch die Raupen, wenn ſie auf denen
Bäumen gar zu ſehr überhand genommen, mit
brennenden Stroh-Wiſchen herab, weil aber
dieſes etwas gefährlich, und die Bäume hier-
durch gar leicht in Brand gerathen können,
ſo füllen andere einen Topff mit glüenden
Kohlen, ſchütten Weyrauch und ſchwartzes
Hartz darauf, und halten den Topff unter die
Aeſte, woran die Raupen ſind, ſo fallen ſie her-
ab, und können denn verbrannt werden. Wo
in den Holtzungen die Raupen überhand neh-
men, welches insgemein geſchiehet, wenn ein
warmer und trockener Frühling einfällt, da
thun ſie an dem wilden Obſt und der Maſt un-
glaublichen Schaden, und pflantzen ſich offt
etliche Jahre fort, bis ſie durch einen naſſen
Frühling, mit untermengten ſtarcken Froſten
wieder getilget werden. Die Kraut-Rau-
pen, welche das Cappes-Kraut und den Kohl
dergeſtalt abfreſſen, daß ſie wie Beſem-Reiß
in denen Gärten und Feldern ſtehen, zu vertrei-
ben und zu vertilgen, hat man allerhand In-
ventiones ausgeſonnen, und verſchiedene Mit-
tel ausgedacht, davon immer eines mehr oder
weniger hilfft denn das andere. Einige laſſen
die Raupen von dem Kraut oder Kohl und an-
dern Gewächſen fleißig ableſen: Wenn der
Raupen nicht gar zu viel, und der Acker oder
der Platz des Gartens nicht gar zu groß iſt, ſo
gehet es endlich wohl an; ſonſten wäre es eine
zu weitläufftige und langweilige Arbeit. Eini-
ge Haus-Wirte kochen auch wohl gantze Keſ-
ſel voll Wermuth, oder ſieden die zuſammenge-
klaubten Raupen in Waſſer und beſprengen da-
mit die Kohl-Kräuter und Gewächſe. Daß
die Raupen weder in die Pflantzen noch in das
Kraut kommen, weichen etliche den Capp-
Saamen vorhero in Haus-Wurtz-Safft ein,
und beſtreuen hernach die Pfläntzlein mit
Aſche. Wiederum andere rathen, daß man
den Capp-Saamen durch eine Wolffs-Gur-
gel lauffen laſſen ſolle, ſo komme auch keine
Raupe ins Kraut. Noch andere beſchmieren,
zu Verhütung der Raupen, die Kraut-Sti-
ckel oder Stöſſel, damit ſie die Pflantzen ſetzen,
mit einer Speck-Schwarte, ie fetter nun der
Stöſſel oder Kraut-Stickel im Stecken ge-
halten wird, ie weniger Raupen ſich in ſolchem
Kraute ereignen ſollen. Das beſte und gewiſ-
ſeſte Mittel möchte wohl dieſes ſeyn: Wenn
man den Saamen zuvor, ehe man denſelbigen
ausſäet, in Menſchen-Harn mit Brantewein
vermiſcht, einweichet, und etwas Rus aus der
Feuer-Mäuer darunter thut; der Saamen
darff aber über eine gute halbe Stunde nicht in
ſolche ſcharffe Materie eingeweichet werden, es
möchte ſonſt demſelben ſchädlich ſeyn, will man
aber dieſes nicht thun, ſo kan man auch nur die
Pflan-

Pflantzen, wenn man ſie verſetzen will, etwa eine Stunde zuvor in Urin, mit Ruß aus der Feuer-Mäuer vermenget, mit den Wurtzeln hinein ſetzen, ſo iſt es eben ſo gut. Die Raupen thun an denen Reben keinen Schaden, wenn man das Reb-Meſſer, damit man die Reben beſchneiden will, mit Bocks-Blut, oder mit Eſels- oder Bären-Schmaltz, oder auch mit Oel, darinnen Raupen oder zerſtoſſener Knoblauch geſotten, ſchmieren läſt. Conf. die Leipziger Sammlungen V St. n. I.

Raupen-Klee, Scorpion-Kraut, iſt ein Kraut, welches zur Curioſität in den Gärten gehalten, und aus dem Saamen gezielet wird. Die eine Gattung hat Blätter, faſt wie der junge Binetſch oder Spinat, und die andere wie Portulac, blühet gelb, und trägt ſchwartz und gelbe, gekrümmte, haarige und ſtachliche Hülſen, den Raupen oder gekrümmten Scorpion-Schwäntzen, davon es auch den Nahmen bekommen, ziemlich gleich, und greulich anzuſehen, in welchen der Saame ſteckt.

Rauſch, bedeutet diejenige Wirckung derer aus dem Magen ſteigenden Dünſte, von dem übermäßig eingenommenen ſtarcken Geträncke, wodurch eines voll geſoffenen Menſchens Seele zu der Zeit unvermögend wird, nicht nur die in ihr ſelbſt vorkommende Bewegung, das iſt, die Gedancken und Begierden gnugſam wahrzunehmen, ſondern auch von den Objectis eine klare und deutliche Empfindung zu haben, dahero von einem im höchſten Grad berauſchten Menſchen mit Recht geſaget werden kan, daß er aller ſeiner Sinnen beraubet ſey; bey einem mittelmäßigen und geringern Grad des Rauſches befindet ſich hergegen annoch einiger Gebrauch der innerlichen Sinnen, obgleich die äuſſerlichen darbey unvermögend werden, ſo daß die Augen trübe, die Zunge ſchwer und ſtammelnd, die Füſſe wanckend, ja der Menſch in dieſen Stücken nicht mehr völlig Meiſter von ihm ſelbſt iſt. Ein noch geringerer Grad des Rauſches iſt endlich der Anſatz, oder wie man zu reden pflegt, ein Spitzgen, wo einer bey freudiger und luſtiger Geſellſchafft zwar mehr als ſonſt ordentlich an ſtarckem Geträncke zu ſich genommen, aber doch darbey in guter Diſpoſition ſeiner Sinne verbleibet, nur daß er etwa durch übergewohnlichen luſtigen Humeur, ſchwatzhaffte Zunge, lebhaffter Farbe u. d. g. ſein Räuſchgen gegen die mehr nüchterne verräth. Sonſt hat man auch im Gebrauch von einem ſtarck berauſchten Menſchen zu ſagen, daß er entweder zu einem Bär oder Löwen werde, der durch murriſches Brummen und feindſelige Auffährung alle Gegenwärtige in Furcht und Verdruß ſetze, ja wohl gar keines Menſchen Freund ſey, ſondern alles was ihm vorkommt, anfalle und zerreiſſen wolle; oder, daß er mit einem Schwein in gleichem Paare gehe, welches nicht nur, was es gewahr wird, angrunzet, ſondern auch ſich in allem Koth und Unflath herum weltzet; oder einem Schaaf gleiche, das da alles mit ihm vornehmen und machen laſſe. Ein kluger Haushälter hütet ſich demnach gar ſehr, daß er nicht durch ſein eigenes Exempel, wie dem Nächſten überhaupt, alſo inſonderheit ſeinem unter ihm ſtehenden Geſinde in dieſem Stück Aergerniß gebe, und ihnen gleichſam darinnen vorgehe, noch weniger aber geſtattet er, daß die unter ihm dienende Perſonen in Gewohnheit bringen, ſich zu berauſchen, weil dadurch auſſer der daher entſtehenden unvermeidlichen Unordnung, auch ſonſt mancherley Unglück vorgehen kan.

Raute, iſt ein Kraut, deſſen man unterſchiedene Gattungen hat. Die gemeine **Garten-Raute, Wein-Raute** oder **Creutz-Raute** iſt zweyerley, groſſe und kleine. Jene hat lichtere, breitere und ſtärckere Blätter als dieſe, bringet gelbe ſchöne geſtirnte Blümlein, welche wie das Kraut eines ſtarcken Geruchs ſind. Wenn ſolche verblühet, ſo folgen viereckigte, auch bisweilen fünffeckigte Schötlein, ſo etlicher maſſen denen ſogenannten Hahnehütlein, oder Früchten des Spindel-Baums zu vergleichen ſind, und einen kleinen ſchwartzen Nierenförmigen mit einem weiſſen Marck angefüllten Saamen in ſich verſchloſſen haben. Die Stengel der Rauten, wie auch die Wurtzel ſind holzigt, und inwendig gelb wie das Buchsbäumen-Holtz. Die kleine Raute träget gar ſelten Blumen; will aber mit der groſſen einerley Grund, nemlich einen dürren und heiſſen Boden, durchaus aber keine Kälte und Feuchte, noch ein fettes oder wohlgedüngtes Erdreich leiden: Derowegen, wenn man dieſelbige ſäen oder pflantzen will, ſoll man den Boden wohl mit Aſche oder geſtoſſenem Ziegel-Mehl vermiſchen, ſo wächſet ſie freudig und ſchöne. Man zielet aber die Raute auf zweyerley Wege: Erſtlich von dem Saamen, und denn auch von den abgeriſſenen Aeſtlein oder Zweiglein. Den Saamen ſäet man im Februario, Martio, Auguſto und September, iedoch wächſet ſie viel eher und beſſer, ſo man die abgeriſſenen Aeſtlein oder Zweiglein pflantzet. Die jungen Stöcklein, die man im Auguſto oder September geſäet hat, muß man den künfftigen Frühling in einen magern und dürren auf obbeſchriebene Art zugerichteten Grund, iedoch nicht zu tieff, ſondern dergeſtalt einſetzen, damit das Waſſer und die Feuchtigkeit nicht darzu ſincken, ſondern ablauffen könne. Bey heiſſem und dürrem Wetter mag ſie das Begieſſen wohl leiden, und ſoll ſolches mit Saltz-Waſſer geſchehen, weil ſie davon viel freudiger wächſet. Die groſſe kan durch fleißiges Beſchneiden zu einem Bäumlein gezogen werden; die kleine aber kan den Schnitt nicht wohl vertragen, und muß gebrochen werden. Die Raute hat eine eigene Krafft dem Giffte zu widerſtehen, daher ſie auf gifftige Thiere, oder auch wütender Hunde Biſſe, zerſtoſſen aufgelegt, das Gifft ausziehet, innerlich aber auf mancherley Weiſe gebraucht, für die Peſt, ſowohl ein heilendes als bewahrendes Mittel iſt. Auſſer dem iſt ſie dem Haupt und den Augen ſehr heilſam, wehret der fallenden Sucht, und vertreibet die Spul-Würme. Mit Saltz und Eſ-

ſig auf die Pulſe gelegt, dienet ſie zur Stärkung; unter die Fußſohlen gebunden, lindert ſie die Hitze des Fiebers; mit Roſen-Eßig über die Stirn und Schläfe geſchlagen, ſtillet ſie das Hauptweh und Naſen-Bluten; in Oel geſotten und übergeſchlagen, heilet ſie die erfrorne Glieder. Die Alten haben ſie fleißig gebraucht, und in Saltz eingemacht, ſie lange friſch zu behalten und grün zu eſſen. Wer ſich mit Rauten-Safft beſtreicht, ſoll von keiner Schlange, Spinne, Weſpe, oder andern gifftigen Thieren gebiſſen werden. Es ſoll auch keine Schlange oder Kröte zu derſelben nahen dörfen, dahero ſie vorſichtige Gärtner unter die Salbey ſetzen, die Kröten, welche dieſer ſonderlich nachgehen, davon abzuhalten. Das von der Raute gebrannte Waſſer innerlich und äuſſerlich genommen, ſtärcket und ſchärfet inſonderheit das Geſicht. Das aufgegoſſene Oel dienet für kalte Schmertzen der Gedärme, Nieren und Blaſen, aufgeſchmieret oder auch in Clyſtieren ſtärcket die Nerven, hilfft wider den Krampff, und auf dem Rückgrad warm geſchmiert, vertreibt es allerley Fieber. Von dem deſtillirten Rauten-Oel etliche Tropffen in Wein genommen, iſt vortreflich wider alles Gifft, wider Schlangen und andere dergleichen Biſſe, wider die kalten Fieber und die Peſt. Auf den Wirbel und die Stirn geſtrichen, ſtärcket es das Haupt, dienet wider die fallende Sucht, Krampff und reiſſende Gicht, und erwecket die Schlaffſüchtigen. Der Balſam, wie auch der Eßig wird in ſchleunigen Zufällen von Ohnmachten, fallender Sucht, Schlag, böſer Lufft und Peſt bewährt erfunden. Die Eſſentz wird in Fiebern nützlich gebraucht, und das Saltz von zehen bis zwantzig Gran in der ſchweren Noth, Seitenſtechen, Fiebern, Peſt, Waſſerſucht, und wider die Spul-Würme verordnet.

Die Berg- oder wilde Raute iſt zweyerley Geſchlechts. Die erſte, ſo auch die wahre Berg-Raute genennet wird, hat eine dicke, harte, holzigte Wurtzel, die nach der Qvere mit etlichen Neben-Wurtzeln und vielen Zaſern in der Erde ſich ausbreitet, und an Farbe der zahmen Rauten-Wurtzel gleich iſt. Ihre Blätter ſind kleiner, ſchmäler und zärter als der Wein-Raute, aber auch eines ſtärckern und widrigern Geruchs, ingleichen eines ſchärffern und bittern Geſchmacks. Sie wächſet in hohen Gebirgen, ſonderlich um Görlitz, anderer Orten aber wird ſie in denen Luſt-Gärten gehalten, und in ein ſolches Erdreich, wie die Wein-Raute gepflantzet. Das zweyte Geſchlecht hat lange, holtzigte, eines kleinen Fingers dicke, und mit wenig Zaſern verſehene Wurtzeln, und iſt der ietztgemeldten Berg-Raute in allen Dingen durchaus ähnlich, ausgenommen, daß ſie viel kleiner iſt, und ſchmälere bleich-grüne Blätlein hat, auch eines ſtarcken und ſchier ſtinckenden Geruchs, und widerwärtigen bittern Geſchmacks iſt. Dieſe wächſet in der Frantzöſiſchen Provintz Langvedoc in groſſer Menge von ſich ſelbſten, aber in unſerm Deutſchland muß ſie eben ſo wohl als die Garten-Wein-Raute gepflantzet werden, mit welcher ſie auch einerley Erdreich haben will. Berg-Rauten in die Kiſten zwiſchen die Kleider gelegt, bewahret dieſelben, daß ſie von den Motten und Würmern nicht gefreſſen oder beſchädiget werden.

Die Hermel-Raute hat eine dicke, lange und ſchwärtzlichte Wurtzel, ſo mit vielen Neben-Wurtzeln behenckt. Aus derſelben wachſen vier oder fünff ſelten über einer Spannen lange Stengel herfür, welche mit tieff zerſchnittenen, aber etwas längern und ſchmälern Blättern als die kleine Berg-Raute beſetzet ſind. An den Gipffeln der Stengel kommen weiſſe fünffblätterige groſſe Blumen, und wenn dieſelbigen abgefallen, dreyeckigte mit ſcharffen ſubtilen haarichten Blätlein überzogene Knöpflein, darinnen ein gleichfalls dreyeckigter braun-rother bitterer Saamen verborgen lieget. Das gantze Kraut iſt eines bittern Geſchmacks, und wird bey uns unter den Schirm-Gewächſen gehalten. Sie kan erſtlich aus dem Saamen, hernach durch Zerreiſſung der Stöcke vermehret werden.

Die Beer-Raute hat eine lange holtzigte, nach der Qver lauffende krumme Wurtzel, die ſich weit und breit in der Erden ausbreitet, und ſchwerlich auszugraben iſt. Aus der Wurtzel wachſen etliche dünne holtzigte runde Stengel oder Ruthen herfür, ſo drey und auch bisweilen vier Ellen lang werden, und mit einer dunckelgrünen Rinde überzogen ſind. Die Neben-Aeſtlein ſind von unten an bis oben aus mit dicken und ſteiffen Blättern beſetzet, ie ein Geſätze über dem andern, auf einem ieden Stiel drey, die vergleichen ſich einiger maſſen den Blättern der Wein-Raute, nur daß ſie gröſſer ſind. Am obern Theil der Stengel und Zweige erſcheinen zu Ende des May-Monats ſchöne gelbe Blumen eines geringen Geruchs. Nach denenſelben folgen am Ende des Auguſt-Monats ſchwartze runde Beeren, den Beeren des Faul-Baums gleich, welche im September zeitig, und voll braun-rothen Saffts werden. Dieſes Gewächſe wird bey uns, wie das vorhergehende, in den Luſt-Gärten gezielet und gepflantzet.

Die ſogenannte Hunds-Raute hat eine lange eines kleinen Fingers dicke, graue oder ſchwartz-grüne, mit wenig Neben-Würtzelein behängte Wurtzel, welche etliche gerade runde ohngefehr anderthalb Ellen hohe Stengel treibet. Die untere Helffte iſt mit dicken dunckel-grünen Blättern beſetzet, ſo den Blättern des Eiſen-krauts oder der Klapperroſen gleich, aber kleiner als dieſelben ſind. Die über die Helffte hinauf ſtehen, werden immer kleiner, und weniger zerkerbt, bis ſie oben gantz klein, ſpitzig und ohne Kerben geſehen werden. Die Blümlein, deren es oben an den Zweigen ſehr viele gewinnet, ſind den Blumen des Orants faſt ähnlich. Wenn dieſe abfallen und zergehen, folgen kleine, länglicht-runde Bälglein, in welchen ein kleiner ſchwartzer Saamen verſchloſſen liegt. Dieſes Kraut, wiewohl es ſonſt lieblich anzuſehen iſt, hat einen widerwärtigen und abſcheulichen Geruch. In Italien und Langvedoc wächſet es von ſich ſelbſt in groſſer Menge, bey uns aber

m

wird es in den Luſt-Gärten gepflantzet, und will viel Sonnen-Schein haben. Von der Geiß-Raute, wie auch von der Mauer- und Mond-Raute iſt bereits an behörigen Orten Erwehnung geſchehen.

Ratz, ſiehe Ratte.

Ratz, ſiehe Iltis.

Rebe, ſiehe Wein-Rebe.

Reben leſen, ſuche Rähmen leſen.

Reben-Waſſer, ſiehe Wein-Reben-Waſſer.

Rebhun, iſt ein wilder Vogel, welcher an der Groſſe des Leibes einer Taube gleich kommt, ob gleich die Geſtalt gantz anders iſt: Denn der Kopff iſt faſt rund, der Schnabel wie ein anderer Hüner-Schnabel, der Hals ziemlich lang, doch wohl proportioniret; die Füſſe können weder hoch noch niedrig genennet werden, und ſind geſtaltet wie andere Hüner-Füſſe. Der Schwantz iſt kurtz, und die Federn ſo ſubtil und klein, als ſie ein kleiner Vogel, ein Sperling oder eine Meiſe haben mag. Das Rebhun hat am Kopff dunckel-braune und ſchwärtzlichte Federn mit einander vermiſchet, an den Schläffen aber und oben über dem Schnabel, auch unter demſelben die Kehle hinunter hat es eine ſchöne faſt Ziegel-gelbe Farbe, mit welcher iedoch das Männlein mehr als das Weiblein pranget; über denen Augen hat es ein kleines hoch-rothes Plätzlein, das ihm nicht von Federn, ſondern ſonſten in der Haut von Natur gegeben iſt. Wo das Ziegel-rothe unter der Kehle aufhöret, da fängt eine grünlicht-graue Farbe an, welche den gantzen untern Leib bis faſt zu den Füſſen, iedoch ſo einnimmt, daß ſie nur auf denen Seiten fortwähret, hingegen mitten einen Platz leer läſſet, welcher gantz weiß iſt und ſich bis hinab zum Schwantz erſtrecket: Auf den Seiten dieſer graulichten Bruſt und Bauches ſiehet man ſehr ſchöne dunckel-rothe lange Federn, mit welchen das graue meiſtens bedecket wird, daß man es nur in der Mitte herunter, auf der Seite hingegen nichts, als rothe Streiffen ſehen kan; oben auf von dem Genicke an, den Hals und Rücken hinunter, ſiehet man licht-braune und ſchwärtzlichte Federn mit einander vermenget, doch ſo, daß der Hahn gar mercklich mehr helle, und die Henne mehr danckle Federn hat, welches über den Bürtzel, ehe der Schwantz anfänget, am meiſten wahrzunehmen iſt. Am Bauch, wo das Weiſſe anfänget, nemlich ſogleich unter der Bruſt, wird ſolches weiſſe bey dem Hahn mit einem rothen Fleck bedecket, welcher wie ein Huf-Eiſen formiret, und von denen Jägern der Schild genennet wird: Der Schwantz hat ebenfalls gantz dunckel-rothe Federn, welche obenher guten Theils mit bräunlichten bedecket ſind, und ehe nicht geſehen werden, als wenn ſie den Schwantz ausbreiten. Der Schnabel iſt bey denen jungen dunckel-braun, bey denen alten aber ziemlich hell-blau. Die Henne iſt am gantzen Leibe an der Dunckelheit ihrer Farbe, ſonderlich aber daran leicht zu erkennen, daß der weiſſe Fleck unten am Leibe meiſtens leer bleibet, und mit keinem Schild angefüllet iſt, oder iſt ja etwas darauf zu ſehen, ſo ſind es nur kurtze Federlein, und haben die Hennen einen Schild, (wie es denn geſchildete Hennen giebt) ſo iſt ſolcher Schild doch, wenn man ihn gegen eines Hahnen Schild anſiehet, nicht dunckel-roth, ſondern ſchwartzbraun zu nennen. Dieſe Vögel, weil ſie wenig Federn aber deſto mehr Fleiſch an ſich haben, leben an der Erde; und fliegen nicht hoch, ſondern verſtecken ſich lieber unter den Sträuchern, ſie ſuchen ihren Aufenthalt gerne in fruchtbaren Feldern, und ernähren ſich von guten Weitzen-Gerſten- und Erbſen-Körnern, des Winters aber von grüner Saat mit Sande vermiſchet. Bey anbrechenden Morgen ruffen ſie zu dreyen unterſchiedenen malen laut auf, alſo daß ſie iedesmal zehen und mehr Ruffe thun, und fliegen ſodenn ein wenig fort, wiederholen ſolches zum dritten mal, und wo ſie alsdenn hinfallen, bleiben ſie den Tag über liegen, wo ſie nicht geſprenget werden. Sie machen ihr Neſt offt an der flachen Erde, in dicken Hecken oder im Graſe, brüten drey Wochen, und bringen ſechzehen bis achtzehen jungen aus. Offtmal züchtet ſich ein Hahn an zwey Hüner, die hernachmals ihre Eyer zuſammen legen, und mit einander ausbrüten, dahero es kommet, daß offt etliche zwanzig bis dreyßig auf einem Volcke angetroffen werden. Wiewohl auch Exempel bekannt, da eine Henne zwey und zwantzig Eyer gelegt, ſo daß man ein eintziges Volck von vier und zwanzig Hünern gefangen. Eine gantze Brut, oder wie man es nach Weidemänniſchem Gebrauch nennet, ein Volck, bleibet beyſammen, und laufet nicht aus einander bis Lichtmeſſe, da ſie ſich zu paaren pflegen. Dieſer Vogel kan faſt ein Symbolum einer verſtändigen und ſorgfältig angeſtellten Haus-Regierung abgeben: Denn es wachet der Hahn überaus fleißig vor ſeine Familie. So lange dieſelben noch klein ſind, und von der Henne zu ihrer Nahrung herum geführet werden, läufft er immerdar ziemlich weit voran, um zu ſehen, ob von den Füchſen, Hunden oder Katzen keine Gefahr vorhanden ſey, wekche Gefahr er, ſo bald er etwas mercket, mit einer gewiſſen warnenden Stimme ſogleich anzeiget, und dadurch verurſachet, daß die Henne ſich mit denen jungen in eine Staude verkriechet. Die Henne aber, wenn der Feind gar zu nahe kommt, pflegt, wie zwar andere Vögel mehr, mit ausgebreiteten Flügeln, auf eine Art, als ob ſie nicht fliegen könte, vor dem Feind vorbey zu fahren, und ſich auf der Erde herum zu wältzen, damit derſelbe, in Hoffnung ſie zu erhaſchen (welches zu Zeiten auch geſchiehet) ihr nachlauffen, und darüber von dem Ort, wo er die jungen antreffen würde, abgewendet werden möchte. Wenn aber die jungen fliegen, und ſich ſelbſt in etwas ſchützen können, ſo wenden ſowohl die Henne als der Hahn, da ſie zerſtreuet werden, recht verwundernswürdige Geſchicklichkeit an, dieſelben zuſammen zu bringen, ſonderlich iſt merckwürdig, wie dieſelben, wenn der Abend herbey kommt, und die Zeit, den Wald zu verlaſſen, vorhanden iſt (denn

es bleibet kein Rebhun über Nacht in einem Wald) ſich ſo liſtig bezeigen; die Henne begiebt ſich alsdenn mit ſo viel Jungen, als ſie etwan wieder verſammlet hat, oder auch wohl allein, meiſtens auf den Platz im freyen Felde, wo ſie über Nacht bleiben wollen, und fängt daſelbſt an ſehr laut zu ruffen, da denn die Jungen, die ſie hören können, ihr zueilen. Der Hahn rufft indeſſen auf allen herum liegenden Gräntzen, und in dem Wald hin und her, bis es gantz dunckel wird, und er kein junges mehr höret: Alsdenn ruffet er der Henne, die indeſſen geſchwiegen, auf ſeinen Ruff aber ſich ſo balden wieder mit etlichen Schreyen hören läſſet, damit er wiſſe, wo ſie mit denen übrigen ſey; da denn der Hahn mit denen, die er bey ſich hat, und die er im Fliegen, ihm nachzufolgen anfriſchet, ſich erhebet, und zu ihr flieget, worauf es alſobald ſtille wird. Wenn ſie auch nicht zerſtreuet ſind, pflegen ſie meiſtens, doch nicht allezeit, und mit wenig oder gar keinem Ruffen, wenn ſich Tag und Nacht ſcheidet, ſowohl in der Früh als zu Abends einen Flug oder Fall zu thun, welches ihnen von der Natur vermuthlich darum eingepräget worden, damit der Fuchs ſie deſto weniger finden könne. Solchen Fall thun ſie nicht gewiſſer, als wenn ſie den gantzen Tag über an einer Stelle haben können liegen bleiben, da der Fuchs auf der Spur nachſchleichen könte. Im Herbſt ſtreichen nicht alle Rebhüner, ſondern nur diejenige ſamt ihren Jungen, die an bergichten Orten, wo es bald zu wintern pflegt, gebrütet haben; im Frühling aber ſtreichen die Junge, die an dem Ort, wo ſie geheckt worden, nicht Platz finden, alle hinweg, ſie ſeyn wo ſie wollen, und theilen ſich auf viel Meil wegs aus einander. Daher diejenige ihre Unerfahrenheit zeigen, welche die Rebhüner dadurch zu hegen und zu vermehren vermeinen, wenn ſie deren wenig fangen, und darneben fein ſorgfältig ſind, daß die Alten ausgelaſſen werden, da ſie doch wiſſen ſolten, daß ein alter Hahn alle Jahr einen gröſſern Platz einnimt, und um ſo viel weniger die Paare ſich vermehren können; die Junge aber, wo ſie nicht in der Nähe gar beſondere gute Gelegenheit, und dieſelbe leer finden, wie geſagt, viel Meil wegs hinweg ſtreichen. Werden aber die alten Hahnen hinweg geräumet, ſo bleibet doch allezeit, woferne Platz iſt, etwas von jungen Hünern vorhanden, die ſich meiſtens nicht mit ihren Brüdern, ſo zu ſagen, (denn dieſe ſtreichen, nach anderer Vögel Art, voraus, und ſind um die Zeit, da ſie ſich wircklich paaren, ſchon verſtrichen) ſondern mit fremden herbey kommenden Hahnen gatten. Es iſt merckwürdig von dem Rebhun, daß, ob es wohl keines von einer fremden Familie um ſich leidet, auſſer, was gar ſelten aus natürlichen Urſachen geſchiehet, es dennoch an der Begierde, die Seinigen um ſich zu haben alle andere Hüner-Arten übertrifft. Wenn zur Winters Zeit Schnee liegt, nähret ſich eines ein gar kümmerlich, weil ihn die Arbeit den Schnee zu zerſcharren, zumalen wenn er gefroren, gar zu ſauer wird; welches auch eine von denen Urſachen iſt, warum ſich, wiewohl gar ſelten, in harten Wintern zwey Völcker oder Schaaren zuſammen ſchlagen. Wo aber die Schaar groß iſt, können ſie mit leichter Müh, auch durch den tieffſten Schnee hindurch arbeiten, und des grünen Weitzen-Saamens genieſſen. Auch dieſes iſt merckwürdig, da ſonſt bey allen Hüner-Arten das Männlein oder der Hahn ſich wenig an die Junge kehret, ja öffters ſie nicht einmal zu ſehen bekömmt; ſo hat hingegen der allweiſe GOtt in der Rebhüner Natur gelegt, daß ob ſchon die Henne die Eyer allein ausbrüten muß, der Hahn ſich doch der Jungen, ſo bald ſie ausfallen, auf das ſorgfältigſte an- und ſowohl unter ſeine Flügel nimmt als die Henne, weil ſonſten wegen ihres Aufenthalts im Feld ohnmöglich wäre, daß die Henne bey Sturm-Wetter ſechzehen, achtzehen bis zwantzig und mehr Junge bedecken und ſchützen könte. Zu welchem Ende der Hahn und die Henne, wenn es regnet, zuſammen in ein Grüblein ſitzen, und die Junge zugleich unterkriechen laſſen. Mit Zahmmachung dieſes ſonſt überaus ſchüchternen Vogels iſt ſehr viel Luſt zu haben, und kan man, wenn man ein Paar hat, es dahin bringen, daß ſie an einem Ort, wo keine Katze hinkommt, beſtändig bleiben, und ſich von dar in eine Stube, wo ſie gewohnt ſind, hinein treiben laſſen. Es iſt aber eben nicht nöthig, ſie zu ſolcher äuſſerſten Zahmheit zu bringen; man kan, wenn ſie halb zahm ſind, faſt eine gröſſere Luſt mit ihnen haben: Denn wo ein Gärtlein, das vor Katzen ſicher, und am Feld gelegen, auch alſo verwahret iſt, daß ein Rebhun, dem die Flügel geſtutzet, nicht hinaus kommen kan, da läſt man zur Herbſt-Zeit ein paar Hüner hinein, behält ſie den gantzen Winter darinnen mit abgeſchnittenen Federn, und füttert ſie mit Weitzen an einer Ecke, wo es nicht hinſchneyen kan, damit ſie nicht verhungern. Wenn alsdenn die Zeit herbey nahet, daß die Hüner bald legen ſollen, welches zu Ende des May geſchiehet, ziehet man einen Monat zuvor, nemlich im April, der Henne ihre abgeſtutzte Federn aus, damit ſie gegen ſelbige Zeit die Stärcke bekomme über den Garten hinaus zu fliegen; welches ſie, wenn ſie ihre Kräffte mercket, bald thun, drauſſen brüten, indeſſen öffters zu ihrem Hahn herein fallen, und, wenn ihre Junge fliegen können, dieſelbe dahin gewöhnen wird, daß ſie den gantzen Tag in dem Garten liegen, da man ſie jährlich fangen und zugleich die Henne wieder ſtutzen, oder auch wohl fliegen laſſen kan. Noch beſſer aber iſt, wenn man nur zu Anfang des Martii eine Henne mit abgeſchnittenen Federn an den Flügeln in ein ſolches Gärtlein, welches mit Bretern verſchlagen, und oben herum mit Dornen vor denen Katzen verwahret werden kan, hinein läßt: Da wird ſich in wenig Tagen ſelbſt ein Hahn einfinden, welcher die Henne nicht mehr verläſſet, ob man ihn ſchon des Tages zwantzig mahl hinaus jagte. Wenn er nun alſo den gantzen Martium hindurch aus- und eingeflogen, und die Henne zu treten anfänget, ſo ziehet man zu Anfang des Aprils der Henne die abgeſchnittene Federn, oder Stümpffe an denen Flügeln in einer Stun-

de, iedoch einen nach dem andern, aus, hat auch nicht zu ſorgen, daß es ihr im geringſten etwas ſchade, und läßt ſie wieder in Garten lauffen, wie vorher; dadurch denn erfolget, daß der Hahn auch noch den April hindurch ſeine Gewohnheit im Aus- und Einfliegen continuiret: Zu Anfang des Mayens aber wird alsdenn die Henne im Stande ſich befinden, mit ihren heranwachſenden jungen Federn ſich aus dem Garten hinaus zu ſchwingen, und dem Hahn zu folgen. Von ſolcher Zeit an pflegt man weder Hahn noch Henne in dem Garten den gantzen Sommer über, und bis in den ſpaten Herbſt hinein, mehr zu ſehen; man halte iedoch den Garten fleißig zu, daß kein Hund oder ſonſten etwas hinein komme, und fange im November wieder an, unterweilen eine Hand voll Weitzen hinein zu ſtreuen, ſo wird man, wo nicht ehe, doch gewiß, wenn es ſchneyet, erfahren, daß der Hahn nebſt der Henne, und wenn ſie Junge gebrütet, mit ihnen eine gantze Schaar Junge, an ihre alte Stelle ſich einfinden werden, welche man nach Belieben fangen mag. Hätten ſie aber das erſte Jahr keine Jungen gebrütet, oder wären darum gekommen, kan man ſie mit Weizen, ohne ſie zu fangen, in dem Garten füttern und verſichert ſeyn, daß ſie ihre Koſt das andere Jahr bezahlen werden. Worbey ferner zu wiſſen, daß wenn man von denen jungen Hünern etwan zwo oder drey junge Hennen wieder fliegen läßt, man das folgende Jahr mehr als ein Volck in dem Garten zu gewarten habe, welche iedoch, wenn zwey Völcker zuſammen treffen, einander ſehr beiſſen: Deswegen nöthig, ſie nach einander wegzufangen. Der Garten oder Verſchlag iſt groß genug, wenn er zehen Schritte lang und ſo viel breit, nemlich viereckigt iſt. In dem Garten muß ein kleines Hüttlein in einer Ecke gemacht werden, ohngefehr drey Ellen lang und anderthalbe breit, das ſoll nicht höher ſeyn, als daß ein Rebhun aufrecht darinnen ſtehen kan: Daran wird ein Thürlein gemacht, das man mit einer Schnur in die Höhe ziehen und wieder fallen laſſen kan. Dieſes Hüttlein wird gebraucht, wenn man etwan Eulen oder Marder vermerckte, daß man die Henne bey Nacht dahinein triebe; und muß es um deswillen ſo niedrig ſeyn, damit, wenn der Hahn, welcher gar wild iſt, ohngefehr auch mit hinein lieffe, er ſich nicht todt ſtoſſen könne, welches gewiß erfolgte, wenn das Hüttlein nur Manns hoch wäre; hingegen thut er ſich, wenn es ſo niedrig iſt, gantz keinen Schaden; ſondern läufft den andern Morgen, ſo bald man aufmacht, gantz friſch heraus, und fliegt davon. Es dienet ſolches Hüttlein auch dazu, daß man die Jungen hinein treiben, und ſie darinnen fangen kan. Bey welchen allen dieſes noch zu mercken, daß man die Henne nicht ehe, als wenn es gantz dunckel, wohl gar bey Monden-Schein oder bey einem Licht erſt eintreiben, und hingegen ſehr früh wieder auslaſſen ſoll, damit ſie des Hahnes Geſellſchafft ſo lang als möglich genieſſen kan. So lang man nun die Henne einzutreiben pfleget, nemlich den Martium und April hindurch, muß im Garten kein Gebüſch gelitten werden, ſonſten verſtecket ſich die Henne, daß man ſie nicht finden noch eintreiben kan. Um ſolche Zeit braucht es auch kein Gebüſch, weil die Henne ſich vor dem Habicht in dem Hüttlein genug bewahren kan, allwo ſie, ſo bald ſie etwas mercket, ſich hinein retirirt, und auch ihr Freſſen nebſt einem Geſchirre mit Waſſer darinnen findet, folglich wo Gefahr vorhanden, heraus zu gehen nicht nöthig hat. So bald aber die Henne ſamt dem Hahn in dem Majo den Garten auf ein halb Jahr lang verlaſſen, kan man ſolche Zeit über etwas hinein ſäen, damit, wenn ſie im Herbſte wieder kommen, ſie etwas hohe Stoppeln und etwas grünen Weitzen-Saamen darinnen finden; maſſen deſſen ungeachtet, alsdenn ein Weidemann, der nur ein wenig damit umgehen kan, ſie ſchon in das Hüttlein zu treiben, oder ſonſten zu fangen wiſſen wird. Es geſchiehet auch wohl, wenn der Garten nahe bey dem Feld, oder ſonſten beqvem gelegen iſt, daß der Hahn nicht erſt im ſpäten Herbſt, ſondern gleich nach Bartholomäi ſeine Familie in den Garten bringet, da denn gut iſt, wenn er, um ſich verſtecken zu können, Getraid im Garten findet, ſolte er aber gar ausbleiben, und weder um Bartholomäi, noch wenn es ſchneyet, wieder kommen, ſo iſt es ein Zeichen, daß er durch ein Raub-Thier das Leben eingebüſſet, und muß ſolchen falls das folgende Jahr wieder auf das neue eine Henne im Martio in den Garten gethan werden. Der Fang der wilden Rebhüner geſchiehet auf unterſchiedliche Art, unter welchen keine ſchädlicher iſt, als das Schieſſen, angeſehen man leicht die Alten treffen und alſo die gantze Hecke zernichten kan. Beſſer iſts gethan, wenn man ſie mit Netzen fänget, aus denen die Alten nach Belieben wieder los gelaſſen werden können. Zur Sommers-Zeit, ſonderlich wenn ſie nicht ſo reich von Federn ſind, und nicht ſo leicht die Höhe erreichen können, als im Herbſt und Winter, laſſen ſie ſich mit Steck-Garnen fangen, und zwar folgender Geſtalt, daß man ſie erſt mit abgerichteten Stöbern, oder ſo genannten vorſtehenden Hunden aufſuche, nachgehends um den Ort, wo ſie ſich niederlaſſen, gantz geraum und weit ein Steck-Garn ſtelle, und vorbeſagte Vögel dahin forcire; im Herbſt aber thut das Treibe-Zeug beſſere Dienſte, welches ein Netz iſt, hinten mit einem Beutel oder Hamen, und an den Seiten mit Flügeln verſehen, ſolches wird an einem Ort, da man Rebhüner vermuthet, geſtecket, und alsdenn die Hüner ſelbſt, durch Hülffe eines Schieß- oder Treibe-Pferdes, oder einer Kuhe, oder wohl eines Schildes, darauf nur eines von beyden gemahlet, zwiſchen den Flügeln in den Beutel oder Hamen hinein getrieben: Denn vor Menſchen und Hunden, die auf ſie zukommen, pflegen ſie furchtſam aufzufliegen, vor Pferden und Kühen aber, welche gehen als wenn ſie weideten, pflegen ſie nur ein Stück Weges zu lauffen. Man nimmt auch bey dem Rebhüner-Fang zu Sommers-Zeit den Tiraß, im Winter aber das Schnee-Garn zu Hülffe, zwiſchen welchen beyden Netzen kein weiterer Unterſchied iſt, denn daß der Tiraß wegen der jungen

jungen Hüner, Wachteln und Lerchen enge, das Schnee-Garn aber weitere Maſchen hat, und ſolcher Weite halber gröſſer gemachet werden kan. Beym Tiraſſiren, welches gleich nach Jacobi anfängt, und mit der Haber-Erndte ſich endiget, braucht man einen vorſtehenden Hund, mit dem Schnee-Garn aber können die Rebhüner auch ohne Hund gar leichtlich gefangen werden: Denn wenn es auf dem Felde reiffet, oder einen guten Schnee geworffen, kan man ſie aus ihrem Lager gar weit ſehen; item wo ſie aufgeſtanden und wiederum nieder gefallen und geſuſſet, können ſie an ihren Spuren geſehen und erkennet werden. So der Wind den Schnee zu ſehr hin und wieder in die Graben und Hecken wirfft, oder wenn der Schnee gefroren iſt, daß er knittert und girret, alsdenn iſt ihnen übel beyzukommen, zumahl da ſie letztern Falles das Geräuſche derer, ſo das Schnee-Garn tragen, hören, und dahero aufſtehen und ausreiſſen. Die Rebhüner mit dem ſogenannten Glocken-Garne zu fahen, geſchiehet folgender Geſtalt: Weil die Rebhüner im Sommer ſich des Tages über gerne in einem Weinberg, oder in einem jungen Schlag, oder im ſpaten Herbſt auf freyen Saam-Feld, wo ſie vor dem Vieh ſicher ſind, und faſt ſtets an einem Ort aufzuhalten pflegen, als wird an einen ſolchen Ort geſottener Weitzen und Hanff hingeſtreuet, der darum geſotten ſeyn muß, damit, wenn es regnet, derſelbe nicht aufgehe; auch wenn es auf Feldern und zur Schnee-Zeit geſchiehet, muß um den ausgeſtreueten Weitzen rings herum anderthalbe Hand hoch ein ſchwartzer Faden gezogen werden, welchen die Rebhüner nicht ſcheuen, die Krähen und andere Vögel aber ſich dadurch abhalten laſſen, den Saamen aufzufreſſen. Wenn man nun ſiehet, daß die Rebhüner ſich dieſe Koſt gefallen laſſen, läſſet man ſie ſolche ein paar mahl auffreſſen, hernach ſtellet man über denſelben Platz ein viereckiges Garn, welches in der Mitte ſo viel Buſen hat, daß es über Manns hoch in die Höhe gezogen werden kan, und die vier Ecken doch mit Haacken nieder geſtecket bleiben; mitten im Garn muß ein eiſerner Ring ſeyn, dieſer wird über Manns hoch an einen ziemlich dicken Stab in die Höhe gezogen, ſo daß, weil die vier Ecken auf der Erde angeheftet bleiben, das Garn die Figur einer Glocke vorſtellet, auch daher Glocken-Garn genennet wird. Es verurſachet aber ſolche in die Höhe-[...]bung auf den vier Seiten, in der Mitte eine Oeffnung, da das Garn ſo hoch in die Höhe ſte[het], daß die Rebhüner gar bequem durchlau[ffe]n können. Dieſen giebt man unter dem [Gar]n wieder zu freſſen, und bindet ein Büſche[l] [vo]n unausgedroſchene Weitzen-Aehren an ei[ne]n Faden an, der oben an dem Ring feſte ge[mac]ht wird, daß er an dem Stock gerade herun[ter] auf die Erde hänget. Wenn nun die Reb[hü]ner den Weitzen auch unter dem Garn her[a]usfreſſen, und Weitzen-Aehren ausdreſchen, wird der eiſerne Ring oben nicht mehr angebunden, ſondern alſo hinauf geleget, daß wenn die Rebhüner den ausgeſtreueten Saamen aufgeleſen, und ſich wiederum über die Weitzen-Aehren hermachen wollen, da ſie denn nothwendig an dem Faden anziehen, der Ring abrutſchet, und an dem Stab herunter fähret, mithin das Garn, welches ſo weite Spiegel haben muß, daß ſich die Hüner darinnen verſchlagen können, herab fällt, und die gantze Schaar bedecket. Nachdem es aber, wenn es ſehr windig iſt, mit dem Glocken-Garn nicht gar wohl angehet, weil es der Wind hin und wieder reiſſet, als wird zu ſolcher Zeit füglicher eine Steige gebrauchet, die nicht höher ſeyn muß, als daß ein Rebhun bequem darinnen ſtehen kan. Die Weite aber mag ſo groß als ein mittelmäſſiger viereckigter Tiſch ſeyn; die Decke beſtehet in einem grün angeſtrichenen Bret, ſo im Winter mit Stroh beſtreuet wird. Die vier Seulen der Steige ſind mit eiſernen Spitzen beſchlagen, daß man ſie in die Erde hinein klopffen kan; rings herum ſind dräterne Fall-Thürlein gemacht, welche ſich hineinwerts aufſtoſſen laſſen. Dieſe Thürlein, deren auf ieder Seite wenigſtens ſechſe ſind, werden anfänglich aufgebunden oder aufgeſpreitzet, damit die Hüner ohne Hinderniß durch die Steige durchlauffen können, in welche und auch auſſer derſelben Körner geſtreuet, und wenn ſie einige mahl aufgefreſſen, die Thürlein zugemachet werden, damit die Hüner durch deren Aufſtoſſung, ob ſchon ſelten die gantze Schaar auf einmahl, wie bey dem Glocken-Garne geſchiehet, iedoch nach und nach ſich alle ſelbſten fangen. Will man ſie lebendig in Vorrath einſtellen, muß ſolches an einem lufftigen Ort geſchehen, da die Fenſter allein mit Spriegeln verwahrt, Tannen- oder Eichen-Geſträuch mit etlichen Weitzen- oder Hirſen-Garben hinein geſetzet, zur Fütterung Weitzen, Heide-Korn oder Buch-Weitzen und Hirſen gemengt, auf einem breiten mit hohen Leiſten umgebenen Bret, damit ſie durch Scharren nichts verwüſten, vorgeworffen, in einem Winckel ein Häufflein groben Sandes hingeſchüttet, und täglich friſches Waſſer verſchaffet werden. Sie ſind aber nicht ſo zart vom Fleiſch, als wenn ſie friſch aus dem Felde getödtet worden, es ſey denn, daß ehe man ſie abthut, ihnen friſche Weitzen-Saat, die man in einem groſſen Kaſten in der Wärme erzwingen muß, zur Erfriſchung vorgeſetzet, und bis vierzehen Tage damit angehalten werde, davon ſie fett und wohlgeſchmack werden. Diejenige, welche die gefangene Rebhüner zum Verſpeiſen aufbehalten wollen, thun nicht wohl, wenn ſie, wie insgemein zu geſchehen pflegt, dieſelben mit abgeſchnittenen Federn, in eine Kammer lauffen laſſen, als wobey ſehr viele, theils, weil ſie aus Wildigkeit ſich nicht ſatt freſſen, wenn ſie ſchon noch ſo viel vor ſich haben, ſondern vermatten, theils darüber darauf gehen und verderben, weil diejenige, ſo eher in die Kammer gekommen, die andern todt beiſſen, zu geſchweigen, daß ſich auch viele zu ſchanden ſtoſſen, wenn man hinein gehet. Dahero das beſte iſt, man laſſe einen Kaſten auf die Art wie einen Bücher-Schranck mit Fächern machen, der auf einer ſchmalen Seite ein Gitter haben, und alſo zugerichtet werden muß, daß iedes Fach nicht hö-

 her

her als nur ſo hoch iſt, daß die Rebhüner aufrecht ſtehen können. In ſolchem Kaſten wird in iedes Fach ein Häufflein Sand einer Hand hoch geſtreuet, und der Kaſten alſo geſtellt, daß die Seite, wo das Gitter iſt, oder wo man auf zwey Seiten Gitter haben will, beyde Seiten an die freye Lufft kommen: Denn werden die Hüner ohne einige Beſchneidung der Flügel, iedes Volck in ein beſonderes Fach gethan. In der Mitte iedes Faches wird ein Thürlein gemachet, damit man ſowohl ein Trinck-Geſchirr, als auch ein anderes zum Freſſen hinein ſetzen, und ſo offt nöthig Hüner zum Verſpeiſen heraus fangen könne. So bleiben ſie viel beſſer, weil ſie ihrer Natur nach Lufft und Sonne, Wind und Regen genieſſen. Wenn ſie zuweilen weiſſes Kraut bekommen, davon werden ſie ſehr fett, man muß ihnen aber allezeit ein ganzes Häupt ohnzerſchnitten auf einmahl hinein werffen. Wenn der Kaſten zwo Clafftern lang und eine Claffter breit iſt, ſo iſt er groß genug, und ſtehet iedem frey, wie viel Fächer er über einander machen will. Dieſer Kaſten iſt auch darzu nützlich, daß man auf dieſe Weiſe die Hüner in dem Stand behält, im Frühling deren einige, ſonderlich die alten Hennen ſogleich wieder fliegen zu laſſen; dahingegen wenn ſie in einer Kammer mit abgeſchnittenen Flügeln lauffen, man ihnen, üm ſie fliegen zu laſſen, die verſchnittenen Federn, damit ſie wachſen, erſt ausziehen muß; welches öffters zur rechten Zeit nicht zutrifft, oder es begiebt ſich, daß die Hüner, wenn ſie ihre neue Stärcke mercken, ſich im Auffliegen ſtoſſen und Schaden thun. Wenn man Rebhüner tödtet, ſoll man ſie nicht ſchweiſſen (bluten) laſſen, ſondern ihnen nur den Kopff eindrucken, oder, wie es Weidemänniſcher, der vorderſten oder mittlern Federn eine aus dem Flügel ihnen hinterm Genick in Kopff ſtechen, ſo werden ſie bald hin ſeyn. Zu erkennen, ob ein Rebhun friſch getödtet, oder alt ſey, hat man ihnen nur nach denen Augen zu ſehen, denn ie länger es gelegen, ie welcker auch die Augen werden. Das Hirn in Wein genommen ſoll die gelbe Sucht vertreiben; die Galle mit ein wenig Honig vermiſcht für danckle Augen, und monatlich einmahl an die Schläfe geſtrichen, zu Stärckung des Gedächtniſſes dienen. Der Rauch von angezündeten Rebhüner-Federn ſtillet die Mutter-Beſchwerungen; den Eyern leget man die Tugend bey, daß ſie, wenn ſelbige ie zuweilen von den Weibern geſſen werden, ſonderlich die unfruchtbaren fruchtbar machen, den ſäugenden aber viele Milch verſchaffen. Das Fleiſch der Rebhüner wird faſt einhellig vor zart, wohlſchmeckend und höchſt geſund geprieſen, ſonderlich wenn ſie noch jung ſind, wiewohl auch den alten geholffen wird, wenn ſie hängen bleiben, bis das Fleiſch erſtorben; abſonderlich haben die Brüſte einen guten Geſchmack, dahingegen das Untertheil an der Güte jenem gar nicht beykommt. Sie können in guten Suppen, Kohl oder Mandel-Milch gekocht, zugerichtet werden. Zum braten werden die alten, wie Capaunen tractiret, nur daß man ihnen die Flügel abkürtzet, und den Hals nicht einſchlägt, auch den Kopff ungepflückt läſſet. Die Jungen von ſechs bis acht Wochen, ſo nicht gröſſer denn eine Wachtel, ſind am delicateſten, und vor ein Fürſtlich Eſſen zu halten. Man erkennet aber ein junges Rebhun an ſeinem ſchwartzen Schnabel und an den braunen Füſſen; wiewohl ihnen die Köche beyde Stücke ſo zu brennen wiſſen, daß man alt und jung daran nicht unterſcheiden kan. Sie werden mit einer breiten Speck-Schnitte, und darüber mit einem Wein-Blate umwickelt. Eine Capilotade zu machen, nimmt man ein gebraten Rebhun, zerſchneidet es in ſeine gehörigen Stücke, thut in einer Schüſſel etwas warm Waſſer, Wein oder Eßig, Weinbeer- oder Pomerantzen-Safft, mit Saltz, Butter und etwas Gewürtz, auch gerieben Brot dazu, und läßt es alſo aufſieden. Sie können auch in eine Paſtete geſetzt, und kalt gegeſſen werden.

Rebhüner-Kraut, ſiehe **Glas-Kraut**.

Rebhüner-Zeug, ſuche **Treibe-Zeug**.

Rebintzgen, ſiehe **Rapuntzeln**.

Reb-Kreßig, alſo wird in der Schweitz, um Baſel, der Feld- oder Winter-Rapuntzel genennet. Siehe **Rapuntzeln**.

Reb-Länder, ſind ſo viel, als Wein-Gärten oder Weinberge.

Rechen, Harcken, iſt ein Werckzeug, welcher ſowohl beym Feld- als Garten-Bau nöthig iſt, die gehauene Feld-Früchte, Heu und Grummet zu ſammlen, auch die umgegrabene Beete damit zu ſchlichten und eben zu machen. Es beſtehet aus einem höltzernen Balcken, welcher ohngefehr zwey Zoll breit und ſtarck ſeyn ſoll. In dieſem ſtecken unter ſich eine gewiſſe Anzahl höltzerner oder eiſerner Zincken, die kaum einen Daumen breit von einander ſtehen. In dem Rücken des Balckens aber ein höltzerner und wie eine Gabel geſpaltener langer Stiel. So die Zincken oder Zähne eiſern, müſſen ſolche von guten Eiſen gemacht ſeyn, ſonſt ſind die höltzernen dienlicher. Die eiſernen Rechen oder Harcken werden mehrentheils nur in denen Gärten gebraucht, das zähe und kloſigte Erdreich deſto beſſer damit zu brechen, mit dem Balcken aber die Erd-Knollen zu zerſchlagen, und den Rand der Beete gehöriger maſſen damit zu erhöhen.

Rechen, Harcken, wird die Arbeit genennet, ſo mit den Rechen oder Harcken geſchiehet; alſo wird das dürr gemachte Heu und Grummet auf denen Wieſen, Haber, Gerſte, und andere mit der Senſe gehauene Feld-Früchte auf dem Acker gerechet oder geharket. In den Gärten werden die Alleen und Gänge gerechet und reine gehalten; die gegrabenen Garten-Beete müſſen vor der Ausſaat der Küchen-Gewächſe wohl überrechet, die groſſen Klöſſer mit dem Rechen oder ſonſten klein zerſchlagen, auch die Erde ſodenn fein klein gemachet ſeyn, damit das zarte und kleine Küchen-Geſäme um ſo viel deſto beſſer eingeſäet werden, und nicht allzuſehr unter die Erd-Schollen verfallen möge.

Rechen, iſt an groſſen Teichen ein hölzernes, aus vielen eng an einander ſtehenden, und oben und unten in eichene Blatſtücken und Schwellen eingezapfften ſtarcken eichenen Sproſſen beſtehendes Waſſer-Gebäude, ſo in die Oeffnung des Dammes vor ein Flut-Bette geſetzt wird, damit die von groſſem Zugang, ſtarcken Feld-Güſſen, oder durchflieſſenden Bächen entſtehende Ober-Waſſer ohne Schaden des Dammes ihren Ausfluß gewinnen, aber weder groſſe noch kleine Fiſche mit durchgehen mögen. Das Flut-Bette muß ſo hoch ſtehen, als das Waſſer ſeinen ordentlichen Stand in dem Teiche haben ſoll. Iſt der Teich groß, werden wohl zwey oder mehr Rechen alſo angebracht: Denn wo dies nicht wäre, würde der Teich von jähem Regen-Wetter und Feld-Güſſen gar überlauffen, das Waſſer über den Damm ſtürtzen, wo nicht gar denſelben durchreiſſen, und die Fiſche aus dem Teiche, andern zum Beſten, und dem Haus-Vater zum Schaden, mit ſich hinweg flöſſen.

Rechnung, iſt eine ordentliche Verſchreibung in Einnahme und Ausgabe, über dasjenige, ſo einem zu ſeiner Verwaltung anvertrauet iſt. Oder, es iſt eine deutliche, ordentliche, zulängliche und glaubwürdige Beſchreibung aller Einnahme- und Ausgabe-Begebenheiten in einer Wirtſchafft, damit man nicht nur wiſſe, wie das Vermögen erlanget, verwaltet, bewahret und angewendet werde, das Ab- und Zunehmen des Vermögens, Gewinn und Verluſt erkenne, und wahrnehme, ob alles nach dem auf das Inventarium und vorige Rechnungen gegründeten wirtſchafftlichen An- und Uiberſchlag ſeiner Einnahme und Ausgabe, und auf die dadurch gemachte Diſpoſition verwaltet worden, ſondern auch im Stande ſey, auf das künfftige ſeinen Wirtſchaffts-Etat zu ordnen und einzurichten, die Einnahme zu verbeſſern, den Abgang zu verhüten, die Ausgabe nach Befinden einzuziehen, oder mehr auszugeben. Man erkennet alſo daraus, daß dieſes eines der wichtigſten, nöthigſten und nützlichſten Hülffs-Geſchäffte in allen, ſonderlich groſſen wirtſchafftlichen Haupt-Geſchäfften, und ein Mittel, dem hinfälligen Gedächtniß zu helffen, ſey. Es wird aber ſolche Rechnung entweder über eigene, oder über eines andern Einnahme und Ausgabe geführet. Beyde ſind nöthig. Beyderley Rechnungen ſollen 1) ordentlich, 2) glaubwürdig, 3) zulänglich ſeyn. Allein ſonderlich werden dieſe Eigenſchafften an einer Rechnung erfordert, welche man über fremde Einnahme und Ausgabe als ein Verwalter, Adminiſtrator, Factor, Einnehmer, Beamter ꝛc. führet, denn auf dieſe Eigenſchafften kommt die Ablegung, Juſtification, und die Qvittung der Rechnung an. Einige Haus-Wirte laſſen ihre Verwalter und andere auf Rechnung ſitzenden Beamten alle Viertel-Jahre, manche auch wohl gar alle Wochen die Rechnung machen. Andere laſſen keine Wochen-Zettel oder Schlüſſe fertigen, zumahl in weitläufftigen Haushaltungen, maſſen in denſelben leicht Fehler einſchleichen können, inſonderheit aber ein Verwalter, an ſtat deren Verfertigung, die Zeit nützlicher anwenden kan, ſondern halten ein Manual über alle Einnahmen und Ausgaben, nach denen Capiteln, Rubricken oder Titeln der Rechnung, aus welchen denn ein Herr zu der ihm beliebigen Zeit ſich ſolche vorlegen laſſen, und viel beſſer beyſammen erſehen kan, wie ſeine Haushaltung ſtehet, als daß ers erſt aus den Wochen-Schlüſſen zuſammen klauben, und ſich darinnen confundiren ſolte. Doch es kan beydes gar wohl zuſammen ſtehen: Denn es kan aus dergleichen Manual in wenig Stunden ein Extract von allen Einnahmen und Ausgaben gefertiget werden. Ja die Wochen-Rechnungen und Schlüſſe ſind leicht Extract-weiſe daraus zu machen. Wenn nach Gelegenheit der Rechnungen alle Wochen, Monate oder Qvartale dergleichen Extracte über die Einnahme und Ausgabe der Herrſchafft übergeben werden, ſo kan dieſe nicht allein aus denſelben bald auf den Grund ſehen, was und wie viel ein ieder berechneter Diener in Vorrath habe, ſondern ſie kan auch deſto füglicher Verordnung thun, wohin eines und das andere anzuweiſen, abzugeben, oder was ſonſten deswegen vor Verfügung zu machen. Und über dem müſſen dieſe Wochen- oder Monats-Zettel mit der ganzen Jahres-Rechnung hernach harmoniren, die man daraus deſto beſſer unterſuchen kan. Die Haupt-Rechnungen müſſen mit eben dergleichen Rubricken, wie die Monat-Zettel beſchrieben ſeyn, auſſer daß das Qvantum aus allen monatlichen Rechnungen heraus gezogen, hier nochmahls unter die gehörige Rubricke angeſetzt, und ſich anbey iedesmahl auf die Data der Monate oder Wochen-Zettel und beygelegten Belege beziehen. Die Particular-Rechnungen und ſummariſchen Contracte ſind den Haupt-Rechnungen iederzeit beyzufügen, damit die Herrſchafft alle Einkünffte auf einmahl überſehen könne. Ein Verwalter oder Rechnungs-Führer ſoll allen denen, ſo ihm Geld, Frucht, oder ſonſt etwas, wie es Nahmen haben mag, liefern, gehörige Scheine, Qvittungen und Belege darüber geben, mit Benennung, was und wie viel es geweſen, auch zu welcher Zeit es geſchehen, da denn, wenn ſolche Scheine gegen die Rechnung gehalten werden, leicht an den Tag kommt, ob alles gebührend eingetragen, und in denen Jahren, darein es gehörig, berechnet worden. Die Einnahmen müſſen bey denjenigen Poſten, wo ſichs ſchicken will, als z. E. bey Entrichtung der Erb- und anderer Zinſen, Maſt-Gelder, verkaufften Bau- und Brenn-Holtzes, eben ſowohl mit Urkunden, als die Ausgaben mit Qvittungen verificiret und beſcheiniget werden. Was an Wein, Früchten, Getraide und andern verkaufft wird, muß iederzeit ſpecifice und deutlich, mit Beyſetzung der Zeit, der Nahmen der Käuffer, und wer dabey geweſen, und auch wohl des Orts, ausgedrücket werden. Und eben ſo iſt

es auch mit demjenigen, ſo eingekaufft wird, zu halten, damit ſich die Herrſchafft erkundigen könne, ob die Sache zu der Zeit ſo viel, und nicht mehr oder weniger gegolten. Es ſollen niemahls, weder in der Einnahme noch Ausgabe, einige falſche Atteſtationes angeführet werden, und wenn einer vor einen andern, der ſelbſt nicht ſchreiben kan, etwas unterſchreibet, ſo muß er iedesmahl ſeinen eigenen Nahmen zum Zeugniß mit unterſchreiben, und melden, wie er hierzu erbeten worden; widrigenfalls wird es vor verdächtig gehalten. Die Qvittungen, Befehle, Obligationes, Contracte, und in Summa alles, was zum Beweis erfordert wird, müſſen unbefleckt und nicht radirt ſeyn, und wenn ein Verwalter mit dergleichen untüchtigen Belegen und verfälſchten Rechnungen erſcheinet, giebt es nur übeln Verdacht. Es ſind einige Ausgaben durch gewiſſe Herrſchafftliche Verordnungen beſtändig zu machen, als da ſind ein gewiſſer Abgang an Getraide, ſo auf dem Boden liegt, und durch Eindorrung oder auch das Abmeſſen verurſachet wird, und pflegen insgemein von ein hundert Scheffel Korn ein, zwey oder drey Scheffel, vom Haber hingegen fünff Scheffel vor ein Maaß, Frucht, Schrimpff oder Boden-Riß dem Rechnungs-Beamten zu gute paßiret zu werden. Ferner ein gewiſſer Abgang von dem in Vorrath liegenden Weine; die Belohnung der Tagelöhner, Dreſcher, Fröhner, Bothen, die Geſinde-Lohne, u. ſ. w. Wenn nun der Rechnungs-führende Verwalter bey dieſen geſetzten Ausgaben erweislich macht, daß ſie wircklich aufgewendet worden, braucht es nicht ſo vieler Unterſuchung als bey den zufälligen, die bald zu dieſer, bald zu einer andern Sache angewendet werden, und man nicht ſo gewiß determiniren kan. In Anſehung der Reſte muß ein Verwalter bey ſeinen Rechnungen mit Grunde angeben, an welchem Orte ſolche noch auſſen ſtehen, und die Urſach, warum ſie nicht eingetrieben worden, zugleich mit anfügen. Im Fall er ſie nun ohne Urſache aufwachſen, und etwan durch ſeine Fahrläßigkeit caduc werden laſſen, und ſeinen Fleiß nicht erweiſen, hat er ſich daran ſelbſt zu erholen, und darff es der Herr nicht annehmen. Sind ſie aber alſo beſchaffen, daß ſie über allen angewandten Fleiß entweder gar nicht einzutreiben, und ſind gleichwohl in der Einnahme völlig mit geführet, oder gar leichtlich in künfftiger Rechnung zu erheben, ſo ſind ſie anzunehmen, und kan der Verwalter angehalten werden, ſolche eigentlich anzuſetzen, und bey künfftiger Rechnung entweder ſo gut als möglich einzutreiben, und in Einnahme zu führen, oder aber, da ſie gar nicht einzubringen, in der Ausgabe und Abgang mit anzugeben. Es iſt am beſten, wenn eine Herrſchafft ihren Schöſſern oder Verwaltern alle Jahre die Rechnungen abnimmt, und ſie fein genau unterſucht: Denn ſonſten, wenn betrügeriſche Leute ſehen, daß ein Herr hierinnen ſaumſelig iſt, und die Rechnungen auf viele Jahre zuſammen ſtehen läßt, ſo profitiren ſie hiervon, und ſind in Verfertigung ihrer Rechnungen entweder ſaumſeliger oder intereßirter. Sie können deſto eher Unterſchleiff begehen, und die in dem einen Jahr begangenen Fineſſen, nachdem das Getraide, und das übrige, ſo in dem Gute erbauet worden, nach dem Unterſchied der Jahre theuer oder wohlfeil iſt, ſo meiſterlich in den künfftigen Jahrs-Rechnungen verſtricken und verſtecken, daß nicht leicht dahinter zu kommen. Es wird auch ein ehrlicher Rechnungs-Beamter ſelbſt lieber ſehen, daß alle Jahre Richtigkeit getroffen wird, als wenn er mit ſeinen Rechnungen lange Zeit in Unordnung ſtehen muß. Ja es erwecket auch gegen die Herrſchafft Verdacht, ſonderlich wenn der Rentant Cautions-Gelder oder Vorſchuß zu fodern, als ob man mit Fleiß die Abnahme verzögere, und die Rechnungen ſich häuffen laſſe, bis er etwan abgehen will oder muß, oder gar ſtirbet, und man alsdenn deſto beſſer Gelegenheit habe, denen Bedienten oder ihren Erben Defecte zu ziehen, oder ſie mit der Bezahlung deſſen, was die Bedienten an Vorſchuß, Caution, Beſoldung zu fodern haben, aufhalten könne. Ein Haus-Wirt ſoll alſo ſeines Verwalters oder Rechnungs-Beamten übergebene Rechnungen, und zwar die Capitel der Einnahmen und Ausgaben von Puncten zu Puncten genau durchgehen, alles wohl unterſuchen, und wo es nöthig iſt, Defecte ziehen. Eine abzulegende ordentliche Rechnung muß ſich gründen 1) auf das Inventarium des Vermögens, wobey Einnahme- und Ausgabe-Begebenheiten in der Verwaltung vorgefallen. 2) Auf die vorhergehende Rechnung, ſonderlich aber derſelben Abſchluß, daher allemahl die nachfolgende mit der vorigen durch die Aufführung des baaren Beſtandes in der Einnahme, oder aber in der Ausgabe deſſen, was man ſchuldig geblieben, connectiret wird. 3) Auf das Wirtſchaffts-Manual oder Tage-Buch, ſo gleichſam die Stratze des Haushalters iſt, und entweder gleich nach denen Rechnungs-Rubricken, oder nach denen Tagen eingerichtet iſt. Daher auch der Rechnungs-Führer ſein Manual bey der Haupt-Rechnung produciren, ja dieſe aus jenem verfertigen muß. 4) Dieſes Manual gründet ſich auf allerhand particulaire Rechnungen, Liquidationes, Kerb-Höltzer u. ſ. f. bey beſondern in der Rechnung begriffenen Negotiis, ſonderlich anderer Leute, als z. E. der Dreſcher, des Kochs, des Hofmeiſters, des Förſters ꝛc. 5) Auf die übrigen Belegen, ſo entweder Atteſtate, oder Qvittungen, oder Contracte, oder Vergleiche, oder ſchrifftliche Ordern der Herrſchafft, oder eine Regiſtratur im Wirtſchaffts-Protocoll, ſo von der Herrſchafft ſigniret, als welches ein Haupt-Fundament, dasjenige, was man in Ein- und Ausgabe gethan, zu juſtificiren iſt, deswegen man ſich dieſes Protocoll gleich anzufangen muß angelegen ſeyn laſſen (Siehe den Artickel Haushaltungs-Bücher).

Ferner

Ferner gehören hieher die General-Inſtructiones; endlich Ausſagen und Zeugniß der Leute, die von dem Rechnungs-Führer ausgeſtellten Qvittungen und gehaltenen Qvittungs-Bücher, bey welchen allen fein die Data, die Sachen, die Perſonen, die Summen, genau ausgedrücket ſeyn, ſie ſelbſt aber nicht corrigiret, radiret, ausgelöſchet, durchſtrichen, zerriſſen, oder eingeriſſen ſeyn müſſen. Sie müſſen ſigniret und numeriret, und fein in dem Manual, oder doch unablåßlich in der Haupt-Rechnung unter ihren Numern und Signis angeführet, und hernach promt produciret werden. 6) Endlich gründet ſich die Rechnung auf das Geſchäffte der Wirtſchafft ſelbſt, deſſelben unſtreitige Regeln, Natur und Beſchaffenheit, u. ihren natürlichen Zuſammenhang, als womit jene übereinſtimmen muß. 7) Auf ihre der Rechnung ſelbſt eigene in ihr ſelbſt herfürleuchtende Uibereinſtimmung und Harmonie. 8) Auf die von Zeit zu Zeit gegebenen Extracta, Monats- und Wochen-Zettel, ingleichen erſtattete particulaire Rapports und Berichte, mit welchen die Haupt-Rechnung übereinſtimmen muß. 9) Sie muß auch mit denen publicirten Rechnungs-Geſetzen eines Landes, einer Cammer, einer Caſſe ꝛc. übereinſtimmen, item mit denen beſondern Vorſchrifften, Formularen und Modellen, die offte dazu gegeben werden. 10) Der angegebene Beſtand muß gleich in natura und baar geliefert, und alſo juſtificiret werden. Denn wo dieſes nicht geſchehen kan, da hat der Rechnungs-Führer entweder nicht ſo viel eingenommen, oder mehr, und anders wohin, oder etwas nicht ſo ausgegeben, als er in der Rechnung erzehlet und angegeben. Mithin harmoniret die Rechnung nicht mit der Sache, und iſt verdåchtig. Es iſt Vermuthung, daß er ſeinen Nutzen oder ſeine Ausgaben mit des Herrn ſeinen meliret, ein fremdes Eigenthum in ſeinen Nutzen als ſein Eigenthum verwendet, und alſo untreu, oder doch wider des Herrns Rechte gehandelt habe. 11) Es muß endlich auch die Rechnung mit denen Umſtånden der Zeiten und derer Preiſe der Sachen, mit denen Zåhl- und Gemåß-Arten, und zwar, wie ſolches Land-üblich, und in der Rechnung allezeit ausgemacht ſeyn ſoll, z. E. was vor Gulden, was vor Scheffel, ob Dreßdener, was vor Gewichte, was vor Centner, was vor Klafftern, was vor Steine ꝛc. gebrauchet werden, harmoniren; daher diejenigen, die etwan ſonſt wider die angenommenen einſchlagen, zwar anzugeben, aber auch auf die angenommenen Meß- und Zåhl-Arten zu reduciren ſind. 12) Muß auch der Calculus ſelbſt fein richtig ſeyn, und zuſammen ſtimmen. Aus allen dieſen Umſtånden erwåchſet die Glaubwürdigkeit, wenn die Begebenheiten nach einander mit ihren hiſtoriſchen Umſtånden, vermittelſt des compendiöſen Rechnungs-Styli, erzehlet werden, da inſonderheit die General- und Special-Rubricken die gemeinen Umſtånde aller und vieler Begebenheiten kurtz, und zuſammen mit zwey Worten ausdrücken, die Zeit vorne in einer Rubricke immer fortgeführet, die Perſonen bey denen Poſten angegeben, und die allerbeſonderſten Umſtånde durch Anmerckungen und Noten beygebracht werden können. Hiernåchſt ſo wird zur Ordnung erfodert (1) daß in der Uiberſchrifft die Sache, worüber? der Ort, wo? die Zeit, von welcher an, und wie weit? der Herr, deſſen Vermögen verwaltet, und endlich wer? die Rechnung geführet habe, gemeldet werde. (2) Daß hiernåchſt, wann in voriger Rechnung einige General-Puncte und Monita, ſo bey der neuen Rechnung zu obſerviren, gemacht, ſolche hierauf angeführet. (3) Ein Verzeichniß aller Theile, Capitel, Titel und Rubricken der Einnahme, der Ausgabe und des Beſtandes mit denen Summen, und endlich der Summa ſummarum erfolge, die Paginæ aber, wo iedes in der Rechnung zu finden, citiret werden. Das iſt zugleich das Regiſter über groſſe Rechnungen, und ein General-Extract, daraus man das gantze erſt überſehen kan, und gehöret zur Klar- und Deutlichkeit. Endlich folgt (4) die Bilanz der Ausgabe mit der Einnahme, und des plus oder minus von dieſem Jahre, deme denn eine Bilanz mit der Einnahme und Ausgabe voriger Rechnung auch hinzu gefüget werden kan. Ereignet ſich hier eine Differenz, ſo müſſen die General-Urſachen kürtzlich angehånget werden. Wo es aber auf Specialia ankommt, da werden ſie bey dem Titel unten angeführet, wohin ſie gehören. Hierauf pflegt man auch noch einige Erinnerung, die gebrauchten Zåhl- und Gemåß-Arten betreffende, zu pråmittiren, oder ſolches bey denen Titeln zu thun. Wo aber alles ſchon bekannt, da fållt dieſes weg. Wiewohl es doch vor die Nachkommenſchafft, die dieſe Rechnung auch braucht, immer beſſer iſt, wenn ſie fein in allen Rechnungen kurtz determiniret werden. Endlich folgt (5) die Rechnung ſelbſt. Und hier iſt die Haupt-Regel der Ordnung: Was und wo etwas der Natur nach eher da iſt, das muß dem, ſo erſt aus jenem entſtehet, in der Vorſtellung vorgehen. Z. E. Hat man Naturalien, und Geld-Einnahme daraus, ſo gehet jene dieſer vor. Hiernåchſt ſo werden alle Rechnungen eingetheilet in drey Haupt-Theile, a) Einnahme, b) Ausgabe, c) Beſtand oder Reſt, ſo die kurtze Recapitulation und Bilanz iſt. Beyde erſte Theile unterſcheiden ſich meiſtentheils in zwey Abſchnitte, nemlich in Naturalien- und Geld-Einnahme und Ausgabe. Jeder Abſchnitt hat ſeine Capitel, iedes Capitel ſeine Titel, ieder Titel auch wohl wieder Artickel, und endlich werden die Poſten in iedem Artickel fein unter Numern gebracht. (6) Allenthalben müſſen die Theile, Abſchnitte, Capitel, Titel ꝛc. fein mit unterſchiedener groſſer Schrifft auf gantzen Seiten allein, und hernach auch bey denen Anfången ihre deutlichen Uiberſchrifften haben. Niemahls auf eine Seite zweyerley Artickel gebracht werden, und wenn es auch

auch ein vacat wäre. Papier muß man hier nicht ſchonen, wenn nur alles fein deutlich, ordentlich, reinlich, und weitläufftig in die Augen und den Verſtand fällt. Jeder Titel oder Artickel beſtehet aus ſeiner Rubricke, denen Poſten unter Numern und ihren Tagen, mit ihrer Zahl und Maaß, oder dem Gelde, ſo alles in Linien nach Rechnungs-Stylo gefaſſet wird, und endlich aus der Summe auf ieder Seite, wenn mehr Seiten zu einem Artickel aufgehen, endlich aber der Summe des Artickels. (7) Die Theile, Abſchnitte, Capitel, Titel, Artickel, müſſen fein numeriret, und die Paginæ der Rechnung foliiret werden. Die Special-Rubricken und derſelben Special-Ordnung laſſen ſich nicht angeben. Denn die Rechnungen ſind darinne ſehr nach dem Unterſchied der Wirtſchaffts-Geſchäffte unterſchieden. Zur Land-Wirtſchafft können die in Folio zu Dreßden gedruckten, und bey Jacobi allhier zu findende Rechnungs-Tabellen und Modelle dienen. Die beſondern Rechtlichen Cautelen, Requiſita und Rechte, nebſt vielen Muſtern, findet man in Döplers Rechnungs-Beamten, item in Wünſchens Memoriali œconom. Allein die meiſten Herrſchafften ſchreiben beſondere Formulare vor. Denn es iſt bequem, daß man im Rechnungs-Weſen ein beſtändiges Modell behalte. Dieſer Rechnung, welche am Ende ebenfalls cum dato des Schluſſes und dem Nahmen des Rechnungs-Führers zu unterſchreiben, iſt endlich (8) auch das Reſtanten-Conto oder Regiſter mit denen Rationibus beyzufügen, warum man nichts bekommen können, und endlich folgt das gantze Convolut Belegen, ſo gehefftet und foliiret, hinzu zu thun. Und (9) iſt noch zu mercken, wenn etwan die Einnahme oder Verwaltung nicht mit dem gewöhnlichen Rechnungs-Jahre angetreten wäre, daß man über das Stück der Zeit, bis zum Anfang des Rechnungs-Jahres, fein eine beſondere Stück-Rechnung machen, dieſe aber nicht in die Jahres-Rechnung miſchen müſſe. Was endlich nun die Ablegung und Abnahme der Rechnung anbetrifft, ſo iſt des Rechnungs-Führers Schuldigkeit, auf alle Weiſe das erſte an ſeiner Seite zu thun, und zu befördern, das letzte aber zu urgiren, allenfalls einen Calculatorem ſeiner Seits zu ernennen, eine Inſtanz um die andere zu thun, die Rechnung zeitig und rein geſchrieben zu übergeben, um Commiſſarios zu bitten, allenfalls, wenn es ein Collegium iſt, wo ſolches abzunehmen, an den Herrn ſelbſt zu gehen, und ſich zu beſchweren und dergleichen, damit man ſehe, er habe ſeiner Seits allen Fleiß angewendet, Richtigkeit zu erhalten. Denn dieſes giebt eine ſonderliche Vermuthung vor die Richtigkeit ſeiner Rechnung. Was aber die Abnahme der Rechnung betrifft, ſo muß ſolche erſt examiniret und defectiret werden. Uiberhaupt muß bey Defectirung der Rechnungen des Verwalters oder Rechnungs-Führers, wenn er anführet, daß der Herrſchafft in einem und dem andern Schaden wiederfahren, ein Haus-Wirt wohl judiciren, zum erſten, ob der Verwalter bey der Herrſchafftlichen Adminiſtration allen Fleiß angewendet, die er bey ſeinen eigenen Sachen erwieſen, oder doch hätte erweiſen ſollen und können; und zum andern: Ob er wohl, wenn er an ſeines Verwalters Stelle geweſt wäre, den Schaden entweder gantz oder zum Theil zu verhüten vermocht. Nachdem nun der Herr oder Haus-Wirt Defecte findet, daß der Beamte ſich ſehr vorſichtig oder nachläßig erwieſen, nachdem ſind ihm dergleichen Fatalitäten beyzumeſſen, und zu defectiren oder nicht. Und alſo auch, daferne bey gewiſſen Nutzungen, z.E. bey den Teichen, beym Brau-Weſen u. ſ. w. durch menſchlichen Fleiß die Einkünfften hätten erhöhet und vermehret werden können, ſo kan ſolches bey der Einnahme als ein Defect angeführet werden; ein anders aber wäre es, daferne es von dem Boden oder Witterung, die nach dem Unterſchied der Jahre ungleich zu ſeyn pflegen, und andern dergleichen Umſtänden dependirte. Eine gleichmäßige Bewandniß hat es auch, wenn in der Rechnung angeführet wird, daß von Früchten und andern etwas dieblich entwendet worden, da denn bey der Defectirung beurtheilet werden muß, ob der Diebſtahl durch des Verwalters Fleiß und Vorſichtigkeit abzuwenden geweſt wäre oder nicht. Bey der Ausgabe iſt zu defectiren, wenn etwas theurer bezahlt, denn ſichs ordentlicher Weiſe gehöret; wenn etwas unnöthiges angeſchafft, ſo man hätte entbehren können; wenn ohne Vorbewuſt und Genehmhaltung der Herrſchafft etwas nach eigenem Gutdüncken vorgenommen, mehr Leute gehalten, oder ihnen auch mehr bezahlet worden, denn ſichs gehöret. Es iſt auch genau Acht zu haben, daß in der Ausgabe eine Sache nicht zweymahl angeſetzet werde, welches betrügliche und Gewiſſen-loſe Rechnungs-Führer vor einen Meiſter können, und es dabey ſo zu verſtecken wiſſen, daß wer nicht ſehr accurat hierinnen iſt, es nicht leichtlich mercket. Ferner iſt zu defectiren, wenn die Beamten in Herrſchafftlichen Verrichtungen verreiſen, und allerhand unnöthige Ausgaben an allzu ſtarcken Zehrungs- und Reiſe-Koſten der Herrſchafft anſetzen. Sind nun bey den Puncten der Einnahme und Ausgabe einige Bedencken gefunden, und Defecte gezogen worden, ſoll der Haus-Vater dem Rechnungs-Führer dieſelben communiciren, damit er ſie beantworten, und die Rechnung darnach adjuſtiren könne. Hat aber die Herrſchafft nach angeſtellter Unterſuchung die Rechnung richtig befunden, ſo muß ſie keine Schwierigkeit machen, zu des Rechnungs-Führers und der Seinigen Sicherheit, auch um beſſerer Ordnung willen, zum Abſchluß zu ſchreiten, und ihm einen Juſtification-Schein zu ertheilen, krafft deſſen ſie ſeine Rechnungen approbirt, und ihn von allen Forderungen, An- und Zuſprüchen, die in Anſehung dieſer Rechnung an ihn oder die Seinigen gemacht werden könten, auf ewig entbindet und losſpricht. Iſt er aber etwas ſchuldig nach dem Abſchluß geblieben, und er bezahlt, ſo bekommt er eine beſon-

beſondere Haupt-Qvittung. Die Rechnung muß nun nicht etwan weggeworffen oder nicht geachtet werden, ſondern dieſe gehöret in das Wirtſchaffts Archiv, oder die wirtſchafftliche Regiſtratur, unter die wirtſchafftl. Briefſchafften, wo ſie fein nach ihren Jahren, und anderer Ordnung, ſonderlich denen Claſſen der Einnahme nebſt ihren Belegen aufgehoben, und in dem Inventario über die Acta und Briefſchafften angemercket, auch nicht ohne einen Zettel oder andere Nachricht, wo ſie ſey, herausgegeben oder genommen werden muß. So viel hat man vor nöthig befunden, von Rechnungen allhier anzuführen, und dabey zugleich einiger maſſen auf das publique und Cammer-Rechnungs-Weſen zu ſehen. Mehr kan man in des Rath Zinckens Grund-Riß derer Cameral-Wiſſenſchafften, 2 Part. L. III cap. 19, 20 davon, wiewohl auch nur zur kurtzen Anleitung finden. Man ſiehet aber auch daraus, daß zum rechten Wirtſchaffts-Rechnungs-Weſen, die Rechen-Kunſt zwar unentbehrlich, allein daß man eines theils dazu eben keine ſpeculativiſche und ſubtile Rechen-Kunſt brauche, hiernechſt aber, daß es damit andern theils noch lange nicht bey wircklichem practiſchem Rechnungsführen in der Wirtſchafft geſchehen ſey. Allein es iſt zu bedauren, daß man faſt nichts von practiſchen Anleitungen zur wircklichen Verfertigung und Führung oeconomiſcher Rechnungen, wenn man die Handels-Rechnungen ausnimmt, in denen Rechnungs-Büchern findet. Daher man denn mit aller ſeiner Rechen-Kunſt endlich genöthiget wird, bey einem Verwalter, Amtmann, oder einer Cammer erſt in die Schule zu gehen und die rechten Einrichtungen und Vortheile bloß durch Exempel und Nachfolge in langer Praxi zu lernen.

Rechter Flügel, ſiehe Flügel.

Reckel, ſuche Raff.

Reckholder-Beere, ſiehe Wachholder-Beere.

Reckling, ſuche Raff.

Reen, ſiehe Rain.

Reff, nennet man ein höltzern Geſtelle, das leichte und mittelmäßiger Gröſſe; es dienet daſſelbe darzu, damit man etwas darein packen und bequem auf dem Rücken fortbringen könne.

Refier, **Revier**, heiſt bey der Jägerey eine gewiſſe Circumferentz, Bezirck oder Gegend, alſo wird ein Forſt-Refier ein Bezirck genennet, der einem Förſter zur Aufſicht anvertrauet iſt.

Regel, heiſſet derjenige Ausſpruch oder Satz, wie eine Sache in ihren Theilen auf einander folgen müſſe, wenn nemlich daraus eine gewiſſe Wirckung erwachſen, oder ſonſt etwas zu einer beſonderen Abſicht erfolgen ſoll. Oder noch kürtzer: Es iſt ein practiſcher Satz, der etwas zu thun oder zu laſſen entweder mit ſtrenger Verbindlichkeit oder ohne ſolche vorſchreibet. Jene heiſt ein Geſetz, dieſe aber ein Rath, Rathſchlag oder Richtſchnur, darnach ein Geſchäft, Kunſt und Wiſſenſchafft auszuüben. In der Oeconomiſchen Wiſſenſchafft ſind noch viele Regeln mehr auf die Erfahrung gegründet, als daß ſelbige von der Natur und Eigenſchafft der Sache ſelbſt hergenommen wären. Und eben daher geſchiehet es auch, daß zum öfftern verſchiedene falſch befunden werden, dieweil ehe und bevor man dieſen und jenen Satz von einer Sache feſt geſetzet, man nicht allemal die darbey vorkommende Umſtände der Sache, Zeit, Witterung und was dergleichen mehr genau in Acht genommen, und gehörig gegen einander gehalten, wie nicht weniger erwogen, ob in Anſehung einer Sache etwas eben alſo und nicht vielleicht anders geſchehen müſſe. Unter denen gar verſchiedenen unrichtig-gefundenen Regeln finden ſich auch diejenigen, darinnen man die Witterung und Beſchaffenheit des Himmels an einem gewiſſen Tag zum Grund ſetzet, und daraus wiſſen will, was in einer lang darauf folgenden Zeit nothwendig geſchehen müſſe, ohngeachtet die Sache, ſo da geſchehen ſoll, mit der an dem gewiſſen Tag angemerckten Witterung und Beſchaffenheit des Himmels gar keine Verbindung hat, ſondern bloß darum wieder alſo geſchehen muß, weil in den ältern und faſt undencklichen Jahren vorhero ein oder etliche mal der Erfolg alſo geweſen.

Rege machen, ſagen die Jäger, wenn ſie das Wildpret aufjagen.

Regen, entſtehet aus denen häufig aus der Erde in die Höhe geſtiegenen wäſſerigen Dünſten, welche, wenn ſie daſelbſt von denen zur Fruchtbarkeit des Erdbodens dienlichen Salpeterichen und dergleichen Theilen gleichſam geſchwängert worden, durch die Kälte wieder gerinnen, und ſo ſchwer werden, daß ſie von der Lufft nicht länger getragen werden können, zu fallen beginnen, bis ſie in Waſſer-Tropffen wieder auf die Erde gelangen, und dieſer ihren Wachsthum oder die Krafft befördern, daß ſelbige ſo viele Gewächſe hervor bringen kan. In groſſer Sommer-Hitze giebt es wenig Regen, weil zwar alsdenn viel Dämpffe aufgezogen, aber auch in der Lufft zerſtreuet werden, wenn es aber regnet, geſchiehet es mehrentheils in groſſen Tropffen, weil ſie hoch herab fallen, und dieſes heiſſet man **Platz-Regen**, welche offt unverſehens, und faſt ohne Wolcken einbrechen. Ja zuweilen fällt eine wäſſerige Wolcke auf einmal gantz herunter, wenn entweder der Wind, ſo ſie erhalten hätte, ſich geleget, oder die Lufft unter ihr jähling gar zu dünne wird, und dieſes nennet man einen **Wolcken-Bruch**. Im Winter ſteigen die Dämpffe nicht ſo hoch, daher ſie mehrentheils nahe an der Erden einen Nebel machen, und wie Staub niederfallen, welches man einen Staub-Regen nennet. Andere Dünſte befinden ſich auch wie ein Dampf, den man nicht ſiehet, in der Lufft. Und dieſer

dieſer iſt eine ſonderliche Nahrung der Pflantzen, die ſie mit darzu geſchickten Werckzeugen, als Blättern, Blüthen, der Rinde und Schale an ſich ziehen. Derer Wunder-Regen an dieſem Orte nicht zu gedencken, da es in den vorigen uralten Zeiten, beſage derer davon aufgezeichneten Hiſtorien, allerlerley dienliche Nahrungs-Mittel, z. E. Fleiſch, Fiſche, Korn u. ſ. f. geregnet. Man conferire die *Append. Ephemerid. Germ. Dec. II an.* 1707. Im Frühling und Herbſt, da Wärme und Kälte ſehr durch einander gehen, giebt es viel und mäßige Regen, weil die Dämpffe zwar in Menge aufſteigen, ſich aber in der Lufft nicht lange halten können. Die Anzeigen eines bevorſtehenden Regens ſind: Wenn die Sonne des Morgens bleich aufgehet, oder am Tage heiß ſticht; wenn falbe und bleich-rothe Wolcken des Morgens zu ſehen; wenn das Rind-Vieh in die Höhe ſiehet; wenn die Bremen, Fliegen, Mücken und ander Ungezieffer ſcharff ſtechen, wenn die Fiſche hoch und an der Fläche des Waſſers daher ſchwimmen; wenn die Schwalben niedrig an der Erden, die Gänſe, Kraniche und Reiher aber hoch fliegen; wenn die Enten im Waſſer, und die Hüner im Sande ſich baden: wenn die Pfauen und Häher ſchreyen, und die Hahnen zu ungewöhnlicher Zeit krähen; wenn die Fröſche des Morgens, und die Laub-Fröſche des Nachts ungewöhnlich quäcken; wenn die Kröten und Regen-Würmer häufiger, als ſonſten, aus der Erden kriechen; wenn die Bienen aus ihren Stöcken nicht heraus wollen, oder ſich in dieſelben ziehen; wenn das Gemäuer in denen Häuſern anfängt zu ſchwitzen; wenn ſich der Rus an denen Caminen und Rauchfängen von ſich ſelbſt ablediget und herab fället; wenn die Lichte im Brennen praſſeln; wenn das Saltz feuchte wird; wenn der Rauch aus der Feuer-Mäuer dick ſteiget, und nicht gerne aus dem Hauſe will; wenn die Saiten auf den Inſtrumenten ſich anziehen und ſpringen und dergleichen. Das mit Queckſilber gefüllte Wetter-Glas giebt auch mit ſeinem Fallen eine ſichere Anzeige des Regens. Auf Morgen- und Abend-Regen pfleget gemeiniglich klar Wetter zu folgen. So es im Wind und Sturm zu regnen anhebt, ſo will es bald Wind-ſtill werden. Weißlichte Waſſer-Tropffen, die da ſonderlich in Miſt-Lachen und faulen Waſſern groſſe Waſſer-Blaſen im Herabfallen machen und lange dauren, bedeuten einen langen Regen. Ein Regen der langſam anhebt, oder immer mehr und mehr zunimmet, währet länger, als der geſchwinde kommet. Ein Regen, der auf der Erden geſchwinder als ſonſt gewöhnlich eintrocknet, giebt Vermuthung, daß mehr naß Wetter mit hefftigen Regen folgen werde, u. ſ. w. Das Regen-Waſſer wird zwar von einigen vor das reineſte, geſundeſte und nützlichſte in Speiſen und zum Geträncke gehalten, allein die Erfahrung bezeugt es, daß das Regen-Waſſer unter allen am erſten ſtinckend werde, welches von ſeiner Unreinigkeit zeuget. Fleiſch und allerhand Hülſen-Früchte ſollen ſich am geſchwindeſten im Regen-Waſſer kochen laſſen.

Regen-Bogen, iſt ein Lufft-Zeichen, welches in einem mannigfärbigen runden Bogen beſtehet, deſſen lebhaffte aber nicht glänzende Farben, aus den in den Regen-Tropflein gebrochenen Sonnen-Strahlen entſtehen, wenn die Sonne ſcheinet, und wir zwiſchen derſelben und der Regen-Wolcke uns befinden. Und dahero ob es uns gleich vorkommt, als ſtünde er in den Wolcken, verhält es ſich doch in der That nicht alſo, ſondern er iſt in dem Regen, der herunter fällt, wircklich anzutreffen. Es kan aber nicht bey einer ieden Höhe der Sonne über den Horizont ein Regen-Bogen erſcheinen, ſondern nur etwas vor Mittag des Morgens und etwas Nachmittag, des Abends; ingleichen kan man nur an der Morgen- und Abend-Gegend des Himmels, dergleichen Lufft-Zeichen wahrnehmen, weil in unſern Ländern die Sonne niemalen über den Horizont einen ſolchen Stand erhält, daß uns an andern Gegenden ein Regen-Bogen erſcheinen könne. Die Farben in den Regen-Bogen folgen ordentlich alſo auf einander: Zu oberſt iſt roth, denn kommet gelb, nachdem grün, hierauf blau, und endlich Purpur-roth. Wenn aber, wie zuweilen geſchiehet, zwey Regen-Bogen über einander ſtehen, ſo iſt hingegen in den obern Regen-Bogen die Purpur-Farbe unter der blauen die oberſte, und die rothe die unterſte. Je grüner die Farbe des Regen-Bogens iſt, ie mehr Regen; ie röther aber, ie mehr Wind es bedeutet. Ein Regen-Bogen, der einen Gegen-Schein macht, deutet auf Regen. Wenn bey aufgehender Sonne gegen Weſten oder der Abend-Seite ein Regen-Bogen ſtehet, ſo giebt er ein Zeichen zu ſchönem Wetter, und geſchiehet ſelten, daß ein kleiner Sonnen-Regen folget. So im Regen und Sturm, wenn die Sonne bereits hoch geſtiegen iſt, gegen derſelben Untergang oder die Abend-Seite ein Regen-Bogen erſcheinet, ſo iſt es ein gewöhnliches Anzeigen, daß ſich der Regen bald in klar Wetter verändern werde; ſo er aber gegen Aufgang ſtehet, iſt ungewiß. Ein Regen-Bogen gegen den Mond über, giebt Unbeſtändigkeit des Wetters, und bisweilen langwieriges Ungewitter mit Feuchtigkeit und Sturm zu erkennen. Ein Regen-Bogen gegen Aufgang in der Lufft, wenn die Sonne untergehen will, bedeutet nach Gelegenheit der Zeit Donner oder Regen, ſonderlich da er doppelt oder mehrfach iſt. Wenn ein Regen-Bogen erſcheinet, ehe es regnet, ſo regnet es gemeiniglich drey Tage nach einander; iſt aber ein Regen vorher gegangen, ſo deutet es auf ein ſchön Wetter. Das Stück eines Regen-Bogens, die Waſſer-Galle genannt, deutet auf bevorſtehenden Regen.

Regen-Kleid, iſt ein beſonderer in einigen Reichs- und See-Städten üblicher Habit, deſſen

deſſen ſich das Frauenzimmer bedienet, wenn es im Regen ausgehen ſoll. Es beſtehet aber dieſes eines Theils in einem langen von ſchwartzen Parat verfertigten Rock, der ſich über alle Kleider, ja über das Aufſteck-Kleid ziehen läſſet, und denn andern Theils in einem aus eben dieſen Zeug zubereiteten Tuch, das vier Ellen lang, und zwey Ellen breit, welches ſie über den Kopff decken, von dar herab hangen laſſen. Man trägt ſo ſeidene als auch wollene Regen-Kleider, davon aber die letzten meiſt gefüttert. In Nürnberg, wo man ſich gewöhnlich nur der grünen und mit eben dergleichen Spitzen verſehenen Tücher bedienet, heiſt es auch nur ein Regen-Tuch. An andern Orten, ſonderlich in Nieder-Sachſen, braucht man auch weiſſe leinene Regen-Tücher.

Regen-Waſſer, iſt das weichſte und ſubtileſte Waſſer, welches mit andern Materien nicht ſo innigſt verbunden und ſaturiret, und daher zur Verdauung, zum Kochen, zur Aufföſung und dergleichen am dienlichſten iſt. Sonderlich dienet es am beſten zum Trincken vor Menſchen und Vieh. Vor die erſten aber ſonderlich, wenn es gereiniget iſt. Denn das unreine, ſo von denen Dächern läufft, iſt nicht geſund und faulet bald. Und hiervon wird vielleicht Plinius zu verſtehen ſeyn, wenn er vorgiebt, das Regen-Waſſer ſey nicht ſo geſund als Quell-Waſſer, weil es viel eher ſtinckend werde, und damit zeige, daß es viele Unreinigkeit an ſich habe. Eigentlich aber kommt die Fäulniß alles Waſſers von der Lufft. Wenn es dafür verwahret wird, ſo gehet es nicht ſo leicht in die Fäulniß. Indeſſen iſt es gewiß, die Waſſer-Trincker ſchätzen das Regen-Waſſer für das beſte, und zwar nicht ohne Grund. (Conf. D. Hoffmanns Tract. vom gemeinen Waſſer).

Regen-Wurm, Erd-Wurm, iſt ein langer, glatter und runder Wurm, ohne Füſſe und braun-rother Farbe, der ſich in fetten und feuchten Erdreich aufhält, und dem Garten-Werck ſehr ſchädlich iſt. Wenn man im erſten Frühling, ehe ſie brütig werden, und im Herbſt, da man insgemein die Garten-Beeten umzugraben pflegt, dieſes Ungezieffer aus der umgeworffenen Erde fleißig zuſammen lieſt, kan man ſich ihrer ziemlich entladen. Man darff ſie nur den Hünern vorwerffen, die ſolches nicht allein gerne freſſen, ſondern auch feiſt davon werden; will man ſie aber in die Teiche ſchütten, werden die Fiſche nicht weniger eine angenehme Nahrung daran haben. Nach einem gefallenen Regen, oder wenn das Land mit Waſſer, worinnen Salpeter zerlaſſen, oder Hanff gekocht, begoſſen worden, kriechen ſie häufig heraus, und können ſo denn getödtet werden. In den Steigen und Gängen zwiſchen den Beeten, kan man Waſſer, ſo von ungelöſchtem Kalch erhitzet, brauchen, und ſolches mit einem Trichter in die Löcher flieſſen laſſen. Der Regen-Wurm liebt überhaupt die Feuchtigkeit. Wenn daher der obere Boden trocken iſt, ſo begiebt er ſich in die tiefe feuchte Erde: Iſt er aber naß oder wird nur gelüfftet, daß er meinet, er ſey feucht, ſo kriechet er in die Höhe. Kein Thier ſtellt ihm ſo ſehr nach als die Maulwürfe, die deswegen damit am beſten zu fangen ſind. Ja eben deswegen gehet er alle mal der feuchten und luckern Erde nach, um ſeine ietztgedachte Nahrung zu finden. Man kan ihn alſo gar leicht alsdenn im luckern und feuchten Erdreich auch mit bloſſen Händen fangen. Und wenn man ihm in ſeiner Paſſage, da er meiſtens, wenn der Boden trocken wird, ſich nach denen feuchten Grund-Mauern hinziehet, tiefe Töpffe im Weg gräbet, ſo kan man ſie häufig fangen. Denn ſie fallen da hinein, und können nicht wieder heraus kriechen. Ja wenn ihrer viele darinne, ſo beiſſen ſie einander ſelbſt todt, und freſſen ſich auf. Sonſt geben die Regen-Würmer einen guten Fiſch-Köder, weil aber dieſelben bey heiſſer Sommers-Zeit, wenn der Erd-Boden dürre und trocken, beſchwerlich zu finden, als iſt man auf eine und die andere Erfindung bedacht geweſen, wie dieſes Gewürm zu allen Zeiten mit leichter Mühe zu denen Ködern zu überkommen: Man nimmt nemlich einen ſtarcken, dicken, und bey dritthalb Ellen langen Stock, ſpitzt ſolchen unten als einen Pfahl zu, und ſtöſt ihn bey nahe eine halbe Elle tieff in den Erd-Boden, rüttelt hernach, da man unterdeſſen mit denen Füſſen beſtändig ſtehen bleibet, denſelben bey einer guten Viertel-Stunde lang immer hin und wieder, nicht anders, als wenn man ſolchen wolte heraus ziehen, und wenn er ja unter dem Rütteln auch ſo locker würde, daß er nicht mehr in dem Erd-Boden hafftete, ſo kan man ſolchen nur mit einer Hefftigkeit wieder hinein ſtoſſen. Durch dieſe unermüdete Beweg- und Rüttelung werden ſich faſt alle Regen-Würmer bey einer Ruthen weit im Umkreis heraus begeben, und ſich finden laſſen. Man kan auch dieſes Gewürmes habhafft werden, wenn man auf einer Wieſen oder graſichten Orte, wo man muthmaſſet, daß es alldorten Regen-Würmer gebe, ſich bey einer Viertel-Stunde ohne Aufhören mit denen Füſſen ſtarck beweget, und gleichſam bemühet die Erde feſt- und einzutreten. Durch ſolches Herumtreten kriechen die Würme rings herum heraus, und ſind mit guter Beqvemlichkeit zu fangen. Doch iſt hierbey zu mercken, daß man mit dem Herumtreten nicht eher nachlaſſen darff, bis ſie völlig hervor gekrochen, weil ſie ſich ſonſten gar bald wieder zurücke ziehen. In der Artzney ſind die Regen-Würme ein herrliches Mittel in- und äuſſerlich zu gebrauchen. Friſch mit Weine zerſtoſſen, und durch ein Tuch gepreſt, haben ſie eine Schweiß- und Harn-treibende Krafft, dienen in anhaltenden Kranckheiten, abſonderlich in der Gelb- und Waſſer-Sucht. Mit Milch zerrieben, ſind ſie heilſam wider den Scharbock. Lebendig zerqvetſcht und äuſſerlich aufgelegt, heilen ſie den Wurm im Finger, lindern

dern den Krampff und das Reiſſen in Gliedern. Das von denen Regen-Würmern gebrannte Waſſer hilfft denen Waſſerſüchtigen: der Spiritus hat eine den Schweiß und Harn mächtig treibende Krafft, und das Oel dienet wider alles Reiſſen in den Gliedern, ingleichen wider das Podagra und andere Schmertzen, ſo von Verrenckungen, Schlägen und Stöſſen kommen.

Rehe, eine Pferde-Kranckheit, ſiehe **Rähe**.

Rehe, iſt eine Gattung wilder Ziegen, wovon das Männlein der **Rehe-Bock**, das Weiblein aber die Ziege oder **Ricke** (**Rücke**) genennet wird. Es kommet an Geſtalt dem Damm-Hirſchen ziemlich gleich, iſt aber kleiner, und hat auf dem Rücken ein licht- oder danckel-falbes ſtraubes Haar, an den Seiten mit weiſſen Flecklein eingeſprengt, wenn es noch jung iſt, und einen weißlichten Bauch. Der **Rehbock**, wenn er ein Jahr alt iſt, ſetzet ſein Gehörne mit zwey Spitzen, wie die Hirſchen; im andern und dritten Jahre aber vier Enden oder Gabeln, auch wohl ſechs Enden, bey welcher Zahl er verbleibet, wiewohl man Rehbocks-Gehörne von acht und mehr Enden angetroffen hat. Es wird aber ſolches niemals, wie viel es Enden habe, angeſprochen, ſondern nur ein Gehörne genennet. Er wirfft daſſelbe im October oder November, auch wohl erſt, wenn er noch jung iſt, im December ab, und iſt zu verwundern, daß um dieſe mehrentheils kalte Zeit dergleichen weiches Gehörne, die, wie die Hirſch-Geweyhe, anfänglich von Schweiß und Knorpel in die Höhe ſchieſſen, durch die Kälte nicht verletzet werde, geſtalten man niemals wahrgenommen, daß ſolches geſchehen ſey. Nachdem nun dieſes Gehörne im Januario oder Februario wieder verecket iſt, ſo fängt er im Martio an zu ſchlagen. Er kan ſich damit eines Fuchſes oder kleinen Hundes erwehren, aber den Wolff ſcheuet er gewaltig. Die Rehe halten ſich nicht zuſammen, wie die Hirſche, in einem Trupp, ſondern gehen paar-weiſe, ein Rehebock und eine Ricke beyſammen, bis die Zeit kommt, daß die Ricke ſetzen ſoll; alsdenn gehet ſie ziemlich weit ſeitwerts, aus Furcht, daß der Bock die Jungen umbringen möchte. Sie brunfften im November und December, und die Ricke ſetzt zwiſchen Oſtern und Pfingſten zwey Jungen oder Reh-Zicklein, nemlich ein Böcklein und ein Ricklein, die denn gemeiniglich beyſammen bleiben. So lange, bis die kleinen freſſen können, erziehet ſie ſolche, alsdenn begiebt ſie ſich nebſt denenſelben wieder zu ihrem Rehebock. Die jungen bleiben bey denen alten, bis ſie jährig werden, alsdenn wechſeln ſie weiter, und paaren ſich gleichfalls. Im Frühling und Sommer ſind ſie gerne in denen jung aufgeſchoſſenen Höltzern, wo ſie nicht weit auf die grünen Saat-Felder haben, und des Nachts ſich weiden können. Im Winter aber verſtecken ſie ſich in tieffe Wälder, wo es Brunnen-Quellen, Moräſte, Brombeer-Sträucher, Bimſen und allerhand grüne Kräuter giebt, da ſie die Knoſpen, grüne Blätter und Schößlinge der neu-wachſenden Sträucher abbeiſſen. Der Bock gehet voran, und tritt allezeit am erſten aus dem Holtze, um zu kundſchafften, ob keine Gefahr vorhanden, und die Ricke folget hernach; hingegen wenn ſie geſchrecket oder gejaget werden, bleibet der Rehebock allemal zurücke. Ein fliehend Rehe giebt den Hunden viel zu ſchaffen, ſonderlich im Hetzen, thun viel Abſprünge und Wechſel-Gänge, daß die Hunde irre werden. Im Jagen und Treiben lauffen ſie ins Runde, auch zuweilen durch die Treiber, oder drücken ſich in einen Strauch, wie Haſen zur Erden, bis man vorüber iſt. Sie färben ihre Haare des Frühlings, wie die Hirſche, laſſen die graue Winter-Haare fallen, und werden roth. Wenn ſie ſich legen wollen, ſcharren ſie des Sommers einen runden Platz in die friſche Erden, des Winters aber kratzen ſie den Schnee weg, um trocken zu liegen. Sie haben ein ſcharfes Geſicht, und einen ſtarcken Geruch, ſind ſchnell im Laufen, und fertig im Schwimmen. Wenn das Wetter ſich ändern will, höret man den Rehbock offte ſchreyen, er bellet faſt wie ein Hund, aber langſamer und heiſſer. Der Bock hat einen ſtärckern Fuß, rundere Schaalen, und einen vollern Ballen, als die Ricke, bey welcher alles ſchärffer und ſpitziger. Es lauffet zwar der Bock im Auguſto aufs Blat, als zu welcher Zeit er nach der Stimme des Rehes gehet, welcher Ruf dergeſtalt lautet, als ob man auf einem Blatte einen gleichſtimmigen Pfiff thäte, dahero auch die alten Jäger in den Gedancken geſtanden, als ob er zu ſolcher Zeit brunffte, wie denn auch das vielfältige Jagen es einem faſt ſolte glauben machen; alleine es iſt dieſes Jagen vielmehr eine wilde Geilheit, welche der Bock mit denen ſchmalen Rehen beginnet, nicht aber mit alten Rehen, maſſen dieſelben zu ſolcher Zeit noch die Jungen bey ſich führen, und ihnen die Milch genieſſen laſſen. Die Ricke läufft auch aufs Blat, aber nicht ehe, als wenn ſie ihre Jungen hat, und dieſelben von ihr abgegangen ſind. Wiewohl der Bock im November und December, und alſo in ſeiner wahrhafften Brunfft ebenfalls aufs Blat lauffet, wie man ſolches aus der Erfahrung hat. Bey der Rehe-Jagd wird in Brüchen, Moräſten oder kleinen Büſchen, mit leichten Netzen, die um etliche Maſchen höher ſeyn müſſen, als die Haſen-Garne, damit ſie nicht drüber ſetzen, eine Stallung umſtellet, und die Rehe durch Treiben oder Jagd-Hunde in die Netze gejaget, worinnen ſie entweder lebendig gefangen, in Kaſten gethan, und nach einem Thier-Garten geführet werden: Oder, man giebet ihnen den Nickfang, (Genickfang) und liefert ſolche an gehörige Orte. Weil aber ſo wohl die Ricken als Böcke in

die

die Netze lauffen, thut eine Herrſchafft wircklicher, wenn ſie die Böcke nur wegfangen oder pürſchen, denn eine iede Ricke, wenn ſie um ihren Bock gekommen, bringet ſchon einen andern Bock wieder, dieſer aber, wenn er ſeine Ricke verlohren, gehet andern nach aus dem Gehäge. Die Rehe werden an vielen Orten zu der Niedern-Jagd, in Chur-Sachſen und incorporirten Landen aber zur Mittel-Jagd gerechnet. Das Reh-Wildpret iſt zart, vor andern Wildpret wohl-ſchmeckend, und ſehr geſund. Die beſten Stücken davon, als der Rücken, Keule und Büge werden gebraten, das übrige gleich andern Wildpret gekocht zugerichtet. Wie ſolches nicht nur bey dem Hirſch-Wildpret, ſondern auch ſonſt unter den Erklärungen derer beſondern Speiſen beſchrieben zu finden. In der Artzney dienet das Fleiſch, und das Gerinnſel oder Lab mit Wein vor den Bauch-Fluß; die Galle mit Honig und Lupinen-Mehl zur Salbe gemacht, benimmt die Flecken des Angeſichts; mit Waſſer vermiſcht nimmt ſie die Schwärtze oder den Brand von der Sonnen weg; mit Honig in die Augen geſtrichen, oder mit Frauen-Milch eingeflöſſet, benimmt ſie die Dunckelheit der Augen.

Rehe-Kaſten, iſt ein höltzerner Kaſten, darinnen ein in Netzen gefangener Rehe-Bock oder Rehe lebendig von einem Ort zum andern geſchaffet werden kan. Er wird nach der Gröſſe eines Rehes von leichten und dünnen Bretern zuſammen geſchlagen, und mit behörigen Bändern, Lufft-Löchern und Schubthüren, und an dem Ende, wo der Kopff iſt, mit einer kleinen Krippe und einem eiſernen Räuffgen verſehen. Dieweil aber die Rehe ein weichliches zartes Leben haben, und wenn ſie eingefangen und in Kaſten gethan werden, darinnen ſpringen und ſich ſtoſſen, und in kurtzer Zeit dahin fallen, iſt höchſt nöthig, daß man den Deckel oben von Barchent oder doppelten Zwillig an beeden Enden feſte und ſteiff angezogen, beſchlagen laſſe, ſo kan ſich das Rehe nicht im Genicke ſtoſſen, oder Schaden nehmen. Auf den Seiten müſſen eiſerne Ringe zum Angreiffen gemachet, und der Kaſten mit grüner Oel-Farbe angeſtrichen, auch an denſelben Rehe-Böcke und Rehe gemahlet werden.

Rehe-Netze, werden insgemein funffzig gedoppelte Schritte lang, und ſechzehen bis zwanzig Maſchen hoch gemachet, deren iede drey Zoll lang ins gevierte ſeyn ſoll, damit kein Fuchs oder Haſe hindurch ſchluppen könne. Die Leinichen, davon ſie abgeſtricket werden, ſollen von vier Garn dick geſponnen, die Schlag-Leinen aber zwölff Garn-Faden dicke ſeyn, und an iedwedem Ende ein paar gute Klafftern vorgehen, ſolche an den Haacken und Hefftel zu binden, welche von weißbüchenem Holtze, und die Furckeln fein leichte ſeyn ſollen, damit ein Mann ſolches tragen, und füglich, leicht und bequem ſtellen könne. Wenn nun der Stell-Mann das Netze aufgebunden, und den Hefftel in der rechten Hand, auch das Garn zum Ablauffen gefaſſet hat, und den Haacken verkehret auf der lincken Schulter träget, ſo nimmt ein anderer ihm den Hefftel und etwas vom Netze, von dem Haacken, ſchlägt ein, oder bindet an, und läſſet den Mann mit dem Netze ablauffen, denn wird ſolches ſcharff angezogen, hinten nach ausgeſchlagen, daß es recht ſtelle, und wieder ein anderes genommen, bis man mit der gantzen Stallung fertig. Dieſe Rehe-Netzen können auch auf der Wolffs-Jagd gebrauchet werden, indem man damit hin und her Winckel und Haacken ſtellet, daß ſie unverhofft gefangen und erſchlagen werden; wiewohl ſie zu der Rehe-Jagd und vor die Füchſe am beſten, und der ohngefehr achtzehen Stücke bey einem Jagd-Gezeug zu halten ſind. Ein ſolches Netze dörffte mit aller Zubehör, des Seilers Arbeit und Hanff nicht über ſechs Thaler in allem zu ſtehen kommen.

Rehling, ſiehe **Röhling**.

Rehmen, ſuche **Rähmen**.

Reib-Aſch, iſt ein runder und tieffer hart gebrannter irdener Napff, worinnen man etwas mit einem darzu gehörigen von Holtz gedrehten und unten dick zugerundeten Kloppel, ſo die Reib-Keule genennet wird, klein und klar zu reiben, ingleichen Butter zu Schnee zu zertreiben pflegt, als die man ſonderlich zu denen ſo genannten Sand-Torten brauchet, wovon dieſer Artickel nachzuſehen.

Reib-Eiſen, iſt ein von Blech lang und hohl durchlöchert und dicht ausgeſchlagenes Inſtrument, worauf Zucker, Semmel, Brot und andere Sachen gerieben werden. Die gantz kleinen Reib-Eiſen brauchet man in der Küche zu Muſcaten-Nüſſen und andern Sachen, ſo darauf klein gerieben werden.

Reiber, iſt ein Stroh-Seil oder Wiſch, ſo die Dreſcher zwiſchen den Zancken eines Rechens hängen haben, und damit die auf den Scheun-Tennen ausgedroſchene Frucht, nachdem ſolche vorhero mit dem Rechen aufgeworffen oder gewendet worden, von einer Seite zur andern aufzureiben oder aufzurüſcheln pflegen. Nach iedesmahligen Aufwerffen geſchiehet das Aufreiben, und nach dieſem wird allewege das gröbſte mit dem Flederwiſch ſo rein, als es ſeyn kan, abgekehret, und unter dem Nahmen der Uiberkehr beyſeite gethan.

Reib-Keule, ſiehe **Reib-Aſch**.

Reich-Gabel, iſt eine groſſe zweyzänckigte eiſerne Gabel mit einem langen höltzernen Stiel, womit man in der Erndte die Garben dem auf dem Erndte-Wagen ſtehenden Läder zulangt. Man braucht ſie auch zum Heu- und Grummet-Aufladen, und wird ſie daher auch einiger Orten eine Heu-Gabel genannt.

Reichthum, wird der überflüßige Vorrath an zeitlichen Gütern genennet, da man ein mehrers hat, als man ordentlich gebrauchet. Oben iſt bereits angeführet worden, wie ein ieder Menſch auf einen Zehr-Noth- und Ehren-Pfennig bedacht ſeyn müſſe. Wenn nun einer ſo viel im Vermögen hat, als er vor ſich und die Seinigen zur Nothdurfft, Bequemlichkeit und zum

Wohl

Wohlſtand bedarf, und noch darneben ein mehrers übrig hat, als er auf die künfftige Zeit noch wahrſcheinlich bedarff, heiſſet man ihn reich. Ein ſolcher Uiberfluß aber, der eben Reichthum heiſſet, iſt nicht einem ieden nützlich, noch auch ohne Bedingung nöthig; deshalber pfleget man davor zu halten, es können nur folgende dreyerley Perſonen mit ihrem Reichthum den allerbeſten Nutzen ſchaffen, und um ſolchen durch gerechte Mittel, ohne Grentzen zu erlangen trachten: Der König, der Kauffmann und der Wohlthäter. Wiewohl alle Menſchen ſollen, ſo weit es möglich iſt, Wohlthäter und liebreich ſeyn. Und zu dieſer Abſicht iſt alſo ieder verbunden, ohne ängſtliche Sorge, wann Gott Gelegenheit giebt, und durch gerechte Wege Reichthum zu ſuchen. Ja in dieſer Faſſung des Hertzens hänget auch der Menſch das Hertz nicht daran, oder macht den Reichthum und Mammon zu ſeinem Herrn und Gott. Wer aber den Reichthum in anderer Ordnung und um ſein ſelbſt willen ſuchet, und darnach begierig trachtet, oder ſolchen auch ſchon hat, folglich alſo nur reich werden will, damit er Reichthum habe oder zu ſeinen Lüſten brauchen könne, von dem ſagt die Chriſtliche Religion, daß derſelbe zum Himmelreich ungeſchickt ſey, daß er in viele Verſuchung und Stricke des Verderbens falle, es ſey ſchwerer, daß ein Reicher ins Himmelreich eingehe, als daß ein grobes Schiff-Seil durch ein Nadel-Oer gehe. Solchen Leuten iſt der Reichthum ſchädlich, und ſolchen möchte, wenn ſie ernſtlich nach ihrem Heil trachten, nicht zu verdencken, ſondern ein guter Rath ſeyn, wenn ſie ſich in freywillige Armuth begeben. Auſſer dieſem rechten Verſtand der Chriſtlichen Moral, womit auch die vernünfftige übereinſtimmet, iſt es eine übertriebene Moral, auf das andere Extremum zu fallen, und vielmehr arm zu werden, oder zu ſeyn und zu bleiben zu trachten. Meiſtentheils lieget hierbey auſſer der Unwiſſenheit eine andere unordentliche Begierde und ein ſchlimmer Bewegungs-Grund zum Grunde. Nemlich Faulheit, Verſchwendung, oder die Meinung, Gott etwas abzuverdienen, die Werck-Gerechtigkeit, ein Hochmuth, etwas ſonderliches vor andern Menſchen zu ſeyn. Doch nehmen wir hier billig den Zuſtand eines Menſchen aus, der von Gott auſſerordentlich zu einem Geſchäfft beruffen, in welchen ihm zeitliche Güter, noch mehr aber ein Uiberfluß nur hindern würden. Wenn ſich derſelbe alſo von dieſen Dingen los macht, als welches Gottes Wort auch erfordert, da iſt es gantz was anders.

Reif, iſt ein gefrorner Thau oder Nebel, der ſich auf die Erde leget, und an Bäume und andere Cörper anſetzet, und von der Kälte gerinnet. Der Reif thut an den Bäumen, wenn ſie in der Blüte ſtehen, ſo wohl als an denen Reben groſſen Schaden. Damit dergleichen denen Bäumen nicht wiederfahren möge, ſoll man zu denenſelben, ſonderlich zu denen [illegible], deren Knoſpen gleich ausbrechen wollen, mit Waſſer angefüllte Geſchirre, an zweyen oder wohl an allen vier Seiten, zum wenigſten an einer ein recht groſſes ſetzen, oder auch fünff oder ſechs Zoll vom Stamm hinweg ein Gräblein herum machen, und ſolches gegen Nachts mit Waſſer füllen, welches letztere denn noch zu ihrer Erfriſchung gedeihet, ſo daß ſie deſto frecher antreiben. Doch iſt dabey zu mercken, daß wenn man um die Bäume alſo aufgräbet, auch Waſſer in die Gruben gieſſet, und es dergeſtalt allezeit gegen Nachts wiederholet, ſolches ohne Entblöſſung der Wurtzeln auch nur an ſolchen Orten geſchehen müſſe, daß der Baum nicht ohne das ſchon ziemlich feuchte ſtehet, weil er ſonſt gar zu Waſſer-ſchlüngig werden würde: der Urſachen denn die beygeſetzten Geſchirr dienlicher, den Reif an ſich zu ziehen, und aufzufangen, daß er die Baum-Blüte unbeſchädigt laſſe. Gewiß iſt es, daß die Baum-Gärten, ſo auf einer Inſel ſtehen, oder mit Waſſer rings umgeben ſind, nicht leichtlich an der Blüte von dem Reif Schaden leiden, weil die ſtets aufſteigende Waſſer-Dünſte oder Dämpffe, als welche die fallende Kälte und gefrierende Krafft brechen, ſolches hindern und verwehren. Wenn ſtarke Reiffe den Reben Schaden zufügen, muß man in dem nächſt darauf folgenden Schnitt dahin ſehen, daß alles verletzte und unſaubere glat weggeſchnitten werde, ſo erholen ſich dieſelben wiederum und können deſto luſtiger treiben; hingegen ſo es unterlaſſen wird, giebt es mit der Zeit unluſtige und unfruchtbare Stöcke. Sonſten empfangen die Reben nicht ſo leichtlich von den Reiffen einen Schaden, ſo man ſie, wenn ſie ausſchlagen, deſto beſſer beſchneiden läſſet; denn das ſpäte Reben-Schneiden machet, daß die Reben allererſt blühen, wenn die Sonne ſchon kräfftiger und wärmer zu ſcheinen beginnet. Denen zarten Sommer- und Schirm-Gewächſen thut der Reiff gleichfalls groſſen Schaden, ſonderlich wenn er im hohen Frühling dieſelben unvermuthet überfället, dieweil man ſonſten durch Bedecken oder Einſetzen der Gewächſe demſelben zuvor kommen kan. Der Reif, der wie Schnee und nicht Eiß-artig auf das Gras, Laub, oder was er ſonſt trifft, niederfället, deutet auf klare Lufft; ſo er aber in der Lufft auffähret, und ſich nicht wieder auf die Erde giebt, ſo fällt er nach Gelegenheit wieder herab.

Reif, Reiffung, iſt ein gewiſſer Zuſtand zuförderſt der Obſt- und Saat-Früchte, derer Pflantzen, hiernächſt aber auch anderer Theile, die man zu gewiſſen Zwecken nutzen kan, z.E. am Schaffte, des Holtzes, der Rinde, it. der Wurtzel, Knollen, und endlich an denenjenigen Pflantzen, die keine Früchte tragen, derer Blätter und des Getraidigs, darinnen dieſe Stücke zu ihrer vollkommenen und ſolcher Beſchaffenheit gelanget ſind, daß ſie entweder gleich oder doch vermittelſt einer Zubereitung in der Wirtſchafft zur Hülle oder Fülle der Menſchen können gebrauchet werden. Dieſer

Zuſtand

Zuſtand wird nun nach Unterſcheid der Pflanzen und der Gegenden, theils aus der Natur derſelben, theils aus der Zeit, darinne er dazu ſeyn pfleget, wenn nicht einige Urſachen, als Wärme, Regen, Wind ꝛc. etwan gefehlet haben, theils aus der Gröſſe, aus der Farbe, aus dem Geſchmack, durch das weiche oder harte Anfühlen, theils gleich von auſſen, theils durch genauere Unterſuchung, Auflöſung und Eröffnung, theils an der Sache ſelbſt, theils an denen damit verbundenen Theilen u. ſ. f. in der Haus-Wirtſchafft erkennet und erforſchet, wenn man nicht zu gantz beſonderer Abſicht eine Sache von denen Pflantzen im unreiffen Zuſtande nöthig hat, oder brauchen will. Ordentlicher Weiſe aber nimmt man der Erde und ihrem Schoſſe nichts in der Wirtſchaft, als bis es reiff iſt, weil man auſſerdem Schaden und Abgang an dem Nutzen davon auf vielerley Weiſe hat. Woran man nun ins beſondere bey ieder Frucht oder Sache einer Pflantze erkenne, daß ſie zum Stand der Reiſe gelanget, das kan man hier auſſer der obengegebenen allgemeinen Anleitung nicht anführen, ſondern gehöret in die ſpec. Artickel. Uiberdem aber wird dazu Erfahrung und Erkänntniß des Pflantzen-Reichs und derer Früchte erfordert, ſonderlich aber dienen viele ſinnliche Anmerckungen und Erfahrungen ſelbſt in der Praxi darzu, dadurch man den Stand der Reiffe und Zeitigung genau beſtimmen lernet. Wer die Natur und Ordnung des Wachsthums der Pflantzen überhaupt verſtehet, darzu wir unter dem Artickel Pflantzen einige Anleitung gegeben, auf dieſe und jene Art der Pflantzen inſonderheit appliciret, und ſich in dieſer Betrachtung ein wenig übet, hiernächſt aber die verſchiedenen wirtſchafftlichen Zwecke mit denen Pflantzen, ihren beſtändigen und unbeſtändigen Theilen dazu hält, der wird ſich leicht in Specialibus auch bey dieſer wichtigen Wirtſchaffts-Sache finden.

Reiff, heißt ein höltzernes Band, dergleichen die Böttger oder Faß-Binder um die Fäſſer legen. Hierzu nimmt man Eſchen-Eichen-Haſelſtauden-Ulmen-Bircken-oder Weiden-Holtz, und wenn ſie recht beſtändig ſeyn ſollen, ſo müſſen die **Reiff-Stäbe, Reiff-Stangen,** oder **Reiff-Stecken,** (denn alſo nennt man das Holtz, daraus man die Reiffen macht,) im Januario oder Februario im letzten Viertel, ehe noch der Safft ins Holtz kommt, zu groſſen und kleinem Gebände gehauen werden. Man kan ihnen flugs die Rinden abſchälen, denn ſo halten ſie an den Fäſſern etliche Jahre hindurch, da ſie im Gegentheil, wenn ſie in den Rindern ſtecken bleiben, viel eher morſch werden. Und mit dergleichen Reiffen ſoll vornehmlich das Gefäſſe gebunden werden, darauf man das Lager-Bier in die Keller leget, denn ſo darff man ſich nicht ſo leicht Schadens befürchten.

Reiff, heiſſet auch ein gewiſſer blecherner Rand, den man zu den aufgelauffenen Köchen brauchet, und dieſelben damit umfaſſet, wenn ſie in den Ofen gebacken werden ſollen. Dergleichen Reiffe müſſen alſo beſchaffen ſeyn, daß ſie können enge und weit gemacht werden, nach dem der aufgelauffene Koch in Anſehung der Tafel groß oder klein ſeyn ſoll, und findet man dergleichen Reiffen, die ſich wohl viermal verkleinern laſſen.

Reiger, Raiger, Reiher, Fiſch-Reyher, iſt ein Vogel, der dem Schnabel, langem Hals und Füſſen nach, dem Storche ziemlich gleich kommt, und bey der Fiſcherey ſo groſſen Schaden, als der Fiſch-Otter verurſachet. Es giebt deren verſchiedene Gattungen, welche man am meiſten und erſten gewahr wird, wenn ſie Herbſt- und Frühlings-Zeit ihren Zug thun; und ſind erſtlich die groſſen, welche licht-grau auf dem Rücken, am Leibe aber weiß mit ſchwartzen Flecken eingeſprenget ſind, dieſe haben einen ungemeinen groſſen, langen, ſcharfen, rothen Schnabel, gelbe Füſſe und einen weiten Kropff, welcher ein gutes Kannen-Maaß hält, ſind auch noch halb ſo groß, als die andern Arten Reiher. Ferner findet man kleinere, welche gantz dunckel-grau auf dem Rücken, am Kopffe aber ſchwartz ſind, auch einen ſchwartzen Schnabel, und blaue kurtze Füſſe haben. Dieſe beyde Arten haben auf den Köpffen ihre ſchöne Federn, gemeiniglich zwey oder drey, welche ihnen, zumal im Fliegen, hinterwärts auf dem Kopffe aufliegen. Sie horſten beyde nicht hier zu Lande. Die dritte Art aber ſind die bekannten grauen Reiger, welche bey uns auf hohen Bäumen, mehrentheils am ſumpfigen und moraſtigen unweit von Seen und Flüſſen gelegenen Oertern zu horſten, und gemeiniglich drey Junge auszubringen pflegen. Die Bäume, darauf ſie horſten, verdorren von dem hitzigen Miſt, den ſie darauf fallen laſſen. Ihre Nahrung beſtehet in Fiſchen, an denen ſie groſſen Schaden thun, denn ſie gehen bis an den Bauch ins Waſſer, und fangen die Fiſche, die in groſſer Menge auf ſie zu ſchwimmen, häufig weg. Ob die Fiſche aus einer eingepflantzten Zuneigung ſo gerne um die Reiger ſind, oder ob ſie aus Haß auf dieſelben, als ihre Feinde los gehen, läßt man dahin geſtellt ſeyn, gewiß aber iſt, daß die Fiſcher, wenn ſie Reiger-Fett unter den Köder nehmen, den ſie an die Angeln ſtecken, oder in die Reuſſen hängen, ſolchergeſtalt mehr Fiſche, als durch andere Köder fangen ſollen. In Ungarn giebt es Reiger, die faſt gantz weiß, aber etwas kleiner, als die gemeinen Reiger, ſonſten aber an der Geſtalt ihnen gantz gleich, aber dabey ſehr träg und langſam ſind, und wenn ſie Ungewitter vermercken, ſich ſo hoch in die Lufft und über die Wolcken ſchwingen, daß man ſie aus dem Geſicht verlieret. Dieſe ſind für andern ſehr gefräßig, verſchlucken auch Muſcheln, und wenn ſie mercken, daß ſie ſich im Kropffe von der Wärme aufgethan, geben ſie ſolche wieder von ſich, und ſuchen erſt das Fleiſch heraus. Die Reiger ſollen als ſchadhaffte Vögel an Teichen, ſonderlich wo Brut iſt, nicht gelitten, ſondern wie man kan und mag weggepürſchet werden. In Sachſen werden ſie zur Nieder-Jagd gerechnet, in Oeſterreich und anderer Orten aber zur

Luſt-

Luſtbarkeit groſſer Herren geheget, und meiſtentheils im Frühling ſehr koſtbar gebaitzet, zu welcher Baitze gemeiniglich nur Ger-Falcken, oder Blau-Füſſe genommen werden. Die ſchönen Federn am Kopffe werden in Ungarn, Perſien und der Türckey ſehr hoch gehalten, und von groſſen Herren mit Edelgeſteinen verſetzet, an denen Mützen und Turbanen getragen. Das Reiger-Fleiſch ſchmecket ſtarck nach Fiſchen, abſonderlich der alten, darum es nicht wohl zu eſſen; wiewohl die jungen und halbwüchſigen Reiger wegen ihres zarten Fleiſches in Franckreich vor ein Leckerbißlein gehalten werden. Das Fett wird, wie obgedacht, von den Fiſchern unter die Köder, auſſer dieſem aber auch in der Artzney äuſſerlich zu Linderung der podagraiſchen Schmertzen, Benehmung der Taubheit und Dunckelheit der Augen gebraucht.

Reiger-Baitz, iſt eine Jagd-Luſt groſſer Herren, da ſie die Reiger mit abgerichteten Raub-Vögeln, Falcken, oder Blaufüſſen fangen laſſen. Man nimmt ſolche an einem ſchönen und ſtillen Tage vor, und begiebt ſich zu Pferde mit den Falcken, an einen ſolchen Ort, wo man weiß, daß ſich Reiger aufhalten. Wenn nun die Stöber-Hunde einen Reiger aufgetrieben, der Falckenier auch zum rechten Vortheil den Vogel abgeworffen, und der Reiger den Falcken gewahr wird, ſo ſpeyet er den eingeſchluckten Raub von kleinen Fiſchen, während Flugs herab, um ſich zur Flucht leichte zu machen, oder da er noch nüchtern, fängt er an mit beſonderm Fleiß über ſich zu ſteigen, daß er faſt kaum zu ſehen; der Falcke ſteiget auch in die Höhe, thut aber, als ob er den Reiger nicht ſähe, bis er durch ſonderbare Umſchweiffe und unglaubliche Geſchwindigkeit dem Reiger die Höhe abgewonnen, worauf er anfängt mit ſeinen ſtarcken Waffen auf den Reiger einen hefftigen Anfall zu thun, giebt demſelben einen Griff und Fang, dann ſchwingt er ſich wieder ober, um und neben ihn herum, bis er ſeinen Vortheil erſiehet, ihn gar anzupacken, weil er ſich vor des Reigers ſpitzigem Schnabel wohl vorzuſehen hat, indem hierdurch, wenn der Reiger den Hals auf den Rücken legt, und den Schnabel über ſich hält, mancher junger unerfahrner Falcke gar leichte und öffters geſpieſſet wird, weswegen auch zuweilen zwey Falcken, als ein alter und ein junger auf einen Reiger gebaitzet werden, damit deſto weniger Gefahr dabey zu beſorgen. Zuweilen wendet ſich der Reiger mit ſeinem gantzen Leibe, und ſchwebet oder wieget mit ausgeſpannten Flügeln, als mit einem Seegel, in freyer Lufft, ſeinen Feind deſto verwahrter zu empfangen, ſo ihm aber gleichwohl meiſtentheils misräth, daß er überwunden wird, und mit dem Falcken zugleich herunter fällt. Ein ſolchergeſtalt gefangener Reiger wird gemeiniglich mit einem blechernen Ring, woran der Herrſchafft Nahmen und Jahr-Zahl geſtochen, wieder los gelaſſen, ſo daß es vielmals geſchiehet, daß ein ſolcher Reiger über viel Jahre hernach wieder gefangen wird, der ein oder mehr dergleichen blecherne Ringe an den Füſſen hat. Die Jagd-Worte hierbey ſind: Der Vogel wird an den Reiger gelaſſen; er ſteigt, wenn er in die Höhe flieget; er ſchläget den Reiger, wenn er von oben herab auf denſelben ſtöſſet; wenn er etwas gefangen, wird er darauf abgerichtet und geäſet; er fället in ein ander Land, wenn er irre worden und ſo fort.

Reihe-Schanck, wird bey einer Gemeine auf dem Lande die Berechtigung genennet, wenn dieſelbe nicht zuläſſet, daß ein eigener Schenck-Wirt in ihrem Dorffe ſich aufwerffe und feſt ſetze; ſondern da vielmehr in gewiſſer Ordnung ein Nachbar nach dem andern Bier einleget, und ſolches an Fremde verzapffet und ausſchencket.

Rein, ſiehe **Rain**.

Rein-Ancke, ſuche **Rhein-Ancke**.

Rein-Blume, ſiehe **Rhein-Blume**.

Reinfahrn, ſuche **Rheinfahrn**.

Reinfall, iſt ein Wein, ſo in Iſtrien, auf dem felſichten Gebirge Proſeck wächſet, daher er auch gemeiniglich Proſecker-Reinfall genennet wird. Er iſt ſowohl wegen ſeiner Tugenden als Annehmlichkeit ſehr berühmt, und weil die daſigen Einwohner, welche ſich deſſen täglich bedienen, dabey ſehr alt werden, ſchreibt man dieſes ſeinen Kräfften zu, und hält ihn vor ſehr geſund.

Reinkraute, ſiehe **Beer-Kraut**.

Rein-Weiden, ſuche **Rhein-Weide**.

Reiſe-Kappe, oder auch **Regen-Kappe**, wird eine Bedeckung des Haupts genennet, der man ſich in Winters-Zeit und ſonſt bey übler Witterung, und ſonderlich auf der Reiſe bedienet, und beſtehet ſelbige in unterſchiedener Art. Bey dem Frauenzimmer führet dieſen Nahmen ein Uiberſchlag, die vornen auf der Stirne in zwey Falten geleget, und mit ſeinen breiten Zipffeln herab hanget, hinten aber hat er einen Teller oder Neſt; dergleichen werden insgemein aus Atlas, Taffent u. ſ. f. geſchnitten, geſtopffet, und mit Baum-Wolle oder ſeidener Watte gefüttert. Andere bedienen ſich wegen des Regen-Wetters einiger von gewächſter Leinwand gefertigten; auſſer dieſen findet man vorietzo eine Art gantzer Uiberzüge, die ſich über den Kopff ſtürtzen laſſen, deren Untertheil als ein Kragen über die Achſeln ſich ausbreitet, der vordere Theil, ſo vor das Geſichte zu ſtehen kommt, iſt in Form einer Masque beſchaffen, darinnen ſich vor den Augen geſchliffene Cryſtalle befinden, um dadurch ſich umſehen zu können, doch dürfften bey öfftern und langem Gebrauch die Augen darbey Schaden leiden; derer aus wollenen Garn gewirckten und ordentlich nach dem Geſichte abgetheilten Mützen, welche ſich ebenfalls bis auf die Achſeln herunter ziehen laſſen, hier nicht weitläufftig zu gedencken. Die meiſte Bequemlichkeit in dem gemeinen Leben verſchaffen bis dato noch die aus den rauhen Schaaf-Fellen auf Art der Perruquen gemachte Mützen, derer herab

ab hangende Zöpffe in bedürffendem Fall unterm Hals ſich zuknüpffen laſſen, die doch aber ietzo abkommen.

Reiß, iſt eine ſehr nützliche Frucht, die aber bey uns nicht, ſondern vornehmlich in den Morgen-Ländern fortkömmt, auch in Italien und dem ſüdlichen Theile Franckreichs glücklich gezeuget wird. Es iſt aber kein Zweifel, daß derſelbe auch bey uns gebauet werden könne. Denn er erfordert mittelmäßiges Land und gute Wartung, und wird in rothen und weiſſen eingetheilet. Das Land muß nahe an einen Bach oder Waſſer liegen, oder der Boden eines Teiches ſeyn, den man ab- und anlaſſen kan. Ehe der Saame geſäet wird, muß man ihn in friſch Waſſer einweichen. Die Ausſaat geſchieht im Frühling, wenn die Kälte vorbey. Er wird dicke wie Korn geſäet und eingeeget. Alsdenn läßt man ein paar Finger hoch Waſſer darüber. Darauf ſchießt er häufig aus dem Waſſer herfür, welches vor dem Schnitt etliche Tage vorher wieder abgelaſſen wird, damit die Frucht und der Boden abtrockene. Darauf wird er, wenn er dürre, geſchnitten und eingebracht. Die Felder werden dadurch gar nicht ausgeſogen, ſondern wegen des Waſſers ſehr fett, daß man, wenn auch der Reiß drey Jahr darauf geſtanden, darauf Winter- und Sommer-Getraide bauen kan. Unkraut und Ungeziefer wird auch durch das Waſſer vertrieben. Es giebt übrigens der Reiß eine wohlſchmeckende, nährende und das Geblüt-vermehrende Speiſe ab, die zwar etwas ſtopfet, zu den Bauch-Flüſſen aber nicht undienlich iſt, dahero man erſt in der Milch, darinnen der Reiß gekocht werden ſoll, glüende Kieſel-Steine abzulöſchen pfleget, und dieſes Gerichte hernach als ein gutes Mittel wider die rothe Ruhr preiſet. Sonſten wird zu einem guten und dauerhafften Reiß erfordert, daß er ſchön weiß, und gleichſam durchſichtig rein, grob und gantz, auch in der Hand wohl gewichtig ſey, und nicht übel rieche. Ob nun ſchon in gantz Oſt-Indien und dieſer Orten der Reiß ſo gemein iſt, als bey uns Europäern das Getraide, und dieſer von den Innwohnern nicht nur als Brot gebacken, ſondern auch aus ſelbigem Wein und Brantewein bereitet wird, ſo beſtehet dennoch bey uns deſſen Gebrauch einig und allein darinnen, daß man ihn theils an Fleiſch, Hüner, Capaunen u. ſ. f. kochet und darüber anrichtet, theils eine gute Zugemüſe daraus bereitet, davon inſonderheit der Reiß in Schmaltz gebacken, von einigen als eine gute ſchmackhaffte Speiſe gerühmet wird. Bey allen dieſen aber erfordert die Sorgfalt des Koches, daß er ihn förderſamſt wohl vorbereite, welches darinnen beſtehet, wenn aus ſelbigem die gantzen Körner, welche faſt wie Gerſten-Körner ausſehen, nebſt andern darunter befindlichen Unrath geleſen worden, wäſchet man ihn in laulichtem Waſſer, gieſſet dieſes davon, und brühet ihn von neuen mit ſiedendem Waſſer, daß er berſte und aufqvelle; alsdenn wird er ordentlich in Milch oder Fleiſch-Brüh am Feuer geſotten. Weil aber der Reiß ſich ſehr leicht im Topffe anleget und anbrennet; als muß er mit dem Löffel offt und viel umgerühret werden. Dieſer Beſchwerniß hingegen überhoben zu ſeyn, bedienen ſich einige folgender Beqvemlichkeit: Es werden zwey erdene Töpffe dergeſtalt in einander geſetzet, daß der innere mit ſeinem Rande, der etwas breit ſeyn und einige Oeffnung haben muß, auf den äuſſeren aufliege, und in übrigen zwiſchen beyden ein Raum bleibe, den man alsdenn mit Waſſer anfüllet, und in ſolchem Stande beym Feuer beſtändig erhält, worzu die gedachten Oeffnungen nützen, daß immer etwas heiſſes Waſſer nachgegoſſen werden kan. Dieſes zwiſchen beyden Töpffen kochende Waſſer verhindert alsdenn, daß der Reiß in dem innern Topffe nicht anbrenne, und doch darbey wohl aufkoche. Dieſer abgekochte Reiß wird, wie oben erwehnt, hierauf über das Fleiſch angerichtet, die daraus bereitete Zugemüſen aber, es ſey nun ein aufgelauffener Koch, oder ein vor ſich nur dick und gnug ausgekochter Reiß, oder ein durch das Haar-Tuch geſtrichenes Mus u. ſ. f. werden mit Zucker und Zimmet, das letzte inſonderheit auch mit geriebenen Citronen-Schalen garniret. Den Reiß endlich in Schmaltz zu backen, verfähret man alſo: Man kochet denſelben zuvörderſt in Milch ſehr dick, und nur halb gahr, ſchlägt, wenn der Reiß noch in voller Hitze iſt, eine halbe Mandel Eyer darein, und rühret es wohl durch einander, ſchüttet ſolches auf ein Bret, darauf man ihn in die Länge und ſchmal auf einander ziehet, daß er deſto beſſer erkalte, ſtreichet ihn darbey mit einem naſſen Meſſer fein glatt, und läßt ihn hart werden. Hierauf ſchneidet man länglichte Stücke eines Fingers breit daraus, beſtreuet ſolche mit Mehl, leget dieſe in heiſſes Schmaltz, und bäcket ſie fein braun daraus. Weil ſich nun dieſe gebackene Stücke nicht wohl aus dem Schmaltz wieder bringen laſſen, ſo ſeiget man gemeiniglich dieſes gantz davon herunter, und ſchüttet den Reiß auf einmahl heraus in die Schüſſel, reibet alsbald Zucker darauf, weil er noch naß und warm iſt, ſ. i. g. Einige machen auch eine Klare von Weiß-Bier, Mehl und Eyern, qvirlens zuſammen, und ſaltzen es ein wenig, ſchütten auch einen Löffel voll Schmaltz in die Klare, daß ſie fein röſch und kraus wird; ziehen den Reiß durch, und backen ſolchen aus heiſſem Schmaltz fein Gold-gelb; andere zerklopffen einige Eyer in einer Schüſſel, ſprengen etwas Saltz darein, ziehen den Reiß dahindurch, und backen ſolchen wie nur gedacht.

Reiß-Bley, ſiehe **Bleyweiß**.

Reiſſel-Beere, ſiehe **Berbis-Beere**.

Reiſſen, ſuche **Wallachen**.

Reiſſer, Vor-Reiſſer, heiſſet bey den Mäurern und Anſtreichern derjenige Pinſel, womit ſie zu einer Einfaſſung eine ſcharffe Linie ziehen können, und damit daß ſelbige auch gerade werde, an einem langen Lineal, ſo eine Reiß-Schiene genennet wird, herunter ziehen; zu dieſem Ende iſt gedachter Pinſel in die Breite gefaſſet und kurtz geſchnitten, damit die Borſten deſto ſteifer darinnen bleiben mögen.

Reiß-Holtz, Bund-Holtz, nennet man dasjenige Holtz, welches von Reiſig oder abgeraumten Unter-Holtz aufgemacht, und in lange Bündel, welche Reiß-Bunde heiſſen, mit Wieden zuſammen gebunden wird. Dieſes ſoll man im neuen und wachſenden Monden abhauen, ſo wächſt es bald wieder, doch muß man vorhero das nutzbare Holtz, ſo man zu Hopff-Stangen, Reiff- und Darrhorden-Stäben, und allerley Schirr-Arbeit gebrauchen kan, beſonders heraus hauen laſſen.

Reiske oder Reitzsher, ſonſten auch Röthlinge genannt, ſind eine Art guter eßbarer Schwämme, welche auf einem mittelmäßigen Stiele, einen runden breiten, oben röthlich und glatten, unten aber geſtreifften Hut haben. Sie ſind von gutem Geruch, zartem Fleiſch, und angenehmen Geſchmack, alſo daß ſie gemeine Leute offt rohe eſſen. Wenn ſelbige aber wie Morcheln abgedörret ſind, und aufgeſotten alsdenn erſt gebrauchet werden, hält man ſie vor eine geſunde Speiſe. Man pflegt ſie entweder gehackt, wie andere Pültze abzumachen, oder in Butter zu braten, indem man ihnen die Stiele abſchneidet, ſie auf dem Rande ſauber abputzet, auswäſchet, auf den Roſt leget, und wenn ſie trocken ſind, mit Butter wohl beſtreichet, und mit Saltz beſtreuet, alſo ein wenig aufgäſchten läſſet, alsdenn aber vollends in brauner Butter gahr brät, und bey dem Anrichten etwas klaren Pfeffer darüber ſtreuet; oder auch folgender Geſtalt einzumachen: Man trocknet die Reisken, wenn ſie zugeputzet worden, auf einem Roſt ab, nimmt ſodenn eine gläſerne Büchſe, thut unten an den Boden etwas gantze Würtze, und ein paar Lorbeer-Blätter, und denn ein paar Schichten Schwämme, ſchneidet auch Citronen-Schalen daran, und fähret ſolcher Geſtalt fort, bis die Büchſe voll iſt. Inzwiſchen läſſet man guten Wein-Eßig ſieden, und wieder verkühlen, füllet nachgehends den Eßig darauf, bindet die Büchſe oben zu, und läſſet ſolche eine Zeitlang verbunden ſtehen. Siehet man aber, daß ſie anlauffen oder beſchlagen möchten, ſo laſſe man Schmaltz zergehen, und gieſſe ſolches oben damit an, davon werden ſie ſchön und gut bleiben. Auf dieſe Art werden auch die Champignons eingemacht, und lange Zeit gut behalten, welche man zu Salaten und zu Ragouts gebrauchen kan.

Reiſte, Flachs-Reiſte, ſiehe **Raute.**

Reis-Wehr, ſuche **Wehr.**

Reit-Knecht, ſiehe **Knecht.**

Reit-Küſſen, iſt ein zubereiteter Sattel ohne höltzerne Bäume, das iſt, ein ausgeſtopfftes und der Länge nach einige mahl durchnehet breites Küſſen, welches ſtat eines Sattels auf das Pferd geleget, und mittelſt eines Gurtes aufgeſchnallet wird.

Reit-Ochſe, ſiehe **Brummer.**

Reit-Sattel, ſuche **Sattel.**

Reitſcheiden, ſind an einem Pferde-Geſchirre diejenigen hohlen Leder, wodurch die Stränge oder Zug-Stricke gehen, damit das Pferd von denenſelben nicht ſo am Leibe berühret, noch die Haare an denen Seiten abgeſchabet werden. Die Bauren haben an ihren Pferd-Geſchirren die Seiten-Blätter, welche gleiche Dienſte thun.

Reit-Tenne, wird zum Unterſchied eines Scheun-Tennens dasjenige genennet, das nur darzu gebrauchet wird, damit das Vieh, es ſeyn nun Ochſen oder Pferde, die Körner aus dem Stroh treten mögen. Der Boden muß wie an einem Scheun-Tenne ſo derb und eben ſeyn, aber eine gute Länge oder Tieffe haben, damit das Vieh durch öffters Auf- und Abreiten in einem kurtzen Circkel nicht wirblich werde. Solcher Art Tennen pflegt man nur aus höchſter Noth anzulegen, weil einem Haushälter die Körner auf dieſe Art aus dem Stroh zu bringen nicht ſo vortheilhafftig, zumahlen das Stroh dadurch zu Schaden kommt; doch geſchiehet es manchmal, daß ein Haus-Wirt wegen erfordernder Nothwendigkeit ſeinen Haber auf den gewöhnlichen Scheun-Tennen ausreiten muß.

Reit-Wurm, Werre, iſt ein Ungeziefer, welches nicht überall bekannt, und ſo wol denen Gärten als der Saat in denen Feldern ſehr ſchädlich iſt. Er gleichet von vorne zu einem Krebſe, von hinten aber einer Grille, iſt eines kleinen Fingers lang und dick, hat an der Bruſt und am Kopffe eine braun-gelbe Schaale wie ein Krebs, einen weichen Bauch, am Rücken vier Flügel, und einen zweyſpitzigen Rüſſel nebſt ſechs kurtzen Füſſen, womit er in die Erde wühlet, und die Gewächſe abfriſſet. Er wird auch an etlichen Orten der Erd-Krebs wie auch Reit-Kröte genennet; wiewohl andere dieſe von jenem unterſcheiden. Auſſer den Gärten pfleget er ſich am meiſten auf den Gerſten- und Lein-Aeckern aufzuhalten, Körner und Wurzeln begierig aufzuzehren. So lange die Saat noch grün iſt, kan man den Schaden nicht an ihr gewahr werden, indem ſie dick und fett ſtehet, wenn ſie aber Körner bekommen ſoll, ſo werden ſie taub, mager und elende. Er hat eine helle Stimme, die man von weiten hören kan, bauet ſein Neſt rund in die Erde, und machet in ſolches Löchlein, faſt wie die Bienen in das Moos, darein das Weiblein ſeiner Eyer bis anderthalb hundert einlegt. Dieſe ſind hart, gelb u. glänzend, und geben zerdruckt eine öligte Feuchtigkeit von ſich. Wenn ſich das Wetter ändern will, ſo ſchreyet dieſes Ungeziefer faſt wie eine Grille, doch etwas heller, mit einem zitternden Getöne. Sein Feind iſt der Wiedehopff. Die Gärtner ſtellen ihm auch als einem mächtigen Verwüſter fleißig nach, machen zu Ende des Herbſtes im Garten hin und wieder Gruben, und füllen ſolche mit friſchem Miſt an, weil nun die Reit-Würmer oder Werren der Winter-Kälte zu entfliehen und warm zu liegen, darein zuſammen kriechen, ſo können ſie im Februario ſamt ihren Neſtern, Eyern und Jungen ausgehoben und vertilget werden. Einige rathen Hanff unter die Garten-Gewächſe zu

ſtecken

ſtecken, weil der Wurm davor fliehe, oder die Beete, wo er verſpüret wird, mit Waſſer, darin Salpeter zerlaſſen, zu beſprengen, oder den Miſt, der in Garten gebraucht werden ſoll, mit Waſſer, ſo vorhero auf ungelöſchten Kalch gegoſſen worden, zu beſprengen. Etliche graben ein tieffes aber enges Loch in die Erde, bedecken es mit wenigen Stroh, daß der Wurm, wenn er darüber will, hinein falle. Oder legen eine Stange an dem Rande eines Beetes, graben an beyden Enden einen Topff ein, füllen ſolchen zum dritten Theil mit Waſſer an, wenn nun der Wurm im Wühlen an die Stange kömmt, kan er nicht hinüber, ſondern kreucht neben derſelben hin, bis er in den Topff fällt. In der Nieder-Lauſitz, und zwar im Cotbußiſchen Kreiſe, wie auch in Schleſien iſt dieſes Ungezie-fer ſehr bekannt.

Reitzcher, ſiehe **Reiske**.

Renne, ſiehe **Laab**.

Renn-Thier, iſt ein gemeines Thier in Lappland, faſt wie ein Hirſch geſtalt, doch ſtärcker, ſchneller, mit drey Hörnern oder Geweyhen verſehen. Sie leben von Moos. Am Halſe haben ſie Mähnen wie Pferde, auch ſolche Hufe, iedoch geſpalten, und wiederkäuen nicht. Sie ſind der Orten ein nützliches Haushaltungs-Vieh. Die Milch wird verſpeiſet. Sie laufen in Schlitten ungemein ſchnell und aushaltend in einem Tage wohl 30 Meilen, dauren aber nicht auswärts. Die Häute geben warme und ſtarcke Decken. Ihr Leder braucht man zu vielen Manufacturen. Aus denen Sennen ſpinnen ſie Fäden zur Kleidung. Die Bein-Riemen zu Bogen und Armbrüſten, die Klauen zu Ringen vor den Krampf, die Haare zu Kiſſen und Betten, das Fleiſch zum eſſen. Sie werden nur 12 Jahre alt.

Reolen, wird diejenige Garten-Arbeit genennet, da man das untüchtige Erdreich durch Umgrabung und Hinzuthuung eines guten Miſtes, Schlammes oder ſonſt nützlichen Düngers, ingleichen durch Ausrottung der Steine und tieffen Wurtzeln zu verbeſſern und tragbar zu machen bemühet iſt. Es wird die Erde in die Qvere 1 bis 2 Schuh tief ausgegraben und unten erſt Schlamm, Miſt ꝛc. hinein geleget, hernach das ausgegrabene Erdreich wieder darauf gethan, nachdem man Steine und Wurtzeln heraus geworffen. Eine Ruthe lang und breit koſtet insgemein 6 Gr. hier zu Lande, an andern Orten weniger. Zu dieſer Arbeit wird die Frühlings- und Herbſt-Zeit vor die beqvemſte gehalten, das aber, was zu Verbeſſerung eines und des andern ſchlimmen Bodens dienlich, und was ſonſt darbey in Obacht zu nehmen nöthig iſt, kan unter den Wörtern **Dünger** und **Düngung** nachgeleſen werden.

Rephun, ſuche **Rebhun**.

Reqveſte, wird eine Art der Paſteten genennet, welche von zerſtückten Tauben, deren Mägen und dergleichen zubereitet wird.

Reſeden-Kraut, ſonſten auch die Spaniſche Raute genannt, iſt ein Kraut, welches eine lange geſchlancke, weiſſe, holtzigte und ſcharffſchmeckende Wurtzel hat. Dieſe treibet viele bis anderthalben Fuß hohe Stengel, die ſtreifig, hohl, rauch und äſtig, krumm und mit dunckel-grünen Blättern beſetzt, die wechſelsweiſe daran ſtehen, wie die Raucken-Blätter gar tief eingeſchnitten, und kraus oder Wellenweiſe ausgeſchweifft ſeyn, und einen Geſchmack wie ſonſt die Küchen-Kräuter haben. Die Blumen, welche im May und Junio hervor kommen, und bleich-gelber Farbe ſind, wachſen oben auf den Spitzen der Stengel und der Zweige, wie traublichte Aehren; darauf folgen häutige, dreyeckigte und Fingers lange Hülſen, die mit zarten faſt gantz runden ſchwartzen Saamen angefüllet ſind. Dieſes Kraut wächſet in dem Felde und an den Mauren, und führet viel weſentliches Saltz und Oel bey ſich. Es hat die Eigenſchafft zu wärmen, zu trocknen, innerliche Verſtopffungen zu eröffnen, den alten zähen Schleim zu verdünnern, abzulöſen, und durch den Harn zu treiben; äuſſerlich aber die Wunden zu ſäubern, rein zu erhalten, und zur geſchwinden Heilung zu befördern.

Reſtanten-Conto, oder Regiſter, iſt ein Verzeichniß auſſen ſtehender Schulden, welches ein Verwalter bey dem Schluß ſeiner Monat- oder Jahrs-Rechnung mit anzufügen hat, damit die Herrſchafft daraus erſehen könne, was vor Schuld-Reſte vorhanden, und wer die Reſtanten ſeyn. Was deshalber zu beobachten, iſt oben unter dem Wort **Rechnung** bereits angeführet worden.

Retter oder **Schirmer**, iſt ein Windſpiel von edler Art, welches, wenn der Haſe gefangen, alle Hunde abtreibt und verhindert, daß ſie ſolchen nicht zerreiſſen. Etliche tragen den gefangenen Haſen im Maule dem Jäger entgegen. Wie dergleichen Hunde abzurichten, ſiehe **Windſpiel**.

Retti, ſuche **Nieren-Schnittgen**, die auch ſo heiſſen.

Rettig, iſt ein Wurtzel-Gewächſe, welches dem Geſchmack nach von unterſchiedener Schärfe, ſonſt aber zu rechter Zeit und nicht übermäßig genoſſen gar geſund iſt. Es giebt deſſen zweyerley Arten, den **Meerrettig** oder **Kreen**, davon an ſeinem Orte ein mehrers; und den **Rüberettig**, ſo man nur bloß **Rettig** nennet. Dieſer hat dunckel-grüne, dicke, rauhe und zerkerbte Blätter, wie die Rübe, nur etwas gröſſer. Die Blümlein ſind vierblätterig, Purpur-roth, und ſetzen lange Schötlein, in welchen ein ſchwartzer runder Saame verborgen liegt. Die Wurtzel iſt weiß oder ſchwartz, länglicht oder rund, ſtarck und beiſſend am Geſchmack. An manchen Orten wächſt der Rettig ſo ſtarck, daß er die Dicke eines Armes oder Schenckels erreicht, dergleichen ſonderlich von Erffurt und Straßburg bekannt iſt. Der Rettig erfordert einen mürben, feuchten und tieff durchgrabenen Boden, denn in dürrem Erdreich wird er bald von Würmern angeſtochen. Er ſoll im Abnehmen des Monden geſäet werden, damit er nicht leicht in Saamen ſchieſſe, und fein dünne, daß

er deſto gröſſer wachſe. Die weiſſen kleinen runden Rettige, ſonſten auch Monat-Rettige genannt, werden frühzeitig in Miſt-Beete geſäet, und ſolches etliche mahl wiederholet. Die gemeinen aber haben ihre Zeit um Urbani, und kan auch dieſe Ausſaat wiederholet werden. Wenn man groſſe Rettige zielen will, ſo grabe man ein Land drey Fuß tieff um, dünge es wohl mit Schaaf-Miſt, mache darein Löcher zwey Zoll tieff, und einen Fuß von einander, werffe in jedes zwey Saam-Körner, ziehe davon wenn ſie aufgegangen, das geringſte aus, und wenn die Wurtzel über ſich treibt, beſchütte man ſie mit Erde, wie man den Kohl häuffelt, benehme ihr auch das Kraut bis auf das Hertzlein. Will man guten Saamen haben, muß man Wurtzeln nehmen, die den Winter über im Keller gelegen, und ſie im Frühling wieder ſtecken. Man macht es eben ſo mit weiſſen Rübe-Saamen. Wenn die Wurtzel ſauber geſchabet, in friſchem Waſſer geweichet, hernach geſpalten, oder in dünne Scheiblein zerſchnitten und mit Saltz eingeſprenget wird, bis ſie verſchwitze, mag ſie entweder alſo bloß, oder wie ein Salat mit Oel und Eßig gegeſſen werden. Der Rettig dienet, den Appetit zu erwecken, wenn er vor der Mahlzeit, und die Dauung zu befördern, wenn er nach der Mahlzeit genommen wird, weil er eine ſtarcke zertheilende Krafft hat. Er verurſachet aber daneben Blähungen und Aufſtoſſen, und beſchweret alſo den Magen. Des Rettigs Tugend in der Artzney iſt, daß er den zähen Schleim im Leibe zertheilet und austreibet, die Bruſt räumt, alten Huſten ſtillet, den Stein abführet, auch denen Waſſerſüchtigen, und die kalter Natur ſind, dienet. Das aus den Wurtzeln gebrannte Waſſer, noch beſſer und kräfftiger aber der Safft, eröffnet die verſtopffte Leber und Miltz, und treibet den Nieren- und Blaſen-Stein; inſonderheit widerſtehet der Safft allem Gifft, auch in Peſt-Zeiten, welches auch der Saame thut. Die Wurtzel in Scheiblein geſchnitten, und mit Saltz auf die Fußſohlen gelegt, ziehet in hefftigen Fiebern die Hitze aus, und ſchaffet den Waſſerſüchtigen Linderung. Wenn ſie alſo mit Zucker beſtreuet über Nacht gelaſſen wird, giebt ſie ein Waſſer, welches die Finnen im Geſichte wegnimmt; innerlich aber gebraucht, und des Morgens und Abends laulicht getruncken, vertreibet den Huſten und die Lungenſucht. Eine beſondere Art iſt der lange oder ſüſſe Rettig, auch Radies genannt, deſſen Wurtzel dünn und lang und oben roth iſt. Er hat einen lieblichern Geſchmack, ein zärteres Fleiſch, und wird auf gute Tafeln unter dem Nach-Tiſch getragen. Sie werden auf die erſten Miſt-Beete mit geſäet, und damit monatlich bis in den September fortgefahren. Der Saame wird von den Wurtzeln der erſten Ausſaat gezielet, muß vorſichtig abgenommen, und an der Sonnen vollend getrocknet werden.

Revier, ſiehe Refier.

Reu-Kauff, bedeutet, wenn ihrer zwey eines gewiſſen Kauffes einig worden, der eine Theil aber ſich des Handels hernach gereuen läſſet, und den getroffenen Kauff nicht halten will, weshalben er dem andern Theil ein gewiſſes Stück Geld geben muß, daß er ihn aus dem geſchloſſenen Contract wieder loslaſſe. Dieſe Summe Geld wird entweder gleich bey der Schlieſſung des Contracts verabredet und nieder geſchrieben, wie viel nemlich der, welcher am erſten von dem Kauff abgehen und ſein Wort wieder zurück ziehen würde, dem andern wegen des Reu-Kauffs zu geben gehalten ſeyn ſolle, oder es wird ſolche Summe nicht wircklich ausgemacht, in welchem Fall derjenige Theil, der den Contract halten will, dem andern, welcher davon abzutreten gedencket, vielen Verdruß machen kan.

Reuſe, ſiehe Fiſch-Reuſe.

Reut, Ried, Rodeland, Reutfeld, heiſſet ein ausgeſtockt und ausgereutetes, neu aufgebrochenes oder umgeriſſenes und fruchtbar gemachtes Stücke Land, welches nie angebauet, ſondern mit ungeſchlachten Hecken und Sträuchern verwachſen geweſen. Wie es eine gemein-nützliche Sache iſt, daß, wo öde und unerbaute Güter, oder auch überflüßige Wälder, Büſche und Hecken vorhanden, dieſelben nach und nach ausgereutet und zu Bau-Land gemachet werden, alſo hat man hierbey vornemlich dahin zu ſehen, daß denen nutzbaren Holtzungen dadurch kein Abbruch geſchehe, oder wo ſonſt Mangel an Vieh-Weide iſt, dieſelbe dadurch nicht geſchmälert werde. Siehe Neubruch.

Reute, ſuche Pflug-Reute.

Rhabarber, iſt ein Gewächs, ſo aus der Landſchaft Ægypti Troglodytica, welche vor Zeiten Barbarica geheiſſen, heraus gebracht wird, und daher auch ſeine Benennung bekommen. Der Boden, darauf es wächſet, iſt gantz roth, feuchte und lettich. Die Wurtzel treibet einen Stengel nicht einer Spannen hoch, der rund herum viel wollige Blätter hat, welche über zwey Hände lang, oben aus gantz breit und unten ſchmal, daher ſie gantz unter ſich hangen. Aus dem Haupt-Stengel ſchoſſet auch ein kleiner heraus, der die Blume trägt, die der Geſtalt und Farbe nach den Violen gleichet, aber von Geruch gantz widerwärtig. Die Wurtzel, ſo eben wegen ihrer trefflichen und edlen Tugend bey uns wohl bekannt, indem ſie ein herrlich purgierend Mittel, aber an und vor ſich ſelbſt nicht leicht über vier Jahr gut bleibet, ſo ſie nicht mit Wachs überzogen, oder in Hirſen verwahret worden, ſiehet auswendig ſchwartz-roth, iſt ziemlich ſtarck und hat viel Zaſern. Inwendig iſt ſie Gold-gelb mit vielen Aedergen durchzogen, hat einen reichen Saffran-gelben oder Purpur-farbnen Safft, ſo daß ſie, wenn ſie friſch zerſchnitten wird, die Hände färbet. Die beſte wird im Frühjahr, ehe noch die Blätter hervor ſproſſen, gegraben, und wird von den Einwohnern ſo gar groß nicht äſtimiret. Weil man ſie aber dem ohngeachtet abgewichener Zeit daher nicht ſehr heraus zu uns gebracht, iſt ſie dieſer mahlen nicht wohl zu haben geweſen. Es gehet mit dieſer Wurtzel ein groſſer Betrug vor, immaſſen etliche ſie anfeuchten und den be-

ſten Safft heraus drucken, ſolchen dörren und zur Artzney verkauffen; weil aber dergleichen die Farbe verlieret, keinen Saffran-gelben Safft von ſich giebet, auch inwendig ſchwartz und leicht von Gewicht wird, ſo iſt ſie gar bald für der friſchen zu erkennen, denn dieſe muß ſchwer, und nicht wurmſtichig ſeyn, inwendig viel rothe Aederlein haben, und wenn man ſie ein wenig käuet, eine Saffran-Farbe geben. Auſſer dieſer giebt es noch eine Art der Rhabarber, die aus Weſt-Indien gebracht, und die Indianiſche Zaun-Rübe genennet wird, weil ſie dieſer faſt gleich ſiehet. Sie iſt eine Art der Winde, hat Blätter wie ein Hertz formiret, und träget kleine Beeren. Die beſte ſiehet durchaus gantz weiß, iſt in ſchönen groſſen Scheiben, die voller Rinde ſind, hat aber faſt gar keinen Geſchmack, ie ſchwerer und gummoſiger hergegen ſie iſt, um ſo vielmehr wird ſie geachtet. Sie führet gantz gelinde alle ſchleimigte Feuchtigkeiten ab, daher ſie auch Purgir-Wurtzel genennet, und bey kleinen Kindern gebraucht wird. Auch iſt hierbey noch zu gedencken der Deutſchen oder Münch-Rhabarbar, die in Deutſchland wächſet, und oben bereits beſchrieben.

Rhein-Ancke, iſt ein ſchöner Fiſch, mit glänzenden Silber-weiſſen Schuppen, etwas blaulich mit unterſpielend, um die Augen hat er eine röthliche Farbe, einen weiſſen Bauch, auf dem Rücken zwo, und unten drey Floßfedern. Er wird über zwey Spannen lang, ſtreicht im Martio, hält ſich im Boden-See, auch im Atter- und etlichen andern groſſen Seen, und wird vom Februario an bis in den May mit groſſen Wathen, aber ſehr ſparſam, gefangen. Friſch gekocht wird er für ein gutes Eſſen gehalten, die meiſten aber werden gedörret, und alſo verführt. Die gedörrten Rhein-Ancken dürffen nicht länger als ein weiches Ey ſieden, ſonſt werden ſie hart und ſpißig. Viele laſſen ſie nur eine halbe Viertel-Stunde in heiſſem Waſſer weichen, da ſie denn hernach mit allerhand guten Brühen zugerichtet, und auf die Tafel gegeben werden.

Rhein-Blume, Streich-Blume, iſt ein Kraut, ſo an dürren ſandigen Orten wächſt. Es bekommt runde, graue, wolligte Stengel, Aſchen-farbne lange Blätter, und Gold-gelbe runde wohlriechende Blumen, die ihre Farbe und Glantz viel Jahre behalten; Dieſe werden zwar innerlich nicht viel, aber äuſſerlich wider die Flüſſe, Würme und geronnen Geblüt zum Auflegen und Räuchern gebraucht. Unter die Kleider gelegt, vertreiben ſie die Motten. Fremde Rhein-Blumen ſind ein zartes Gewächs mit ſchönen gelben Blumen, welches unter den Schirm-Gewächſen gehalten, und durch Zertheilung des Stockes vermehret wird.

Rheinfahrn, iſt ein Kraut, deſſen man zweyerley Gattungen hat. Das Weiſſe, welches auch wilder oder weiſſer Dragun und weiſſer Dorant genennet wird, wächſet auf fruchtbaren Wieſen, wird aber auch in den Gärten geheget, hat einen ſcharffen Geruch und Geſchmack, eine öffnende und zertheilende Krafft, und wird in die Nieſe-Pulver gebraucht; die Blätter unter den Salat genommen, dienen denen Scorbuticis; Zerſtoſſen aufgelegt, tilgen ſie die blauen Mähler. Der gelbe Rheinfahrn wächſt an trockenen ſandigen Orten, an Mauern und Wegen, hat hohe gerade Stengel, gelbe Blumen, und einen Saamen wie Fenchel, einen bittern ſcharfen Geſchmack, und erwärmende, reinigende und zertheilende Krafft. Kraut und Blumen inner- oder äuſſerlich gebraucht, treiben die Würme bey den Kindern aus, dahero es auch wohl Wurm-Kraut genennet wird; in Wein gelegt, befördert es den Schweiß, Harn und Stein, dient ſonderlich wider die Stein- und Mutter-Schmertzen; in Wein geſotten, vertreibt es das tägliche Fieber; in Waſſer geſotten, und ſchwindende Glieder damit gewaſchen, bringet ſie wieder zurecht; der Saame in Wein oder Milch genommen, treibet die Bauch-Würme aus. Es wird daraus ein Waſſer, Eſſentz, Oel und Saltz, ſo wider den Stein, Bauch-Grimmen und Verſtopffung des Harns, und aus den Blumen ein Zucker bereitet, ſo den Kindern wider die Würme dienet.

Rheinfall, ſiehe Reinfall.

Rheiniſche Kirſchen, ſuche Kirſchen.

Rheiniſcher Brantwein, wird der von Rheiniſchen Wein-Hefen abgezogene Brantewein genennet.

Rhein-Weide, Hart-Riegel, wilder Cornel-Baum, Bein-Holtz, Mund-Holtz, iſt ein Strauch, der vier und mehr Ellen hoch wächſet, und ſowohl in Feld-Hecken und Brahnen, als im Schlag- oder Buſch-Holtze gefunden wird. Er treibet viel kleine Aeſte, und hat eine Aſchen-farbige Rinde, länglichte Blätter, als wie das Oelbaum-Laub, iedoch viel weicher und grüner, ſo nach der Länge an den Aeſten und dem Stamme gegen einander über ſtehen. Sie haben auch einige Gleichheit mit dem Weiden-Laub, ſind aber etwas kürtzer, breiter und dicker; an denen alten Stauden findet man zuweilen ſtumpffe Blätter, wie an denen Heidelbeeren. Seine Blüthe kommet im Junio bey den Winkeln zwiſchen den Blättern und den Zweigen hervor; ſie beſtehet aus ſchönen weiſſen Blümlein, ſo traublich beyſammen ſtehen, und einen wohlgeſtalten Strauß machen, auch einen lieblichen und ſtarcken Geruch von ſich geben. Wenn die Blüthen vergangen ſind, ſo folgen rundliche Beeren, die ſind ſo dicke, wie die Myrten-Beeren und ſchwartz; wenn ſie zeitig worden, ſtehen ſie als wie kleine Träublein bey einander, haben einen Purpur-farbnen Safft, eines ſüſſen und etwas bitterlichen Geſchmacks, und zwey kleine runde und harte Körnlein in ſich. Dieſe Beere, ſo insgemein Hunds-Beere genannt werden, hängen faſt den gantzen Winter unverſehret an der Staude. Man braucht

dieſen Strauch mehrentheils zu denen Hecken und lebendigen Zäunen, weil ſein Laub dichte beyſammen ſtehet, und ob es ſchon im Winter abfällt, dennoch zeitig wieder ausſchläget. Es wird dieſes Holtz deswegen Bein-Holtz genennet, weil es, ſo es dürre, Bein-hart iſt, und zu Zaun-Stecken wohl dienet, kan endlich gar leichtlich wie die Weiden fortgepflantzet werden. Das Holtz iſt ſehr feſt und hart, widerleget ſich dem Eiſen, und läſſet ſich ſchwerlich arbeiten und durchbohren, daher es auch den Nahmen Hart-Riegel hat. Es iſt dauerhafft und beſtändig, zerſpringet und bricht auch nicht leicht, deswegen Rade-Speichen und ander Geräthe daraus gemachet werden. In Tyrol ſoll man aus den gekochten Beeren ein Oel erpreſſen, ſo man zu Nacht-Lichtern brauchet. Das Waſſer, ſo aus denen Blättern und Blumen gebrannt wird, wenn man ſich damit gurgelt, nimmt alle Mund-Fäulniß weg, dahero auch dieſes Holtz den Nahmen **Mund-Holtz** bekommen. Die Blumen in Eßig gebeitzt, und auf die Stirn geleget, ſtillen das Haupt-Wehe.

Rheling, ſiehe Ziegenbart.

Rohnen, alſo werden um Baſel die rothen Rüben genennet.

Rhus, ſuche Gerber-Baum.

Ribben, Rieben, ingleichen **Rippen**, heiſſen eigentlich die dünnen, langen und etwas gekrümmten Knochen, welche an die Wirbel-Beine des Rückgrads angefüget, mit dem andern gebogenen Ende aber ſich gegen die Bruſt wenden, und die meiſten mit einem Knorpel ſich an das Bruſt-Bein anſchlieſſen, und zehlet man derer ordentlich zwölffe auf einer Seite. Gegen den Rücken zu ſind ſie runder und ſtärcker, gegen die Bruſt aber werden ſie dünner und breiter. Ihr Bogen, den ſie machen, dienet eines Theils, daß ſie die Bruſt ſamt den obern Theilen des untern Leibes vor auswärtigen Ungelegenheiten verwahren, andern Theils aber die Bruſt ſelbſt befeſtigen, die Mäuslein ſamt etlichen nah-gelegenen Theilen unterſtützen, und deshalben viel zum Athemholen beytragen.

Ribben, nennet man auch den Theil des Stengels, der annoch in ziemlicher Stärcke weit in ein Blat hinein zu gehen pfleget, zumahlen wenn dieſes, wie z. E. bey dem Toback, vor ſich von nicht geringer Gröſſe, als worbey auch gedachtes Wort am meiſten gebrauchet wird, und ſo viel bedeutet, als bey dem Kraut-Blat der Strunck.

Ribes, ſiehe Johannis-Beer.

Ricke, wird das Weiblein von dem Rehe-Bocke genennet. Suche Rehe.

Riebſen, ſiehe Rüb-Saamen.

Ried ſuche Rohr, ingleichen Reut.

Ried-Gras oder Waſſer-Gräſer, ſind alle zu beyden Seiten ſcharff. Etliche ſind dreyeckigt an Blättern, darzwiſchen glatte Stengel mit runden bleich-grünen Knöpffen, dieſe blühen weiß, hernach aber im Heu-Monat werden es ſtachlichte Kölblein, ſo der Saame iſt; es wächſet dergleichen auf naſſen Wieſen und Sümpffen auf einer zaſerigen Wurtzel. Auch iſt noch eine Art, welche eben ſolche Schwerdt-Blätter hat, darunter hohle glatte Stengel, und auf ſelbigen weiſſe Blumen, die den Kürbis-Blumen gleichen; endlich iſt das kleine Ried-Gras, das auf dürren ſandigen Boden in Wäldern und am Wege wächſet, ſeine Blätter ſind auch zu beyden Seiten zweyſchneidig, und bringet ſchwartze Aehren ohne Frucht. Iſt dem Viehe ungeſund.

Ried-Schnepffe, ſiehe Schnepffe.

Riegel, heiſſet dasjenige Mittel, wodurch etwas zuſammen gehalten und an einander befeſtiget wird. Eines Theils beſtehet dieſer, ob ſchon etliche auch von Holtz ſeyn können, meiſt aus einem beweglichen geraden Stücke Eiſen, welches vom Schlöſſer auf mancherley Art zugerichtet wird, damit es in eine Oeffnung kan geſchoben werden. Auſſer dem nun, daß es ein wircklich Stücke eines Schloſſes abgiebt, welches vom Schlüſſel zurück gebracht, durch die darhinter liegende Feder aber auch wiederum ohne fernere Hülffe vor ſich getrieben wird, ja wo es mit einem beſondern guten Eingerichte und dergleichen gehörigen Schlüſſel verſehen, den Nahmen eines Riegel-Schloſſes bekommt; ſo pfleget man ihn nur bloß auf ein Blech ſetzen, und entweder bald mit einer verdeckten Feder, bald mit einer unſichtbaren Schraube, und was der Arten mehr ſind, zu verſehen, daß derjenige, ſo keinen Beſcheid darum weiß, den Riegel nicht ſogleich zurücke ſchieben könne; oder man richtet ihn alſo zu, daß er mit einem Vorleg-Schloß möge können verwahret werden. Andern Theils werden auch von dem Frauenzimmer die länglichten und dicht an einander geſchlungene Hacken an den Spitzen alſo genennet, welche die Blumen und Gänge in denſelben oder ſonſt an leinen Geräthe ein und andere Stücke zuſammen halten müſſen.

Riemen freſſen oder nagen, iſt eine Untugend, ſo manche Pferde an ſich haben, und denenſelben folgender Geſtalt leicht abzugewöhnen iſt: Man laſſe das Pferd vorhero wohl hungerig werden, nehme hernach von einem Riemer oder Sattler alte kleine Leder-Stücklein, doch daß keine Nägel oder Dornen aus Schnallen darinnen ſeyn, gebe davon zwey oder drey Gauffen oder Geuſpen voll, oder ſo viel es mag, dem Pferde an ſtat des Futters zu freſſen, ſo wird es ſein Lebenlang nicht mehr an den Riemen nagen.

Riemer-Arbeit, ſo ein Haus-Wirt nöthig hat, beſtehet in allerhand Kutſchen- und Wagen-Geſchirren, Pferd-Zeugen, Zäumen, Kapp- und Kuppel-Zäumen, Halfftern, Gürt- und Steig-Ledern, Sprung-Riemen und dergleichen. Solches alles läſſet ein ſorgfältiger Haus-Wirt von denen Ochſen- und Rinds-Ledern, ſo er von dem im Hauſe geſchlachteten Vieh erhalten, nachdem die Leder vorhero

behörig

behörig gahr gemachet worden, in ſeinem Hauſe arbeiten und verfertigen, damit er von allen Sorten etwas vorräthig habe, und, ſo ohngefehr ein Stücke zerriſſen, ſo lange ein neues Stücke hergeben könne, bis das alte wieder tüchtig geflicket worden.

Riem-Pferd, alſo wird ein Pferd genennet, welches vor die Deichſel-Pferde geſpannet wird. Wenn man dreyſpännig fähret, hat man nur ein Riem-Pferd, vierſpännig aber zwey.

Riem-Seil, heiſſet das lange Seil oder der lange Riemen, womit die Riem-Pferde von dem auf dem Deichſel-Pferde ſitzenden Knecht oder Fuhrmann gelencket und regieret wird.

Riem-Waage, iſt eine Waage, ſo vorne an die Deichſel gehänget, die Stränge daran geſchlagen, und die Riem-Pferde eingeſpannet werden. Bey einem eintzigen Riem-Pferde brauchet man nur ein Ortſcheit.

Ries, heiſſet auf Papier-Mühlen eine Anzahl von zwantzig Buchen Papier; zehen ſolche Ries, oder zwey hundert Buch, machen einen Ballen.

Riſſen oder Riſpen, heiſſen am Haber und zottigen Hirſen das obere Theil der Halmen, daran die Körner hängen.

Rincken, iſt ein eiſernes Beſchlag, ſo um gewiſſe höltzerne Sachen gemacht wird, ſolche vor dem Aufſpringen zu bewahren, als da ſind die **Naben-Rincken**, damit die Nabe vorn und hinten beleget iſt. Die Speichen-Rincken, ſo groſſe Rincken, und zu beyden Seiten den Speichen am nächſten ſind. Die Rincken, damit die Naben an die Achſen im Lauffen anſtoſſen, nennet man **Stoß-Rincken**; **Deichſel-Rincken**, damit die Scheere und Deichſel gefaſſet ſind. Die länglichte eiſerne Rincken, damit der Runge-Stock an die Achſen gebunden iſt, nennet man **Trage-Rincken**; **Schnabel-Rincken** aber, damit der Schnabel an der hintern Achſe gefaſſet iſt. Es wird auch oben ein Rincken um einen tieff einzurammlenden Pfahl gelegt, wo derſelbe durch den Rammel einen gewaltigen Schlag auszuſtehen hat u. ſ. f.

Rind, wird bey der Land-Wirtſchafft entweder ein junger Ochs, der noch nicht zur Arbeit gebraucht worden, oder auch der Brummer, Brüll- oder Reit-Ochſe genennet. Siehe **Gemein-Ochſe** oder **Gemein-Rind**.

Rinde, Borcke, iſt der äuſſerſte Theil an ein und anderer Sache, z. E. eines Baumes und ſeiner Aeſte, welcher denſelben gleichſam als ein Kleid zur Bedeckung dienet. Die auswendige mehrentheils rauhe Rinde bewahret den Baum für dem Gewitter; die nächſt darunter liegende inwendige zarte Rinde iſt gleichſam das Geäder, durch welches der Nahrungs-Safft aus der Wurtzel, und der Dampff aus der Lufft angezogen, und dem Baum zu ſeinem Wachsthum mitgetheilet wird; dahero ein Baum erſterben muß, wenn man deſſen Rinde rund umher bis auf das Holtz durchſchneidet. Wenn die Rinde an einem Baum durch Schlagen, Stoſſen oder Hauen beſchädiget worden, können daraus der Krebs, der Wurm, der Brand und andere Uibel entſtehen, welche endlich den Baum verderben. Sie iſt meiſt ſchwammig oder drüſig. Denen Apffel-Bäumen kan durch Abſtreiffung der alten Rinde, mittelſt beſonderer Wartung eine neue, und mit derſelben gleichſam ein neues Leben wieder gebracht werden. Von einigen Bäumen geben ſie einen beſondern Nutzen, als die von Eichen, Tannen und Aſpen dienen denen Rothgerbern oder Lederern, die von Ellern oder Erlen denen Färbern ꝛc. Wie in die Rinde zu pfropffen, ſiehe **Pfropffen**, item **Pflantze**.

Rinden ſchälen, heiſſet diejenigen Baum-Rinden, welche man mit beſſerm Nutzen als im Ofen gebrauchen kan, zum Exempel, die Eichen- Tannen- und Aſpen-Rinden, ſo denen Rothgerbern: Die Erlen-Rinden, ſo denen Färbern: Die Rinden von denen Tannen-Bäumen, ſo denen Bauern und Land-Leuten an einigen Orten zu Körben, höltzernen Dach-Ziegeln und Verwahrung ihrer Bien-Stöcke wider den Regen dienen, abziehen. Es iſt dieſes Rinden-Schälen nichts anders, als von denen zu Bau- und Brenn-Holtz gefällten Bäumen, keinesweges aber von denen ſtehenden, in denen Wald- und Forſt-Ordnungen erlaubet, und muß im Frühling in dem Monat May, da der Safft gleichſam die Rinde von dem Holtz abſondert, vorgenommen werden, weil ſonſten zu anderer Zeit dieſe Arbeit ſchwer von ſtatten gehet.

Rindern, ſagt man von den Kühen, wenn ſie ſich nach dem Ochſen ſehnen. Die Kennzeichen dieſer Sehnſucht ſind folgende: Sie ſteigen gemeiniglich ſelbſten auf einander, brüllen ohne Unterlaß, röhren und ſchwitzen über Gewohnheit, freſſen nicht viel, ſehen ſich ſtetig nach dem Stier um, oder ſteigen wohl gar auf ihn hinauf, es geſchwellen und lauffen ihnen auch die Klauen oder der Huf und die Füſſe auf. Wo eine Haus-Mutter dieſes an ihren Kühen ſiehet, mag ſie gewiß verſichert ſeyn, daß ſie rindern wollen, weswegen ſie denenſelben, ehe ſie ſolche zuläßt, an dem Futter nichts abbrechen ſoll, wie einige unverſtändige Haus-Wirte wollen, in Meynung, wenn die Kühe wohl gefüttert würden, empfiengen ſie nicht gerne: Denn es bezeugets die Erfahrung, daß, ie beſſer ſie vorher gehalten werden, ie lieber und eher ſie auch rindern, da hingegen auch die magern öffters zu einem Gälte-Vieh werden.

Rindfleiſch, wird das Fleiſch von einem Ochſen oder Kuh genennet, und beſtehet gemeiniglich aus folgenden Stücken, welche man darum hier einrücken wollen, daß ſich eine angehende Köchin bey dem Einkauff darnach richten könne. Z. E. Das vördere Theil wird eingetheilet in das Genicke, dieſem folget der Kamm, darauf kommen die Büge, alsdenn

denn der Bruſt-Kern, welches eines der beſten Stücke zum kochen und braten, unter dieſen befindet ſich das Bruſt-Stücke nebſt der dünnen Bruſt, welche vorn am Bauche vor den Ribben, endlich die dicke Ribbe, die gleich nächſt am Buge gewachſen, und zuletzt die falſche Ribbe, welches das ausgehauene oder ausgeſchnittene Fleiſch bedeutet, ſo zwiſchen zwey Ribben an der Vörder-Bruſt ſich befindet, und bey gemäſteten Rindern ein gut Stück mit iſt; das Hinter-Theil aber beſtehet aus der dünnen Ribbe, dem Bauch-Stücke, den Lappen, dem Hüfften-Stücke und Blumen-Stücke, das in der Kerbe ſich befindet, welche beyde Stücken zu den delicateſten gerechnet werden, aus dem braun Zämer- oder Zämel-Stück, dem Schwantz-Stück oder Zämel ſelbſt, aus dem Ober-Stich, der Lende, welches auch ein gutes Stück zum kochen und braten, der Kugel und Hechſe, oder Heſſe, welche letzte zuſammen nicht viel nützen. Das Rindfleiſch iſt das gantze Jahr durch eine gemeine Speiſe, und wird auf vornehme und geringe Tafeln getragen. Insgemein wird davor gehalten, daß man alles andern Fleiſches ſich überdrüßig eſſen könne, nur allein dieſes nicht. Es iſt von gutem Geſchmack, wenn es jung, fett und mürbe iſt, giebt eine gute Nahrung, und iſt nicht ſchwer zu verdauen. Diejenige, welche dem Rindfleiſch ſchuld geben, daß es ſchweres Geblüt, einen trägen Leib und trauriges Gemüth mache, wiſſen keinen Unterſcheid zu machen unter alten und jungen Rindfleiſch, denn das iſt gewiß, daß alte abgetriebene Ochſen ein hartes unverdauliches Fleiſch geben, und das von alten Kühen ohne Gefahr der Geſundheit nicht wohl genoſſen werden könne, dahero es an wohl beſtellten Orten, gleich dem Brum-Ochſen-Fleiſche billig verboten, und zum feilen Kauff nicht verſtattet werden ſolte; das Fleiſch hingegen von jungen Ochſen, die noch keine Arbeit gethan, iſt ungleich beſſer, geſünder und wohlgeſchmackter. Das eingeſaltzene oder Peckel-Fleiſch, wenn es mäßig genommen wird, dienet den Schleim des Magens zu brechen, und wegzunehmen, wenn es aber viel gegeſſen wird, pflegt es ein unreines Geblüte und den Scharbock zu verurſachen. Eben dieſes thut auch das geräucherte, welches, ſo lang es friſch, und das flüchtige Saltz noch drinnen iſt, dem Magen wohl bekommt, wenn es aber veraltet, hart und unverdaulich wird. Das Rindfleiſch kan ſowohl allein aus dem Saltz, als mit allerley Gemüſe und Küchen-Gewächſen, in allerley Brühen, mit mancherley Zubereitung in Paſteten, gebraten, auf unzehlbare Weiſe verändert, auch warm und kalt genoſſen werden. Von dem Rind werden auch die Füſſe, die Flecke, der Magen, die Zunge, der Gaumen, gebraucht, und auf vielerley Art zugerichtet genoſſen. Von deren Zubereitung in folgenden eines und das andere noch erwehnet werden ſoll, wenn erſtlich angewieſen worden, wie das Fleiſch ſelbſt auf ſchmackhafftigſte unterſchieden zuzurichten.

Rindfleiſch angeſchlagen: Man nimmt ein Schwantz-Stücke vom Rind, klopffet und ſpicket es hernach à la daube, und kochet es in Waſſer, Wein und Eßig weich, nachdem man etwas Saltz und Kräuter darzu geworfen. Hierauf leget man dieſes auf eine Torten- oder Brat-Pfanne, reibt Haus-backen Brot, menget darunter Zimmet, Zucker, Jngber, klein geſchnittene Citronen-Schalen, ein paar Eyer, zerlaſſene Butter, und ein wenig Brühe von dem gekochten Fleiſch, und machet daraus einen Teig, mit welchem alsdenn das Stücke Fleiſch, wenn es vorhero mit Eyern beſtrichen, eines Fingers dick überzogen, und mit einem warmen oder naſſen Meſſer fein glatt überſtrichen, mit zerlaſſener Butter übergoſſen, mit geriebener Semmel überſtreuet, und im Back-Ofen alſo gebacken wird. Weil nun dem Gebrauch nach eine gute Brühe zu dergleichen Eſſen gehöret, bräunet man ein paar Hände voll geriebene Semmel in zerlaſſener Butter, gieſſet Brühe und Wein daran, und läſſet dieſe mit Zucker, Citronen-Schalen und dergleichen Scheiben etwas dick einkochen. Bey dem Anrichten wird dieſe piquante Soſſe zuerſt in die Schüſſel gethan, das Fleiſch aber mitten in dieſelbe, welches man mit Citronen und Blättern garniret. Mit Auſtern gefüllt: Hierzu nimmt man eine Rinds-Bruſt, dieſe machet man hohl, füllet ſie mit folgenden: Hacket Kälber-Braten und Nieren-Stollen klein, miſchet kleine Roſinen, Citronen-Schalen, Jngber, Pfeffer, würfflicht geſchnittenen Speck, Saltz, ein wenig klein geſchnittene Zwiebeln, ein Stückgen Butter und drey Eyer darunter, und rühret es über einem Kohl-Feuer ab. Daß nun dieſe Fülle nicht heraus lauffen kan, macht man es mit einem Speiler ſauber zu, blanchiret und wäſchet die Bruſt ſauber aus, wickelt ſie alsdenn in eine Serviette, ſetzet ſie mit Waſſer, Eßig und Wein ans Feuer, und ſalzet ſie, ſchüttet auch Kräuter und etwas gantze Zwiebeln hinzu, und läſſet ſie kochen, bis ſie gantz weich iſt. Hierauf paßiret man 50 Stücke gewäſſerte Auſtern mit Citronen-Schalen, Muſcaten-Blüthen, Jngber und ein paar Zwiebeln in Schmaltz, gieſſet alsdenn Jus darauf, und läſſets kochen, nachdem man das Bruſt-Stücke ebenfalls darzu geleget. Bey dem Anrichten wird der Speiler aus der Bruſt gezogen, und die Auſtern oben darüber geleget, und das gantze Eſſen mit Citronen-Schale und Scheibgen, wie auch bisweilen mit kleinen Auſter-Paſtetgen garniret. Mit Citronen-Soſſe: Man kochet ein gantz Stücke mit Waſſer, Saltz und Peterſilie, und machet folgende Brühe darzu: Läſſet ein wenig Mehl in brauner Butter Gold-gelb bräunen, gieſſet Brühe und ein wenig Wein daran, würtzet es mit Jngber und Muſcaten-Blüthen, ſchneidet die Schalen von einer gantzen Citrone, und auch die Scheiben davon hinein, läſſet es kochen, und wenn das Fleiſch auch eine Zeit darinnen mit gekocht hat, kan ſelbiges

biges angerichtet werden. Mit Erd-Birnen, das Fleiſch wird im gantzen Stücke wie ſchon einmal vor allemal beſchrieben, gekocht: Laſſet hierzu geſchälte und rein gewaſchene Erd-Birnen oder Aepffel in guter Rindfleiſch-Brühe kochen, nachdem etwas geriebene Semmel, Ingber und Pfeffer daran gethan worden, und leget auf eine Zeit das Fleiſch auch noch darzu. Bey dem Anrichten wird Peterſilie und Ingber darüber geſtreuet. Gebraten: Man nimmt hierzu vom hintern Viertel ein Stücke ſo groß, als wenn man einen Kälber-Nieren-Braten hacken wolte, klopfet dieſes ziemlich mürbe, ſprenget es mit Saltz ein, und nach etlichen Stunden tropffet man etwas Eßig darüber, beleget dieſen Braten mit Zwiebel-Scheiben, und läſſet ihn über Nacht alſo liegen. Nachdem man ihn angeſteckt, giebt man ihm nicht gar zu viel Hitze im Anfang, und wenn er anfängt trocken zu werden, begieſſet man ihn mit Butter gar fett, und ſo offt ſolches wiederholet werden muß, ſo beſtreuet man ihn auch mit Mehl, ſo bekommt er eine Rinde, als ob er mit Teig überzogen worden, er darff aber nicht über 2 bis 3 Finger ausbraten. Bey dem Anrichten wird die Jus aus der Brat-Pfanne darüber gegoſſen. Gedämpfft: Hierzu pflegt man aus einer Keule oder Lenden-Braten oder ſonſt ein gut derbes Stücke Rindfleiſch zu nehmen, klopffet ſelbiges, und ſpicket entweder ſo gleich daſſelbe mit kleinen Fingers dicken Speck, der mit allerhand Würtze beſtreuet; beſtäubet es mit Mehl, und machet es auf beyden Seiten in Butter und Speck fein braun; oder man leget es erſt ein paar Tage in Eßig, nachdem es vorhero auf dem Roſt wohl abgetrocknet worden, alsdenn bräunet man es auf beyden Seiten wie das vorige. Endlich gieſſet man gute Bouillon und Wein darauf, würtzet es mit gantzen Nelcken, Ingber, Pfeffer, Citronen-Schalen, Lorbeer-Blättern, gantzen Zwiebeln und etlichen gehackten Sardellen, und läſſet es wohl zugedeckt einige Stunden dämpffen, bis es weich gekocht. Bey dem Anrichten werden die Zwiebeln davon gethan, und das Eſſen mit geſchnittenen Citronen-Schalen garniret. Auch iſt nicht unbekannt, daß man einiger Orten, ſonderlich im Reich, das Rindfleich klein zu hacken, mit würflich geſchnittenen Speck, wie auch Gewürtz zu vermiſchen, und in wohlgeputzte Rinds-Därme einzuſtoſſen in Gewohnheit hat; welche rinderne Würſte entweder friſch gekocht genoſſen, oder einige Zeit im Rauch gehangen, alsdenn aber gekocht, abgezogen, und warm oder kalt verſpeiſet werden können. Die übrige Zurichtung des Rindfleiſches, als mit Knoblauch, Kohlrabi, Kohlrüben, Kümmel und Zwiebeln, Meerrettig, mit Rüben, ſie ſind weiß oder braun, mit Möhren, Paſtinak, Peterſilie, Sardellen, Sauerampffer, Senff und gantzer Würtze, beſtehen alle darinnen, daß dieſe Sachen, ſo über das gehörig abgekochte Fleiſch ſollen angerichtet werden, vorhero ein jedes nach ſeiner Art wohl vorbereitet und geſäubert, hierauf in einer guten Fleiſch-Brühe gekocht, und wie eines jeden Eigenſchafft erfordert, abgewürtzet werden.

Rinds-Auge, ſuche Ochſen-Auge.

Rinds-Flecke, wenn ſolche der Fleiſcher gebrühet und gebrennet, wäſchet man ſauber aus, ſchneidet ſie zu Stücken und kochet ſie in Waſſer und Saltz weich, kühlet ſie im kalten Waſſer ab, und machet ſie ferner in einer guten Fleiſch-Brühe ſauer mit Kümmel oder mit Kraut, oder mit Peterſilie, oder mit Rüben, oder mit Speck, oder mit Zwiebeln, oder als eine Grillade.

Rinds-Füſſe, werden dergeſtalt vorbereitet und geſäubert: Man ſenget und putzet ſelbige ab, nachdem ſie der Fleiſcher gebrühet hat, ſchneidet ſie der Länge nach entzwey, wäſchet ſie ſauber, und kochet ſie mit Waſſer und Saltz fein weich. Wenn dieſes geſchehen, ſo thut man ſie in kaltes Waſſer, kühlet ſie aus, thut die gröſten Knochen davon, läſſet ſelbige alſo, oder ſchneidet ſie klein wie Nudeln, und bereitet ſie ferner in guter Fleiſch-Brühe mit Cibeben, Majoran, Muſcaten-Blüthen, mit Senff-Brühe oder mit Zwiebeln, worzu ſie mit Ingber und Pfeffer gewürtzet werden; oder man fricaßiret ſie; oder machet eine Grillade daraus: oder iſſet ſie kalt mit Baum-Oel und Eßig; auch werden ſie zu einem Preß-Kopff mit genommen.

Rinds-Magen, welcher ſonſt mit unter die Flecke geſchnitten wird, pfleget man auch wohl insbeſondere im gantzen weich zu kochen, ſauber zu waſchen und abzukühlen, und ihm hernach mit einem Gehäck von Kalb-Fleiſch und Nieren-Talg, oder von Kraut zu füllen, und in guter Fleiſch-Brühe vollend gar zu kochen.

Rinds-Zungen, wäſchet man zuvörderſt ſauber, ſetzet ſie wie Rindfleiſch zum Feuer, und wenn ſie weich, kühlet man ſie aus, ziehet ihr die Haut herunter, putzet ſie ſauber zu, und bereitet ſie alſo friſch in einer guten Fleiſch-Brühe mit Capern, Meerrettig, Paſtinak, Peterſilien-Wurtzeln, Roſinen, Rüben, Sauerampffer, Sellerie, Senff-Brühe und dergleichen; oder ſie wird theils geſpickt, theils ohn geſpickt gebraten; oder man räuchert ſie erſt, und hernach wird ſie gewäſſert, ſauber ausgewaſchen, und ihr, ſo bald ſie weich geſotten, die Haut abgezogen, verkühlet, in gantz dünne Schnitten nach der Länge geſchnitten, und alſo kalt mit etwas Senff geſpeiſet; oder mit Braun-Kohl warm zur Speiſe aufgetragen.

Rindvieh, darunter wird die gantze Zucht von Ochſen, Kühen und Kälbern verſtanden. Die Nutzung vom Rindvieh bey einem Land-Gute iſt wichtig, weil die Ochſen zur Arbeit dienen, (darzu ſie aber nicht über fünff Jahre gebrauchet werden ſollen, weil ſonſten, und da ſie älter werden, ihr Fleiſch allzu zähe und grob wird

wird, und nicht wohl zum Verſpeiſen dienet, die Kühe Milch, Butter und Käſe verſchaffen, die Kälber entweder jung verkaufft oder zur Erſetzung des Abgangs groß gezogen werden können, und der Miſt den beſten Dünger in dem Acker, Garten und Weinberge giebt. Es gehöret aber darzu eine gute Weide und reichliche Sommer- und Winter-Fütterung, weil zehen Stücke, die mit nöthigem Futter verſorget ſind, faſt eben ſo viel Nutzen ſchaffen als zwantzig andere, die man nicht nach Nothdurfft ausfüttern kan; ſolchemnach ſoll ein Hauswirt die Anzahl ſeines Rindviehes nach der Weide und dem Futter, ſo er vor daſſelbe hat und erbauet, proportionirlich einrichten, denn ie mehr ſich das Vieh von der Weide erhalten kan, ie beſſer iſt es vor den Hauswirt, weil er die Vieh-Weide frey nutzen, und ſolchenfalls deſto weniger Unkoſten aufs Futter wenden darff. Es werden aber zur Weide des Rindviehes genommen, die dazu beſtimmten Gemeinen-Anger, die Wieſen zwiſchen der Zeit, da ſie nicht geheget, desgleichen offene Höltzer, Heiden und Laiten, die Brach-Aecker, und was ſonſt an Feldſtücken nicht beſtellet, ingleichen die Stoppeln nach allerley abgebrachten Getraidig. Des Rindviehes Futter wird abgetheilet in Sommer- und Winter-Futter, jenes iſt allerley grünes Gras, ſo entweder von ſich ſelbſt in Feldern, Höltzern und Wieſen wächſet, oder aber geſäet wird, als Wick-Futter, Weitzen-Schröpffe, Klee und dergleichen: dieſes, das Winter-Futter aber iſt theils, als die Uibermaß von dem Sommer-Futter gedörret; theils aber an Geſtröhde aus den Scheunen und anders woher zu nehmen. Uiber dieſes aber braucht man auch dazu Kraut, Rüben, Möhren, und allerhand gebauete Futter-Kräuter, oder abgehendes Kraut, gedörret und grün, ingleichen Grummt. Unter die Futter-Kräuter gehöret Eſparſette, welcher Artickel nachzuſehen, ſo grün und gedörret zu verfüttern tauget. Eben ſo kan man auch das Kraut von denen groſſen Jacobs-Erd-Aepffeln brauchen. ſiehe Tartuffeln. Und ſolchemnach kan, was an natürlicher Weide- und Wieſewachs, und dem davon kommenden, wie auch andern Winter-Futter abgehet, durch dieſes erſetzet, ſolchergeſtalt aber die Viehzucht auch in Ermangelung des erſten, wenn man nur einiges Feld dazu widmet, auch über die Proportion des Feldes vermehret werden, ſonderlich da viel Rindvieh guten Miſt giebet, und man alſo dadurch weniger Feld, viel beſſer und reichlicher nutzen kan, als viel Feld ohne viel Viehzucht. Der Satz iſt alſo zwar gut, daß man nur ſo viel Rindvieh halten müſſe, als man ohne, auſſerordentliche Koſten auswintern kan. Allein er muß nur recht verſtanden werden. Man kan, wenn man nur will, ſchon zu dieſer Auswinterung gute Anſtalt machen, wenn man nur auf die Viehzucht was hält, und nicht aus Erden- und Körner-Geitz, nur auf Saamen-Land ſiehet. Daher iſt auch die Proportion der Alten in denen Geſetzen, wie viel einer Stück Rindvieh zu ſo viel Acker halten dörffe, öffters gar ungegründet, und nach alten Vorurtheilen, wobey die Viehzucht negligiret wird, eingerichtet. Endlich kan man auch Vieh-Futter durch Schrot, Kleyen und andere Abgänge von Körnern, und zuletzt von Oelkuchen, it. vom Brau-Weſen auf dem Lande, als welches heut zu Tage aus vielen Urſachen an vielen Orten keine geſperrte Stadt-Nahrung ſeyn kan. Denn da die Brau-Nahrung denen Städten zugeeignet wurde, waren 1) die Städte in ihren Anfängen, und in gantz anderm Zuſtande als ietzo. Wie und wovon hätte manche Stadt ihre Nahrung haben ſollen, da das Handwercks- Manufactur- Kunſt- Wiſſenſchaffts- und Handlungs-Weſen in Deutſchland noch ſo ſchlecht war? Hingegen hatte man 2) auf dem Lande, wo noch nicht ſo viel zu Acker gemachet, und noch nicht ſo ſehr angebauet worden, wo viele Wälder und dergleichen vorhanden, noch nicht Urſache zur Unterhaltung des Viehes auf allerhand Mittel, Futter zu bekommen, und alſo aufs Bierbrauen auch zu dem Ende zu dencken. Denn das Vieh hatte ſchon ſonſt genug. Allein ietzo ſind die Umſtände gantz anders. Was inſonderheit bey der Fütterung der Ochſen, Kühe und Kälber zu beobachten, davon iſt bereits unter dieſen Special-Benennungen Meldung geſchehen. Bey der Vermehrung des Rindviehes iſt zuvörderſt nöthig, 1) daß das Zucht-Vieh beyderley Geſchlechts guter nutzbarer Art, von rechter Gröſſe, feiner Geſtalt, geſund, und ſonderlich mäßigen Alters ſey: Denn ob ſchon bisweilen mit Mühe ein geringes und verbuttetes Stücklein Vieh, auch auf die Beine zu bringen; ſo iſt doch gewiſſer und beſſer, man halte, ſo viel möglich die Wahl, und laſſe auch ſonderlich das Vieh nicht zu jung zukommen: Denn das alte Vieh erlanget nachgehends ſelten rechte Stärcke, und bleibet aus das junge Vieh klein und kröpſig, daß es zur Zucht, als untauglich, durchaus nicht zu behalten. Hiernächſt iſt 2) an der Zeit, darinnen das Vieh zukommt, ſehr mercklich viel gelegen; desgleichen iſt auch 3) die beſondere Pfleg- und Wartung des alten Viehes vor- in- und nach der Trag-Zeit; und endlich 4) des jungen Viehes Aufziehung, und deſſen Wart- und Pflege wohl zu beobachten; von welchem allen bey ieder Gattung bereits die Nothdurfft gemeldet worden. Alle Jahre ſoll man ſo viel jung Vieh von guter Art gehen laſſen und nachziehen, als man von alten oder ſonſt untüchtigen abzuſchaffen gedencket: Dieweil es auch nicht alle Jahr eintrifft, daß man ziehen und abſetzen kan, wie man es wünſchet und begehret. Man rechnet insgemein auf dreyßig bis viertzig Stück einen Brümmer, wo nun gar viel Rindvieh iſt, müſſen derſelben zwey auch wohl drey gehalten werden. Endlich iſt auch das Rindvieh einer zureichenden und wohl verwahrten und geſunden Stallung benöthiget, damit

es

es von ſchädlicher Witterung nicht Anſtoß leide, auch vor Dieben und andern ſchädlichen Zufälligkeiten geſichert ſey. Da es offt beym Rindvieh geſchiehet, daß wenn eine ſtößige Kuhe oder Ochſe loskömmt, ſie ein ander Stücke, das nicht weichen kan, alſo in die Seite ſtoſſen, daß ihm leicht das Netz zerſpringet, und es hernach daran ſterben muß; ſo muß ein Hauswirt, um dergleichen Unglück zu verhindern, beſorget ſeyn, daß das Rindvieh in den Ställen mit feſten Stricken und Ketten verwahret werde. Im Winter müſſen die Ställe des Rindviehes fein warm gehalten, und die Fenſter oder Löcher ſamt den Thüren, ſo viel möglich, verwahret und zugehalten, auch dem Vieh fein fleißig untergeſtreuet werden, daß es deſto wärmer ſtehe. Wenn auch im Winter liebliche Tage ſind, zumal da es gegen das Frühjahr zugehet, muß man das Rindvieh dann und wann aus den Ställen laſſen, damit es ſich auslüfften und die Glieder erſtrecken möge; zu ſolcher Zeit leget man demſelben in die auf dem Hofe ſtehende Rauffe allerhand Wurm-Gebänder ein, und gieſſet Waſſer in den Trog, daß es bey ſeinem Futter auch zu trinken habe.

Ring, heiſſet diejenige Zierath, welche man an denen Fingern zu tragen pfleget, und entweder von Silber wie die gemeinen Leute, oder glatt, oder ſchwartz geätzet von Gold gemachet iſt, oder ſie wird mit viel und mancherley Edelgeſteinen verſetzet und garniret; bekommet im übrigen theils von ihrem Gebrauch, theils von der Façon, nach der ſie gearbeitet, ihre beſondere Benennung, alſo giebt es Galanterie⸗ oder Glied⸗Ringe, Pitſchier⸗Ringe, Trau⸗Ringe, Ketten⸗Ringlein, ſo aus eitel kleinen Gelencken beſtehen, Lilien⸗ oder Roſen⸗Ringe, Reiflein, Schnallen⸗Ringlein u. ſ. f. Dasjenige Behältniß nun, darein man dergleichen zu ſtecken und zu verwahren pfleget, nennet man ein Ring-Futteral.

Ring⸗Amſel, ſiehe Amſel.

Ringel⸗Blume, Gold⸗Blume, iſt ein Garten⸗Gewächſe, ſo dünne Stengel, lange, weißlich⸗wollige dicke Blätter, und eine groſſe runde, gelbe, wohlriechende vielblätterige Blume trägt. Sie hat den Nahmen von der Geſtalt des Saamens, der ſich in ein Ringlein krümmet. Es giebt derſelben mancherley Gattungen. Die einfache iſt Citron⸗ oder Pomerantzen⸗gelb: Die gefüllte iſt gleicher Farbe; die Ringel⸗Blume mit groſſen Kindern, und die mit kleinen Kindern, haben um die groſſen Blumen herum kleinere Blümlein, die etwas erhöhet, wie in einem Krantz herum ſtehen. Wenn man alle dieſe Gattungen recht ſchön haben will, müſſen ſie aus gutem Saamen, der in vollem Monde eingeſammlet, und im Martio bey vollem Licht, in ein gutes fettes Erdreich ausgeſäet, gezeuget werden. Sie lieben einen Sonnen⸗reichen Ort, und wollen bey trockenem Wetter fleißig begoſſen ſeyn. Die ſich ſelbſt beſaamen, gerathen nicht ſo wohl. Die Blumen widerſtehen dem Gifft und giftigen Kranckheiten, treiben den Schweiß, die Pocken und Maſern, ſtärcken das Hertz und Haupt. Die Blumen und Blätter mit Saltz zerſtoſſen aufgelegt, vertreiben die Wartzen. Der Saame tödtet die Bauch⸗Würme. Von den Blumen bereitet man ein Waſſer, Zucker, Eßig und Syrup, welche insgemein wider allerhand Gifft und hitzige Kranckheiten dienen. Das Waſſer iſt auch nützlich äuſſerlich auf rothe hitzige Augen mit Tüchlein zu legen, und für Kopffwehe auf die Stirn und Schläfe zu binden. Der Eßig dienet gleichfalls äuſſerlich in der Peſt und hitzigen Kranckheiten, auf die Puls, Schläfe und das Hertz geleget. Die Africaniſche Ringel⸗Blume, giebet artige Blumen, welche bey gutem warmen Wetter und Sonnenſchein ſich öffnen, bey kaltem und unfreundlichen Wetter aber ſich ſchlieſſen, alſo, daß die unterſte Seite der Blätter ſich oben kehret, und das Mittelſte der Blumen bedecket, welches gegen der Nacht ebenfalls zu geſchehen pfleget; wie man denn auch angemercket, daß, wenn den Tag über kein gutes Wetter zu erwarten, die Blumen des Morgens ſich nicht öffnen, ſondern alſo geſchloſſen bleiben. Dieſes Gewächſe wird ebenfalls jährlich aus dem Saamen gezogen, ſo im April bey vollem Licht in ein gutes Erdreich geſäet wird, erfordert einen warmen Sonnen⸗reichen Ort, und will bey trockener Sommers⸗Zeit öffters begoſſen ſeyn. Es kommet auch von ausgefallenem Saamen auf, blühet ziemlich lang, und vergehet gegen dem Winter.

Ringel⸗Taube, ſiehe Taube.

Rinne, iſt ein langes, gerades, ohne Aeſte oder einigen andern Mangel ſich befindendes Stücke Holtz, welches der Länge nach von der obern Seite hinein hohl ausgearbeitet iſt, damit das Waſſer darinnen von einem Ort zu dem andern ablauffen könne. Die Ablaß⸗Rinnen, ſo durch die Teich⸗Dämme zu Abführung des Waſſers geleget werden, ſind am beſten von Eichen⸗Holtz gehauen, und bleiben am Teich⸗Ende gantz, ſo das Haupt genennet wird. Die offene Seite will wohl mit Pfoſten verwahret und gut vertheeret ſeyn. Das Ablaß⸗Ende der Rinne muß um beſſern Waſſer⸗Zugs willen um ein paar Zoll tiefer liegen, als das Haupt, auf welches entweder ein ordentlicher Ständer aufgeſetzt, oder aber ein ſtarcker Spund oder Zapffen genau eingepaſſet iſt. ſ. Dach⸗Rinne.

Rinnen, ſind leichte Garne, damit die Raub⸗Vögel gefangen werden. Sie ſind ohngefähr fünff bis ſechs und funffzig Maſchen lang, und ſiebenzehen bis achtzehen hoch, von gantz ſubtilen und feſten Zwirn über einen Haſen⸗Garns⸗Stock geſtricket, um und um an ſtat des Säumgens, ſo ſonſt in die andern Garne gehöret, eingebörtelt, und mit einer Erd⸗Farbe gefärbet, damit es der Raub⸗Vogel von ferne nicht ſehen kan. Dieſer Netze werden unterſchiedliche auf vier hohe Schwing⸗Gerten, dergleichen ſonſt zu den

den Fiſch-Angeln gebrauchet werden, gar leiſe in eine unter ſich geſchnittene Kerbe, daß man kaum das Holtz an der Schale zerſchneide, aufgehängt. In dem mittlern Platz dieſer Rinnen wird eine Taube oder ein weiſſes Hun angepflöcket; ſo bald nun der Raub-Vogel darauf ſtoſſen will, verwirret er ſich entweder inner- oder auſſerhalb der Netze dermaſſen, daß es groſſe Mühe giebt, ſolchen heraus zu nehmen. Diß Garn wird recht ins gevierte geſtellet; es pflegen ſich aber meiſtentheils junge und gar ſelten alte Vögel darinnen zu fangen.

Rinnende Augen der Pferde, ſiehe Augen-Gebrechen der Pferde.

Rinnen-Knechte, ſind Werckzeuge, darauf die Rinnen bey dem Bier-Brauen gelegt werden, und ſind mit Haken von Holtz oder Eiſen verſehen, womit ſie an den Bottig angehänget werden.

Riß, heiſſet öffters ſo viel als ein Muſter oder Umriß einer Sache, wornach das Frauenzimmer etwas zu nehen oder zu kleppeln pfleget; dahero ſagen ſie zu dieſem Spitzen-Riß gehören 98 Kleppel.

Riſpen, ſuche Riſſen.

Riſter, ſiehe Rüſter.

Rittel-Geyer, iſt ein Raub-Vogel, welcher unter allen andern Raub-Vögeln vor den unnützeſten paßiren kan, maſſen ſein Fang in nichts als Mäuſen, oder jungen noch nicht flücke ſeyenden Vögeln beſtehet. Er horſtet mehrentheils auf Kirch-Thürmen oder in alten Gemäuer, und fällt denen Menſchen mit ſeinem unangenehmen und widerwärtigen Geſchrey verdrüßlich. Er ziehet, wie andere Zug-Vögel weg, und kommet zu rechter Zeit wieder. Siehe Geyer.

Ritter-Creutz, ſiehe Scharlach.

Ritter-Gut, ſuche Land-Gut.

Ritterſporn, iſt ein Gewächſe, ſo entweder wild auf den Feldern wächſet, oder aber in Gärten gezogen wird. Der Garten-Ritterſporn treibet einen geraden, äſtigen und mit vielen faſt wie der Fenchel länglich-zerſchnittenen zarten Blättern beſetzten Stengel. Die Blumen, deren es einfache und gefüllte giebt, ſind ſchön, aus vielen ungleichen Blättern zuſammen geſetzet, weiſſer oder blauer, oder rother, oder Violet- oder Fleiſch-Farbe, oder auch geſprengt. Nach denenſelben folgen länglichte Hülſen mit ſchwartzen eckigten Saam-Körnern. Der einfache träget viel Saamen, der gefüllte ſparſam. Will man deſſen haben, muß man ſonderlich des mittelſten Blumen-Schoſſes mit dem Abbrechen verſchonen, und den Saamen im vollen Monde abnehmen. Die Ausſaat von beyden geſchiehet zwey Tage vor dem vollen Monden auf ein gantzes Beet, welches man hernach überziehet, daß die Stöcke Spannen weit von einander bleiben. Es erfordert dieſes ſchöne Gewächſe, ſo bis in den Winter Blumen giebt, keine ſonderliche Wartung, als daß man ſie des Sommers bey trockenem Weeter zu Zeiten begieſſe. Der wilde Ritterſporn iſt ein gut Wund-Kraut, kömmt in die Wund-Träncke, zertheilet das geronnene Geblüte, heilet auch allerley Brüche. Die Blumen in Roſen-Waſſer geweicht, und auf die Augen gelegt, ziehen die Hitze aus, und ſtärcken das Geſicht. Es wird ein Waſſer davon gebrannt, welches aufgelegt für die Augen, und getruncken für den Stein, Verſtopffung des Harns und geronnenes Geblüte gut iſt; der daraus bereitete Zucker wird als ein kräfftiges Mittel wider den Sod und Stein gerühmet. Von dem Goldfärbigen Ritterſporn, ſo auch um des Geſchmacks, ſeiner Blätter willen, Türkiſche oder Indianiſche Kreſſe genennet wird, iſt bereits unter dem Wort Kreſſe Meldung geſchehen.

Ritt-Maus, ſiehe Maus.

Robathen, werden in Böhmen, Schleſien und Oeſterreich die Frohn- oder Hofe-Dienſte genennet. Siehe Frohn-Dienſte.

Roche, iſt eigentlich ein Meer-Fiſch, der flach, knorplich, von mittlerer Gröſſe, oben mit breiten Flügeln und einem langen Schwantz verſehen, welcher, wie einige längſt auf den Rücken zu oberſt eine Reihe Stacheln hat. Er iſt von Natur gar fruchtbar, und gleichet deſſen Rogen in dem Stücke den Eyer-Stöcken der Hüner, daß in rechter Menge groſſe und kleine Eyer darinne befindlich. Die Rochen werden insgemein in glatte und ſtachlichte abgetheilet, davon bey dem Aldrovando mancherley Sorten abgebildet und beſchrieben zu finden; Uns Deutſchen aber ſind nur ein paar von der kleinſten Art bekannt, dieſe werden, wo ſie friſch zu haben, in Waſſer, etwas Wein-Eßig und Saltz kurtz abgeſotten, alsdenn läſſet man ſie in dieſer Brüh erkalten, daß ſie den Geſchmack davon recht annehmen. Hierauf werden ſie erſt ausgenommen, von der Haut und den gedachten ſpitzigen Knöchlein geſäubert, alsdenn kan über ſelbige eine gute Butter-Brüh, oder ſonſt eine gemeine Fiſch-Brüh darüber angerichtet werden. Gemeiniglich kommen ſie aufgedörrt zu Kauf, da ſie denn wie der Stockfiſch tractiret und zugerichtet werden können.

Rock, heiſſet einmal das obere Kleid, welches die Manns-Perſonen ordentlich über die Weſte zu tragen pflegen; andern Theils aber verſtehet man auch darunter den langen in viele Falten gelegten und daher ziemlich weiten Schurtz oder Uiberhang, womit ſich das Frauen-Volck von den Hüfften angerechnet, bis auf die Füſſe bedecket. Es ſind dieſe ſo wohl der Landes-Art nach, als auch wegen der Moden ſehr veränderlich, daher wir hier nur den Unterzieh-Rock anmercken wollen, der iederzeit etwas kürtzer, wie auch enger als die andern, und unten herum gemeiniglich mit einer ſeidenen, ſilbernen oder goldenen breiten Treſſe, Bande und dergleichen beſetzet iſt. Dem noch beyzufügen, die anietzo eingeführte Reifen-Röcke.

Rocken, ſiehe Spinne-Rocken.

Rocken, ſuche Roggen.

Rocken-Brot, ſiehe Brot.

Rodeland, ſuche Reut.

Rödter, ſiehe Neubruch.

Rögner, heiſſen die Fiſche weiblichen Geſchlechts, ſo den Rogen tragen, und in der Laich-Zeit nicht ſo gut, wie die Milcher ſind.

Röbling oder Rebling, auch Hendel-Schwämme genannt, ſind eine Gattung eßbarer Schwämme, welche gelb und glängend ausſehen, und in feuchten Wäldern wachſen. Sie werden mit Butter und Gewürtze bereitet, oder ſauer zugerichtet. Siehe Ziegenbart.

Röhre, heiſſet ein Cylinder, der ſeiner Länge nach in der Mitte eine Oeffnung hat, welche nach der Menge des Waſſers, ſo dadurch flieſſen ſoll, proportioniret ſeyn muß. Man bedienet ſich derer vornehmlich bey Waſſer-Leitungen, Waſſer-Künſten und Pump-Wercken. Und nach dieſen gedachten Umſtänden richtet ſich auch die Materie, daraus ſolche beſtehen, denn ſie werden aus Holtz, Thon, Stein, Bley und Eiſen verfertiget, davon nicht nur Felibien in ſeinen Principes d' Architect. Sculpt. & Pitture, ſondern auch Leupold in ſeinem Theatro Hydrotechnicar. §102 & ſeqq. nachgeleſen zu werden verdienen. Wie nun die höltzerne Röhren am üblichſten und bequemſten, indem das Holtz noch immer überall eher zu haben, auch nicht ſo gar koſtbar; als ſoll an dieſem Ort auch nur allein von dergleichen gehandelt werden. Man bedienet ſich aber hierzu am meiſten des kiefernen Holtzes, ob ſchon zuweilen auch Eichen- und Erlen-Holtz ſonderlich zu Pumpwercken gerne genommen wird, weil es ſich glätter bohren läſſet, iedoch iſt dieſes auch koſtbarer. Alles Holtz, ſo man darzu brauchen will, muß recht geſund, fein gerade und ohne Aeſte ſeyn, dergleichen alsdenn auch ins beſondere Röhr-Holtz heiſſet; ſolches wird, wie das andere Bau-Holtz, zu der Zeit gefället, wenn der Stamm nemlich am wenigſten Safft hat. Dieſen Stamm läſſet man ſo lange, iedoch nicht in der Sonne liegen, bis man die Röhre bohren will, ſodenn länget man ihn ab, und rechnet insgemein darzu ſechs Ellen; die Stärcke der Röhre aber nimmt man theils nach der Güte des Holtzes; denn ie weicher und poröſer das Holtz, ie ſtärcker muß es ſeyn; theils richtet man ſich nach der Weite der Oeffnung; denn es giebt Einbohrige, deren Oeffnung im Diameter ſieben Viertel-Zoll; Zweybohrige, deren Oeffnung zwey und ein Viertel-Zoll, Dreybohrige, deren Oeffnung im Diameter drey und ein halb Zoll, und endlich Vierbohrige, deren Oeffnung im Diameter vier und ein halb Zoll; daher wird die Dicke des Stammes zu den Einbohrigen niemals unter ſechs Zoll, und zu Vierbohrigen ſelten über acht Zoll gerechnet. Wer einige Röhren in Vorrath zu halten benöthiget iſt, muß Sorge tragen, daß ſie nicht aufreiſſen; derowegen ſoll man ſie ins Waſſer legen, und die Seiten, ſo oben gelegen, fleißig, ja ſonderlich bey Hitze und trockenem Wetter täglich umwenden laſſen; wer aber hierzu keine Gelegenheit haben ſolte, darff dieſelben nur im Schatten alſo übereinander legen, daß die Lufft durch ſelbe fein ſtreichen könne. In dieſem letzten Falle aber iſt noch wohl zu mercken, daß dergleichen allzu trockene und dürre Röhren zuförderſt, ehe man ſie verbrauche, einige Zeit ins Waſſer, und zwar alſo geleget werden, daß vor beyde Oeffnungen Spunde geſchlagen werden; denn wenn eine gantz trockene Röhre inwendig ehe naß wird als auſſen, ſo muß ſolche von der ungleichen Näſſe, zumahl, wenn das Waſſer durch ſtarcken Druck nachgepreſſet wird, gantz ſicher ſpringen. Man will auch durch die Erfahrung gewiß ausgemachet haben, daß diejenigen Röhren am längſten unter der Erde dauern, wenn von dem Röhr-Baum die Mitternacht-Seiten unten, und die Mittags-Seite oben geleget werde; es laſſen ſich aber gedachte Seiten an den Jahren erkennen, davon dieſes Wort oben nachzuſchlagen. Einen Strang, das iſt, etliche höltzerne Röhren in einer Länge fortzulegen, dienen die Röhr-Büchſen. Dieſes ſind eiſerne breite Ringe, deren ihre Weite ſich nach den Oeffnungen derer Röhren richten, ſo daß ſie zwey bis drey Zoll im Diameter mehr als dieſe halten. In der Mitte haben ſelbige auſſen rings herum einen Anſatz, und gehen von dar nach beyden Enden wie ein Keil dünne und ſcharff zu, welche Länge an ieder Seite zwey bis drey Zoll austrägt. Solche müſſen wohl und von guten Eiſen gemachet ſeyn, daß ſie gerne ins Holtz gehen und nicht ſo bald reiſſen; denn ſie dienen theils, daß die Röhren wohl an einander hangen, und kein Waſſer durch lauffe, theils aber auch, daß gedachte Röhren an ihren Enden nicht ſo leichte aufſpringen, daher es allezeit beſſer, wenn ſolche etwas viel Holtz faſſen. Das ſchlimmſte bey denen höltzernen Röhren iſt, daß ſie bald verfaulen, ſonderlich da das meiſte Erdreich etwas corroſiviſches mit ſich führet. Wenn man Eichen- oder Erlen-Holtz dazu nehmen kan, und ſie gleich grün, wie ſie vom Stamme gehauen in die Erde legt, nachdem ſie gebohret ſind, ſo dauern ſie zwar lange, ſonderlich im thonichten, kieſichten und ſandigten Grunde. Allein man kan Eichen- und Ellern-Holtz nicht allenthalben ohne ſchwere Koſten, viel weniger einen ſolchen Grund haben. Wenn man alſo nicht von Thon gemachte Röhren machen und ſolche mit Hohl-Ziegel und Kalck einfüttern und verwahren kan, welche nebſt denen ſteinern die beſten Röhren, und ſonderlich alsdenn wohl anzubringen ſind, wo die Röhren eben nicht allzu weit geführet werden dürffen, ſo iſt kein anderer Rath, als die Kien-Baum- oder Rüſterne-Röhren zu brauchen, die wegen ihrer Fettigkeit noch am längſten dauern. Ja man kan ſie auch noch überdiß mit Oel einträncken. Allein dieſes iſt zu koſtbar, daher hat man noch auf ein ander Mittel gedacht, und ſolches als probat befunden. Nemlich, wann die Röhren vorhanden, und der Graben,

ben, darein ſie zu legen, darzu gemachet, ſo nimmt man aus einem Strom oder Bach den Sand und Kieß, ſchlägt ihn in einen Kaſten, wie zum Mörtel, der zum Bauen gebrauchet wird, gieſſet Waſſer darauf, mit ſteten Umrühren, bis daß alles Erdreich aus dem Sande ausgeſpület, und alſo endlich das Waſſer klar abläufft. Von dieſem zubereiteten Sande legt man alſo zuvor in den Graben eine gute Hand hoch, und alsdenn die Röhren erſt darauf, und dieſe bedeckt man darnach mit eben dergleichen Sande, und eben ſo hoch oben und auf denen Seiten. Auf dieſes füllet man endlich erſt die ausgegrabene Erde. Man kan auch eben dieſes mit Thon bewerckſtelligen. Auf ſolche Weiſe dauern ſie gegen 200 Jahr, wie die Erfahrung lehret, die Sache auch in der Natur ihren zureichenden Grund hat.

Röhre, wird von den Jägern ein Fuchs-oder Dachs-Loch genennet, das iſt der Gang zum wircklichen Bau ſelbſt.

Röhr-Kraut, ſuche **Löwen-Zahn.**

Röhrlen, ſiehe **Pfropffen.**

Röhr-Meiſter, ſuche **Brunnen-Meiſter.**

Röhr-Trog, ſiehe **Waſſer-Trog.**

Römiſche Beete, oder **Römiſcher Kohl**, ſuche **Mangolt.**

Römiſche Camillen, ſiehe **Camillen.**

Römiſcher Kümmel, ſuche **Kümmel.**

Römiſcher Lactucke, wird auch brauner Sommer-Endivien genannt, ſiehe **Lactucke.**

Römiſcher Qvendel, ſuche **Thymian.**

Römiſcher oder **Pontiſcher Wermuth**, ſiehe **Wermuth.**

Röſchen oder Röſten, heißt, wenn eine Getraide-Frucht, nachdem ſie geſchnitten oder niedergehauen iſt, beregnet, oder doch ein Tag oder acht mit Thau beſuchtet wird. Dem Haber iſt das Röſten, oder wie es auch einige ausſprechen, das Röſchen gut, denn er bekömmt ſchönere Körner, läßt ſich auch beſſer dreſchen, und die Spreu wird gleichfalls beſſer, wenn er aber nicht röſtet, bleibt viel in Körnern hängen, und die Spreu bleibt daran. Der Gerſte iſt das Röſten eben nicht ſo ſehr nöthig.

Röſten, wird auch vom Flachs geſagt, wenn er ſo lange in der Feuchtigkeit gelaſſen wird, bis er die Hösgen fallen läßt, das iſt, wenn das Häutlein an der Wurtzel ſich linde mit den Fingern abſtreiffen läßt. Es geſchiehet aber dieſes Röſten auf zweyerley Art, nachdem es nemlich einer Haus-Wirtin am beſten zu ſeyn bedüncket. Denn entweder leget man die Büſſeln, im alten Monden, auf einander und über einen Hauffen ins Waſſer, und beſchweret ſolche wohl mit Holtz oder Steinen, alſo daß man keinen Flachs mehr ſiehet, und das Waſſer drüber hingehet, welcher geſtalt man ihn etliche Tage liegen läſſet, währender ſolcher Zeit aber zum öfftern darnach ſiehet, und iedesmal einen Büſſel zur Probe heraus nimmt, ſolchen an der Sonne oder dem Feuer abdörret, und unter der Breche verſuchet, ob er ſich wohl brechen laſſe, und das Baſt davon abgehe, welchen falls man denſelben vor genug geröſtet hält. Einige ſehen auch darnach, ob er die Hösgen fallen laſſe, welches ſoviel iſt, als wenn das Häutlein an der Wurtzel ſich linde mit den Fingern abſtreifen läſſet, da er denn auch genug geröſtet haben ſolle. Es iſt dieſes die vornehmſte Arbeit, auf die man unter allen mit dem Flachſe vorzunehmenden Verrichtungen am meiſten Achtung zu geben hat; denn wenn man den Flachs zu viel röſtet, bekommt man meiſt unnützes Werck, Flocken, Zotten und Agen, röſtet man ihn aber zu wenig, ſo bleibt er hart, grob und ſpißig, dergeſtalt, daß er ſich übel ſpinnen und nicht gedrangs weben oder wircken läßt. Hierauf wäſchet man denſelben aus der Röſte reine heraus, und ſchaffet ihn in einen Garten, oder andern in Ruhe liegenden Ort, woſelbſt die Büſſen auf die Stauche geſtellet, das iſt, neben einander in die Höhe aufgeſtürtzet werden, und ſo lange ſtehen bleiben, bis ſie an der Lufft und Sonne wohl abgetrocknet; nach ſolchem werden ſie wieder auf- oder in Bunde gebunden, und auf einen Boden ins trockene, von dar aber bald auf die Darre gebracht. Die andere Art zu röſten beſtehet darinnen, daß man den Flachs nach dem Rüffeln gar in kein Waſſer bringet, ſondern auf einer Wieſe oder einen Anger ausbreitet, und daſelbſt zehen oder zwölff Nächte liegen läſſet, damit er die Nacht-Feuchte oder den Thau in ſich trincken möge: Doch muß man ihn alle Morgen, ehe die Sonne aufgehet, alſo feucht an einen verdeckten Ort auf einen Hauffen legen, Abends aber nach der Sonnen Untergang wieder ausbreiten, und alſo darmit ſo lange, bis er tauglich iſt, fort fahren. Siehe Artickel **Flachs-Röſte.**

Rötelgeyer, ſuche **Geyer.**

Röthe, ſuche **Färber-Röthe.**

Röthel, Röthelſtein, Rothſtein, iſt eine Art Kreide, braunrother Farbe, ſo gegraben und von Zimmerleuten, Tiſchern, Steinmetzen, wie auch Mahlern zur Zeichnung gebraucht wird.

Röthelein, ſuche **Rothſohren.**

Röthling, ſiehe **Rothſchwäntzlein.**

Röthlinge, Roth-Schwämme, ſind ein Art Küchen-Schwämme, ſo den Heyderlingen gleich, aber etwas bleicher an der Farbe ſind. Man findet ſie meiſt in ausgebrannten und ausgeradeten Hecken und Sträuchern, und werden gemeiniglich im Auguſt-Monat gefunden, daher ſie auch Auguſt-Schwämme heiſſen.

Rofelcke, ſiehe Aalraupe.

Rogen, heiſſen bey denen Fiſchen die Eyer, ſo die Weiblein in groſſer Menge im Leibe tragen. Sie ſind nach der Gattung der Fiſche, an Farben und Gröſſe unterſchieden. Wenn der Rogen ausgelaſſen, wird er **Laich** genennet,

net, und alsdenn ſchlieſſen die kleinen Fiſche daraus. Etlicher Rogen wird vor eine Schleckerey gehalten, etlicher aber als ungeſund verworffen, z. E. der Rogen von Barmen, welcher ſowohl Brechen verurſachet, als auch unter ſich purgiret.

Rogen, ſiehe **Laab.**

Roggen, Rocken, Korn, iſt eine bekannte Halm- und Feld-Frucht, die auf Halmen in Aehren wächſt, und vornehmlich gebrauchet wird, Mehl daraus zu mahlen und Brot zu backen. Es ſind des Roggens dreyerley Gattungen, **Winter-Roggen, Sommer-Roggen** und **Stauden-Roggen**. Der **Winter-Roggen**, alſo genannt, weil er vor Winters noch geſäet wird, wächſet faſt allenthalben, als nur nicht in den gar naſſen, kalten, tieffen und ſauren Aeckern, ingleichen will er auch in gar hitzigen Sand- und Brand-Flecken nicht ſonderlich fort kommen. In die Teiche wird er ebenfalls geſäet, wo nur der Acker Grund-feſte, und nicht etwan zu feuchte oder moraſtig iſt. Sonſten beſäet man insgemein mit Roggen dasjenige Feld, ſo nach Ausſäung der Winter-Gerſte, Winter-Rübſens und Winter-Weitzens in der Winter-Art übrig bleibet, oder er wird auch in dasjenige Land geſäet, wo im vorigen Jahre Gerſte geſtanden. Der Acker wird ordentlicher Weiſe viermal dazu gepflüget; als erſtlich gebrachet, zum andern gewandt, zum dritten gerühret oder aufgetrieben, und zum vierten geähret oder zur Saat gepflüget; doch viele, indem ſie nach dem Wenden ihre Aecker einegen, und darauf zur Saat ackern, pflügen nur dreymal. Gleichwohl giebt es, ſonderlich die nicht viel Aecker haben, ſo fünffmal pflügen, welches denn auch, ſo man es thun kan, ſehr gut iſt, iedoch muß die Lands-Art dabey wohl in Acht genommen werden, auch nachdem es ſich zu einem trockenen oder naſſen Jahr anläßt. Der Roggen wird bald nach der Weitzen-Saat im September und October, auch noch wohl zu Anfang des Novembers ausgeſäet, nemlich, wenn die Kälte nicht zuwider, und leidentlich Wetter iſt. Etlichen ſäet man mit zweyen Gängen, etlichen aber nur mit einem Gange, darnach der Acker ſtarck iſt; in geringen ſandigen Aeckern muß man den Roggen gar dünne ſäen. Wo gar ſtarcke Felder ſind, ſäet man das Winter-Korn nicht gern in neuen Miſt, weil es ſich zu ſehr überwächſet, ſondern wird gemeiniglich in dreyjährigen Miſt geſäet; wo es aber dergleichen ſtarcke Aecker nicht hat, und man in dreyjährige Düngung nicht ſäen kan, und der Acker doch zum Winter-Roggen gedünget werden muß, da ſoll die Düngung etwas weniger, als zum Weitzen geſchehen. In leichten ſandigen Feldern wächſet er wohl auch, aber man muß ſo denn beſcheidentlich mit der Düngung umgehen, damit der Acker nicht ausbrenne, auch den Saamen gar dünne und zeitlich einſäen, daß er vor Winters einwurtzeln, wachſen, und durch den Winter deſto beſſer dauren könne. Zum Saamen braucht man lieber neu Korn, weil es eher aufgehet, wird man aber genöthiget, aus Noth altes zu nehmen, muß man mit dem Säen acht Tage eher als ſonſt fördern, damit das Korn Zeit habe ſich zu erholen. Wo der Saame untergeackert wird, braucht man ſo viel Roggen als Weitzen, wird er aber übereget, muß man den dritten Theil mehr Roggen auf einen Acker ſäen als Weitzen; zum Exempel, wenn man zween Scheffel Weitzen auf ein Stücke Feld ſäet, ſo muß man dagegen drey Scheffel Roggen auf eben daſſelbe Stücke haben. Wenn ſich der Roggen im Herbſte gar zu dicke beraſet, und man beſorget, er möchte künfftig lager werden, kan man ihn im Froſte, oder zu trockener Zeit bis Lichtmeſſe mit den Schaafen mäßig überhüten laſſen, nemlich daß man ſie nur im Gange überhin freſſen, doch nicht zu tieff hinein freſſen läſſet, welches denn nicht nur ſolchem frechen Getraide nützlich, ſondern auch dem Schaaf-Vieh ſelbſten ſehr gut und dienlich iſt. Das Jäten oder Ausgraſen thut dem Roggen auch offt noth, das Schräpffen aber muß vorſichtig geſchehen, weil die Aehren nicht ſo tief als beym Weitzen im Halm ſtecken, und muß man nur alleine an denen Orten ſchräpffen, wo die Saat ſehr geil und tieff ſtehet. Wenn zur Zeit der Korn-Blüte ſtarcke Winde entſtehen, ſo thut ſie derſelben groſſen Schaden, denn ehe das Korn abgeblühet, werden viele Blüten abgewehet; daher kömmts hernach, daß viel von den Aehren nicht voll ſind, ſondern nur leere Hülſen haben. Die Roggen-Blüte iſt werth zu betrachten. In einer ieden Hülſe ſteckt ein zartes bleich-grünes Körnlein, in Geſtalt eines Hertzen, an welchem unten zwey krumme und rauhe Zaſern, aus dem obern Theil aber zwey, drey oder vier ſubtile weiſſe Fäſerlein herfür wachſen, die eine Spitze, wie eines Spieſſes haben. Wenn dieſelben behend abgeriſſen werden, wachſen in einer Viertel-Stunde andere herfür, und dieſes thun ſie zum dritten und vierten mal. Die gemeinen Leute treiben ihren Aberglauben damit, und wollen es aus Unwiſſenheit auf die Bedeutung eines langen Lebens ziehen. An einigen Orten wird der Roggen in der Erndte geſchnitten, an andern hingegen mit der Senſe gehauen. Wo er nur halbigt ſtehet, iſt es beſſer, daß man ihn ſchneiden läßt, denn er ergiebt ſich beſſer in Körnern, es wird auch das Geſtröhde ſparſamer zuſammen geleſen, und nicht ſo ſehr verwirret. Sonſten läſſet ſich der Roggen viel beſſer, als ander Getraide auf dem Halm behalten, zumal ihm weder die Näſſe, noch der Wind leichte ſchadet; allein wenn er nieder geſchnitten, und etliche Tage im Regen liegt, kan er gar bald auswachſen; deswegen iſt es rathſam, daß man, ſo bald es wegen des Graſes, (welches zuvor ein wenig abwelcken muß) ſeyn kan, den Roggen aufbinden, und dadurch von der Gefahr des Auswachſens befreyet; wie denn an gar vielen Orten, zumal, wo es ſchier kein Gras unter dem Roggen giebet, derſelbe alſo bald, nachdem er abgeſchnitten, auf und zuſammen gebunden wird.

wird. Der Sommer-Roggen, iſt nur an denenjenigen Orten bräuchlich, wo man der Kälte wegen den Winter-Roggen nicht wohl bauen kan. Man ſäet ihn in die Weitzen- und Gerſten-Aecker, doch nicht leichtlich in die beſten, ſondern vielmehr, wenn der Acker der Gerſte nicht zuträglich, und wo ſandige Aecker ſind, da man vermeinet, daß ander Getraide nicht wohl fort kommen will. Man muß den Acker hierzu vor Winters, wie gehörig ſtürtzen, wo aber dergleichen gedüngte Weitzen- oder Gerſten-Aecker nicht vorhanden, muß man den Miſt vor Winters etwan im October auf den Acker führen, ſolchen ſo bald breiten und unterſtürtzen, hierauf das Feld, wenn es alſo über Winters gelegen, abermal ackern oder rühren, und denn eine Woche oder etliche hernach zur Saat pflügen; in guten oder mürben Feldern aber wird auch nur zweymal gepflüget, nemlich geſtürtzet, und im Frühling gleich zur Saat geackert. Der Saamen muß gut, und im vorhergehenden Jahre gewachſen ſind; die Saam-Zeit iſt im Frühling, ſo bald es der Näſſe halber möglich seyn kan, etwan im April; man pflegt zeitlich damit den Anfang zu machen, und nur mit einem Gange, auch nicht ſo gar dicke zu ſäen, weil die Kälte nicht ſo viel davon verzehret, als von dem Winter Roggen. Was die Erndte und ſonſten anbelangt, hat es einerley Beſchaffenheit mit beyden Arten. Wenn der ausgedroſchene Roggen aufgeſchüttet wird, muß er wohl trocken ſeyn, und mit fleißigem Umſtechen oder Wenden, Winters-Zeit die Wochen einmal, Sommers-Zeit aber zweymal wohl gewartet werden, damit er auf einander nicht erwarme oder erſticke. Das allergeringſte Korn, ſo abgenommen wird, und was durch die Fege fället, ſoll man zuſammen aufheben, und mit einander ſchroten laſſen, denn damit kan man dem Vieh die Spreu mengen, und auch zuweilen den Hünern davon geben. Die Spreu wird ausgeſiebt, und was durchfällt, vor die Schweine behalten, das grobe aber unter die Weitzen- und Haber-Spreu geſchüttet, und nachmals den Stutten die Siede damit gemenget. Das beſte und reineſte Korn gebrauchet man zum Saamen, zur Koſt und zum Verkauff, das radige und geringe aber zum Brantewein-Brennen, auch vor die Schweine zu ſchroten. Brey von Roggen-Mehl macht ſtarcke Blähungen, und das daraus gebrauene Bier, wie manchmal aus Noth geſchiehet, iſt ungeſchmack und ungeſund. Roggen-Mehl wird auch zu harten Paſteten genommen. Das Roggen-Stroh dienet zu vielen Sachen in der Haushaltung, Schöbe zu Deckung der Gebäude zu machen, und Stroh-Seile oder Bänder, die Garben darein zu binden, ingleichen Matten oder Decken in die Gärten zu flechten, Häckerling zu ſchneiden, unter das Vieh zu ſtreuen, Hüte daraus zu machen und dergleichen; die Wirrbunde oder Wurm-Gebänder werden den Kühen, Schaafen und Lämmern eingeleget. Die dritte Gattung, ſo wegen der vielen Hälme, die aus einem Korne wachſen, Stauden-Roggen genennet wird, hat Aehren von ſechs bis ſieben Zoll lang, die voller Körner ſtecken. Es erfordert einen ſtarcken tragbaren Acker, und eine ſehr dünne Ausſaat; wenn er reiffet, muß er geſchwinde eingebracht werden, ſonſt fället er in drey Tagen gantz aus. Man ſäet ihn ebenmäßig vor Winters, wie den gemeinen Winter-Roggen. Wenn man ihn im Frühling zugleich mit Gerſte auf ein Stücke ſäet, ſo wird zwar die Gerſte im Sommer reif, und kan eingeerndtet werden; der Stauden-Roggen aber bleibet noch den Winter durch, iedoch folgenden Sommer reifet er auch gar, und kan man alſo einen Acker zweyfach nutzen. In Norwegen iſt dieſer Stauden-Roggen ſehr gemein, von dannen iſt er in Pommern gebracht, und auch bey uns hier und dar bekannt worden; wiewohl ihn unſere Acker-Leute wenig bauen, ausgenommen was in Schleſien geſchiehet. In der Artzney hat der Roggen auch ſeinen vielfältigen Gebrauch. Die grüne Roggen-Saat wird im Frühling im Aufguß wie Thee, als eine Blut-Reinigung und gelinde Abführung gebraucht. Aus dem Kraut und Aehren wird ein Waſſer gebrennet, welches für den Lenden-Stein gut iſt. Wenn ein naſſes Jahr, oder viel Mehlthau einfällt, wächſt in den Korn-Aehren unter den guten Körnern eins, zwey, drey und mehr, ſo länger und dicker als die andern, auswendig ſchwartz, inwendig weiß und blaulich, eines ſüſſen und geilen Geſchmacks ſind, und Korn-Muttern, Mutter-Körnlein, oder Roggen-Muttern genennet werden. Alter Roggen gedörret, gepülvert, und des Tages dreymal mit einem Eyer-Dotter eingenommen, ſtillet die rothe und weiſſe Ruhr. Die Roggen-Blüte in warmer Brühe oder Wein eingenommen, vertreibt das dreytägige Fieber und die Bauch-Würmer. Roggen-Mehl und Kleyen erweichen und zertheilen die Geſchwulſt, und ſind gut bey der Roſe.

Roggen-Brot, ſiehe **Brot**.

Roggen-Mutter, ſuche **Korn-Mutter**.

Roggen-Stroh, ſiehe **Stroh**.

Rohe Leinwand heiſſet, welche nur von dem Weber-Stuhl kommet, und noch nicht gebleichet iſt. Es wird ſolche meiſt zu den Kleidungen und ſonſt auf vielerley Art gebraucht; und machet man auch ietzo die ſchlechteſte Art der Reiffen-Röcke aus ſelbiger.

Rohhöpffig, pflegt man das Bier zu nennen, wenn der Hopffe nicht gnugſam ausgeſotten worden. Dergleichen Bier ſind dem Magen gar widerlich, und verurſachen die kalte Piſſe.

Rohm, ſuche **Rahm**.

Rohr, Ried, Schilff, iſt ein gewiſſes Gewächſe, ſo in Teichen, Seen und andern ſtillen Waſſern gefunden wird. Es hat eine knotige Wurtzel, einen hohen, hohlen, mit Knoten abgeſetzten Stiel, eines kleinen Fingers dick, ſchmale, aber ſehr lange, etwas rauhe, ſteiffe und auf beyden Seiten ſchneidige Blätter. Oben an dem Stengel kommt in einem Büſchel eine Purpurfarbene Blüte, die, wenn ſie reiff worden, Aſchenfarb und von dem Winde entführet wird.

wird. Das Rohr wird vornehmlich gebraucht, auf dem Lande die Gebäude zu decken, oder auch die Zimmer inwendig mit zu bekleiden, den Kalch und Gyps an das Holtz deſto füglicher antragen zu können. So machet man auch von Rohr Weber-Geſchirr und Spulen. In der Artzney dienet die Wurtzel mit Wein oder Honig, wenn ſie noch friſch, mit Zwiebeln zerſtoſſen, Splitter und anderes aus den Wunden zu ziehen; friſch zerſtoſſen, und als ein Pflaſter umgeſchlagen, zertheilt die Geſchwulſt, und lindert die Schmertzen verrenckter Glieder an Menſchen und Vieh; in Lauge geſotten, und das Haupt gewaſchen, heilet den Grind. Die Blüthe in Waſſer und Bier gekocht, durchgeſeiget, ein wenig verſüßt, und davon getruncken, hilfft wider Engbrüſtigkeit, alten Huſten und Schwindſucht. Dieſes Rohr, ſowohl als die hierunten beſchriebene Rohr- oder Waſſer-Kolben und andere Schilff-Gewächſe werden in denen allerbeſten Teichen und Weyhern gefunden; denn nach offt eingefallenen anhaltenden Regen, und darauf folgenden ſchönen Wetter wächſt dieſes Zeug gar gerne, abſonderlich in denjenigen Teichen, in welchen das Waſſer nicht überflüßig anzutreffen iſt. Wo es einmal Platz gefunden, da nimmt es auf das hurtigſte überhand, ſo daß in kurtzer Zeit ein groſſer Theil des Teiches damit überwachſen iſt. So leicht und geſchwinde es nun in einen Teich kommt, ſo ſchwer und langſam läßt es ſich wieder hinweg ſchaffen und ausrotten. Unter vielen darwider gebrauchten Mitteln iſt dasjenige eines der beſten, welches unter dem Art. Geröhricht angeführet. Und dieſem kan man noch beyfügen: Um Johannis herum läßt man den Teich ab, ſchneidet das Rohr, wenn die Sonne im Krebs iſt, bis auf eine Spanne von der Erde ab, und läßt das Waſſer wieder darüber laufen, damit es von oben hinein ins Rohr dringe, und den inwendigen Kern der Wurtzel erſäuffe. Das allerbeſte aber iſt, daß man das Waſſer ab- und den Teich trucken werden laſſe, hiernächſt einen Stich tief das Röhricht mit dem Koth ausſteche und auf den Acker führe, woſelbſt es faulet und dünget, dort aber wird mans los. Indeſſen ſo ſchädlich es in Fiſchteichen iſt, ſo nützlich iſt es doch ſonſt, und folglich kan und muß es auch ſonderlich an moraſtige, feuchte und ſumpfichte Oerter, die man ſonſt nicht brauchen kan, bisweilen gepflantzet werden. Es wächſt bekannter maſſen in aller Lufft, nur die allzu kalte will es nicht wohl vertragen. Man pflantzet eine gute Art von Rohr durch Kiele wie die Zwiebeln an, welche vier Finger tief im Frühling in die den Herbſt über zubereitete und gedüngete Erde ſchichtweiſe von einander geleget werden. Dieſes wächſt in die Höhe, daß mans im ſpäten Herbſt, wenn das Rohr hart worden, abſchneiden, und in Büſche binden, ſolcher Geſtalt aber zum Gebrauch verkaufen oder aufheben kan.

Rohr, ſuche **Büchſe**.

Rohrdommel, Moos-Reiger, Moos-Kuhe, iſt ein Waſſer-Vogel, der ſeiner Geſtalt halber nicht unbillig vor eine Art Reiger gehalten wird. Er iſt von gantz gelber Farbe, mit braunen Federn wie Sternlein eingeſprengt, daher er auch Ardea ſtellaris genennet wird. Auf dem Kopffe hat er eine braune Platte und blaue Füſſe, wie ein Reiger. Es iſt ein träger Vogel, der ſich mehrentheils im Schilffe enthält, und ſich mit kleinen Fiſchen, und andern im Waſſer befindlichen lebendigen Geſchmeiſſe nähret. An dieſem Vogel iſt ſein ungemein ſtarcker, grober und düſterer Schrey oder Laut zu bewundern, den er Abends und Nachts, beſonders bey Aenderung des Wetters dergeſtalt, wie das Brüllen eines Ochſen, hören läſſet, daß man ſolchen eine halben Meilen weit, bey ſtiller Zeit hören kan. Einige halten dafür, es ſtecke dieſer Vogel, wenn er ſeine ſtarcke Stimme hören lieſſe, den Schnabel in den Schlamm, wovon dieſer Laut ſo gedämpffet klinge; allein es iſt ſolches noch von niemanden geſehen worden, und wird dahero billig noch in Zweiffel gezogen. Er ziehet bald weg, und kommet, ſo bald die Sümpffe aufthauen, wiederum zurücke. Seine Brut verrichtet er auf trockenen Früſchen oder Werdern, in Seen und Teichen, und bringet meiſtens vier Junge aus. In ſeinem Fluge hält er den Hals zuſammen als ein Reiher, und wenn er ſich zur Ruhe geſetzet hat, ſo recket er den Schnabel gerade gegen den Himmel in die Höhe. Er iſt ſehr boshafft, und wenn er, ſo er geſchoſſen, nicht gleich todt bleibet, hat der Schütze genug zu thun ſich ſeiner zu erwehren.

Rohr-Hünlein, dieſer Nahmen wird mancherley Arten von Waſſer-Hünern beygelegt, worunter bey uns die ſchwartzen **Bläßlein**, (**Bläßlinge** oder **Horbeln**) und braunſprencklichten Taucher die gemeinſten und bekannteſten ſind. Siehe **Bläß-Ente** und **Taucher**.

Rohr-Kolben, Narren-Kolben, Waſſer-Kolben, iſt ein Schilff-Gewächs, von dem es zwey Gattungen giebet, groß und klein. Das erſte wird Mannes lang, auch manchmal noch höher; es treibet aus einer weiſſen knotigen Wurtzel lange Blätter wie Schwerdter, und mitten unter denſelben einen geraden hohen, glatten Stiel, welcher oben eine Aehre von mooſigen Blumen zuſammen geſetzt, faſt einer Spannen lang bekömmt, woraus ſich ein brauner wolliger Zeug, wie eine Waltze anſetzet, ſo man die Kolbe nennet, die aber endlich von dem Winde zerſtäubet wird. Dieſe Wolle mit Schweinen-Schmeer vermiſcht und übergeſchlagen, iſt gut denen, die ſich verbrennt haben. Arme Leute brauchen ſolche Wolle an ſtat der Pflaum-Federn in die Betten. Dergleichen Kiſſen ſollen für erhitzte Lenden gut ſeyn. Die Blätter werden von den Faßbindern zu Einlegung und Verſtopffung der Tauben- und Boden-Stücke an den Wein- und Bier-Fäſſern gebrauchet, auch dahero dieſes Gewächſe an etlichen Orten mit Fleiß gepflantzet. Die andere Art von Rohr-Kolben treibet lange und ſchmale Blätter, wie das Gras. Die Aehre iſt an dieſer Art, wie an der andern, aber allezeit ge-

doppelt, und iſt gar ein kleiner Raum darzwiſchen. Die oberſte bringt Blumen, und die andere trägt die Saamen. Alle beyde Arten wachſen in Seen, Teichen und Gräben, an moraſtigen und ſumpfigen Orten. Von ihrer Ausrottung in Fiſch-Waſſern, ſiehe oben Rohr und Geröhricht.

Rohr-Sperling, ſiehe **Moos-Emmerling**.

Rolade, heiſſet eine auf Engliſche Manier zugerichtete Speiſe, ſo aus wildem Schweine-Fleiſch folgender Geſtalt bereitet wird: Es werden aus einem wilden Schweine, nachdem vorhero die Haarre von der Haut abgebrennet, und dieſe fein ſauber gemachet, alle Rippen und Knochen ausgelöſet, und dieſes aneinanderhangende Fleiſch alſo drey bis vier Tage in kaltem Waſſer gewäſſert, damit es recht weiß und rein werde. Wenn es nun genug gewäſſert, und man es ein wenig ablauffen laſſen, beſtreuet man es inwendig mit gutem Gewürtz, leget einige in die Länge geſchnittene Stücken Speck darauf, und rollet alsdenn dieſe gantze Seite auf einem trockenen Tiſche fein derb zuſammen, ſchlägt dieſes zuſammen gerollte in ein reines Tuch, bindet es ſcharff mit Stricken, daß es recht derb wird, und ſiedet endlich dieſes zuſammen gerollete und ſo feſt geſchnürte Fleiſch wohl drey Tage lang mit gut ſchmackhafften Kräutern in Milch. Wenn dieſes gar geſotten, bereitet man ein gutes Saltz-Waſſer oder Kofend, welches, ob es gehörig geſaltzen, daraus abzunehmen, wenn ein friſch gelegtes Ey darinnen oben auf ſchwimmet, leget gedachtes Fleiſch dahinein, ſo hält ſich dieſes darinnen Jahr und Tag, zumal, wenn man zuweilen ein neues Saltz-Waſſer darzu machet. Hievon werden alsdenn zum Verſpeiſen nach Gefallen Scheiben geſchnitten, welche fein bunt ausſehen, und von gutem Geſchmack ſind, aber nur kalt genoſſen werden.

Rolle, wird das gantze Aehren-Sieb genannt, ſuche Aehren-Sieb.

Rolle, heiſſet man auch ein länglicht-rundes und an der Mitte tieff ausgedrehetes Holtz, worauf in denen Manufacturen allerley Garn, Seide, Silber, Gold und dergleichen gewunden wird. Derer gantz kleinen Röllgens bedienen ſich auch die Nätherinnen.

Rolle, ſiehe **Mandel**.

Roll-Kammer, heiſſet dasjenige Behältniß in dem Hauſe, darinnen die Rolle zu ſtehen pflegt.

Roll-Kuchen, iſt ein Zucker-Gebackens, deſſen Zubereitung in folgenden beſtehet: Man nimmt ein Pfund ſchönes weiſſes Mehl, eben ſo viel guten Zucker, wiewohl man an deſſen ſtat zu Erſparung der Koſten zuweilen Honig nimmt, und ein Nöſel Waſſer. In dieſes letzte ſchüttet zuvörderſt den klar geriebenen Zucker, hierauf rührt das Mehl mit dem Zucker-Waſſer ein, thut ein paar Eyer darzu, und ſchlaget es wohl unter einander; wenn nun alles übrige Waſſer nach und nach zugegoſſen, ſchmeltzet man gar wenig Butter mit etwas Waſſer, dieſes wird warm in aller Behendigkeit unter dem Teig gerühret, daß es ſich wohl zuſammen vergleiche. Solte nun der Teig zu flieſſend ſeyn, verſtärcket man ihn mit Mehl, iſt er aber zu ſtarck, verdünnet man ihn mit Waſſer, welches ſich durch einen Verſuch auf dem Oblat-Eiſen gar wohl erfahren läſſet; daß er aber recht ſchön aufgehe, muß man ihn mit der Hand ballen, ſtarck rollen, oder walgern und ausdehnen, auch bald wieder an ſich ziehen, und an einem trockenen Ort verwahren, und nach Gefallen verbacken.

Roll-Tücher oder Qvehlen, ſind lange beſondere Tücher von klarer und dichter roher Leinwand, welche das Weibs-Volck bey dem Rollen über die auf die Roll- oder Mandel-Höltzer gewickelte Wäſche zu ſchlagen, und die Wäſche in denenſelben zu rollen pfleget.

Roquembole, iſt eine Gattung wilden Knoblauchs, der bey weitem nicht ſo ſcharff, ſtarck und beiſſend als der gemeine, iedoch aber bey nahe ſo kräfftig, und zu den Speiſen ſehr angenehm zu gebrauchen iſt. Die Frantzoſen bedienen ſich deſſen ziemlich ſtarck, und bey uns wird er in den Gärten wie der gemeine Knoblauch gezielet.

Roſe, iſt eine Blume, die auf einem dornigen Strauche, der **Roſen-Stock** genannt, wächſet; man findet deren vielerley Gattungen, ſo daß manche Gärten deren dreyßig bis viertzig aufzuweiſen haben. Die gemeineſten ſind die rothe oder **Provintz-Roſe**, dieſe behalten ihren Geruch, wenn ſie getrocknet, und werden zu wohlriechenden Dingen, Roſen-Eßig, und ſäuerlichen Roſen-Zucker gebraucht. Die **May-** oder **kleine Provintz-Roſe**, dieſe ſind röthlich, klein, aber gefüllet, riechen wenig, und blühen unter allen am zeitigſten. Die **bleich-rothe oder Zucker-Roſe**, wird zu dem einfachen Roſen-Zucker genommen: Die **Knopff- oder Kohl-Roſe**, hat einen dicken Knopff, und ihre Röthe ziehet auf ſchwartz. Sie werden zum Roſen-Waſſer gebraucht. Die **leib-farbene Roſe** oder **gemeine Centifolie**, (hundert-blätterige Roſe;) aus dieſer wird in Ermangelung der Moſch-Roſen der laxirende Roſen-Safft bereitet. Die **groſſe Holländiſche Centifolie** oder **hundert-blätterichte Roſe**, iſt gröſſer, als die vorhergehende, will aber gleich derſelben an einem kühlen Orte und in guter Wieſen-Erde ſtehen, und wenig Sonne haben. Die **bunte** oder **ſchattirte Roſe**, an dieſer ſind die Blätter weiß und roth gemarmelt, oder die eine Helffte weiß, die andere roth, ſind aber nur halb gefüllet. Die **weiſſe Roſe**, einfach und gefüllet, wird meiſtens zum Roſen-Waſſer genommen. Die **Zimmet-Roſe**, iſt nicht groß, auch nur einfach, der Geruch aber wie Zimmet. Die **Türckiſche Roſe** iſt faſt ohne Geruch; ihre Blätter ſind auf der einen Seite licht-roth, auf der andern aber gelb. Die **einfache oder gefüllte gelbe Roſe**, eine Art derſelben hat offene, die andere halb geſchloſſene Blumen. Die **gefüllte gelbe Roſe** will nur mittelmäßige Sonne haben, und frey ſtehen, derowegen man ſie weder binden, noch in die Enge ſperren ſoll. Wenn ſie geſchnitten wird, ſo nimmt man nur die dürren

Spitz-

Spitzlein an denen Aeſten hinweg. Sie muß vor groſſen Regen ſicher ſtehen, ſonſt faulen ihre Blätter, und gehen nicht wohl auf; derohalben ſie bey naſſen Jahren einen Ort, da ſie bedecket ſtehen kan, erfordert. Damit ſie deſto beſſer blühe, und die Knöpffe nicht unzeitig abfallen, muß man einen Theil, ehe ſie ſich öffnen, davon abnehmen; wenn ſie, nachdem die Blumen vergangen, gantz kurtz abgeſchnitten werden, ſo tragen ſie alle Jahre, und ſo ſie im Herbſte viel Holtz treiben, müſſen ſie in dem folgenden Februario und Martio noch einmahl geſchnitten werden. Die **Monat-Roſe,** deren Blumen ſtehen Dolden-weiſe beyſammen, ſind ſo groß, wie die Centifolien, haben bis ſechzig Blätter, riechen wie Moſch-Roſen, und ſehen mehr blaß, als roth. Dieſe haben eine von denen andern Roſen gantz unterſchiedene Wartung; denn ſie wollen in einer weichen und ſandigten Erde und völlig an der Sonne ſtehen; wenn die erſten Blumen vergangen ſind, ſo ſchneidet man ſie unten an dem Gleiche oder Knoten unter erſtbeſagten Blumen ab, und wiederholet ſolches, ſo offt wieder ein Theil Blumen vergangen, ſolchergeſtalt wird man etliche Monat nach einander, bis in den ſpäten Herbſt Roſen haben. Sie wollen gegen den Winter bedeckt, oder, wie andere Scherbel-Gewächſe eingeſetzet werden. Die groſſe **Hagen- oder Hambutte,** die Früchte werden ſehr groß, und wie die kleinen von dem wilden Roſen-Stocke zur Speiſe gebraucht. Die **Moſch- oder Damaſcener-Roſe,** einfach und gefüllt, beyde ſind etwas klein, aber an Geruch unter allen die lieblichſten, an Farbe weiß, ins gelbe ſpielend. Sie wollen einen Sonnenreichen Stand, gute Erde und nothdürfftige Feuchtigkeit haben; die Kälte können ſie nicht vertragen, und müſſen dahero mit langem Miſt zugedeckt, oder, wenn ſie in Scherbeln ſtehen, vor Winters beygeſetzt werden, damit ſie nicht erfrieren. Im Frühling ſchneidet man die alten Aeſte, auch die dürren, ingleichen die allzu frechen Zweige, welche keine Trage-Knoſpen haben, hinweg, ſo wachſen und blühen die jungen Neben-Schößlinge ſchöner, und die Roſen gelangen zu ihrer völligen Gröſſe. Sie laxiren mehr als andere Roſen. Endlich iſt auch die **wilde Roſe,** ſo auf den ſo genannten **Hagedorn-Buſch** oder **wilden Roſen-Stock** wächſet; ſie iſt einfach; die Frucht davon wird **Hagebutten, Hahn- oder Hambutten** genannt, davon ſiehe oben **Hagebutten.** Alle dieſe **Roſen** wachſen durchgehends an Sträuchern, die man **Roſen-Stöcke** heiſſet, und theils mit Stacheln bedeckt ſind, theils aber derſelben ermangeln. Die Blätter ſind länglicht-rund, rauh und am Rande zerkerbt. Zwiſchen denſelben kommt an einem beſondern Stiel die Blume hervor, welche erſt eine Knoſpe ſetzet, hernach ſich aufthut, und wenn ſie abgefallen, eine **Wiepe** oder **Hieſe** hinterläßt, die, wenn ſie reiff geworden, roth iſt, und den Saamen enthält. Ihre Wurtzel, welche hart und holtzigt iſt, kommet in iedem Grund gar leichtlich fort, wenn er nur nicht gar zu dürre und ſandig iſt.

Sie vertragen die Kälte noch ziemlich, und dauren, auſſer etlichen wenigen Arten, ſo beygeſetzet werden müſſen, den gantzen Winter durch unter freyem Himmel; wenn ſie aber von ſtarken Nacht-Fröſten im Anfang des Frühlings, da der Safft ſchon in die Aeſte eingetreten, überfallen werden, leiden ſie Schaden, und muß man ſodenn die erfrornen Zweige, ſo weit ſie dürr ſind, ja zuweilen gar bis an die Erde hinweg ſchneiden, damit ſie deſto ſtärcker und dichter wieder hervor ſproſſen, und dieſes geſchiehet am beſten zu Ende des Mertzens, oder Anfang des Aprils im zunehmenden Mond, doch kan man ſie auch wider ſolche Fröſte mit Stroh bedecken und verwahren. Ihre Vermehrung geſchiehet durch Einſencken der langen Schoſſe im Frühlinge, wie man mit den Wein-Reben thut, und zwar bey abnehmendem Monden; oder durch Zerreiſſung der Stöcke. Die Verſetzung ſoll im Herbſt oder im Frühlinge ſehr zeitig, weil die Winter-Feuchte noch in der Erde iſt, geſchehen, und die Gäbelein nicht einen Fuß hoch aus der Erde gelaſſen, im folgenden Frühlinge aber die neuen Schoſſe, bis auf eine Hand breit über den alten Schnitt abgeſchnitten werden. Die Verbeſſerung kan im Julio durch Oculiren geſchehen, als durch welches man vielerley Roſen auf einen Stock bringen kan. Wenn man weiſſe Roſen auf Hülſt oder Stech-Palmen oculiret, ſo ſollen ſie grün werden, gelb aber, wenn man ſie auf Geniſten äugelt. Allerley Farben Roſen auf einem Stock zu zielen, ſoll man auf einem weiſſen Roſen-Stock, unter verſchiedenen Augen ein Loch mit einer Ahle bis auf das Marck bohren, und blaue, rothe, grüne und gelbe Farbe darein flöſſen, ſo ſollen die aus iedem Auge erwachſende Blume die Farbe von dem eingelaſſenen Safft bekommen, die andern aber ihre weiſſe Farbe behalten. Dieſes gehet gewiſſer an, wenn mehr Arten von Roſen, obgedachter maſſen auf einen Stock oculiret werden. Eine rothe Roſe wird weiß, wenn ſie mit Schwefel beräuchert wird; ſo man nun die Blumen halb verhüllet, und nur halb beräuchert, ſiehet es ſo viel ſeltſamer aus. Weiſſe Roſen auf einen rothen Stock gepfropffet, bringen zweyfärbige Blumen. Kleine Roſen zu vergröſſern, mag man ſie auf einen Stock von groſſen Blumen oculiren. Frühzeitige Roſen zu haben, nehm man im October Erde mit ungelöſchtem Kalch und gutem Miſt vermiſcht, räume die Erde um einen im Scherbel ſtehenden Roſen-Stock nahe weg, fülle den Scherbel mit der gemiſchten Erde wieder, beſprenge ihn mit warmen Waſſer, ſetze ihn bey antretender Kälte in einen Keller, bis auf den Frühling, und wenn der Stock auszuſchlagen beginnet, beſprenge man ihn wieder mit laulichem Waſſer. Roſen auſſer der Zeit kan man haben, wenn man den Stock etwas ſpät, etwan im April verſetzt, oder wenn man ihm die erſten Blüth-Knoſpen benimmt, oder, wenn man alle Monat Stöcke in Geſchirre verſetzt, im Anfang etwas trocken hält, wenn ſie aber antreiben ſollen, dieſelben ſtarck begießt. Auf dieſe letzte Weiſe kan man

das gantze Jahr durch Roſen haben. Roſen lange friſch zu behalten, ſoll man ſie, wenn ſie noch nicht recht aufgegangen, nach der Sonnen Untergang brechen, ſolche an der Lufft über Nacht laſſen, und den Morgen früh in einen Topff legen, der wohl glaſiret ſey, ſodenn den Topff mit Leimen vermachen, und hierauf in friſchen Sand verſcharren. Dürre Roſen wiederfriſch zu machen, ſoll man ſie in Roſen-Waſſer netzen, und in einen mit dergleichen angefeuchteten Topff thun, ſie dichte zudecken, und alſo fünff Tage ſtehen laſſen. In dem Küchen-Gebrauch iſt nicht nur das bekannte Roſen-Waſſer zu einigen Speiſen gar dienlich, ſondern man braucht es auch bisweilen an ein und anderes Gebackens; ja man machet auch aus den Roſen die ſo genannten Conſerven, nemlich eine weiche und trockne. Die weiche Conſerve wird folgender Geſtalt bereitet: Nehmet Provintz-Roſen, indem ſie aufzublühen anfangen, ſondert von iedem Blat das grüne und gelbe unten ab, zermalmet hernach dieſe Blätter in einem ſteinernen Mörſel, und werfet halb ſo ſchwer Puder-Zucker, als die Blätter, nach und nach während der Zermalmung darzu. Wenn nun dieſes beydes wohl durch einander gearbeitet worden, ſtellet man dieſe Conſerve ein 14 Tage an die Sonne, in weiſſen ſteinernen Confitur-Töpfen, welche aber nicht gar voll gefüllet ſeyn müſſen, immaſſen ſolches ziemlich gähret. Nach dieſen werden ſie vier bis fünf Tage in Schatten geſetzet, und aus einem Topfe die übrigen völlig aufgefüllet. Endlich bindet man ein doppelt genetztes Pergament darüber, ſo daß ſich gedachte Conſerve wohl zuſammen ſetzen müſſe. Zu der trocknen Conſerve nimmt man aufgeblühete Roſen, und thut von den Blättern ebenfalls alles grüne und gelbe, trocknet ſolche hernach in papiernen Beuteln, und wenn ſie vollkommen dürre, thut man ſie in einen bedeckten Mörſel, und zermalmet ſie recht klein, ſiedet ſie durch ein hären Sieb, und bewahret hernach das Pulver im Papier oder Schachteln, daß es ſeine Farbe behalte. Aus dieſem Pulver nun läſſet ſich iedesmal eine Conſerve zubereiten, wie folget: Nehmet z. E. acht Loth Roſen-Pulver, feuchtet dieſes mit ausgedruckten und vorhero geklärten Citronen-Saffte in einer weiſſen ſteinernen Schüſſel an, und rühret dieſes mit einem höltzernen Löffel fleißig um, ſo bekommt das Pulver ſeine ſchöne Roſen-Farbe. Solte es aber Viol-braune Farbe bekommen, darff es nur in einer zinnernen Schüſſel angefeuchtet werden, wiewohl dieſe beyde Farben kaum drey Tage recht ſchöne bleiben, deswegen auf einmal nur ſo viel zu machen, als man nöthig hat. Indeſſen ſchmeltzet man hierzu zwey Pfund feinen Zucker, daß er die rechte Conſiſtentz einer Conſerve bekomme, nimmt ihn alsdenn vom Feuer, und läſt ihn ſo lang ſtehen, bis er ausgebrauſet, leget hierauf in einen Ort der Pfanne gedachtes angefeuchtetes Roſen-Pulver und vermenget dieſes allmählig mit dem Zucker, ſo iſt es gut, und muß man nur nicht vergeſſen, gedachte Conſerven aufzunehmen, zu ſchneiden und zu bilden, weil ſie noch warm. Einige machen auch erwehnte Conſerve nicht ſo ſtarck von dieſem Pulver, ſondern rechnen nur zwey Loth auf ein Pfund Zucker. In der Artzney haben die Roſen, wie nicht alle einerley Eigenſchafft, alſo auch nicht einerley Gebrauch. Die weiſſen ſind feucht und lufftig, kühlend und laxirend, die rothen aber, welche mehr irdiſches haben, ſind trocknend und zuſammenziehend. Uiberhaupt erquicken die Roſen, mit ihrem Geruch, die Lebens-Geiſter, ſtärcken das Gehirn, und bringen den Schlaf. Der von den Roſen bereitete Syrup iſt eine linde und ſanffte Purgation, die auch Schwangern und jungen Kindern gegeben werden kan. Das Roſen-Honig kühlt und ziehet zuſammen, iſt gut wider allerhand Zufälle des Mundes und Halſes, heilet auch äuſſerliche Schäden. Der rothe Roſen-Zucker, ſtärckt das Haupt, Magen, Hertz, Leber und Nieren, reiniget die Bruſt, heilet die Lunge, und thut den Schwindſüchtigen gut. Der Spiritus dienet kräfftig in Ohnmachten, bewahrt für der Peſt, hilfft wider ſchwere Noth und Schwindel. Das Roſen-Waſſer kühlet, bringt Ruhe und iſt gut wider allerley Bauch-Flüſſe. Aeuſſerlich benimmt es die Hitze der Augen und Geſchwülſte, und mit Wein-Eßig vermengt, für die Naſe gehalten, ſtillet es das Kopffwehe. Der Roſen-Eßig iſt gut in Ohnmachten; das Oel und die Salbe kühlen, lindern und ſtärcken, ſind auch gut wider Entzündungen und den Brand. Das Gelbe in den Roſen trocknet und ziehet an, welches gut vor das Zahn-Fleiſch, daher es auch unter das Zahn-Pulver mit genommen wird.

Die Chineſiſche Roſe, welche auch von einigen die Indianiſche oder Japaniſche Pappel genannt wird, iſt ein Gewächſe, ſo mit der Zeit zu der Höhe eines Baumes gelangt. Die Rinde des Stammes iſt bleich, und gleichet in der Farbe dem Feigen-Baum, hat auch eben ſolche Blätter. An den Spitzen der Aeſte ſetzen ſich runde Knöpffe auf, einer Welſchen Nuß groß, die, wenn ſie ſich öffnen, die Gröſſe der Holländiſchen Centifolien erlangen, und ziemlich viel krauſe Blätter haben. In dem Herbſte blühen ſie, ihre Blumen aber währen nur zwey oder drey Tage; früh Morgens blühen ſie ſchön weiß, wie eine weiſſe Roſe, zu Mittag werden eben dieſe weiſſe Blumen ſchön Leibfarb, und am Abend ſcheinen ſie gleichſam mit der Abend-Röthe ſchön Purpur-färbig zu werden. Ihre Vermehrung geſchiehet entweder durch den Saamen, oder durch Pflantzung der Aeſte. Der Saame wird im Frühling im Martio, im abnehmenden Monden in ein groſſes Geſchirre mit guter geſiebter Erde eines Fingers tieff geſtecket. Man begießt ihn nur mit kleinen Tropffen, und läßt ihn nach und nach die Sonne beſcheinen; nach Verflieſſung dreyßig Tage fängt er an aufzugehen, und wenn die kleinen Pflantzen etwas weniges gröſſer worden, ſo thut man von der erſten Erde zu der Wurtzel, damit ſie deſto ſtärcker werde, und tieffer einſchlage; dieſe Pflantzen müſſen vor der Winter-Kälte an einen warmen doch lufftigen Ort verwahret werden.

werden. Zu Ende des Jahres nimmt man ſie wieder aus denen Töpffen oder Scherbeln heraus, verſetzt dieſelbige in das Land, und wohl an die Sonne, woſelbſt ſie, wenn die Erde anders gut iſt, nach Verflieſſung zweyer oder dreyer Jahre Blumen tragen werden. Die andere Art der Vermehrung geſchiehet folgender Geſtalt: Man nimmt junge Aeſtlein dergeſtalt ab, daß etwas vom alten Holtze daran bleibe, und verſetzt ſolche ſogleich wieder im May an einen Sonnenreichen Ort in gute Erde, einen halben Schuh tieff, oder, nachdem das Aeſtlein dicke iſt, auch etwas tieffer. Man ſchneidet den Gipffel davon ab, und läſſet nicht mehr, als ein oder zwey Augen daran, beſtreicht die Schnitte mit Peltz- oder Pfropff-Wachs, und beſchirmet ſie vor Hitze, Kälte und Regen; auf ſolche Art ſchlägt es in ſechs Monaten Wurtzeln, und trägt über ein Jahr ſeine ſchöne Blumen.

Roſe, Feuer, St. Antonie oder heilige Feuer, wird der Zufall genennet, der dem Menſchen an den äuſſerlichen Theilen ſeines Leibes, und ſonderlich an den Händen, Füſſen oder Kopff begegnet, wenn nemlich derſelbe ſich entweder hefftig erzürnet hat, oder ſehr erſchrocken iſt; da ſich denn die ſchwartz vergallten ſauren Theile des Geblütes in ihrem Umlauff an einem Orte verſetzen, und daſelbſt eine mäßige Geſchwulſt, blaſſe Röthe und hefftigen Schmertz verurſachen, worzu wohl gar eine Entzündung zuletzt kommen kan. Gleich anfangs muß man nur die Zertheilung, nebſt einem innerlich einzunehmenden Bezoar-Pulver, durch aufgelegte Camillen, Hollunder-Blätter und Roggen-Mehl ſuchen, ſo in Leinwand zuſammen genähet, in zwey Küßgen zertheilet, und eins um das andere aufgeleget werden. Sonderlich muß man nichts Naſſes, oder was die Roſe zum Ausbrechen bringet, dergleichen das Hollunder-Mus iſt, brauchen, oder darauf legen. Noch kürtzer kommt man davon, wenn man eine Muſcaten-Nuß reibet, oder auch Sadebaum nimmt, und mit jener oder dieſem den entzündeten Theil räuchert. Das ſind die Haus-Mittel. Iſt es aber ſchon mit der Entzündung ſehr weit gekommen, und ſind andere Zufälle dabey, ſo wende man ſich fein zu einem ehrlichen und geſchickten Artzt.

Roſen, heiſſet bey der Jägerey die Orte, oder die krauſen Ringe, wo dem Hirſch das Gehörne auf dem Kopffe ſitzt, und die Stangen gleichſam aus denſelben aufſteigen.

Roſen-Baum, ſiehe Oleander.

Roſen-Dorn, ſuche Hagedorn.

Roſen-Holder, oder Roſen-Hollunder, ſiehe Hollunder.

Roſen-Pappel, oder Herbſt-Roſe, ſuche Pappel.

Roſen-Schwamm, ſiehe Schlaf-Apffel.

Roſen-Wegerich, ſuche Wegerich.

Roſen-Wurtz, iſt eine ſchwammige Wurzel, mit runden, etlicher maſſen hohlen, etwan Arms langen Stengeln, welche um und um mit länglichten glatten, fetten und im Umkreis ſubtil zerkerbten Blättern beſetzt ſind. Oben am Gipffel kommen grün-gelbe Blümlein in Dolden, wie an der Wolffs-Milch, ſo ſie aber verblühet haben, werden gemeldte Dolden röthlicht, und die Blumen bleichroth. Der Saamen iſt klein in Schötlein. Die Wurtzel iſt knollig, leicht, wenn ſie friſch, auswendig braun, inwendig weiß, wenn ſie aber dürr worden, auswendig ſchuppicht und inwendig röthlich. Wenn man ſie zwiſchen den Fingern reibet, giebt ſie einen lieblichen Roſen-Geruch von ſich, daher ſie auch den Nahmen bekommen. Sie wächſet auf den hohen Bergen in Kärnthen, Steyermarck, Saltzburg und Ungarn, wie auch auf den Genffiſchen, Savoyiſchen und Piemonteſiſchen Gebirgen, wird aber bey uns wegen ihres lieblichen Geruchs in die Luſt-Gärten an ſchattichte Orte gepflantzet. Das Kraut geſotten und aufgelegt, zeitiget und erweichet alle Geſchwüre und Beulen. Die Wurtzel mit Muſcat-Nuß vermiſcht, ſtillet die rothe Ruhr und den Durchlauff; zerſtoſſen und mit Roſen-Waſſer auf die Stirn gebunden, lindert ſie das hitzige Haupt-Wehe. Gleiche Wirkung hat das Waſſer, darinnen Roſen-Wurtz geſotten worden, ſo man damit aus Pferſich- Gurcken- und Kürbis-Kernen, nebſt etwas zerſtoſſenen weiſſen Mag-Saamen eine Milch machet, und ſolche laulicht und offt mit darinnen genetzten Tüchern über die Stirn ſchläget.

Roſinen, ſind gedörrte oder getrocknete Weintrauben, von unterſchiedlicher Farbe und Gröſſe, ſüß am Geſchmack und von gutem Geruch. Es ſind derſelben fürnemlich drey Gattungen. Die gröſſeſten heißt man Cibeben, kommen von Damaſco in Syrien, und aus der Inſel Cypern. Wenn ſie aufrichtig, ſind ſie dick, groß, fett und hart, haben nur einen, ja offt gar keinen Kern, und ſind nicht ſo ſüß wie die Spaniſchen und Calabriſchen, mit welchen ſie offt verfälſchet werden. Die gemeinen groſſen Roſinen kommen aus Spanien und Italien; die ſchwartzbraunen von Genna; die blauen über Marſeille aus Spanien, daher ſie auch Marſeiller-Roſinen genennet werden; die lichtbraunen Korb-Roſinen, ſo die geringſten, kommen aus Spanien. Sie ſollen alle, wenn ſie gut, rein, trocken, hart und derb, doch auch ſafftig ſeyn. Die kleinen, Corinthen genannt, kommen von kleinen Wein-Beerlein, wie unſere Johannis-Beeren, theils aus Morea und der Gegend Corintho, daher ſie auch den Nahmen bekommen, vornemlich aber aus der Inſel Zante und Zephalonien, allwo ſie von den Engel- und Holländern aufgekauffet werden. Sie ſollen friſch, klein in Klumpen, nicht mit Honig gerieben, oder mit kleinen Spaniſchen Roſinen, die etwas gröſſer als jene vermenget ſeyn. Bey

den groſſen Roſinen, wenn ſie noch am Stocke hängen, wird der Stiel an der Traube überzwerg, bis an die Helffte durchſchnitten, und ihr hierdurch die Nahrung benommen, daß ſie von der Sonnen-Hitze allgemach welck und trocken wird. Alsdenn wird ſie abgenommen und eingepackt. Die kleinen werden erſt abgenommen, von dem Kamm abgeleſen, an der Sonnen getrocknet, und in einem Keller aufgeſchüttet, da ſie durch ihr eigen Gewicht in einen Klumpen zuſammen gedrucket werden, daß man ſie mit Hauen aufbrechen muß. Die kleinen Roſinen kan man faſt eben wie die Zwiebeln und Citronen bey den meiſten Speiſen anwenden, und haben darinnen vor viel andern Condimenten einen Vorzug. Sie ſchicken ſich zu allerhand Rindfleiſch- und Hüner-Brühen, es ſey nun, daß das Fleiſch oder allerhand Wurtzel- und Kräuterwerck damit gekocht werde, zu Rahm- und Milch-Speiſen, in die Haber-Grütz-Suppen, zu allerley Wein-Brühen und Wein-Müſern, zu allerhand Sorten Klöſern, Würſten, Gefüllſel in die Braten, zu unterſchiedenen warmen, ſauren Gerichten, zu den Salaten und andern kalten Speiſen, die mit Eßig zubereitet ſind, in die Paſteten und Torten, Kuchen- und Gebackens-Teige, unter gekocht Obſtwerck, es ſey friſch oder gebacken. In Summa, man kan groſſe und kleine Roſinen unter allerhand Speiſen nehmen, die gröſten Theils ohne Zuſatz vieler andern Liquorum, entweder aus Milch und Eyern, oder aus Wein und Eyern, oder aus Hüner- und Rindfleiſch-Brühe beſtehen. Auch pfleget man die Cibeben zu backen, wie folget: Zuvörderſt qvellet man ſie in heiſſem Waſſer ab, damit ſie ein wenig auflauffen und weich werden; hiernächſt ſpieſſet man ſie an etwas ſpitziges und am Ende ein wenig gekrümmtes, z. E. an eine Spick-Nadel, tuncket ſie hierauf in eine Klare, dergleichen man etwa zu Aepffel-Schnitten gebraucht, und thut ſie ins heiſſe Schmaltz, daraus man ſie endlich geſchwind und fein Gold-gelb bäcket. Die Roſinen überhaupt ſind temperirt, ſtärken die Leber, bekommen den Huſtenden und Schwindſüchtigen wohl, ſollen aber den Miltzſüchtigen nicht dienlich ſeyn. Neun blaue Roſinen mit ſo viel langen Mandeln alle Morgen gegeſſen, ſoll denen wohl bekommen, die eine zehrende Kranckheit haben, oder von einer langen Kranckheit abgezehret werden. Die kleinen Roſinen oder Corinthen ins beſondere kühlen und befeuchten, ſie reinigen auch und mildern die ſcharffen Feuchtigkeiten, öffnen den Leib und geben gute Nahrung. Einen ſogenannten Roſinen-Meth, ſo ein Tranck, der dem Spaniſchen Baſtart gleichet, zu machen, nimm zwölff Pfund Corinthen, laß ſie in friſchem Waſſer ſieden, bis ſie recht weich werden, zerſtoß ſie in einem hölzernen Gefäſſe mit einer dergleichen Keule, treibe ſie durch einen feinen Durchſchlag oder härenen Sack, den Safft ſchütte in das vorige Waſſer, thue dazu vier Kannen reinen Honigs, und geuß ſo viel Waſſer darauf, daß alles zuſammen bis zwantzig Kannen mache. Laß es mit einander aufſieden, verſchäume es wohl, thue es in einen Zober, ſtelle es mit weiſſen Bier-Hefen, und laß es wohl vergähren. Eben ſo läſſet ſich auch ein trefflich Mus aus den Roſinen folgender Geſtalt bereiten: Es werden zuvörderſt die Roſinen geleſen und gewaſchen, alsdenn ſetzet man ſie mit halb Waſſer und Wein zum Feuer, daß ſie fein weich kochen. Hierauf qvirlt man ſie klar, ſtreicht ſie durch ein Haar-Tuch, oder welches beſſer, durch einen Durchſchlag in einen Tiegel, gieſſet noch ein wenig Wein daran, ſchüttet ferner Citronen-Schalen, Zimmet und Zucker darein, und läſſets ein wenig mit einander kochen. Die richtet man endlich auf eine Schüſſel an, ſtreuet oben Zucker und klein geſchnittene Citronen-Schalen darüber, ſo kan dieſe Speiſe hernach kalt oder warm genoſſen werden.

Ros, Rooß, Gewircke, wird der Bienen ihr Gebäude genennet, darein ſie das Honig zu tragen, und ihre Brut zu ſetzen pflegen. Es iſt in lauter ſechseckigte Zellen auf eine verwunderns-würdige Art eingetheilet, und dergeſtalt Baumeiſter-mäßig verbunden, daß allezeit eine Zelle auf drey andern ruhet. Die Thrönen haben in dem Ros gröſſere Zellen als die andern, und gemeiniglich an dem Ende deſſelben, weil ſie gröſſer ſind. Diejenigen aber, darinnen die junge Brut ſtecket, ſind gantz voll, und mit einem Häutlein überzogen, und ſiehet ſolch Ros aus, als wenn es voller Maden wäre, dahero ſich der Bienen-Zeidler wohl in Acht zu nehmen, daß er, wenn er auf die Faſte zum andern mahl zeidelt, dergleichen nicht mit hinweg ſchneide, denn es ſind lauter junge Bienen darinnen, die noch erſt ſollen lebendig werden. Das ſchwartze ſchimmliche Rooß hingegen muß er deſto fleißiger ausſchneiden, damit es die Bienen nicht verderbe, weil ſie ſonſt gar leichtlich einen Zufall davon bekommen können.

Roß, ſiehe Pferd.

Roß-Aloe, iſt ein ſchwartzes und hartes Gummi, ſo gantz trucken, unrein, ſandig und ſchwer, und unter denen vielerley Gattungen der Aloe die geringſte iſt, auch dahero nur für die Pferde gebrauchet wird, als wovon ſie auch den Nahmen hat.

Roß-Caſtanie, ſuche Caſtanie.

Roß-Egel, ſiehe Blut-Egel.

Roß-Hub oder Roß-Huf, ſuche Huflattich.

Roß-Käfer, ſiehe Käfer.

Roß-Kamm, Roß-Täuſcher, heißt einer, der Profeßion vom Roß-Handel macht, ſo eigentlich eine Vieh- und Land-Handelſchafft oder Commercium iſt, mithin auch ſonderlich auf dem Lande, und von da auf Pferde- und

und Vieh-Märckten, item durch gantze Lieferungen nach Hofen, an Armeen und Regimenter, oder aber an einzelne Perſonen getrieben wird. Sie haben den letzten Nahmen vom Tauſchen und Verkehren, als welches die älteſte Art des Handels in Deutſchland war. Wie denn auch dieſe Handelſchafft eine der erſten und älteſten in Deutſchland iſt. Doch laſſen ſie ſich heut zu Tage lieber Pferde- oder Roß-Händler, und zwar mit Recht, nennen, da ihr Handel meiſt durch Geld heut zu Tage geſchiehet. Sie müſſen einen guten Verſtand von Pferden haben, auch dergleichen ſonderlich aus ſeinem Maul, Zähnen, Leffzen, Zungen, Kinn, Naſe, Augen, Stirne, Kopff, Ohren, Schopff, Mähne, Schweiff, Hals, Bruſt, Bügen, Creutz, Bauch, Geſchröte, Füſſen, Hufen, Wirbeln ꝛc. wohl zu judiciren wiſſen. Die Betrügereyen der gemeinen Roß-Kämme, (welches man ehrlichen Roß-Händlern hiermit nicht zu nahe ſchreiben will) dadurch ſie allerhand Mängel und Fehler bey den Pferden verbergen wollen, ſind unzehlich. Nur etliche davon anzuführen, ſo wiſſen ſie ihnen die langen Ohren mit einem gewiſſen Eiſen, darein ſie die Ohren faſſen, meiſterlich zu beſchneiden, und wieder ſpitzig zu machen. Wenn es Mangel am Geſichte hat, daß man ſich beſorget, es möchte mit der Zeit gar blind werden, ſo pflegen ſie demſelben mit Aderlaſſen, monatlichen Kern-Stechen, die Mäuſe auswerffen, das Fett in den Höhlen über den Augen ſchneiden, auch mit Waſſern, Kräutern und Salben die Felle einiger maſſen zu vertreiben. Sie feilen den Pferden die zwölff vördern Zähne, daran man derſelben Alter erkennen kan, kürtzer, ſchlagen ihnen ſolche mit einem Meiſelein wieder hohl, legen Schwefel oder Mandelkerne in die Grüblein, und halten ein glüendes Eiſen darauf, ſo bekommen die Zähne den Kern wieder; wenn man aber mit ſcharffen Pfriemen, oder einem ſpitzigen Eiſen darinnen gräbt, ſo kan man ſolchen auch wieder heraus thun, welches aber an jungen Pferden nicht geſchehen mag; ſie feilen auch die Haacken-Zähne ſpitzig, damit das Pferd deſto jünger ſcheine, allein man darff dieſelbe nur inwendig begreiffen; ſind ſie glatt und eben, ſo ſind ſie gefeilet worden: Denn die von Natur junge Haacken-Zähne ſind inwendig nicht glatt, ſondern haben Gruben oder eine Höhle, worbey man dieſen Unterſcheid wohl mercken kan; ja etliche ſchlagen ihnen ſolche Haacken-Zähne gar aus, damit man das Alter nicht erkennen ſolle, welches die Frantzoſen thun. Die Gebrechen an denen Schenckeln wiſſen ſie ihnen auf eine Zeit lang mit Salben und Brantewein hinweg zu treiben, daß man es, wenn das Pferd eine Zeit lang nicht gebrauchet worden, und gute Wartung im Stalle genoſſen, unmöglich wiſſen kan. Wenn es mit dem Spat oder Leiſt behafftet iſt, und es von dem Stall abgehet, daß es mit den Hinter-Füſſen rücket, weit und greulich von einander gehet, ſo laſſen ſie es eine Weile zuvor reiten, damit es warm werde, und man das Rücken an ihnen nicht gewahr werden möge. Hat es böſe Hüfe, die viel Ringe haben, ſo feilen ſie dieſelben hinweg, und machen den Huf fein eben und glatt, beſchmieren ihn auch mit Wachs, Pech oder Wagenſchmiere. Die Vollhüfigen laſſen ſie auf Leder oder Filtz beſchlagen, beſchneiden es fein glatt und ſauber, daß man, wenn man ihnen ſchon den Fuß aufhebet, es dennoch nicht gar wohl mercken kan. Daß man der ſchwachen Ribben des Schwantzes nicht gewahr werde, ſo ſchneiden ſie ihm inwendig der Ribben, die Nerven oder Adern, ſo aus dem Rückgrad bis dahin gehen, halb ab, daß die Ribbe lahm, und ſo ſteiff und ſtarr wird, daß ſie keiner mit der Hand zu biegen vermag, oder ſie ſchweiffen es fein auf, und der den Poſſen nicht weiß, meynet, es geſchehe des Wohlſtandes wegen. Den langſeitigen Pferden, oder die viel weiſſe Flecken auf dem Rücken haben, legen ſie einen groſſen langen Sattel auf, daß er den Rücken bedecke, damit man die Länge des Pferdes, oder die weiſſen Flecken nicht ſehen möge. Hat ein Pferd einen ſchweren Athem, ſo helffen ſie ihm mit allerhand Kräutern und dienlichen Artzneyen, und ſchneiden ihm die Naſen-Löcher auf. Solche Künſte aber währen nicht gar lange. Wenn es träge und faul, daß es nichts nach den Sporen fragt, ſo ſchärffen ſie ihm die Seite mit einer Fliete auf, reiben geſtoſſen Venediſch Glas darein, und laſſen es zuheilen, welches man abermahls erkennen kan, wenn man Achtung darauf giebt. Wenn es die üble Gewohnheit an ſich hat, daß es ſich in dem Waſſer gerne nieder legt, ſo reiten ſie es geſchwinde durch, ſchreyen, ſtoſſen und ſchlagen tapffer zu; weil es nun ſchon offt mit Peitſchen und Prügeln gewitziget worden, ſo gehet es durch das Waſſer, als ob Feuer hinter ihm her wäre. Ja eben dadurch, daß ſie die faulen Pferde im Stalle offte an der Krippe, und zwar allemahl, wenn ſie mit der Peitſche klatſchen, brav hauen und peitſchen, werden dieſe endlich gewöhnet, wenn ſich nur bey dem Kauff ihre Peitſchen hören läſſet, zu ſpringen und ſo muthig zu thun, als wenn es das raſcheſte und jüngſte, oder geſundeſte und wohlgefütterteſte muthigſte Pferd wäre. Will es nicht lauffen, ſondern widerſetzt ſich, laſſen ſie eines oder zwey mitlauffen, damit es dieſem deſto eher und williger nachfolge. Parirt es nicht gerne, ſo ſtellen ſie einen, der dem Pferde wohl bekannt, und es mehr denn einmahl mit dem Prügel zum Pariren gebracht, an die Seite oder vor hin, dieſer giebt ihm, wenn es inne halten ſoll, ein Zeichen, dabey es erkennen kan, es müſſe inne halten, oder nach der alten Weiſe entſetzlich geprügelt werden. Denen Pferden mit dürren Mäulern, die auch hartmäulicht ſind, (geſtalt gar ſelten einer von dieſen beyden Fehlern vorhanden iſt, da man nicht auch den andern antrifft) legen ſie ein neues Mundſtück

mit vielen Ringen an, und beſtreichen ſolches zuvor mit Honig, Wohlgemuth und Saltz, damit es daran arbeite, und mit Gewalt einen Schaum mache. Beſſer noch zu helffen brauchen ſie ein eiſernes Naſen-Band, ſo mit Leder überzogen, und ausſehen ſoll, als ob es bloſſes Leder wäre. Damit auch das Pferd mehr als durch alle Gebiß und Kinn-Reiffe gehalten werde, ſo nehmen ſie ein Kettlein, machens oben in die Stangen, da man die Kinn-Haacken einmacht, und ziehens unten zwiſchen denen untern Leffzen und Zähnen herum. Dieſes müſſen die Puckeln ſo ſehr bedecken, daß man wohl Achtung haben muß, wenn man dieſen Handgriff mercken will; wenn aber der, welcher es gekaufft hat, ſein neues Roß mit einem andern Mundſtück reitet, ſo gehet es ohne Aufhalten mit dem Mann durch. Und was dergleichen betrüglicher Kunſt-Griffe mehr ſind.

Roß-Kümmel, ſiehe Kümmel.

Roßmarin, iſt ein Strauch, der eine rauhe Rinde, lange, ſchmale, dicke Blätter, und blaue Blümlein hat. Die Blätter des gemeinen Roßmarins ſind oben dunckel-grün und unten weiß; des ſogenannten vergoldeten Roßmarins aber gelb-geſtreifft oder gefleckt. Der mit weißgefleckten oder verſilberten Blättern, welcher aus Engelland kommt, iſt ſehr rar, und will bey uns nicht wohl dauren. Die erſten zwey Arten ſind bey uns gemein, und wird inſonderheit die erſte in Spanien, Italien, Langvedoc und andern warmen Ländern wild wachſend gefunden. Seine Vermehrung betreffend, ſo wird ſelbiger zuweilen vom Saamen erzielet, welcher aber nicht gar dauerhafft, und dahero am beſten zum Verbrauch dienet. Etliche nehmen Zweige ohngefehr eines Schuhes lang, ſpalten ſie unten auf, ſtecken in den Spalt drey Haber-Körner, und machen mit einem Setz-Holtz Löcher eines Schuhes weit von einander in die Erde, welche mit ein wenig Tauben-Miſt vermenget ſeyn muß, ſtecken die Roßmarin-Zweige über die Helffte hinein, füllen ſie mit guter Erde zu, und machen einen Schirm darüber wider die Sonne, bis ſie angefangen zu treiben; nach dieſem begieſſet man ſie Abends und Morgens, wenn es nicht regnet, ſo wachſen ſie im Sommer ziemlich über ſich; um Michaelis verſetzet man ſie in Geſchirre, und behält ſie ſo lange im Garten, bis es zu gefrieren anhebt, darnach bringet man ſie in lufftige Gemächer. Die beſte Art, ſie zu vermehren, iſt folgende: Man richtet etliche Kaſten oder Beete mit guter ſchwartzer Erde, die mit Küh-Miſt wohl gedünget iſt, zu, ſchneidet darauf im April bey wachſendem Monden, ſo viel Zweiglein als man bedarff, ab, man ſchneidet auch die Gipffel ab, und zerknirſchet unten das dicke Theil etwas, ſetzet ſie alſo Spannen weit von einander, und verfähret damit auf vorgemeldte Maſſe. Der Roßmarin liebet guten Grund und eine ſchattichte Stelle. Wenn man ſpüret, daß er verderben will, ſetze man ein Gefäßgen mit Wein darzu, in welches man ein roth-wollen Ende hencket, daß er davon benetzet wird. Sonſt, wenn man ihn begieſſet, kan ſolches mit Waſſer, ſo mit Wein gemiſchet, oder auch mit Fleiſch-Waſſer geſchehen. Die Stöcke kan man im Frühling aus ihren Gefäſſen nehmen, und ſie in gutes Land ſetzen: Mit Endigung des Herbſtes aber muß man ſie wieder in Gefäſſe verpflantzen, in welchen man ſie den Winter über beyſetzen kan. Wo man der Roßmarin-Stöcke eine groſſe Menge hat, kan man derſelben wohl zwantzig in einen Kaſten ſetzen, ehe aber ſolches geſchiehet, muß man den Wurtzeln die übrigen Zaſern beſchneiden. Mit ihrer Beyſetzung iſt eben nicht allzu ſehr zu eilen, weil ſie wohl einige Kälte, ja auch gar einen kleinen Schnee vertragen können. Wenn man ſie gar zu zeitig eingeſetzet, ſo darff man ſie alsdenn im Frühling nicht gar bald wieder heraus bringen, da man denn gegentheils, wenn ſie etwas ſpät eingeſetzet werden, dieſelben alsdenn deſto eher heraus ſetzen mag. Wenn man ſie in die Winter-Qvartiere einſetzen will, ſoll die Erde trocken gehalten werden, ſo leiden ſie deſto weniger vom Froſte. So ſoll man auch die oberſten kleinen Aeſtlein davon abſchneiden, ſonſt würden ſie im Winter durch wachſen, und alſo die Krafft verlieren, daß ſie im folgenden Sommer verderben müſten. Wenn man ſie wieder ausſetzt, ſoll man ſie vor der Mertzen-Sonne wohl bewahren. Die Blüh-Knoſpen müſſen zeitig abgenommen werden, damit der Stock dadurch nicht geſchwächet werde. Wenn ein Roßmarin-Zweig auf einen Wachholder-Stamm gepfropfet worden, ſoll er den Winter ausſtehen können. Der Roßmarin dienet in der Küche als eine Würtze an allerley Fleiſch, und auſſer dem wird er zu Kräntzen bey Lebendigen und Todten gebraucht. Er hat einen ſcharffen Würtz-Geſchmack, wärmet, trocknet, zertheilet und ziehet zuſammen; Blätter und Blumen ſtärcken das Haupt und Hertz, ſind gut wider kalte Haupt-Flüſſe und Glieder-Kranckheiten, Schlag, Schwindel, Schlaffſucht, Krampff, Lähmungen und Zittern der Glieder. In Peſt-Zeiten mit Roßmarin geräuchert, reiniget die böſe Lufft. Roßmarin gepülvert, in die Wunden geſtreuet, hält ſie rein. Friſch zerſtoſſen und aufgelegt, tilget die blauen Mähler, zertheilet das geronnene Geblüte, und zeitiget die kalten Geſchwüre. Roßmarin-Wein ſtärcket die innerlichen Theile, wehret der Fäulniß und dem Gifft, hilfft der Dauung, und bekömmt den Miltzſüchtigen wohl. Auch macht man einen guten Brantwein davon, wie folget: Nehmet drey Kannen gemeinen Brantwein, thut ein halb Pfund Roßmarin hinein, und deſtilliret es bis auf drittehalb Kanne, darunter kochet man anderthalb Pfund Zucker in einem halben Qvartier Waſſer, und gieſſet das endlich darunter, ſo wird es recht angenehm. Die Aſche dienet wider die Mund-Fäule, reiniget

niget die ſchwartzen und befeſtiget die wacklenden Zähne. Das daraus gebrannte Waſſer zertheilet die kalten Flüſſe, und hilfft wider die Lähmung; in die Augen geträuffelt, ſtärcket es das Geſicht. Mit Spiritu Vini abgezogen vertreibet es das Podagra, ſtärcket die Nieren, und erhält das Geſicht innerlich und äuſſerlich gebraucht. Der Spiritus dienet wider die Lähmungen vom Schlag, wozu auch die Eſſentz gut iſt. Die Conſerve oder Roßmarin-Zucker dienet wider alle kalte Gebrechen des Haupts und Magens, vertreibet den Schwindel und bewahret für den Schlag. Das Oel äuſſerlich aufgeſtrichen, dienet wider den Schwindel, Zittern und Lähme der Glieder; Innerlich gebrauchet, treibt es den Schweiß, vertreibet den Schwindel und die Schlafſucht. Der Balſam iſt wider Schwindel, Schnupffen und Schlag, böſe Lufft und Peſt, wenn er in die Naſen-Löcher, auf die Schläfe und das Genick geſtrichen wird. Der Roßmarin-Honig wird in die Clyſtiere wider das Bauch-Grimmen gebraucht. Das Saltz mit ſeinem Oel vermiſcht, einen halben Scrupel in Wein genommen, vertreibet den Schwindel; täglich zwey oder drey mal etliche Tage nach einander genommen, führet die Waſſerſucht aus. Roßmarin-Blüthen in eine Phiole gethan, und viertzig Tage in Pferde-Miſt gegraben, giebt ein köſtliches Oel. Von den Spitzen der Roßmarin-Zweige, und der Blüthe wird das bekannte Ungariſche Waſſer, oder Eau de la Reine de Hongrie abgezogen.

Roß-Miſt, ſiehe Miſt.

Roß-Mühle, ſuche Mühle.

Roß-Müntze, ſiehe Müntze.

Ros ſolis, heiſſet vornemlich das ſchöne Kraut, auf Deutſch Sonnen-Thau, welches runde und länglichte Blätter in Geſtalt einer Sonne zuſammen geſetzet hat, und an Sonnen-reichen, ſandigen und wäſſerigen Orten unterm Moos auf den Wieſen wächſet, dahero ie heiſſer die Sonne ſcheinet, ie mehr dieſes Kraut ſich befeuchtet, und viele Tröpfflein in der gröſten Hitze an ſich hangen hat. Man findet auch dieſes Kraut hin und wieder in Deutſchland, und wird daraus ein kräfftiges Lebens-Waſſer abgezogen, welches die Tugend, daß es für die Engbrüſtigkeit, Stein, Peſt und ſchwere Noth, äuſſerlich aber vor das Zahnweh und Unſinnigkeit hilft. Heut zu Tage hergegen wird ein ieder köſtlicher, von Zimmet, Citronen, Pomerantzen, Pferſich-Kernen, und anderen kräfftigen Dingen abgezogener und mit Zucker und Ambra angemachter Brantewein oder Aquavit alſo genennet, dergleichen hin und wieder in Apothecken zubereitet, inſonderheit aber häufig von denen Italiänern und Savoyarden geführet wird, als welche ihr Turiner Ros ſolis für das beſte unter dergleichen liquoribus ausgeben. Es wird aber ſolches alſo gemacht: Man nimmt Zimmet-Oel, Nägelein-Oel und Roſen-Holtz-Oel, iedes einen halben Scrupel, Ambra, Biſam, iedes drey Gran, Roſen-Waſſer, Brantewein und Zucker, iedes ein Pfund. Dieſes vermiſchet man nach der Kunſt, und filtriret es zum Gebrauch. Einen andern guten Ros ſolis zu machen, nehme man Zimmet ein Loth, Würtz-Nelcken und Anis, iedes ein Qventlein, zerſchneide es und binde es zuſammen in ein ſauberes Tüchlein, nehme ſodenn ein Pfund Zucker, gieſſe ein Nöſſel friſch Brunnen- oder Roſen-Waſſer und ein Maaß Wein-Hefen-Brantewein darauf, laſſe es wohl vermacht über Nacht ſtehen, nachgehends durch ein Löſch-Papier gehen, und verwahre es nachgehends in Bouteillen. Man kan auch das Gewürtz in Brantewein weichen, hernach den Zucker mit dem Waſſer über einem glüenden Kohl-Feuer zergehen laſſen, mit dem Brantewein vermiſchen, es alsdenn filtriren und zum Gebrauch verwahren. Dieſer Ros ſolis erwärmet und ſtärcket den Magen. Zum Pomerantzen-Ros ſolis nimmt man fünff und zwantzig ſüſſe Pomerantzen, löſet die Schalen davon, ſchneidet ſie länglich und ſauber aus, doch nicht gar zu ſehr, gieſſet ein Maaß des beſten Wein-Hefen-Branteweins dazu, läſſet es acht Tage wohl vermacht ſtehen, deſtilliret es hernach in einem gläſernen Brenn-Zeuge; ingleichen weil die Schalen im Brantewein weichen, löſet man das ſüſſeſte von den Pomerantzen fein ſauber ab, thut die Kerne und Häutlein davon, und preſt es durch ein Tuch gar wohl aus. Siedet alsdenn ein Pfund Zucker, darauf ein Nöſſel friſch Brunnen-Waſſer gegoſſen geweſen, bis er ſich wie ein Faden ſpinnt, gieſſet den ausgedruckten Pomerantzen-Safft hinein, ſiedet es wieder, bis ſichs ſpinnt, hebet dieſen Safft auf, bis der Brantewein von den Pomerantzen abgezogen, vermiſchet es ſodenn behörig unter einander, und füllet es auf Bouteillen.

Roß-Pappel, ſiehe Peſtilentz-Kraut.

Roß-Poley, iſt ein Kraut, das bald ausſiehet wie Andorn. Es treibet einen Haufen Stengel auf ein paar Schuh hoch, die ſind dick und viereckigt, knotigt und rauh, als wie Sammet, weiß und inwendig voller Kern. Die Blätter ſtehen gegen einander über an den Knoten der Stengel, ſehen wie die an dem Andorn, ſind aber länger, weiſſer und rauher, am Rande zackigt, und haben einen lieblichen Geruch. Die Blüthen ſtehen um den Stengel rund herum, wie eine Aehre; zwiſchen den Blättern auf den Spitzen ſind ſie rauh und Purpur-farbig, bisweilen auch weiß. Eine iede ſiehet wie ein Röhrlein, das oben in zwo Lefftzen zerſpalten iſt. Wenn die Blüthe gefallen, folgen ihr vier Saamen-Körner, die ziemlich rund und ſchwärtzlicht ſind, und in einer Hülſe ſtecken, welche der Blumen-Kelch geweſen. Die Wurtzel iſt hart und holtzig, zaſerig und gelb. Das gantze Gewächs giebt einen ſtarcken Geruch von ſich; wächſet an bergigten rauhen und wilden Orten, blühet im Sommer und führet viel Saltz und kräff-

kräfftiges Oel bey ſich, hat ſonſten eine ſtarck-treibende Krafft.

Roß-Schwantz, ſiehe Kannen-Kraut.

Roß-Täuſcher, ſuche Roß Kamm.

Roſt, iſt eine angehende Verderbniß des Eiſens, ſo daſſelbe nach und nach zerfriſt, und eine äuſſerliche Feuchtigkeit zur Urſache hat. Eiſen, ſonderlich Gewehr für dem Roſt zu bewahren, wird es gemeiniglich mit Baum-Oel eingeſchmieret: Weil aber dieſes noch etwas wäſſeriges an ſich hat, und die verlangte Wirkung nicht allezeit thut, kan es verbeſſert werden, wenn man zerlaſſen Bley etliche mal darinnen abkühlet, hernach ein Stücke Bley darinnen liegen läſt, und es alſo brauchet. Oder man nehme Baum-Oel, reibe es in einem bleyernen Mörſel, bis es warm werde, thue dazu Bleyweiß, und reibe es ſo lange, bis es davon ſchwartz werde, mache es mit Klauen- oder Hüner-Fett zu einer Salbe, und ſchmiere das Gewehr damit. Mit ungeſaltzenem Speck von einem Mutter-Schweine das Eiſen alle Monate eingeſchmieret, bewahret es für allem Roſt. Oder man reibet Bley-Glätte in klarem Baum-Oele auf einem Steine zum zarteſten, thut ſelbige in eine dünne durchſcheinende Linden-hölzerne Büchſe, hängt ſie an die Sonne, oder ſonſt an die Wärme ſo lange, bis ein reines und ſüſſes Oel durchdringet, welches man in ein untergeſetztes Gefäſſe auffangen, und damit alle Stahl- und Eiſen-Arbeit vor dem Roſt bewahren kan. Die gezogenen Röhre können, wenn ſie in langer Zeit nicht gebraucht werden ſollen, mit reinem, ſonderlich Hammel-Inſelt voll gegoſſen werden. Roſt aus dem Eiſen zu bringen, nimm weiſſer Kieſelſteine vier Pfund, Weinſtein und Alaun jedes zwey Loth, ſtoß alles zu feinem Pulver, beſtreiche das Eiſen mit Baum-Oel, und reibe es mit obigem Pulver. Oder nimm Ziegel-Mehl vier Loth, Tripel zwey Loth, Stahl-Feile ein Loth, miſche und reibe es wohl durch einander, und ſcheure das Eiſen damit. Weinſtein-Oel nimmt den Roſt alſobald weg, und giebt dem Eiſen einen ſchönen Glantz.

Roſt, iſt auch ein viereckigtes eiſernes Gatter auf vier Füſſen ſtehend, und mit einem langen Stiel verſehen, worauf man Lerchen Picklinge, Lamms-Köpffgen, Würſte, Brot, Semmel und andere Sachen zu braten oder zu röſten, das iſt braun über dem Kohlfeuer anlauffen zu laſſen pfleget.

Roſt, heiſſet ein Herd in einem Darr-Brau- oder anderm Ofen, welcher unten hohl, oben aber dergeſtalt mit ſchmalen Oeffnungen oder eiſernen Gittern verſehen, daß dadurch die aus den Kohlen gebrannte Aſche hinunfallen könne, und die annoch glimmende Kohlen nicht erſticken, ſondern vielmehr durch die mittelſt gedachter Ritze von unten hinauf wehende Lufft immer angeblaſen und im Feuer erhalten mögen. Es wird aber auch ein von Eiſen gemachtes Geſtelle, worauf man das Holtz in denen Stuben-Oefen fein rathſam leget, ſo genennet.

Roſt, wird bey dem Bau-Weſen auch der hölzerne Grund genennet, den man aus verſchiedenen creutzweis geſchrenckten in einander verbundenen, und mit guten hölzernen Nageln befeſtigten Schwellen zu zimmern pflegt, und entweder bey leimichten Grunde nur ſo bloß auf dergleichen Boden, iedoch Waagrecht leget, oder bey ſumpff-moraſtigen und luckern Grunde auf die in gewiſſer Weite eingeſtoſſene Grund-Pfähle zapffet, und ebenfalls alſo verwahret, daß man geſichert, es werde die darauf zu liegen kommende Laſt feſt und dauerhafft ſich gründen können. Wie die Pfähle zu einem Roſt zu ſchlagen, wie dieſer auf ein und den andern Fall einzurichten, davon kan Leupold in ſeinem Theatro Hydrotechnicarum § 222 & ſeqq. nachgeleſen werden.

Roth-Auge, iſt ein Fluß-Fiſch, ſo unter die Weißfiſche gezehlet wird, und der Plötze in allem gleich kommt, auſſer daß ſie nicht ſo Silberweiß iſt, ſondern durch die Schuppen eine merckliche Röthe ſpielet.

Roth-Bircke, ſiehe Bircke.

Roth-Buche oder Trage-Bruche, ſuche Buchbaum.

Roth-Droſſel, ſiehe Droſſel.

Rothe Brühe, heiſt in der Küche eine Brühe, ſo von brauner Butter mit Wein-Eßig und geſchnittener Peterſilie gemacht wird. Iſt eine gute Brühe über Fiſche zu gieſſen.

Rothe Eiche, ſiehe Eiche.

Rother Baldrian, ſuche Baldrian.

Rother Korn-Mahn, ſ. Klapper-Roſen.

Rothe Rüben, oder auch Beiß-Rüben, und um Baſel herum Rohnen genannt, ſind ein bekanntes Garten-Gewächſe, deſſen Wurtzel groß, ſtarck und Blut-roth iſt, wiewohl es auch eine Gattung giebt, ſo man für das Weiblein hält, die gantz bleich-roth ausſiehet. Sie erfordern ein gutes tieff-umgegrabenes Garten-Erdreich, darein macht man im Frühling, einer qveren Hand von einander, Löchlein, und ſteckt den Saamen hinein. Sie werden, wenn das Kraut etwa ſechs oder acht Blätter hat, verſetzet, wo aber ſolches nicht geſchiehet, werden ſie mehrentheils zweyzinckig. Man läſt um die Wurtzel obenher die Erden ein wenig ausgehohlt, daß die Feuchtigkeit deſto beſſer ſich einziehen möge; was zum Saamen, worzu man die ſchönſten und rotheſten behält, im Frühling ausgeſetzet wird, muß man an Stäbe anbinden, damit, wenn ſie anfangen aufzuſchieſſen, der Wind den Saamen mit der ſtarcken hin und wieder walenden Bewegung nicht ausſchlage; im Herbſt werden ſie in die Keller gebracht, und im Sand dicht zuſammen Reihenweiſe mit Sand untermengt, doch nicht gantz bedeckt, auch zum Gebrauch alſo der Ordnung nach, genommen. Sie werden in Fäßlein oder Töpffe Scheibenweiſe geſchnitten mit Wein oder Eßig und klein geſchnittenen Meerrettig eingemach-

macht und zum Gebratenen aufgetragen.
Man pfleget ſie auch alſo einzumachen: Die
rothen Rüben werden in einen ſaubern Topff
gethan, und derſelbe verdeckt in den Back=
Ofen, wenn man Brot backen will, geſtellet,
darinnen läſt man ihn ſtehen, bis das Brot
gebacken iſt, thut ſolchen nachmals heraus,
ſchabet die Haut von denen Rüben, ſchneidet
hernach dieſelben in Scheiben, nehmet dar=
zu ein gut Theil Meerrettig=Wurtzeln, klein
würflicht zerſchnitten, Coriander=Saamen
gleich ſo viel als des Meerrettigs iſt, geſäu=
berten Anis=Saamen und friſchen Kümmel,
iedes halb ſo viel als des Coriander=Saa=
mens, thut hernach die geſchnittenen rothen
Rüben in einen Topff, ſtreuet den Meerret=
tig mit den obgemeldten Saamen durch ein=
ander vermiſcht dazwiſchen; wenn der Topff
voll, gieſſet man guten Wein=Eßig darüber,
und beſchweret ſie, daß der Eßig darüber ge=
he, ſo werden ſie ſich über ein Jahr halten.
Die alſo eingemachten rothen Rüben mäßig
gebraucht, und zuweilen Abends davon ge=
geſſen, erweichen den Bauch, dienen wider
den Huſten, machen weit um die Bruſt, und
erwecken Appetit zum Eſſen.

Rother Wein, ſiehe Wein.

Rother Widerthon, ſuche Widerthon.

Rothfeder, iſt ein kleiner Fiſch, der ſich
in ſüſſen Waſſern aufzuhalten pfleget, eines
halben Schuhes lang, breit, und mit gel=
ben und blauen Schuppen bedecket iſt. Sein
Schwantz iſt Roſen=roth, daher er auch von
den Frantzoſen Roſe oder Roſiere genennet
wird. Sein Kopff iſt dick, die Augen groß,
und ſein Fleiſch gut zu eſſen, ſchmecket
aber etwas bitter. Siehe Plötze.

Roth=Fincke, wird an einigen Orten der
Blut=Fincke oder Gimpel genennet. Su=
che Blut=Fincke.

Rothfohre, iſt ein den Forellen verwand=
ter Fiſch, von welchen man zweyerley Gattun=
gen hat. Die groſſe Roth=Fohre hat einen
ziemlich langen Kopff und weites Maul,
zweyfache Lufft=Löcher vor den Augen, wie
die Salmen, die Kinnbacken voller ſpitzi=
gen Zähne, auch eine Reihe Zähne an dem
Rachen, und ſieben Zähne auf der Zun=
ge, vierfache Fiſch=Ohren, groſſe und ſchwar=
ze Aug=Aepffel mit einem Silber=farbe=
nen Ring darum, und groſſe Silber=farbe=
ne Ohren=Deckel, an welchen untenher gar
ein wenig Gold=farbenes geſpüret wird, iſt
ſonſt den Forellen gleich, nur daß ſie einen
etwas breiten Bauch, der gantz weiß, auf
dem Rücken ziemlich breite, blau mit roth
und grün vermengte Floß=Federn, und gar
zarte, kleine und ſubtile Schuppen hat. Sie
hat ein niedliches Fleiſch, und wird häufig
im Lucerner= und Genffer=See gefangen.
Die kleine Roth=Fohre, ſo auch Röthe=
lein genennet wird, hat einen röthlichen Rü=
cken und Schwantz, einen gantz weiſſen
Bauch und in dem Maule ſcharfe Zähne.
Sie werden in der Schweitz in verſchiedenen
Seen, die edelſten und köſtlichſten aber in
dem Zuger=See mit Leg=Angeln, daran Re=
gen=Würme geſteckt, gefangen.

Roth=Fuchs oder Birck=Fuchs, ſiehe
Fuchs.

Roth=Fuchs, ſuche Pferd.

Rothkehle, Rothkehligen, iſt ein klei=
ner Vogel, welcher am Kopff, Rücken und
Schwantz etwas bräunlicher als Aſchen=Far=
be, unten am Leibe von der Kehle an, bis
faſt die gantze Bruſt hinab, roth (als wovon es
auch den Nahmen hat), iedoch nicht hoch roth
iſt, ſondern, wie ein rothes Band ausſie=
het, das die Sonne ausgezogen hat; es nei=
get ſich ſolches Rothe in etwas auf die gelbe
Farbe, und iſt nicht einmal ſo roth als ein
Gimpel, deſſen rothe Farbe doch auch dem
Rothen nicht gleichet, welches ein Stieglitz
am Kopffe hat, denn ſchöner roth, als der
Kopff des Stieglitzes, und die Backen des
Phaſan=Hahnes ſind, wird man in Deutſch=
land wohl an keinem Vogel finden. Weiter
unten am Bauch, wo das Rothe aufhöret,
iſt es weiß; der Schnabel iſt weiß und die
Füſſe gleichfalls. Männlein und Weiblein
ſind von einander nicht wohl zu unterſchei=
den, es geben ſich aber die Männlein bald
mit ihrem Geſang zu erkennen. Die Groſſe
des Rothkehligens iſt ohngefehr wie eine Blau=
Meiſe, ob der Vogel gleich gantz anderſt ge=
ſtaltet iſt: Denn das Rothkehligen iſt ſehr
hochbeinigt, an der Bruſt aber iſt es breit,
und ſein Schnäbelein iſt ſehr dünne. Im
Martio und zwar zu Ende dieſes Monats iſt
das Rothkehligen in allen Hecken zu finden,
und alsdenn mit Mehl=Würmern, vermit=
telſt eines Meiſenſchlags gar leicht zu fan=
gen. Gegen Ende des Aprils aber begiebt
es ſich ſchon tieff in die Wälder hinein zur
Brut, allwo es anders nicht, als bey ſeinen
Jungen, deren es meiſtens viere hat, zu
fangen iſt; ſo bald aber dieſe abfliegen, ſind
ſie ebenfalls vermittelſt eines Meiſenſchlags,
ſonderlich wenn ſie zuweilen in kleinen Höl=
zern oder Wäldlein brüten, leicht zu haben.
Nach Jacobi, wenn man ein Rothkehligen,
es ſey ein junges oder ein altes, zu haben
verlanget, iſt es am beſten, man nehme den
Fang mit der Eule vor, davon bey dem Hä=
her gedacht worden, und ſind bey ſelbigem
Fang die Rothkehligen allezeit die letzten, die
da kommen, denn ſie fliegen erſt herzu, wenn
es gantz dunckel wird, auch weil ſie gantz nie=
der um die Hütte herum ſchieſſen, aus Zorn
über die Eule, iſt nöthig, daß man ihnen
die Leim=Spindeln gantz neben der Hütte
auf kleine Stengel ſtecke, ſo wird man deren
genug fangen. Ohngefehr um Michaelis ſchrei=
ten die Rothkehligen zu ihrem Herbſt=Strich,
und ſind zu ſolcher Zeit wiederum an allen
Orten zu bekommen, und zwar am meiſten
in denen Geſchneiden und Sprenckeln, als
worinne es ſich als ein tummes Vögelein ſehr
leicht fänget; bald darauf aber wird es ſehr
ſeltſam, und den gantzen Winter ſiehet man
deren wenige, nächſt denen Bächen und in
Gebü=

Gebüſchen. Seine Nahrung beſtehet in Fliegen, Bienen und allerley kleinen Ungeziefer, auch Hollunder- und andern dergleichen Beeren. Man ſchließt es nicht gerne im Vogel-Bauer ein, weil es nicht gar lange, ja kaum etliche Tage, darinnen zu leben pfleget, ſondern man läſt es lieber frey in der Stube herumfliegen und hüpffen, wo es ſich mit Fliegen-Fangen, Brot-Broſamlein, gedruckten Hanff und dergleichen ernähret. Es ſinget aber nicht ſo wohl als eine Nachtigall, iedoch iſt ſein Geſang an ſich ſelbſt nicht unangenehm, und, wenn man es neben einer Nachtigall im Gemach hat, lernet es derſelben viel nach machen, und pfleget ſich dadurch ihr Geſang um ein merckliches zu verbeſſern.

Rothlauff oder St. Antonius-Feuer, iſt ein Ubel, welches gemeiniglich diejenigen Pferde zu bekommen pflegen, welche ſchwere Laſten auf den Rücken tragen müſſen, denn es ſchieſſen ihnen groſſe Beulen an den Schenckeln auf, welche hart wie Steine ſind, voller Eiter ſtecken, und darneben viele kleine Bläslein oder Blattern um ſich ſtehen haben. Dieſelbe ſoll man mit einem Inſtrument öffnen, den Safft von einem ſauren Granat-Apffel darein ſtreichen, und oben Gerſten-Mehl mit Granaten-Safft darauf ſchmieren, hernach aber, wenn es drey Tage alſo gebraucht worden, ſolches herunter thun, und drey Loth geſtoſſener Cypreſſen-Nüßlein, acht Loth Gerſten-Mehl, und Eßig, ſo viel genug iſt, daß es die Dicke eines Breyes bekomme, unter einander miſchen und aufbinden, dabey auch dem Pferde Hepar Antimonii ein Qventlein unter dem Futter die Woche zwey mal zu freſſen geben. Oder nimm Hollunder-Latwerge, und ſchlag es über, hernach öffne die Beulen, und heile ſie mit dem Unguento Ægyptiaco zu. Man kan auch Pappel-Kraut, Wurtzel und Saamen mit Gerſten-Mehl unter einander geſtoſſen, darauf legen. Der Schaden aber darff mit keinem Waſſer genetzet werden.

Rothſcher, iſt eine Art des Stockfiſches, ſo man in Mittel-Klein- und Zart-Fiſch abtheilet, er kommt aus Norwegen und Ißland. Siehe Cabliau.

Roth-Schimmel, ſuche Pferd.

Roth-Schlegel, ſiehe Blut-Fincke.

Rothſchwäntzlein, Röthling, iſt ein kleiner Vogel, welcher von der rothen Farbe ſeines Schwantzes den Nahmen hat, und an Gröſſe dem Rothkehligen gleich kommt, auſſer daß es ein wenig länger ſeyn mögte als das Rothkehligen. Insgemein zehlet man deren zweyerley, den Garten-Röthling oder das Garten-Rothſchwäntzlein, und den Stadt-Röthling oder das Stadt-Rothſchwäntzlein. Jenes, welches in hohlen Bäumen brütet, iſt auf dem Kopff weiß; die übrige Farbe, ſo wohl an dem Rücken als an den Flügeln, iſt licht-braun, faſt wie bey einer Nachtigall, ſo doch etwas mehr auf blaulicht ſich zuneiget; die Kehle iſt ſchwartz, und die Bruſt roth, aber mehr gelb-roth, als die Bruſt des Rothkehligens, und wie dieſes nur oben an der Bruſt roth iſt, alſo gehet hingegen die Röthe des Rothſchwäntzleins zu beyden Seiten etwas weiter hinunter; unten, wo der Schwantz anfängt, iſt es ein wenig dunckel-weiß; der Schwantz ſelbſt iſt, wie ſchon gemeldet worden, Ziegel roth, und das Schnäbelein ſchwartz. Die Sicke oder das Weiblein iſt von dem Männlein gar leicht zu erkennen, weil es von allen ſeinen Farben nicht eine einige, als allein den Ziegel-rothen Schwantz hat, im übrigen iſt es am obern und untern Leib licht-grau, und faſt Aſchen-Farbe. Dieſes, das Stadt-Rothſchwäntzlein, iſt etwas gröſſer, und nicht nur an dem gantzen Kopff ſchwartz, ſondern ſolche Schwärtze gehet auch an der Bruſt, (doch nicht ſo weit als die Röthe des andern) und an dem Rücken ziemlich weit hinunter. Die übrige Farbe ſo wohl am Rücken als am Bauch iſt ſehr dunckel-grau, und hat gar nichts ſo helles als das andere, der Schwantz aber iſt roth, und das Schnäblein von gleicher Geſtalt. Das Weiblein iſt ſo gar an der Farbe dem Garten-Rothſchwäntzlein-Weiblein gleich, daß ſchwer zu unterſcheiden, zu welcher Art es gehöre: es ſey denn daß man von beyden eines in der Hand habe, und ſie gegen einander halte, ſo ſiehet man wohl, daß dieſes ſchwärtzlichter iſt. Das Stadt-Rothſchwäntzlein niſtet in Städten und groſſen Schlöſſern, in Häuſern, und ſetzet ſein Neſt auf eine Thüre oder auf einen Balcken hin, allwo es, ob ſelbiges gleich nirgends angehefftet, dennoch feſt ſtehen bleibet. Das weißköpfigte oder Garten-Rothſchwäntzlein aber brütet zwar nicht anders als auf hohen Bäumen, hat aber nur darum der hohen Bäume nöthig, weil auf jungen Bäumen kein Loch zu finden iſt, wenn es aber ein Loch findet, gilt es ihm gleich, ob ſelbiges weit oben am Baum, oder weit unten iſt, und wenn groſſe Bäume nahe bey Mauren ſtehen, machet ſelbiges auch ſein Neſt in die Mauer-Löcher oder unter die Dächer. Sie bringen mehrentheils vier bis fünff Junge aus. Das in Städten wohnende nähret ſich mehr mit Fliegen und Mücken, als mit Würmen, und nimmet, was es friſſet, ſo wohl als das andere, ſo auf den Bäumen Würme ſuchet, mit Verſchlucken zu ſich. Es läſſet ſich ſelten auf der Erde antreffen, ſondern ſuchet ſeine Speiſe, wenn es nicht denen Jungen zu Gefallen ebenfalls Würme von denen Bäumen holet, nur auf denen Dächern, allwo es auch vermuthlich von denen mooſigten Ziegeln etwas genieſſet. Das Garten-Rothſchwäntzlein aber ſuchet ſeine Nahrung gar öffters bey dem Aufenthalt der Nachtigallen. Von beyden bleibet keines das gantze Jahr durch bey uns. Das ſchwartz-brüſtige oder Stadt-Rothſchwäntzlein läſſet ſich ſo balden mitten im Mertzen auf denen Dächern hören, und gehet um Michaelis hinweg; das Garten-Rothſchwäntzlein aber kommet erſt mitten im April, wenig Tage vor der Nachtigall, und dieſes übertrifft an Lieblichkeit des Geſanges das erſtere ſehr weit, verläſſet uns aber

aber zugleich mit der Nachtigall. Beyde können anders nicht, als mit Mehl-Würmen, vermittelſt Leim-Spindeln oder Meiſen-Schlägen, gefangen werden, die man vor das erſte auf denen Dächern, vor das andere aber auf denen Bäumen aufrichtet, wiewohl dieſe Vögel, wie lieblich ſie ſingen, deswegen nicht groß zu achten, weil die Nachtigall ſie am Geſang weit übertrifft, und doch kaum ſo zärtlich will gehalten ſeyn, wie dieſe.

Roth-Specht, ſiehe **Specht**.

Rothſtein, ſuche **Röthel**.

Roth-Vogel, ſiehe **Nachtigall**.

Roth-Wildpret, ſuche **Wildpret**.

Rotz, iſt eine Pferde-Kranckheit, von zweyerley Gattung. Der weiſſe, ſonſten Stein-Rotz genannt, iſt im Anfang, und wenn er nicht veraltet, wohl zu curiren, der andere aber, ſo gelblicht, und mit Blut vermiſcht ſamt einem üblen Geſtanck, iſt incurabel. Die Kennzeichen dieſer Kranckheit ſind folgende: 1) Wenn das Roß warm geritten worden, und man ihm die Gurgel zuhält, ſo thut es als wenn es erſticken wolte. 2) Die aus der Naſen in das Waſſer gefallene Materie ſincket zu Boden. 3) Die Materie flieſſet ohne alles Aufhören. 4) Laſſen ſolche Pferde bisweilen faule Feuchtigkeiten zu dem Maul heraus fallen. 5) Geben ſie das Waſſer, ſo ſie allererſt geſoffen haben, mit einer groſſen Menge Unflat wieder von ſich, entweder aus dem Rachen, oder durch die Naſen-Löcher. 6) Laſſen den Kopff und die Ohren hängen. 7) Haben einen ſchweren Athem. 8) Schlagen das Futter aus, wie auch das Trincken. 9) Huſten und ziehen die Weichen hefftig ein. 10) Haben kalte Naſen-Löcher. 11) Werden mager und faul. 12) Laſſen die Haare am Hals leichtlich ausrauffen, und geben 13) einen groſſen Geſtanck aus dem Rachen und aus der Naſen von ſich. Der Stein-Rotz (denn von dieſem iſt hier allein die Rede, weil der andere nicht zu curiren) entſtehet von dreyen Stücken, erſtlichen von dem Hirn, vors andere von einer lange verhaltenen Kehlſucht, und drittens kan es auch ein Pferd durch das Anſtecken bekommen. Der von dem Hirn entſpringet aus einem Uiberfluß der Feuchtigkeit in dem Gehirne, ſo eine Fäulniß verurſachet, und dieſer iſt auch weiß und eine kalte Materie; ſo aber die gelbe mit ſolchen Feuchtigkeit vermiſcht, wird es noch ärger, und iſt nicht mehr zu curiren. Von der Kehlſucht aber kommet er auch bisweilen her, wenn ſie veraltet, und in einen gantz kalten Haupt-Fluß ſich verändert hat. Einem ſolchen Pferd ſoll man eine Hals-Ader ſpringen, doch nicht viel Blut heraus laſſen, des andern Tages aber Myrrhen ein Qvint, Hohlwurtz, Entzian, iedes zwey Qvint, Lorbeer und Helfenbein iedes ein Loth, Jalappe, Soldanella iedes ein halb Loth, Lerchen-Schwamm ein Loth, Honig ſechs Loth, und Wein ein halbes Maaß nehmen, unter einander miſchen, und dem Pferd vier Tage nach einander allemal dieſe Dosin frühe eingeben. Oder nimm Fenchel zwey Loth, Süßholtz vier Loth, Brand-Lattich oder Huf-Lattich drey Hände voll, Honig zwölff Loth, Wein oder Waſſer drey Maaß, laß es wohl ſieden, und geuß es laulicht dem Roß auf zweymal ein. Hernach purgier das Pferd mit folgender Purgation: Nimm Schwertel-Wurtz zwey Loth, Stöchas-Kraut, Jſop, Wein-Rauten, iedes zwey Hände voll, Cologvinten-Marck, Jalappa iedes zwey Qvint, Lerchen-Schwamm ein Loth, Turbit zwey Qvint, Wein anderthalb Maaß, kochs wohl unter einander, und geuß denn die Brühe dem Pferd auf einmal ein. Wenn einem Pferde von Zwang der Kälte der Schleim und Rotz aus der Naſe liefe, welche der warme Brodem zu erregen pfleget, ſo nehmet ein leinen Tuch, beſtreichet es mit Venediſcher Seiffen, bindet es an einen tauglichen Stecken, und ſtoſſet denſelben dem Pferde, ſo weit ihr könnet, in die Naſen-Löcher, drehet ihn um, und alſo thut es einmal oder zwey; alsdenn wird das Pferd brauſen, und die böſe kalte Feuchtigkeit auswerffen. Wenn aber ſonſten einem Pferde die Unreinigkeit von Hirn und Kopff herab kommt, ſo bähet ihm den Kopff mit warmen Wein, darein Butter und Baum-Oel gerühret, und ſchlaget ihm ein Leylach, ſo in den warmen Wein genetzet, über den Rücken, decket es warm zu; nehmet alsdenn Wein, Weitzen, Liebſtöckel und Salbey, laſſet es mit einander in einem Keſſel wohl ſieden; machet dem Pferde unterhalb der Augen einen Sack um den Kopff, der unten auch offen iſt, und ſetzet denn den Keſſel mit dem geſottenen Weitzen, Salbey und den andern Käutern warm unter den Sack, rühret es mit einem Stecken um, daß ihm der Dampff wohl in die Naſen und Maul gehe, ſo lange bis es kalt wird; darnach nehmet alsbald eine Hand voll Baumwolle, die verbrennet nach einander unter dem Sack vor des Pferdes Kopf, damit ihm der Rauch abermal in die Naſen-Löcher gehe, das thut drey Tage Abends und Morgens nach einander, ſo wird das Pferd ſchwitzen, daß der Gäſcht auf ihm lieget; dieſes Räuchern muß man an einem warmen Ort vornehmen, daß keine Lufft zum Pferde kommen kan, ſolches alsdenn wieder mit einer warmen Decke zudecken, es an einen warmen Ort ſtellen, und wohl warten. Etliche nehmen ein Qvartierlein Milch, wie ſie gemolcken, zwey Qvintlein Seven- oder Sadebaum, laſſen es kochen, hernach laulicht werden, und gieſſen es dem Pferde in die Naſen-Löcher ein, das thun ſie etliche mal, und ſoll es gewiß helffen. Wenn es dem Gaul gar dicke aus der Naſen läufft, ſo nehmet ein Viertel-Pfund Baum-Oel, ein bis anderthalb Loth reines Qveckſilber, ſiedet es gar wohl in einer Pfanne, laſſet es darnach wieder kalt werden, und gieſſet es dem Roß wieder in die Naſen-Löcher, haltet dieſelben ein wenig zu, ſo wird es geſund werden: Oder Aſchen-Schwefel, Hüner-Miſt gepülvert in Baum-Oel und Wein, und etwas Qveckſilber darein getödtet, oder fein herum gerühret, und warm in die Naſen-Löcher eingegoſſen. Oder Entzian vier Loth, Meiſterwurtz, Fœnum Græcum, Haſel-Wurtz, iedes ein Loth, Lorbeer, Calmus, Birnbaum-Miſtel, Zitwer, iedes ein halb Loth, durch

durch einander zu Pulver geſtoſſen, dem Pferde Morgens und Abends unter dem Futter eingegeben. Oder nehmet einen Ameis-Hauffen in einen Sack, waſchet ſolche in drey Waſſern, und gieſſet denn die Waſſer zuſammen, zerknirſchet hierauf die Ameiſen wohl im Sacke, und tauchet den Sack ins Waſſer, darauf bindet dem Pferde den Kopff in den Sack, und laſſet es alſo ſtehen, bis es gar wohl ſchwitze; denn bindet den Sack auf, und ſtreichet ihm den Schweiß ab; und wenn es endlich erkaltet, ſo gieſſet ihm ſolches Waſſer auch ins Maul, ſo wird es wieder geſund. Die Wart- und Pflegung dieſer Pferde anbelangend, ſoll man ſolche alſobald von andern Pferden abſondern, und allein in einen mittelmäßig warmen Ort ſtellen, denn ſie einen gantzen Stall voll und noch mehr anſtecken können, und weil die Urſache dieſes Uibels an ſich ſelbſt eine kalte Materie iſt, welche ſich in der Hirnſchaale verſammlet, alſo ſoll man ſolchen Pferden erwärmende und zertheilende Speiſen und Geträncke geben. Das Futter ſoll geſchrotene Gerſte, Weitzen, Kichern und Kleyen ſeyn, man kan ihnen auch grüne Saat, Weiden-Blätter, wilde Salbey, Wegwarten oder Sonnenwürbel mit untermengen, und ſie vor kaltem Waſſer enthalten, damit der Leib nicht mehrers erkältet werde, und erſtgemeldte Kräuter ihre Wirckung deſto beſſer haben und purgiren mögen. Ihr täglicher Tranck ſoll ſeyn, Tauſendgülden-Kraut drey Hände voll; Knoblauch, Ingber iedes ſechs Loth, Kreſſen-Saamen vier Loth, Calmus acht Loth, Süßholtz ein Viertel-Pfund, Lerchen-Schwamm vier Loth, Turbit zwey Loth, Hollunder-Wurtz vier Loth, Honig ein halb Nöſſel. Dieſes alles ſoll man in einem Keſſel voll Waſſer ſieden, und denen Pferden laulicht zu trincken geben; denenſelben aber, wenn ſie freſſen ſollen, die Köpffe auf den Boden binden, und ſie zur Sommers-Zeit des Tages über auf die Weide lauffen laſſen, auch darbey mit aller harten Arbeit verſchonen.

Rotz, iſt auch eine Kranckheit der Schaafe. Solche zu vertreiben, ſoll man gepülverte Alant- oder Ochſen-Zungen-Wurtzeln, mit gleich ſo viel Saltz vermiſcht, denen Schaafen zu lecken geben. Etliche nehmen einen Löffel voll Brantewein und guten Theriac, miſchens durch einander, und gieſſens alſo den Schaafen ein. Weil dieſes Uibel anſteckend iſt, ſoll man das krancke Vieh von dem geſunden abſondern, und daſſelbe beſonders weiden und ſtallen laſſen; doch viele Schäfer laſſen die mit dem Rotz behaffteten Schaafe ohne einiges Bedencken mit unter denen geſunden auf die Weide gehen, dieweil ſie davor halten, daß dieſe Kranckheit ihnen zur Reinigung diene.

Rotzkolbe, ſuche Kaul-Häuptlein.

Rudel, iſt ein Jäger-Wort, welches bey dem Wild, inſonderheit aber bey den Hirſchen und wilden Säuen eben ſo viel heiſſet, als das Wort Heerde bey dem zahmen Vieh bedeutet. Alſo ſagt ein Jäger: Ich habe eine Rudel Sauen geſehen, an ſtat daß ein anderer ſagen würde: Ich habe viel Sauen beyſammen geſehen; oder ich habe eine Heerde Sauen beyſammen geſehen.

Ruder, iſt ein langes Büchen-Holtz, das weder äſtig noch rißig, welches an einem Ende, ſo in das Waſſer reichet, platt, an dem andern aber, wo man es angreiffet, abgerundet, und um einen Nagel ſich bewegen läſſet, um dadurch ein Fahrzeug oder Schiff in dem Waſſer fortzuſchieben. Es iſt dieſes nichts anders als ein Vectis heterodromus oder Hebel von der erſten Art, und giebt Furtenbach bey einer Galeere der gantzen Länge acht und viertzig und ein halb Palmos, und zwar rechnet er drey und dreyßig Palmos vor das äuſſere Theil bis an den Nagel, vier und ein halb Palmos von dem Nagel bis an die Hand-Griffe, und eilff Palmos vor dieſe letzten ſelbſt.

Ruff, Gelock, Geſang, heißt bey den Vogel-Stellern ein lebendiger Vogel, welcher in einem Vogel-Häuslein (Bauer oder Käfig) eingeſperret, die vorbey-fliegende Vögel anlocket.*

Ruhr, iſt die dritte und letzte Behackung des Weinbergs, ſo um Laurentii geſchiehet, und nicht allezeit nöthig iſt. Suche Weinberg.

Ruhr, ſuche Ruhr-Vogel.

Ruhr, iſt eine Pferde-Kranckheit, ſo in einem unnatürlichen Bauch-Fluß beſtehet, und in die weiſſe und rothe Ruhr unterſchieden wird. Die weiſſe Ruhr erkennet man daran, daß das Pferd alle verdauete Speiſen dünn und wäſſerig von ſich giebt, auch bisweilen einen gelblichten und ſtinckenden Schleim und Koth auslâßt. Sie kommet zum Theil von allzu ſcharffen Flüſſen, welche von dem Haupt in den Magen fallen, oder von einem kalten Schleim, welcher die Falten des Magens glatt und ſchlüpfferig machet, auch von verderbten Speiſen, gefrornem Gras, Hüner-Unflat, den die Hüner in die Krippen legen, Mäuſe-Koth und dergleichen Unrath her. Item, wenn ein Roß viel Gerſte gefreſſen, und alsbald viel kaltes Waſſer in ſich ſäufft, und in kalte Ställe geſtellet wird. Oder wenn eine ſcharffe geſaltzene Feuchtigkeit den Magen in groſſer Menge und Uiberfluß zuläufft und überſchüttet. Dieſen Bauch-Fluß ſoll man anfangs nicht bald ſtillen, ſondern demſelben aufs wenigſte drey Tage ſeinen Gang laſſen, denn wo man ſolchen ſtracks ſtillete, ſo kan das Pferd ein ſolch Accidens bekommen, daß es darüber des Todes ſeyn muß. Nachdem alſo das Roß den Fluß drey Tage gehabt hat, ſo brauche folgendes Clyſtier: Gerſten-Schleim anderthalb Nöſſel, rothen Zucker ein halb Pfund, Reis-Safft oder Schleim ein halb Nöſſel, warm Waſſer ein Nöſſel, unter einander gemiſcht und applicirt. Oder, nimm Brühe von einem geſottenen Hammels-Kopff ein Maaß; Waſſer, darinnen glühender Stahl abgelöſchet worden, anderthalb Maaß, Pappeln, Bingelkraut, Camillen, Maur-Rauten iedes eine Hand voll, alles wohl unter einander gekocht, ſeige die Brühe von den Kräutern ab, und nimm derſelben zwey Maaß,

Baum-

Baum-Oel ein Viertel-Pfund, Camillen und gelb Lilien-Oel iedes zwey Loth, Saltz eine Hand voll unter einander zu einem Clyſtier gemiſcht und applicirt. Hierauf nimm des Pulvers von einem gedörrten Hecht drey Loth, weiſſen Wein ein Nöſſel, Pfeffer ein halb Loth, miſche es unter einander, und gieß es dem Pferd auf einmal ein. Oder Vitrum Antimonii ein Qvint, Wein ein halbes Maaß, über Nacht ſtehen gelaſſen, und des Morgens den Wein dem Pferd auf einmal eingegoſſen. Oder, nimm des Rhabarbari veri ein halb Loth, anderthalb Loth Rhaponticum, gelbe Mirabolanen ein halb Loth, Cichorien-Waſſer anderthalb Nöſſel, und laxirenden Roſen-Syrup ſechs Loth; miſche es wohl unter einander, und gieß dem Pferd auf einmal ein. Wenn der Leib durch dergleichen Einguß etliche mal gelediget worden, ſo muß man alsdenn zu den ſtopffenden Mitteln greiffen; Nimm alſo präparirten Blut-Stein zwey Loth, gebrannt Elffenbein vier Loth, Drachen-Blut zwey Loth, Maſtix und Schleſiſche Siegel-Erde zwey Loth, Armeniſchen Bolus vier Loth, mache es zuſammen zu einem Pulver, und gieb davon dem Pferd drey Loth in einem halben Maaß Wein ein. Oder nimm des gemeinen Flöhe-Krauts, ſo Flecken hat, Safft ein halb Nöſſel, Hauswurtz-Safft und Wein, auch iedes ein halb Nöſſel, ſiede es ein wenig unter einander, und gieß es dem Pferd auf einmal ein. Oder, nimm gedörrte und geſtoſſene Meſpeln, oder Miſpeln, Pfeffer ein Loth, Wein ein halb Maaß, und mache einen Einguß davon. So es eine allgemeine gifftige Seuche wäre, ſo nimm präparirtes Hirſch Horn, gedörrt Qvitten-Pulver iedes zwey Loth, Theriac ein Qvint, Diptam, Siegel-Erde und Armeniſchen Bolus iedes ein halb Loth, Wein anderthalb Nöſſel, unter einander gemiſcht, und dem Pferd auf einmal eingegoſſen. Oder miſch gebrannt Hirſch-Horn, Wegerich-Saamen, Schleſiſche Siegel-Erde, Sandel, Sumach, Gall-Aepffel, gedörrte grüne Maul-Beer, gedörrte grüne Schlehen, iedes ein Loth unter einander, und gieß es dem Pferd in einem halben Maaß Wegerich-Waſſer auf einmal ein. Man kan ihm auch Roggen-Kleyen ſechs Hände voll mit vier Loth Johannis-Brot vermiſcht, oder Erlen-Laub und haſelne Miſtel iedes drey Loth unter dem ordentlichen Futter zu freſſen geben, und damit etliche Tage continuiren. Gieb ihm auch täglich zweymal ein Qvint Weyhrauch auf einer Schnitte Brot zu eſſen. Die

Rothe Ruhr iſt ein Durchlauff mit groſſen Schmertzen, Grimmen und Reiſſen im Leib, da erſtlich ein Schleim, welcher wie ſ. v. Rotz anzuſehen, hernach eine mit Blut vermiſchte Feuchtigkeit, denn unter den gallichten und vielfärbigten Excrementen kleine von den Därmen abgegangene Fäſerlein und Häutlein, und endlich gar Stücklein von zerfreſſenen und corrumpirten Gedärme in dem Bauch-Fluß mit weggehen. Sie entſtehet von ſcharffen Haupt-Flüſſen, welche von dem Haupt in den Magen fallen, und mit ihrer Schärffe noch mehr dergleichen Feuchtigkeiten von andern Orten, ſo wohl aus der verbrannten Cholera, als auch aus dem geſaltzenen Phlegmate, herbey ziehen, oder aus Verſtopffung der Leber, Zerreiſſung und Durchnagung einer Blut-Ader und dergleichen. Dieſem Uibel begegnet man mit ſolchen Clyſtieren, wie oben bey der weiſſen Ruhr angeführet worden: Denn auch in dieſer der Fluß vor dem dritten Tag nicht zu ſtillen iſt. Kommt nun die Ruhr von der Cholera oder Hitze her, ſo gebe man dem Pferd folgenden Einguß: Dörr Haſen-Blut, dörr Hirſch-Blut, dörr Bocks-Blut, Tormentill, Crocum Martis obſtructivum, oder ſtopffenden Eiſen-Saffran iedes ein halb Loth, Saft vom Wegerich und gebrannt Wegerich-Waſſer iedes ein halb Nöſſel, unter einander gemiſcht, und dem Pferd auf einmal eingegoſſen. Wenn die Gedärme ſchwären, ſoll man folgende Stücke, nemlich, rothe Kicher-Brühe ein Maaß, Honig-Waſſer ein halbes Maaß, Ziegen-Unſchlitt ein Pfund, nebſt einer Hand voll Saltz und fünff Eyer-Dottern nehmen, unter einander miſchen, und als ein Clyſtier laulicht appliciren. Man kan auch hierzu ein anderes Clyſtier folgender Geſtalt machen: Linſen-Brühe, und Brühe von Sumach und Granat-Aepffeln iedes ein Maaß, Armeniſchen Bolus zwey Loth, Drachen-Blut ein Loth, Baum-Oel ein halbes Pfund, eine Hand voll Saltz und zwölff Eyer-Dottern, unter einander gemiſcht und laulicht applicirt. Nach dem Clyſtieren ſoll man zwey Loth Gall-Aepffel, eben ſo viel Sumach, acht Loth Eßig, und anderthalb Nöſſel dick rothen Wein unter einander mengen, ſieden, und dem Pferd auf einmal eingieſſen. Die laulichte Brühe von den mittelſten eichenen Rinden, und den Eicheln ein halb Maaß, giebt auch einen guten Einguß. Wenn aber die Ruhr von der Kälte entſprungen, ſo gieß dem Pferd der Brühe von Caſtanien-Mehl und Bohnen Mehl ein halb Maaß auf einmal ein. Für die rothe Ruhr insgemein, nimm Gall-Aepffel und Cypreß-Nüſſe, von ieden zehen Stücke, Schalen von Granat-Aepffeln drey Loth, ſiede dieſe Stücken zuſammen im rothen Wein oder Eßig, und gieß dem Pferd auf einmal ein halbes Maaß davon ein. Oder nimm Saffran ein Qvint, Myrrhen zwey Loth, der Blüten vom Gartheil vier Loth, Peterſilien-Saamen ein Loth, Wein-Rauten und roth Garben-Kraut iedes vier Loth, Jſopen, Bertram, Tormentill iedes zwey Loth, gebrannt Hirſch-Horn drey Loth, Zimmet-Rinden ein Loth, Siegel-Erde, Armeniſchen Bolus und Crocum Martis iedes zwey Loth, miſche es unter einander zu einem Pulver, und gieb dem Roß auf einmal vier Loth ein, in einem Nöſſel Gerſten-Brühe oder rothen Wein. Ein ſolches Pferd ſoll in einem mittelmäßig warmen, trockenen, und von allen Winden befreyten Stall ſtehen, mit einer guten Streu verſehen, und immerzu fein warm zugedeckt ſeyn. Zum Futter ſoll man ihm Kleyen mit Honig-Waſſer angefeuchtet, oder mit Hirſen-Mehl vermiſcht; item Erlenes Laub auf dem Futter dürr zerrieben, Granat-Aepffel-

Schal

Schalen, dürre Hechts-Pulver, ingleichen die Blätter von Brombeer-Stauden, gebrannt Hirſch-Horn, Speltz, Haber, geröſtete Gerſte mit Eßig beſprenget, oder Gerſten in Wegerich-Waſſer genetzt, Gerſten- oder Roggen-Spreuer mit Eßig genetzt, und mit ein wenig Sumach vermiſcht, oder Linſen-Mehl geben, iedoch ſoll das Futter nicht überflüßig ſeyn. Der Tranck ſoll Regen- oder Fließ-Waſſer mit Gerſten-Hirſen-Caſtanien- oder Reiß-Mehl angemenget, oder auch Tormentill oder Crocus Martis darunter gerühret ſeyn. Wider die

Ruhr des Rind-Viehes ſoll man geröſtet Haber-Mehl und Alaun mit Eßig vermenget, demſelben laulicht eingieſſen, oder auch die erſtern beyden Stücken ohne Eßig eingeben. Andere nehmen roth gebrannten Leimen aus dem Back-Ofen, zerſtoſſen ihn klein, laſſen ihn in Fließ-Waſſer aufſieden, und geben hernach dem Vieh zwey- oder dreymal davon zu trincken. Oder machen Rind-Fleiſch zu Pulver, thun gepülverte Qvitten dazu, und geben es dem krancken Stücke mit Wein-Eßig zu trincken. Gehet aber das Geblüt mit, als wovon ſie ſehr matt und Krafft-los werden, ſo nehme man alsdenn Trauben-Körnlein, beitze ſie in rothen Wein; oder nehme Gall-Aepffel und alten Käſe, zerlaſſe beydes in groben dicken Wein, und gebe es dem Vieh, nachdem es vorhero ein, vier oder fünff Tage nicht geträncket worden, mit einander ein. Solte aber iemand die Unkoſten wegen des Weins ſcheuen, der laſſe ſie auf die Stirne brennen oder ätzen.

Ruhren, heißt, wenn man den Brach-Acker mit dem Hacken die Qvere überfähret, heißt aquariren. Siehe **Pflügen** und **Rühren**.

Ruhr-Haacken oder **Haacken-Pflug**, ſiehe **Pflug**.

Ruhr-Kraut, iſt ein Kraut, welches an den Ufern wächſet; es hat Blätter wie die Müntze, und dünne Stengel, an deren Spitzen runde Gold-gelbe Blümlein, wie Camillen-Blumen kommen, die einen ſtarcken doch lieblichen Geruch haben, die zuletzt zu einer flüchtigen Wolle werden. Das Kraut hat eine beſondere Krafft wider die rothe Ruhr, inn- und äuſſerlich gebrauchet. Der Rauch davon vertreibt gifftige Thiere, tödtet Wantzen und Flöhe.

Ruhr-Kraut, iſt ein anderes Gewächſe, welches auch **Schimmel-Kraut** und **Wieſen-Wolle** genennet wird, weil es mit einer grauen Wolle überzogen iſt. Es giebet deſſen achterley Gattungen: Das erſte hat eine holtzigte zerſpaltene Wurtzel, daraus viel weiſſe und wollichte Stengel kommen, faſt eines Schuhes hoch, mit kleinen weiſſen wollichten Blättern beſetzet, welche weich und wie Sammet anzugreifen ſind; oben an dem Stengel erſcheinen runde und knöpffige gelbe Blumen, welche nach der Zeitigung davon fliegen. Das andere Geſchlecht iſt dem erſten mit ſeinen grauen und wollichten Stengeln und Blättern, wie auch mit der Wurtzel gleich, allein daß es gröſſer iſt; träget runde, knöpffige, bleich-gelbe und wollige Blumen, deren ein Theil mitten an den Gleichen und Knoten der Stengel herfür kommen, ein Theil aber an den Gipffeln der Stengel heraus wachſen. Die andern drey nachfolgende Geſchlechte ſind den vorigen faſt gleich, allein, daß eines gröſſer iſt denn das andere, ohne das groſſe Ruhr-Kraut, deſſen Blumen etwas geähret ſind. Das ſechſte Geſchlecht, **Berg-Ruhr-Kraut** genennet, iſt auch ein zartes, graues und wolliges Kräutlein, kaum einer Hand hoch, hat eine kleine, dünne, zaſerichte und kriechende Wurtzel, ſo einen kleinen runden und rauhen Stengel treibet, an deſſen Gipffeln etwan ſechs oder ſieben weiſſe und Wollen-reiche Blümlein ſtehen. Seine Blätter ſind grau, weich und ein wenig rauh, ſo zum theil, wie die kleine Zeitloſen, auf der Erden herum liegen. Dieſem ſind die letzten zwey Geſchlechte gantz und gar verwandt, nur daß das eine braune, das andere aber rothe Blümlein trägt, welche letztern zuweilen Purpur-roth, Leibfarb geſprenget, auch roth und weiß, und ohne allen Geruch ſind. Es hat zwar faſt ein iedes Geſchlecht ſeinen eigenen Ort, da es wächſet, doch kommen ſie gemeiniglich auf rauhen ſandigen Bergen und Hügeln hervor, und bringen im May, Junio und Julio ihre Blüten. Das Ruhr-Kraut mit rothem Wein oder Waſſer abgeſotten, und fleißig davon getruncken, iſt ein kräfftiges Mittel wider die rothe Ruhr. Der Safft aus den Blättern mit Wein und Milch als ein Gurgel-Waſſer gebraucht, heilet die Bräune. Das **Americaniſche Ruhr-Kraut**, iſt mit einer zarten weiſſen Wolle überzogen, wie das gemeine, aber an Gröſſe, Blättern und Blumen mercklich unterſchieden, und wird in den Gärten unter den Schirm-Gewächſen gehalten. Es treibt jährlich junge Stengel, und kan durch Zertheilung der Wurtzel oder Zerreiſſung des Stocks leicht vermehret werden.

Ruhr-Lerche, ſiehe **Ruhr-Vogel**.

Ruhr-Nüſſe, werden die rothen Lamperts-Nüſſe genennet. Siehe **Haſel-Nuß**.

Ruhr-Vogel, heiſſet bey denen Vogel-Stellern ein Vogel, welcher auf dem Herde an ein langes hierzu bereitetes Höltzlein dergeſtalt angefillet oder angebunden wird, daß ſolches Höltzlein durch einen langen in die Vogel-Hütte reichenden Faden von dem Vogel-Steller kan gezogen, und der Ruhr-Vogel auf- und nieder zu fliegen bewogen werden. Mercket man, daß fremde Vögel angeflogen kommen, ſo ziehet man den Faden an, zugleich flieget auch der Ruhr-Vogel etwas in die Höhe; wenn dieſes die in der Lufft befindliche Vögel ſehen, beqvemen ſie ſich bald zum Abflug, und eilen auf die hierzu bereitete Anfälle. Hieſelbſt kommen ihnen ſogleich die Vorläuffer ins Geſicht, weswegen ſie ſich zu ihnen nahen, und bald hierauf in den Herd fallen. Es wird aber vorbeſagter Vogel-Zug eine Ruhr genennet, weil der Vogel mit dem Faden gerühret, und zum Flug ermahnet wird. Solches Rüh-

ren geſchiehet, wenn groſſe Vögel verſpüret werden mit denen groſſen, ſo aber kleine in der Nähe, mit denen kleinen Ruhr-Vögeln. Iſt auch kein Herd leichtlich anzutreffen, zumalen zur Herbſt-Zeit, auf welchem man dergleichen nicht finden ſolte. Die Ruhr-Vögel zu blenden, wie ſolches einige in Gewohnheit haben, iſt eine gantz unnöthige Sache; denn ein Wild-Fang, er ſey ſo ſcheu als er immer ſeyn kan, wenn er zwey oder drey Tage bey denen Vorläuffern ſtehet, beqvemet ſich, und fraget wenig darnach, ob er angebunden oder nicht, und läſſet das Flatttern gar bald. Uiber das kan er, da er blind, gar leicht Hungers ſterben, indem er das Gefraß auf dem Herd ohnmöglich finden kan, wie etwan im Bauer oder Vogelhäuslein, da er wegen ſeines gewiſſen Hin- und Herſprungs das Freß- und Sauff-Geſchirre ſchon gewohnet, welchen Sprung er aber auf dem freyen Herd nicht alſo haben kan. Die Ruhr-Lerchen werden nur an das lincke Bein angeſchleiffet, und macht man ſelbige anzufillen nicht viel Weſens; doch muß man zuſehen, daß man bey Ziehung der Ruhr-Lerchen nicht gar zu ſchnell ſey, auch ſelbige nicht allzu hart niederfallen laſſe, widrigenfalls würde eine ſolche Ruhr-Lerche ihren Dienſt wohl ſchwerlich über einen halben Tag verrichten können.

Rübe, iſt ein bekanntes Feld- und Garten-Gewächſe, wovon allein die Wurtzel in der Küche zur Speiſe vor die Menſchen, Kraut und Wurtzel aber auch zum Futter vor das Rind- und Schweine-Vieh gebraucht wird. Der Farbe nach werden ſie in weiſſe, rothe und gelbe Rüben oder Möhren (Mohr-Rüben) eingetheilet. Der weiſſen ſind wieder dreyerley Gattungen: Nemlich die langen, die runden und die Stech- oder Steck-Rüben. Die langen Rüben, welche auch Feld- oder Stoppel-Rüben genennet werden, ſind der Gröſſe und Geſtalt nach nicht einerley. Sie wollen alle ein leichtes ſandiges, doch gutes Erdreich haben. Der Rüben-Acker wird gemeiniglich in die Winter-Gerſten-Stoppeln, oder auch in die Stücken, darauf man frühen Flachs geräufft, gemacht; oder, man pfleget auch wohl in dem Brach-Feld ein eigenes Stück darzu zu düngen, und den Miſt um Pfingſten oder im Junio auszuführen, ſolchen bald zu breiten und unterzubrachen, und alſo den gebrachten Acker bis gegen Jacobi hin liegen zu laſſen, welcher ſodenn, da es vonnöthen, gerühret, die Rühre auch alſobald mit den Egen überfahren und klein geeget, hierauf zur Saat geackert, und alsdenn der Rüben-Saamen, iedoch nicht allzu dicke eingeſäet wird. Weil ſie bisweilen auf einer Stelle nicht gerathen, ſo pfleget man etwan acht Tage nach iezt gemeldter Saat wiederum derſelben auf einen andern Fleck Ackers von neuem zu ſäen; damit ſie doch an einem Ort gerathen, wenn ſie etwan an dem andern fehl ſchlagen ſolten. An etlichen Orten werden ſie gleich nach Johannis geſäet. Die im alten Monden geſäeten Rüben ſollen in vierzehen Tagen aufgehen, und die, ſo auf Kiliani oder Margarethen im letzten Viertel geſäet worden, weicher als andere kochen. Nach der Saat wird der Acker mit der Ege nach der Länge überfahren, und der Saamen untergeeget, auch die Furchen ausgefahren, und wo es die ſonderbare Nothdurfft erfordert, die Waſſer-Furchen gemacht. Das Unkraut muß man zu rechter Zeit ausjäten, weil ſie dadurch verhindert werden, daß ſie nicht gehörig zunehmen können. Sie werden insgemein von Michaelis bis Galli im October reiff, und ſodenn ausgegraben, eingeführet, das Kraut ſauber abgeſchnitten, und auf einem trockenen Boden für das Vieh bis in den Winter erhalten, die Rüben ſelbſten aber ſortiret, die groſſen zur Speiſe, die mittelmäßigen, welche ſchön und ohne Mangel ſeyn, auch ihr Kraut noch haben müſſen, zu Satz- oder Saam-Rüben und die kleinen zu welcken Rüben abgeſondert. Vom weiſſen Rüben-Saamen iſt hier noch zu gedencken, daß man von denen, die ihn zum Verkauff herum tragen, gemeiniglich ſehr betrogen werde und leicht Schlag-Saamen vor jenen bekomme. Daher ein Haus-Wirt beſſer thut, wenn er ſeinen Rüben-Saamen ſelbſt zeuget. Darzu lieſet man die ſchönſten und gröſten Rüben aus, ſchneidet zwar, iedoch nicht zu kurtz das Kräutrig ab, ſetzt ſie über Winter in die Erde, deckt ſie mit Erbs-Stroh, oder ſchlägt ſie, wo es viel Haſen giebt, im Sand im Keller, verwahrt ſie vor der Fäulniß und im Frühjahr ſetzt man ſie wieder in andere Erde. Noch beſſer aber geſchieht es im Herbſt. Denn da ſchlagen ſie im Früh-Jahre wieder aus und tragen Saamen, der vor Johannis meiſtens reif wird. Man nimt ihn ab, verwahrt ihn und ſäet ihn alsdenn mit dem Winter-Rübe-Saamen, etwan 14 Tage oder 3 Wochen vor Michaelis auf ein Gebeet alleine, und läßt ſolchen den Winter über ſtehen. Im Frühjahr darauf bekommt er die ſchönſten Blüthen, davon man erſt um Johannis den beſten Rüben-Saamen erndten kan. Dieſen ſäet man erſt hernach zu Rüben. Er dauret 3 bis 4 Jahr. Nur muß man ihn an einem trockenen Ort verwahren. Damit man alſo immer bey Saamen bleibe, ſo muß man alle Jahr von gedachtem Satz-Rüben-Saamen ausſäen. Was übrigens die groſſen weiſſen Rüben vor eine nützliche Sache in der Haus-Wirtſchafft ſeyn, davon können die Leipziger Sammlungen das XI St. n. 2 und 3 nachgeſehen werden. Sonſt werden die zum Kochen beſtimmte Rüben, entweder in einen warmen Keller oder in tieffen Gruben mit Stroh und Erde zugedeckt, den Winter über gehalten, daß ſie nicht erfrieren. Die kleinen Rüben aber werden insgemein auf warme Böden und über die Stuben aufgeſchüttet, oder auch geſchälet und ungeſchälet angereihet und an die Lufft gehänget, damit ſie deſto eher welken und trocken werden, und dieſe heiſſen ſodenn welcke Rüben, welche in dem Winter zur Speiſe vor den Haus-Wirt und ſein Geſinde gar wohl zu gebrauchen. Man pflegt ſie auch Winters-Zeit vor die kalbenden Kühe und abgeſetzten Kälber zu kochen, und denenſelben mit unter dem Trincken zu geben. Die friſchen

ſchen geben ein gutes Zugemüß, wenn ſie aus Waſſer mit Saltz und etwas Lauch gahr gekocht, mit Butter oder Speck, oder Fleiſch-Brühe abgemacht werden, oder man kocht ſie öffters an Fleiſch, ſonderlich Schaaf- und Schöpſen-Fleiſch, auch an gewiſſe Fiſche. Bey groſſen Wirtſchafften werden ſie klein gehackt oder geſtampfft mit Saltz eingemacht, und in Fäſſern wie das Sauer-Kraut das gantze Jahr durch aufbehalten, auch an einigen Orten, um der mit demſelben einiger maſſen habenden Gleichheit willen, Rübleins-Kraut genennet. Die **Knollen-** oder **Waſſer-Rüben** ſind wäſſerig und ungeſchmack, und kommen dahero nicht auf gute Tafeln; hingegen ſind die kleinen Stech oder Steck-Rüben, die mit dem Kraut den Rüben, mit der Wurtzel aber den Rettichen gleichen, deſto beliebter, indem ſie vor andern einen guten würtzhafften Geſchmack haben. Sie bekommen verſchiedene Nahmen von denen Ländern und Orten, wo ſie wachſen, als die **Bayeriſchen** vom Bayer-Land, darinnen ſie ſtarck gebauet werden; die **Leiniſchen**, von dem eine halbe Stunde von der Hoch-Fürſtlichen Sächſiſchen Reſidentz-Stadt Merſeburg gelegenen Dorffe Leine; die **Märckiſchen** oder **Teltauer**, von einem in der Marck Brandenburg etliche Meilen von Berlin gelegenen Städtlein Teltau alſo genannt, u. ſ. w. Man ſäet ſie etwan drey oder vier Tage nach Kiliani oder um Jacobi; das Feld, darein ſie kommen ſollen, muß man ſtarck düngen, und dreymal dazu ackern, damit der Acker fein locker werde. Sie werden mehrentheils in die Brach-Felder, wo die Gerſte geſtanden, und zwar fein dicke geſäet, damit ſie nicht groß werden, denn wo man ſie dünne ſäete, würden ſie groß werden, und alſo ihre natürliche Güte und Eigenſchafften verlieren. Auf einen halben Acker von hundert und funffzig gevierten Ruthen, ſäet man einen Nöſſel Saamen aus, und kan man davon, wenn ſie wohl gerathen, wohl ſechs, ſieben bis acht Scheffel Rüben erbauen. Iſt Unkraut im Felde, müſſen ſie gekrautet oder gejätet werden. Man verpflantzet ſie nicht, ſondern ſie bleiben auf den Feldern ſtehen, wie ſie ſind. Um Michaelis herum werden ſie reiff, einige Tage zuvor oder hernach, man läſt ſie bisweilen bis um Martini oder bis Advent auf den Feldern ſtehen, denn ie länger ſie wegen der Kälte drauſſen dauren können, ie beſſer werden ſie. Man kan ſie zwar wohl auch welcken, wie die andern, ſie haben aber alsdenn keinen ſonderlich guten Geſchmack. Die Steck-Rüben werden auch entweder als ein Zugemüß, oder an Fleiſch inſonderheit Schöpſen-Fleiſch, auch an Hechte und andere Fiſche gekochet und aufgeſetzet. Uiberhaupt machen die Rüben alle viel Blähungen, in welchem Abſehen auch allezeit Kümmel daran gethan wird, vermehren aber doch die Feuchtigkeiten im Leibe; wiewohl ſie auch zu gewiſſen Beſchwerungen dienlich ſeyn ſollen, indem ſie wegen erſt gedachter Feuchtigkeit den Leib offen halten, inſonderheit ſollen ſie eine beſondere Krafft haben, das Geſicht zu ſtärken. Die Rüben-Sproſſen ein wenig überſotten, wenn ſie wieder erkaltet, werden mit Oel und Eßig wie ein Salat zugerichtet; mit Hammel- oder Schöpſen-Fleiſch-Brühe gekocht, treiben ſie den Harn, Stein und Gries. Das Waſſer, worinnen weiſſe, ſonderlich welcke Rüben abgekocht, mit etwas Zucker-Candi verſüſſet, iſt gut wider den Huſten, Engbrüſtigkeit und Heiſerkeit, wird auch bey viertägigen Fiebern, Waſſerſucht, und in Melancholiſchen Kranckheiten gerühmt. Faule Rüben auf erfrorne Glieder gelegt, ziehen den Froſt aus. Das aus dem blühenden Rüben-Kraut abgezogene Waſſer iſt vortrefflich wider den Huſten und Engbrüſtigkeit. Der Saamen von den Steck-Rüben treibet die Maſern und Pocken aus. Weil die Rüben in dem erſten Jahr, da ſie geſäet worden, keinen Saamen bringen, als ſoll man im Herbſte, wenn die Rüben eingeführet werden, die ſchönſten und unmangelhafften von mittelmäßiger Gröſſe ausleſen, aber dieſelbigen, wie oben gedacht, oben nicht beſchneiden, ſondern ſie ſo gantz neben den Saamen-Strüncken in einem Keller oder Rüben-Gruben verwahren, doch daß die Mäuſe nicht darzu kommen, oder dieſelben gefrieren, noch auch dumpfigt, ſchimmlicht, faul oder ſtinckend werden können. In dem nächſt folgenden Martio oder April, werden ſolche Satz-oder Saamen-Rüben entweder auf ein darzu eigentlich gedüngtes oder zugerichtetes Beet in den Garten, oder auf ein beſonder neues Land fein geraum einer halben Ellen weit von einander verſetzt, die Saam-Stengel, wenn ſie groß zu werden beginnen, mit Steck-Pfählen, damit ſie vom Winde nicht leicht zerbrechen, wohl verſehen, auch vor den Vögeln mit einem Netze bedeckt. Im Auguſto und September beginnet der Saamen zu reiffen, und wird alsdenn derſelbe im abnehmenden Monden abgenommen, in einem Sieb an der Sonnen vollends getrocknet, hernach ausgerieben, reine gemacht, und alsdenn in der Stube, oder ſonſt an einem trockenen Orte, damit er nicht dumpfigt oder ſchimmlicht werde, aufgehoben, bis man deſſelben wieder zum Ausſäen bedarff. Von denen rothen Rüben und **Möhren**, (gelben oder **Mohr-Rüben**) iſt bereits an behörigen Orten Meldung geſchehen.

Rüben-Kerbel, **Rüben-Kerfel**, **Erd-Caſtanie**, iſt ein Gewächſe, welches mit der Wurtzel denen Steck-Rüben, mit dem Kraut aber dem Kerbel, oder vielmehr dem Schierling gleichet. Die Wurtzel iſt anfänglich rund, auswendig ſchwärtzlich, inwendig weiß, eines guten ſüſſen und lieblichen Geſchmacks, wie Caſtanien; dieſe wird, ſo bald ſich das Kraut etwan Fingers lang auſſer der Erde ſehen läßt, ein wenig verwellet, oder überbrühet, die Haut abgezogen, und mit Saltz, Pfeffer, Oel und Eßig zu einem Salat zugerichtet; dis währet aber nur den Mertzen und halben April durch, denn ſo bald das Kraut in Saamen zu ſchieſſen anfängt, wird die runde Wurtzel länglich, ſpieſſig und holtzig, und taugt ſo denn nicht mehr zum Eſſen. Es ſchieſſet aber der Stengel zu

Ende

Ende des Aprils etwan anderthalb Ellen hoch,
und bringet im Junio weiſſe Dolden, auf wel-
che der braune Saame folget, der dem Kümmel
nicht ſehr ungleich iſt, und einen angenehmen
Geruch und Geſchmack hat. An vielen Orten
Deutſchlandes kömmt dieſes Gewächſe auf
Wieſen, feuchten Angern und an ſchattigten
Orten von ſich ſelbſt und wild hervor, weil es
aber nicht überall zu bekommen, wird es gerne
in Gärten angebaut, und geſchiehet die Aus-
ſaat des Saamens, ſo bald derſelbe reiff, gemei-
niglich um Johannis, iſt aber nicht eher zu ge-
nieſſen, denn im folgenden Frühling; und muß
des Sommers mit Jäten und Begieſſen wohl
gewartet werden. Der Saame gehet eher auf,
als ſonſt gewöhnlich, wenn er vorhero einge-
weichet worden. In der Marck Brandenburg
wird dieſes Gewächſe an einigen Orten Köp-
ken-Salat, und in Oeſterreich Peperle-Sa-
lat genennet.

Rüben-Kohl, ſiehe **Kohl-Rüben**.

Rüben-Rapuntzel, ſuche **Rapuntzel**.

Rübe-Saat, Rüb-Saamen, Rübſen,
Riebſen, iſt ein ſehr nützliches Feld-Gewächſe,
und eine Gattung wilder Rüben, davon aber
die Wurtzel unbrauchbar iſt, alſo daß ſie nur um
des Saamens willen gebauet wird. Das
Kraut, welches dem Rüben-Kräutig ſehr gleich
iſt, pflegt um Oſtern zu ſchoſſen, oder einen fet-
ten Stengel, eine bis anderthalb Elle hoch zu
treiben; dieſer bringet viel gelbe vierblätteri-
ge Blüthen, die einen ſehr ſtarcken Geruch von
ſich geben, alſo daß man den Rüb-Saamen
von weitem riechen kan, und ſiehet ein damit
beſäetes Feld in der Blüth-Zeit von ferne
nicht anders, als ob es mit gelben Tuch überzo-
gen wäre. Dieſe Blüthe iſt eine trefliche Nah-
rung für die Bienen. Auf dieſelben folgen lan-
ge und runde Schötlein, in welchen ein kleiner
runder Saame liegt, der um Johannis auswen-
dig braun, und inwendig gelbe wird, und alſo
reiff iſt. Es giebt des Rübſens zweyerley Gat-
tungen, nemlich Winter-Rüb-Saamen und
Sommer-Rüb-Saamen oder Rübſen; denn
alſo wird das Wort insgemein ausgeſprochen.
Der Winter-Rübſen erfordert ein Feld, wel-
ches eben ſowohl als das Weitzen-Feld gedüngt,
auch eben ſo offt als daſſelbe gepflügt, und dabey
fein klar zubereitet ſeyn muß, zuvörderſt aber iſt
nöthig, daß der Rübſen-Acker in warmer Ge-
gend liege. Weil auch der Saame nicht ein
Jahr wie das andere geräth, und offt geringe
Körner bringt, ſo muß man nach vollkommenen
Saamen trachten, um ſich des kräfftigen
Wachsthums deſto mehr zu verſichern. Man
ſäet ihn im September noch vor Creutz-Erhö-
hung in das friſch gepflügte Land, und zwar un-
ter allem Winter-Getraide am erſten, damit
er einen guten Stock und ſtarcke Wurtzel be-
komme, und im Winter nicht erfriere. An
Saamen nimmt man etwan den achten Theil
gegen den Roggen, als wenn man zween Schef-
fel Roggen auf ein Stücke Felds ſäet, ſo braucht
man auf daſſelbe nur einen Viertel-Scheffel
Rübſen. Er will einen geſchickten Säemann

haben, welcher ihn nicht zu dicke ſäet, man
braucht insgemein vier Finger zum Griff, und
nimmt nur ſo viel darein, als man unten in
die Kuppen faſſen mag. Daferne die Rübſen-
Stücke nicht hefftig mit Unkraut bewachſen,
ſoll man ja keine Gräſer darauf laſſen, denn ſie
nicht allein mit dem Ausrauffen, ſondern auch
mit dem Niedertreten, mercklichen Scha-
den verurſachen, dergleichen auch von ſolchen
Leuten geſchiehet, die heimlicher Weiſe ſich
Rübſen-Salat pflücken. Obwohlen es faſt
unnöthig und vergebens ſcheinen möchte,
den Rübſen gegen die Reiff-Zeit, wegen der
Tauben und anderer Vögel hüten zu laſſen, weil
ſie, wenn man ſie an einem Orte wegſcheucht,
am andern wiederkommen, ſo iſt doch ſolche
Hütung, worzu man ohnedem nur kleine Jun-
gen, die des Herumlauffens nicht müde werden,
zu gebrauchen pfleget, und die man um einen ge-
ringen Lohn haben kan, allerdings ſo nöthig als
nützlich; denn die Tauben und Vögel werden
doch verhindert, daß ſie ſich niederſetzen, oder
beſtändig an einem Orte bleiben, und ihren
Kropff zum Schaden desjenigen, dem der Rüb-
ſen gehöret, füllen können. Bey der Reiffung
muß man genau Acht haben, daß man das Ab-
ſchneiden zu rechter Zeit treffe, denn kommt
man zu bald, ſo werden die grünen Körnlein
taub oder ſehr leicht; wartet man aber zu lan-
ge, ſo thun nicht allein die Vögel Schaden, ſon-
dern man rühret auch viel aus, daß offtmals
doppelt Saamens-dicke die Körner auf dem
Felde liegen. Die beſte Zeit iſt, wenn er meiſten-
theils reiff. Das Abſchneiden muß mit aller
Behutſamkeit geſchehen, ſo daß nicht etwan
grob damit verfahren, das Abgeſchnittene im
Hinlegen derb niedergedrückt, oder auch im
Aufnehmen hefftig beweget werde, daß ſich der
Saame davon ausrühre. Beym Einführen
muß man Flechten oder Wagen-Körbe auf-
ſetzen, und groſſe ohnſchadhaffte Tücher ein-
hängen, darein der Rübſen gelegt, und alſo der
Saamen, ſo im Fahren ausfället, erhalten und
nicht verlohren wird. Er ſoll nicht allzu grüne,
noch im Regen-Wetter eingeführet werden,
weil er ſonſt leicht in Panſen anläufft und
dumpfigt wird. Wenn er über einander ver-
ſchwitzet, und die Würme diejenigen Körner,
ſo noch nicht gantz reiff ſind, zu ihrer Tüchtig-
keit und Zeitigung gebracht, wird er ausgedro-
ſchen, reine gemacht, und fein dünne auf einen
guten Boden geſchüttet, auch fleißig und faſt
täglich gewendet, weil er ſonſt leichtlich verder-
ben kan; doch wenn damit etliche Wochen, und
zwar ſo lange, bis er recht trocken, verfahren
worden, ſo kan man hernach das Umwenden
länger, und wohl vierzehen Tage anſtehen laſ-
ſen. Iſt er zum erſtenmahl nicht rein genug,
muß man ihn, wenn er abgetrocknet, noch ein-
mal wurffen, wie er denn auch nicht ehe richtig
gemeſſen werden kan, als bis er wohl reine ge-
macht und recht trocken worden. An vielen
Orten wird der Rübſen nicht in die Scheunen
gebracht, ſondern auf dem Stücke, darauf er ge-
wachſen, in groſſe Feimen geſetzt, und dieſe
wohl mit Stroh bedeckt, damit nicht das einfal-

lende Regen-Wetter ihm etwan einigen Schaden verurſache. Der Platz, wo der Feimen angeleget wird, muß zuvor abgeſchauffelt und derb getreten ſeyn. Nach etlichen Tagen, wenn man mercket, daß die unreiffen Körner tüchtig, und das Wetter, Regens halber, beſtändig ſcheinet, wird das Dreſchen vorgenommen; die Tennen müſſen nächſt an den Feimen ausgeſchauffelt, mit Gerſten-Spreu überdroſchen, dichte getreten, und nicht lange zuvor gemacht werden, denn ſonſt reiſſet die Erde wieder ſehr auf; iſt es aber noch ſehr feucht, ſo ſchläget ſich viel ein. Das Stroh verbrennen ihrer viele darum im Felde, weil ſie beſorgen, es möchte ſich in den Gebäuden entzünden; allein wenn es wohl abgetrocknet, und nicht bald wieder feuchte wird, hat man dergleichen gar nicht zu beſorgen. Man ſtreut es in den Miſt mit ein; wiewohl es auch Leute giebt, die es vor ihr Rind- und Schaaf-Vieh verfüttern, und zwar entweder in Ermangelung andern Futter-Strohes, oder damit ſie was vom Futter-Strohe erübrigen und ſolches verkauffen können; weil es aber wenig ſättiget und ſchlechte Nahrung giebet, ſo laſſen vernünfftige Haus-Wirte dergleichen Fütterung lieber unterwegen. Der Sommer-Rüb-Saamen oder Sommer-Rübſen wird eben ſo wie der Winter-Rübſen tractiret, nur mit dieſem Unterſcheid, daß der Sommer-Rübſen im Frühling, wenn die meiſte Kälte vorbey, und keine beſondern Fröſte mehr zu beſorgen, auch von einigen erſt um Johannis geſäet wird. Nach Winters muß das Feld zum Sommer-Rübſen zweymal dazu geackert werden, damit es deſto klärer, und dieſem Gewächſe zuträglicher werde. Das Feld muß von dem beſten, und noch kräfftiger, als das zur Sommer-Gerſte ſeyn. An manchen Orten wird der Acker, wenn der Sommer-Rübſen vom Felde, noch vor Winters wieder mit Roggen beſäet, iedoch gehet es nicht überall an, weil es an wenig Orten dergleichen warme Felder giebet. Es wollen zwar einige, als ob der Sommer-Saame beſſer als der Winter-Saamen, wenn aber dieſer nicht etwan einen ſonderlichen Schaden erlitten, ſo gehet er, verſtändiger Haus-Wirte Meynung nach, dem Sommer-Rübſen an der Güte ziemlich vor. Aus dem Saamen wird das bekannte

Rübſen-Oel, auf denen durch Waſſer oder Pferde getriebenen Oel-Mühlen ausgepreßt, oder, wie es vielmehr heißt, geſchlagen, und die zerſtoſſene Maſſe durchs Feuer heiß gemacht, daß ſie das Oel deſto beſſer von ſich gebe. Nach der Auspreſſung bleiben groſſe viereckigte Kuchen übrig, welche ein gutes Futter vor das Rind-Vieh ſind, und insgemein Oel-Kuchen genennet werden. Das Oel wird in den Lampen gebrannt, und von gemeinen Leuten zum Geleuchte gebraucht, denn es gehet dabey nicht ſo viel auf, als wenn man Unſchlitt-Lichter brennet. An etlichen Orten ſoll dieſes Rübſen-Oel, wenn es ein paar Jahr ſich wohl erlegen, zu den Speiſen gebraucht werden, ſo daß arme Leute Erbſen, Grütze und andere Zugemüſe damit fett machen.

Rübſen-Salat, wird von den jungen Blättern des Rüb-Saamens oder Rübſens gemacht, und entweder roh und kalt mit Saltz, Eßig, Baum-Oel und Pfeffer, oder warm mit Eßig, Butter und Speck, oder auch mit Rahm und Eßig zugerichtet. Er ſchmeckt nicht unangenehm, ob er gleich einige Bitterkeit und Schärffe bey ſich hat, und iſt gar geſund. Wer ſolchen Salat pflücket, ſoll bey den Seiten-Blättern bleiben, und die Hertzlein nicht mit abbrechen, wie es inſonderheit diebiſche Fäuſte zu thun pflegen.

Rücke, ſiehe Krähe.

Rücken, heiſſet der Theil an des Menſchen Cörper, welcher, von dem Hals hinten hinab gerechnet, bis zum Ende des Creutzes, da wo die Schenckel ihren Anfang nehmen, reichet, und begreiffet alſo drey Theile, nemlich die Schultern, die Lenden und das Creutz. Seine Länge hält in ſich das Os ſacrum, oder ſo genannte Steis-Bein, und die nächſt folgende ſiebenzehen Wirbel-Beine, die übrigen ſind die Wirbel-Beine des Halſes. Siehe Rück-Grad.

Rücken, werden die After-Klauen, ſo am hintern Lauff eines Hirſchens oder Rehes ſind, genennet. Alſo ſagt man zum Exempel: Hier oder da hat ein Hirſch oder Rehe mit ſeinem Rücken angereicht.

Rückette, ſuche Raucke.

Rück-Grad, iſt ein von dem weiſen Schöpfer ſehr künſtlich bereitetes, und aus vielen kleinen Theilen zuſammen geſetztes Bein, welches ſich von dem Haupte anfähet, und der Länge nach hinten herunter bis an das Steis-Bein ſich erſtrecket. Gedachte kleine Theile werden Wirbel-Beine genennet, und pflegt man gemeiniglich ihre Geſtalt mit dem Türckiſchen Ringe zu vergleichen, welchen dieſe bey Losdrückung der Pfeile, um den Daumen zu beſchützen, brauchen. Man zehlet derer in allen vier und zwantzig: Die ſieben oberſten ſind die Wirbel-Beine des Halſes, die zwölff folgenden gehören zu dem Rücken, und die übrige fünffe werden zu den Lenden gerechnet. Es halten dieſelben insgeſamt mancherley Häutlein und Flechſen zuſammen; und aus denen, ſo eigentlich zum Rücken gehören, gehet an ieder Seite eine Ribbe aus, die mit ihrem Ende in das Wirbel-Bein eingefüget iſt, und wodurch die Höhlung des Leibes formiret wird. Unter dem mancherley Nutzen des Rück-Grades iſt vornemlich auch dieſes mit zu zehlen, daß man nicht nur den unteren und oberen Leib gerad aufgericht halten kan, man gehe, ſtehe oder ſitze, ſondern daß man auch nach eigenem Gefallen den Leib zu wenden und zu beugen geſchickt ſey.

Rück-Gurt, iſt ein ſtarcker und breiter lederner Riemen an dem Geſchirre eines Zug- oder Acker-Pferdes, welcher auf der einen Seiten an dem einen Seiten-Blate, oder der einen Reit-Scheide feſte angenehet iſt, und über den Rücken und Schwantz-Riemen weggehet, auf der andern Seite aber und an dem andern Seiten-Blate oder Reit-Scheide mit

einer Schnalle höher und tieffer, nachdem das Pferd nemlich auf offener Straſſe wegziehen, oder aber in dem Acker und vor dem Pfluge gehen ſolle, geſchnallet werden kan.

Rückherzu, ſiehe **Ranunculen.**

Rüde, heiſſet ein Schaaf-Hund, welchen der Hirte oder Schäfer bey ſich auf dem Felde hat, um die Schaafe beyſammen zu erhalten, und ſie vor dem Wolffe zu bewahren. Suche **Sau-Rüde.**

Rüden-Horn, ſuche **Hieff-** oder **Hifft-Horn.**

Rüden-Knecht, heiſſet bey der Jägerey derjenige Knecht, ſo auf die Sau-Rüden und Jagd-Hunde beſtellet iſt. Siehe **Hunde-Knecht.**

Rüffel-Baum, iſt ein langes vierkantig-gearbeitetes Stücke Holtz, mit drey, vier bis fünff Rüffel-Kämmen verſehen, welches qver über die Scheun-Tenne reichet, und an beyden Enden in zwey gegen einander über in der Tennen-Wand ſtehende Seulen, als ein Riegel eingeſchoben iſt, damit es beym Rüffeln unbeweglich liege, und nicht hin und wieder wancke.

Rüffel-Kamm, iſt ein eiſerner mit vielen ſtarcken Zähnen verſehener Kamm, welcher in dem Rüffel-Baume feſte gemacht, ſeine Zähne über ſich ſtehen hat, damit der Flachs Büſſel-weiſe dadurch gezogen, und die Knoten davon abgeriſſen werden können. Etliche ſchlagen an ſtat der gantzen Kämme nur etliche eiſerne Nägel, länger als ein Finger, und als ein Thor-Nagel dick und ſtarck, einen neben den andern in den Rüffel-Baum, alſo daß die Spitzen oben in die Höhe ſtehen, welche ſodenn eben die Dienſte als ein gantzer Rüffel-Kamm thun.

Rüffeln, oder **Reffeln**, iſt eine Flachs-Arbeit, und heiſſet ſo viel, als den vom Felde eingeführten Flachs Büſſel-weiſe durch die Rüffel-Kämme ziehen, und alſo die Knoten davon abreiſſen. Dieſes Rüffeln iſt an denjenigen Orten im Gebrauch, wo die Knoten von denen Büſſeln nicht abgeklopffet oder abgedroſchen werden; das Rüffeln iſt auch dem Flachs weit vorträglicher, weil er davon weit reiner wird, und nicht ſo viel Zuſatz bekömmt, auch demſelben nicht ſo viel abgehet, als wenn man die Büſſeln dreſchen läßt.

Rühren, iſt eigentlich die dritte Acker-Arbeit, ſo man zur Winter-Saat thun muß, und doch auch nur zuweilen die andere Art zu ackern, da nemlich der Acker nach dem Brachen nicht ſonderlich bewachſen, folglich auch das Wenden nach dem Brachen nicht vonnöthen iſt. Es heiſſet aber Rühren, den gebrachten oder gewendeten Acker mit dem Haacken-Pflug oder Rühr-Haacken qver überfahren, und die umgeriſſene Erde, ſo zuvor nach der Länge des Ackers gemacht, wiederum in der Mitten, oder nach der Qvere von neuem entzwey reiſſen. Wo die Haacken-Pflüge nicht im Gebrauch ſind, und dieſe Arbeit mit dem Pfluge verrichtet werden muß, wird es **Vierähren** oder **Vierarten** genennet. Das Rühren ſoll an ſich ſelbſten bey guter trockener Zeit verrichtet werden; denn wenn ein Acker naß gerühret oder gewendet wird, (es geſchehe gleich zur Winter- oder Sommer-Saat) ſo lieget, wie man zu reden pfleget, der halbe Hagel ſolchem Getraide ſchon auf dem Halſe, oder iſt doch ſonſten halb verdorben; ja es ſchadet dem Getraide nicht ſo ſehr, wenn im Regen zur Saat geackert wird, (wiewohl es ihm auch keinen Nutzen bringet,) als wenn es in der Näſſe gerühret wird, denn der Acker wird zu derbe, und veraſet, ehe man ſichs verſiehet. Ob man ſchon den Miſt im Wenden nicht zu tieff verſencken ſoll, ſo muß doch nothwendig in der Rühre der Acker untergriffen werden; denn wenn der Acker ſeichte gebrachet worden iſt, ſo muß er gewiß hernach im Rühren Broſam bekommen, weil man in dem Saat-Ackern keine neue Erde mit dem Pfluge bringen darff. Bey der Sommer-Saat wird die andere Acker-Arbeit auch das Rühren genennet, da nemlich in der Faſten kurtz vor der Saat-Zeit der geſtoppelte oder geſtürtzte Acker gewendet oder gerühret, und die Falge ſodenn etwas untergriffen wird. In guten mürben Feldern iſt ſolches Rühren unnöthig, ſonderlich wenn man vor der Saat nicht ſchöne trockene Zeit darzu hat; denn alle naſſe Ruhr über Winter und Sommers iſt, wie obgedacht, ſehr ſchädlich, und die, ſo über Winters naß geſchiehet, iſt gar verlohren; doch muß die Falge alsdenn, wenn nemlich das Rühren unterlaſſen wird, deſto beſſer vor der Saat-Art mit ſcharffen Egen eingeeget werden.

Rühren, wird auch einiger Orten das Buttern genannt.

Rühr-Faß, ſiehe **Butter-Faß.**

Rühr-Löffel oder **Koch-Löffel**, iſt ein platter von Holtz geſchnitzter Löffel mit einem langen Stiel, womit man die kochenden Speiſen herum rühret, damit ſie nicht anbrennen.

Rühr-Löffel-Blech, iſt ein ablang viereckigtes durchlöchertes Blech, worinnen die Rühr-Löffel in denen Küchen ſtecken.

Rüſter, **Rüſt-** oder **Rüß-Baum**, iſt ein hoch-ſtämmiger Baum, von der Gattung des Laub-Holtzes, ſo zwar Saamen, aber keine Früchte trägt. Man findet deſſen zweyerley Gattungen. Die eine, welche auf Bergen und Höhen wächſt, wird hoch und ſtarck, und hat ein Laub, welches dem Rind-Vieh ſehr angenehm iſt. Die andere, welche in der Ebene an feuchten und etwas moraſtigen Orten gerne wächſet, wird zwar auch ſehr hoch und ſtarck, iſt aber bey weitem nicht ſo dauerhafftig, als jene, ſondern wird eher wandelbar, und vor der Zeit alt und brüchig. Die Blätter der Rüſter oder des Rüſt-Baums ſind ſehr rauh und ſcharff, länglich-rund mit einer ſchmalen Spitze

am Rande herum ſehr ſchön zerkerbt, und mit harten Aederlein durchzogen. Auf dieſen Blättern ſetzen ſich im Majo und Junio grüne Bläslein oder Knöpflein, welche mit einer Feuchtigkeit erfüllet, daraus endlich eine Art Fliegen oder Mücken erwächſet, ſo ein Loch in ſolches Knöpflein machet, und davon flieget. Das Laub ſchlägt im Frühling beyzeiten aus. Die Blüthe, welche aus vielen dunckel-rothen Fäſerlein beſtehet, kommt aus den äuſſerſten Theilen ſeiner Zweige herfür, darauf folgen platte, länglichte Schötlein oder Täſchlein, in welche ein kleiner, weiſſer und ſüſſer Saame enthalten. Er hat die Gröſſe und Geſtalt des groſſen Garten-Melden-Saamens, und wer ihn zum ſäen haben will, muß ihn beyzeiten im Herbſte ſammlen, ſo bald man ſpüret, daß er reiff iſt, weil er ſonſt bald verflieget. Sein Holtz ziehet ſich von gelb auf röthlich, iſt ungemein feſte, und wird dahero zu Achſen, Wagen, Deichſeln, Unter-Letter-Bäumen, Naben und Felgen von Wagnern, zu Ege-Schienen und anderer Schirr-Arbeit beym Feld-Bau, zu Schauffeln in die Mühl-Waſſer-Räder, zu Stück-Laveten und andern Dingen, ſo ein feſtes Holtz bedürffen, ſehr nützlich gebraucht. Die Rinde iſt dick, rauh und aufgeriſſen. Der Wein-Stock wächſt ſonderlich gerne bey dieſem Baum. Viele halten die Rüſter, den Fliegen-Baum und die Ilme für einerley, es iſt aber ein Unterſchied an Laub und Holtz zu ſpüren, denn der Fliegen-Baum hat breiter und tieffer gekerbte Blätter, als die Ilme und Rüſter; dieſe, die Rüſter aber, hat röther, und die Ilme weiſſer Holtz, dahero ſie auch von etlichen die rothe und weiſſe Rüſter genennet werden. Die Rüſter wird ſowohl durch die Ausläuffer, als durch den Saamen fortgepflantzt. Sie giebt auch ein gutes Unter- oder Schlag-Holtz. Im Garten dienet die Rüſter, Spatzier-Gänge, Laub-Hütten, Portale und Pyramiden anzulegen, indem ſie ſich gut unter der Scheere halten läßt. Die Rüſtern-Blätter, weil ſie noch zart und weich, ſollen auch denen Seiden-Würmern eben ſowohl, als die weiſſen Maulbeer-Blätter, zur Nahrung dienen, und der Saame iſt den Hünern eine angenehme Speiſe, davon ſie ſehr fett werden. In der Artzney dienen die Blätter und mitlere Rinde von der Rüſter, friſche Wunden zu hefften und zu heilen. Die Blätter gepülvert in weiſſem Wein eingenommen, ſind ein unfehlbares Mittel wider die Stein-Schmertzen; in Eßig geſotten und damit gewaſchen, heilen ſie den flieſſenden Grind und die Raude; der Safft, ſo aus den grünen Bläslein der Blätter gedruckt wird, ſtärcket das Geſicht, dienet zu friſchen Wunden, abſonderlich der Augen und der Gedärme, und macht eine reine Haut, vornemlich, wenn er mit wenigem Saltz in einem Gläslein fünff und zwantzig Tage lang in die Erde vergraben wird, da er ſich läutert und abkläret. Ein gewiſſer Autor will unter dem Worte Rüſtern-Holtz den Spindel-Baum verſtanden haben, der doch nur im Buſch, und zu keinem hoch-ſtämmigen Baum erwächſet, ſonſten auch Anis-Zweck- oder Hahnehütleins-Buſch oder Holtz, von den Frantzoſen aber Bonnet à Pretre, Fuſain oder Fuſin genennet wird, und mit unſern obbeſchriebenen Rüſtern die geringſte Gleichheit nicht hat.

Rüſt-Leitern, ſiehe Leitern.

Rüſtung, iſt ein beym Vogel-Stellen gebräuchliches Wort, und begreifft alles dasjenige, was man bey einem Vogel-Herd an Bälgen, Ruhr, Stecken und anderm Geräthe vonnöthen hat.

Rüſt-Wagen, ſiehe Wagen.

Rumpff oder **Rump**, heiß in der Mühle ein viereckigtes, oben weit und unten eng, in Geſtalt eines Trichters gemachtes höltzernes Gefäſſe, darein die Körner, welche geſchroten oder gemahlen werden ſollen, geſchüttet werden, und aus demſelben nach und nach auf den Stein, und von demſelben ferner in den Kaſten fallen, oder durch den Beutel das Mehl von den Kleyen geſchieden wird.

Rundung, heiſſet bey der Jägerey ein runder Weg, welcher in einem Holtze rund herum gehauen, und alſo ⊕ bezeichnet wird. Wenn mehr Rundungen im Holtze, als eine ſeyn, ſo wird die erſte mit 1 ⊕, die andere mit 2 ⊕, und ſo fort bezeichnet. Eine halbe Rundung iſt ein Weg, welcher in Geſtalt eines halben Circkels gehauen iſt. Unter eine Jagens-Rundung wird der Bogen, ſo hinten im Jagen geſtellet wird, verſtanden.

Runge-Schale, iſt eine Zugehörung eines Rüſt- oder Bauer-Wagens, dergleichen auch der

Runge-Schemel oder **Runge-Stock** iſt, ſiehe Wagen.

Ruppe, ſuche Aalraupe.

Rus, iſt das irdiſche, flüchtige und ſubtileſte Theil, ſo aus denen durchs Feuer verzehrten Dingen in dem Rauch auffſteiget, und ſich in dem Rauch-Fange anſetzet. Wenn deſſen in einem Schorſtein oder einer Feuer-Mäuer viel wird, fänget er leicht Feuer, und verurſachet einen ſtarcken Brand, der um ſo gefährlicher wird, wenn die Feuer-Mäuer nicht tüchtig genug gebauet, oder von der Hitze berſtet. Dahero ein ſorgfältiger Haus-Vater ſeine Schorſteine zu gewiſſen Zeiten fleißig ſäubern, kehren und beſichtigen, und wo ſie denn Schaden genommen, repariren und verbeſſern, den abgekratzten und herunter gekratzten Rus aber als eine gute Gras- und Garten-Düngung an behörige Orte ſchaffen läſſet. Wie man durch abſonderliche Rus-Hütten denſelben ſammlen könne, iſt bey dem Worte Kien-Rus erwehnet worden.

Ruthe, iſt ein Längen-Maaß, nach welchem Acker und Felder, oder auch allerley Feld-Arbeit gemeſſen werden. Die Ruthen ſind nicht

nicht einerley, ſondern haben nach dem Unterſchied der Orte auch verſchiedene Gröſſe: Die Rheinländiſche Ruthe hält zwölff derſelben Schuhe, und ſechs hundert ſelbiger Qvadrat-Ruthen machen einen Rheinländiſchen Morgen, oder zwey Rheinländiſche Jucharte. Die Basler Ruthe hat ſechzehen Fuß, und hält ein Juchart daſelbſt hundert und vierzig dergleichen gevierte Ruthen. Die Colmarer Ruthe hält funffzehen ihrer Schuh, und machen hundert und achtzig Qvadrat-Ruthen ein Jeuch oder Mannwerck, ſo bey Ausmeſſung der Wein-Gärten, Aecker, Gärten und Holtzungen gebrauchet wird, anderthalb Jeuch ſind ein Juchart oder Thauen, wornach man die Wieſen und Weiden ausmiſſet. Zu Mömpelgard hält die Ruthe zehen Schuh, und das Juchart drey hundert ſolcher Qvadrat-Ruthen. Die Durlacher Ruthe hat ſechzehen Fuß, und hundert und ſechzehen ſolcher gevierten Ruthen machen einen Acker, Juchart oder Morgen, wornach ſie ohne Unterſcheid die Wein-Gärten, Acker-Felder, Kraut-Gärten, Waldungen und Wieſen meſſen. Zu Bern in der Schweitz machen zehen Schuh eine Ruthe, und zwey hundert und acht und achtzig ſolcher zehenſchuhigen Creutz- oder gevierten Ruthen eine Berner-Juchart. Zu Schafhauſen hält eine Ruthe zwölff Schuh, die Juchart aber thut zwey hundert und zwey und funffzig ſelbiger Qvadrat-Ruthen. Die Nürnberger Ruthe hält ſechzehen ihrer Stadt-Schuh, der Morgen oder das Tagwerck aber, als nach welchem erſtern Felder und Waldungen, nach dem letztern aber Wieſen und Weiden vermeſſen werden, zwey hundert ſelbiger gevierten oder Creutz-Ruthen. In der Marck Brandenburg hält die Ruthe funffzehen Schuh, und ein Acker oder Morgen drey hundert Qvadrat-Ruthen. In Thüringen hat an einigen Orten die Ruthe vierzehen, an andern aber ſechzehen Schuh, und werden gemeiniglich hundert und ſechzig ſolcher gevierten Ruthen auf einen Acker gerechnet. Die Ruthe, welche in den Churfürſtl. Sächſiſchen Landen durchgehends gebrauchet wird, hält achthalb Ellen zwey Zoll, oder funffzehen Schuh und zwey Zoll Leipziger Maaß, und hat der Acker in Feld- Holtz- und Wieſen-Maaß drey hundert ſolcher gevierten Ruthen. Ein Morgen aber hält hundert und funffzig dergleichen Ruthen. Eine **Creutz- Qvadrat-** oder **gevierte Ruthe** iſt ein Feld einer Ruthen lang und breit. Eine **Cubic-Ruthe** iſt einer Ruthe lang, breit und hoch. Eine **Ruthe Bruch-Steine** wird eine Ruthe lang, eine Ruthe breit, und gemeiniglich anderthalb Ellen, an etlichen Orten aber ſieben Viertel-Ellen hoch geſetzt.

Ruthen-Rappe, ſiehe **Dreſch-Flegel**.

Ruthen-Kraut, iſt ein Gewächs, das einen vier bis fünff Ellen hohen, dicken und mit vielem Marck angefüllten Stengel treibet, an vielen Zweigen groſſe zerſchnittene Blätter, gleich dem Fenchel, und gelbe Blumen bringet, die wie ein Sonnen-Schirm (Parasol) in einer Runde ſtehen, und ziemlich groſſe, eines halben Daumens breite, aber etwas längere platte Saam-Körner tragen. Die Wurtzel iſt groß, mit vielen Neben-Wurtzeln bewachſen, und mit einem weiſſen, dicken, Milch-ähnlichen Safft angefüllt. Dieſes Gewächſe wird bey uns in den Gärten gezielet, und iſt zweyerley, das breit-blätterige und das ſchmal-blätterige, beyde wollen im harten Winter für der Kälte wohl bedeckt ſeyn.

Rutte, ſuche **Aalraupe**.

Saal-Buch, iſt ein öffentliches Schatzungs- oder Steuer-Regiſter, in welchem eines ieden Unterthanen liegendes Vermögen an Haus, Hof, Garten, Feldern, Wieſen, Weinbergen, Teichen, Holtzungen und andern Grund-Stücken, mit allen Mahlen, Rainen und Steinen, Anſtöſſern, Nachbarn und Beynahmen der Stücken, und was er davon an Zins, Gülten, Schatzung, Steuern ꝛc. zu geben, und vor Frohn-Dienſte zu leiſten ſchuldig, auf das accurateſte und ausführlichſte verzeichnet iſt. Es hat ſeine Benennung von dem uralten deutſchen Worte Saal, welches unter andern Bedeutungen auch theils einen Raths-Saal, Raths- und Gerichts-Platz, oder eine Raths- oder Gerichts-Stube bedeutete, indem dieſe Bücher daſelbſt aufgehoben, und zum Behuf der öffentlichen Geſchäffte gemachet werden, theils aber auch das Ende, die Grentze, und einen bezirckten Platz anzeigete, dieſe Bücher aber die Grentzen und Bezircke des Privat-Eigenthums vorſtellen.

Saal-Weide, ſiehe **Weide**.

Saamen, iſt insgemein dasjenige, woraus, als aus einem lebhafften Anfang, ein anderer ſich gleichender Cörper gezeuget wird. Inſonderheit werden unter dieſem Nahmen alle Saamen der Feld- Garten- und Baum-Früchte, Pflantzen, Kräuter, Blumen und dergleichen verſtanden. Folglich iſt ein ieglicher Saame derjenige Begriff, darinnen die Pflantze enthalten, welche daraus wachſen ſoll. Die Naturkündiger beſchreiben das Weſen eines Saamen-Kornes folgender Geſtalt: Es hält nemlich daſſelbe in ſich eine weiſſe Materie, ſo man etwa den Kern oder das Mehl zu nennen pfleget, in dieſe Materie iſt die unzeitige Pflantze oder der Keim durch ein kleines Bindwerck angehefftet, daß ſie von derſelben ihre Nahrung ziehet, bis die Wurtzel durch ſolches Bindwerck hindurch gebrochen, ſo der Keim heiſt, und ſtarck genug worden, die Pflantze nunmehro aus den Säfften der Erde zu ernähren. Solches iſt zum Exempel an einer Bohne abzunehmen, daran ſind die zwey ſich von einander thuende Helfften dasjenige, woraus die darinne liegende Pflantze ihre Nahrung hat, ehe und bevor ſie völlig auskeimet: denn es

werden daraus weder Blätter noch Wurzeln, ſondern ſie verfaulen bey der Hervorkeimung der Pflantze ſchlechterdings. Endlich ſo befindet ſich bey dieſem allen annoch eine ölige Feuchtigkeit, um in ſolchem Saamen-Korn gleichſam den Anfang des Lebens zu erhalten, maſſen dieſes ſonſt, wie oben bey dem Wort Geſäme allbereit angeführet, ohne dergleichen lebendig-machendes Oel und dieſen balſamiſchen Safft vertrocknen und verderben müſſe. (Siehe auch den Artickel Pflantze). Aller Saame von denen Feld-Früchten, ſo zum Säen gebrauchet werden ſoll, muß vollkommen, und alſo nicht etwan naß eingeführet, auch nicht müchzend, erſtorben, unzeitig oder ausgewachſen ſeyn, noch ſonſten einigen Mangel haben; er ſoll auch von dem neueſten Zuwachs genommen werden, und alſo über ein Jahr nicht alt ſeyn. Zum Saamen muß ein verſtändiger Haus-Wirt das reineſte und beſte Getraide in der Erndte abſonderlich legen und ausdreſchen laſſen. Beym Aufheben wird ſodenn der Vorſprung, oder das Beſte, ſo vorn weggeſprungen, zum Saamen abgenommen, auf den Boden an einen guten Ort geſchüttet, (ſonderlich der Weitzen, welcher bis übers Jahr lieget) und fleißig gewendet, damit kein Schade daran geſchehe. Den Saamen, welcher von ſchlechtem und ſchwachen Erdreich kommt, ſoll man in ein beſſers und ſtärckeres ſäen; hingegen einen andern, ſo auf einem guten Acker gewachſen, in ein geringeres nicht ſtreuen laſſen: Denn ein ieder Saame verringert doch, oder verdirbet wohl gar, er ſey auch ſo gut als er immer wolle, wenn er in ein bös ungeſchlacht und unfruchtbar immer einerley Stücke Feldes geſäet wird. Ja es iſt auch nöthig, daß der Saame ſelbſt bisweilen verändert und verneuert werde. Was dieſe Veränderungen vor groſſen Nutzen im Säen habe, und vor beſondere Wirckungen nach ſich ziehe, und wie Verbeſſerung und Vermehrung im Getraide dadurch verſchaffet werden könne, davon leſe man verſchiedene Anmerckungen in denen Leipziger Sammlungen IV St. n. 1. Es haben ſich viele curiöſe Haus-Wirte und fleißige Naturkündiger dahin bemühet, wie ſie durch eine und die andere Kunſt den Saamen der Feld-Früchte fruchtbar machen, und einen deſto reichern Segen erlangen können. Einige hievon richten ihre Abſicht auf die Einſäung des Saamens, andere auf die Einweichung deſſelben, oder auch die beſondere Zurichtung des Ackers. Chriſtian Wolff in ſeiner Entdeckung der wahren Urſach von der wunderbaren Vermehrung des Getraides hält Cap. 5 davor, daß, wenn ein Saamen-Körnlein viel Achren tragen ſolle, ſo müſten einige Knoten von dem Halme in die Erde zu liegen kommen, folglich gehöre ſich, daß der Saame wenigſtens einen Zoll tieff in der Erde liege, denn alſo würden zwey Knoten von dem Haupt-Halme Wurtzeln ſchlagen, und ihre beſondere Halmen treiben können: Damit aber ſolche Neben-Halmen auch vor ſich Raum genug zu ihrer weiteren Vermehrung hätten, und es ihnen an nöthigem Nahrungs-Saffte nicht fehle; ſo müſten wenigſtens drey Zoll weit die Körner von einander zu liegen kommen. Das gemeinſte Mittel, den Saamen fruchtbar zu machen, iſt, daß man das Korn, ſo viel man ſäen will, in eine fette dicke Miſt-Pfütze, oder in eine beſonders darzu bereitete Düng-Lauge einweiche, davon bereits unter dieſem Worte Erwehnung geſchehen. Andere geben auch dieſes Mittel an die Hand, daß man nemlich in einem alten Faß Regen-Waſſer ſammlen, und ſolches mit dem ausgenommenen Boden-Deckel wieder zudecken, darauf, wenn das Faß drey Eimer oder ein Viertel hält, drey Pfund geſchmeltzten und gar rein geſtoſſenen Salpeter darein thun, denſelben, damit er im Waſſer zergehe, herum rühren, und alſo alles zuſammen, bis man es brauchet, ſtehen laſſen ſolle, weil es deſto beſſer, wenn es alt iſt. Nachgehends ſoll man zur Zeit der Sommer- und Winter-Saat den Saamen aufmeſſen, und ſie vermittelſt einer Gieß-Kanne mit ſolchem angemachten Waſſer beſprengen, iedoch nicht mehr, als was die Frucht annehmen kan, und daß das Waſſer davon ablauffen möge, ferner mit einem Rechen oder höltzernen Schauffel ſtetig rühren, und auf ſolche Weiſe denſelben Tag ausgebreitet liegen laſſen. Den andern Tag ſoll man es noch einmahl beſprengen, rühren, und liegen laſſen, bis es ein wenig ausgetrocknet, welches kaum ſechs bis ſieben Stunden Zeit erfordert; hernachmahls mag man die Saat gewöhnlicher maſſen vornehmen, zuvor aber das Acker-Feld auf nachfolgende Weiſe zurichten: Man ſoll nemlich geſchmeltzten Salpeter, auf einen Acker oder Juchart Feld funffzehen Pfund nehmen, denſelben in kleine Stücken, in der Gröſſe wie Haſel-Nüſſe zerſchlagen, hernach ſelbige im Frühling oder Herbſt auf das Saat-Feld ausſäen, damit ſolche Brocken weitläufftig aus einander liegen, ferner mit einem Pflug überfahren oder einegen, und endlich den Saamen alſo darein ſäen. Denn auf ſolche Weiſe ſoll die Frucht eher zeitig, auch ſowohl an Stroh als Früchten gröſſer werden, und alſo mehr Garben geben. Im übrigen iſt noch zu mercken, daß der Saamen von Hanff, Lein, Rüben-Saat oder Riebſen und dergleichen Geſäme, wenn er in Fäſſern oder groſſen Töpffen zum Säen aufgehoben wird, ſowohl zum Saamen als zu andern Dingen untüchtig werde. Was den Saamen der Küchen-Gewächſe anbelanget, pflegen zwar etliche von denenſelben, nachdem ſie reiff und zeitig worden, ihren rechten Saamen alſobald zu haben, und im erſten Jahr-Gewächs mit ſich zu bringen, dahingegen theils andere von gemeldten Garten-Gewächſen erſt aus denen bereits völlig gewachſenen Früchten erzeuget, und alſo dieſelben zu dem Ende wiederum in das Erdreich eingeſetzet werden

den müſſen. Allen Küchen-Gewächs-Saamen ſoll man bey ſchönem Wetter, und im Abnehmen des Monden ableſen oder einſammlen laſſen, ſo ſoll auch insgemein der Saame eingebracht werden, wenn ſich das Kraut davon bereits geleget, und ſchon gantz dürre worden iſt. Ingleichen muß auch das Geſäme in reinen und ſaubern Gefäſſen verwahret, und in wohl temperirten Kammern aufbehalten werden, weil demſelben nichts mehrers als die Feuchte und die übrige Wärme zuwider. Gurcken-Melonen-Kürbis- und dergleichen Saamen müſſen noch überdiß wohl verſchloſſen ſeyn, weil ihnen die Mäuſe mehr als andern nachſtellen, doch halten ſich einige, als die Zwiebel-Knoblauch- und Mag-Saamen oder Mahen, auch wohl in ihren eigenen Hülſen oder Köpflein. Von einem ieden Saamen inſonderheit iſt bey ſeinem Gewächſe gehandelt; auch iſt hier nachzuleſen, was bereits oben bey dem Wort Geſäme angeführet worden. Der Baum-Saamen theilet ſich ein, in den Saamen von Frucht-bringenden Bäumen, worunter auch die wilden Obſt-Bäume zu rechnen, und in den wilden Baum-Saamen, ſo in keine Früchte eingeſchloſſen iſt. Von dem erſtern iſt bey einer iedweden Art Erwehnung geſchehen. Den letztern betreffend, ſo tragen die wilden Bäume insgemein viel Saamen, und nachdem ein ſolcher klein oder groß iſt, wird er auch das Maaß füllen, wie denn eine Eiche oder Buche etliche Scheffel an Früchten oder Saamen bringet, wenn ſolcher bey gutem Jahrs-Gang geräth. Hingegen von den gröſten Saam-Bircken, Erlen, Fichten, Kiefern, Tannen und dergleichen Bäumen kaum eine Metze oder Hand voll zu ſammlen iſt, aber der Körner ſind an der Zahl vielmehr, als bey jenen. Aller Baum-Saamen, ehe er reiff wird, ſtehet feſt auf dem Baum, ſo bald er aber zeitig, ſtößt ihn die Mutter von ſich, der fällt denn ab, und ſucht ſich weiter zu vermehren. So lange er aber noch unreiff oder grün, hält ihn der Baum, oder ſo zu ſagen ſeine Mutter feſte, und läſt ihn nicht abfallen, giebt ihm Nahrung, und bedecket ihn mit Laub und Schale für allem Unfall, Regen, Hitze und Kälte. Hierbey nun iſt, ſo viel die wilden Bäume anlangt, auch zu bedencken, wie die Natur den Saamen derſelben ſo wohl und fleißig verwahre, und zwar vielmehr, als bey denen zahmen: Denn die Früchte der letztern, darinnen der Saamen ſteckt, haben insgemein nur eine zarte Schale; hingegen die wilden, als die Tannzapffen, die Eicheln, Buch-Eckern, und dergleichen ſind mit einer feſten Haut, Schuppen und Stacheln dergeſtalt umgeben, daß ihnen von der Hitze, Froſt und Ungezieſer nicht leicht Schade geſchehen kan. Solchem Holtz-Saamen ſind meiſtentheils Flügel gegeben, welche gleich einem gantz dünnen Pergamen oder Papier ſind, damit ſolcher ſich ſelbſt überall in die Ferne ausbreiten, durch den Wind und Lufft überall hin und wieder getrieben, und alſo ſich ſelber weit und breit auf etliche hundert Schritte vermehren könne, nachdem nemlich der Wind ſtarck gehet, oder der Baum eine Höhe hat, oder auf dem Gebirge ſtehet. Es tragen die Bäume nicht alle Jahr Saamen, oder eine Art von Bäumen träget dieſes Jahr viel, das andere aber wenig oder gar nichts. Zumal ſind die Mehlthaue, ſo im May fallen, dem Baum-Saamen ſehr ſchädlich: Denn wenn dergleichen die Blätter und Blüthe, auch das ſchon verblühte Körnlein betrifft, muß es zuſammen ſchrumpffen, und pflegen von ſolcher Feuchtigkeit hernach Würmer zu wachſen. Es wird auch ein Jahr der Saame reiffer, vollkommener und beſſer als das andere. Derohalben die Zeit wohl in Acht zu nehmen, damit die Sammlung des guten Saamens von allerhand Sorten nicht verſäumet werde; ſo kan man auch an Körnern wohl ſehen, ob er gut und vollkommen, auch an der Schwere im Wurffen und Sieben, oder wenn man ſolche in das Waſſer ſchwemmet, iedoch iſt eine iede Art ſeiner Schwere und Leichte nach zu tractiren. Der vollkommne Saame von wilden Bäumen verdirbet nicht leichtlich oder faulet, wie bey den zahmen Früchten geſchiehet, ſondern hält ſich lange unverſehrt. Jedoch iſt es am beſten, wenn man ihn das erſte Jahr ſäet. Es iſt auch der Saame wohl zu verwahren, daß er nicht anbrüchig oder untüchtig werde: Denn wenn er zu feuchte lieget, verfaulet er, lieget er aber zu trocken, ſo dorret er aus, und die Olität, Fettigkeit und Krafft entgehet ihm; deshalben iſt es am beſten, ſolchen an temperirten Orten zu erhalten. Es hat über dieſes der Baum-Saame viel Feinde, ſo ſolchen freſſen, verderben oder ſonſt vernichten, als da ſind allerhand zahme und wilde Thiere, als Schweine, wilde Eichhörner, Mäuſe u. ſ. w. item allerhand Vögel, als Kernbeiſſer, Grienitze oder Krumm-Schnäbel, Fincken ꝛc. und freſſen dieſe ſolchen Saamen, ſo wohl Winters- als Sommers-Zeit von den Bäumen ab, auch, wenn er ſchon auf der Erden lieget, und ſcharren ſelbigen unter dem Laub, Gras und Moos und aus der Erden herfür. Ingleichen ſchaden dem Baum-Saamen allerhand Gewürme, Ameiſen und dergleichen; unter allen aber iſt der Wurm, welcher in dem Kern oder Korn ſelber wächſet, der gefährlichſte, welcher dem Saamen leichtlich Schaden thut. Diejenigen Bäume, davon man Saamen ſammlen will, müſſen etwas im freyen Felde ſtehen, daß ſie die Lufft und Sonne deſto beſſer treffen kan, denn durch ſolche wird der Saame vollkommener und reiffer. Hingegen, wenn dergleichen Bäume im finſtern dicken Walde ſtehen, können ſie nicht ſo vollkommenen tüchtigen und zeitlich reiffen Saamen, auch zum Theil nicht in ſo groſſer Menge aus Mangel der Sonnen und Lufft herfür bringen, als diejenigen, ſo in freyer und ungehinderter Lufft ſich befinden. Ein ieder wilder Baum-Saamen hat ſein gewiß Zeichen des erlangten Reiffthums, als welches er auf dem Stamme ſelbſt bekömmt, da ſonſt unter-

unterſchiedene Früchte erſt beſſer reiff werden, wenn ſie eine Zeitlang in Häuſern verwahret gelegen, und alſo nach und nach erſt reiff werden; der Baum-Saame hingegen, wenn er unreiff geſammlet wird, verſchrumpffet, und iſt zum Säen untüchtig. Die Vollkommenheit und Güte von ſelbigem iſt nicht ſo leicht, als wie bey dem Getraide zu erkennen, weil man nicht allerdings wegen der Schale und Haut, darunter öffters eine Fäulniß und Wurm verborgen ſtecket, durchſehen kan, wie dergleichen bey den Nüſſen vielfältig wahrzunehmen. Eine gemeine Regel iſt zwar, daß derjenige Saamen, ſo im Waſſer zu Boden fällt, gut ſey; doch darff man bey allen, ſonderlich dem leichten Saamen, nicht allezeit darauf bauen. Das Geſicht giebt faſt das untrüglichſte Merckmal, ob der Saamen reiff oder nicht, denn wenn er ſeine rechte Farbe hierzu hat, die Zapffen, Hülſen und Knoſpen ſich aufthun, und ſelbigen wollen fallen laſſen, ingleichen der Stiel, woran er hänget, welck, gelb und dürre iſt, oder ſonſt durch Zwang des gefallenen Reiffes tüchtig wird, alsdenn iſt er wohl reiff zu achten; wiewohl auch der Geſchmack und Geruch etwas hierzu contribuiren können: Denn wenn der Saame recht vollkommen, ſo iſt der gute Geſchmack und Geruch davon auch ein merckſames Zeichen, wie auch das Fühlen, ob er nicht noch zu weich, oder hart genug ſey. Der wilde Baum-Saame will, ſo bald er reiff iſt, das Erdreich haben, und ie friſcher derſelbe geſäet wird, ie beſſer iſt es; deſto ſchädlicher aber, wenn er ausgedorret, und die Herbſt- und Winter-Feuchte in der Erde nicht überkommt. Man kan die Saat ſo wohl im Herbſt als Frühling vornehmen, auch bey dem Säen auf die Beſchaffenheit des Bodens mit ſeine Abſicht haben: Denn wenn derſelbe zu kalt oder zu naß iſt, ſo iſt das Säen im Frühling beſſer als im Herbſt, ſonſt aber gehet dieſes jenem weit für. Wegen der Frühlings-Saat hat man dieſen Vortheil, daß, wenn der Schnee noch lieget, und der Saame auf den Schnee fällt, ſolcher hernach bey dem Aufthauen und Schmeltzen Feuchtigkeit an ſich ziehet, und im Niederfallen des Schnees die Erde mit ergreiffet, auch deſto eher aufgehet; und hierzu muß der Grund und Boden den Herbſt zuvor aufgearbeitet ſind. Was den Tannen- Fichten- und Kiefern-Saamen anlanget, ſo iſt inſonderheit dabey zu beobachten, daß ſolcher bey dem Säen nicht tieff unter die Erde gebracht werde, ſondern nur bloß dieſelbe berühre, auch anfangs nicht in die todte Erde, ſo durch das tieffe Ackern oder Hacken herfür und herauf kommen möchte, falle, denn ſolches verhindert das Aufgehen; ſondern wenn der Saame vom Moos, alten Gras und Geräuſche ungehindert nur die Erde ergreifft, und vom Regen eingeſchlagen oder eingemenget wird, ſo bekommt er, und gehet mit andern Vegetabilibus im April oder Majo gar leichtlich auf. Man kan auch den Eichen- und Buchen-Saamen oder die Eicheln und Buch-Eckern wohl im Frühling ſtecken: Denn die zu rechter Zeit und bey völliger Reiffung, oder wenn ſie im Herbſt ſelbſt abgefallen, geſammlete Eicheln und Buch-Eckern leget man über Winters in einen trockenen Keller oder Ort, und fein dünne, damit ſie weder frieren, noch über einander erwarmen, nach Weihnachten Lagenweiſe, eine Lage Sand, und eine Lage Saamen auf einander, läſſet ſie alſo liegen, bis gegen den Mertzen oder April, alsdenn wenn ſie in etwas aufgequollen, ſäet man ſie in ein den Sommer oder Herbſt zuvor umgearbeitetes Land, und eget ſie bald unter, oder ſtecket ſolche, wenn ſie bereits aufgekeimet, Stück für Stück, und machet mit einem Stickel oder Pflantz-Holtze zwey bis drey Zoll tieffe Löcher, einer Spannen weit von einander, und ziehet die Erde wieder darüber. Alſo gehen auch etliche mit dem wilden Obſt um, daß ſie die Kriebſe ſamt den Kernen ſtecken; Gleichergeſtalt mag man die Haſel-Nüſſe ſtecken; wenn ſie aber geſäet werden, muß man ſie einegen. Ob nun wohl ſolchergeſtalt die Frühlings-Ausſaat des wilden Baum-Saamens ihren guten Nutzen hat, ſo wird doch insgemein die im Herbſt viel nützlicher vorgenommen: Denn zu der Zeit iſt der Saame noch friſch und unausgedorret, bekömmt auch alſo die Herbſt und Winter-Feuchte in die Erde, daß ſolcher gegen den Frühling und Sommer deſto eher aufgehen kan, zumalen auch der meiſte Saamen, ſonderlich vom Tangel-Holtze, die Kälte, Eis und Froſt wohl verträgt, nicht aber die übrige Näſſe, wenn ſie nemlich ſo groß, daß ſie das Oel, ſo im Saamen iſt, überwältiget. Hergegen, wenn die ausgeſproſſete Frühlings-Saat zu zeitlich aufgehet, und es kommt ein Froſt darauf, oder allzu groſſe Dürre, ſo iſt ſolche dahin und verlohren, und der Keim verdirbet; die Herbſt-Saat aber richtet ſich nach der Witterung, und gehet mit ſolcher fort, daß ſie insgemein nicht eher ausbricht, als es natürlich, und die ordentlichen Fröſte vorbey, und erfrieren die im Herbſt geſäeten jungen Bäume nicht ſo leichtlich, als die im Frühling geſäet ſind, indem ſie die Kälte ſchon einmal gewohnet, und der Saame den Winter überſtanden. Man kan den Baum-Saamen, ehe man ihn ſäet, vorhero probiren, in ein mit Erden gefülltes Gefäſſe etliche Körner ſtecken, und in einem temperirten Ort halten, um zu verſuchen, ob und um welche Zeit er pflege zu keimen, aufzugehen, und über die Erde zu kommen, damit man ſich bey dem Säen in einem und andern darnach richten könne. Er muß weder durch des Feuers, noch der ſtarcken Sonnen-Hitze zu ſehr ausgetrocknet ſeyn, ſondern ſeine balſamiſche Krafft behalten. Wenn er mit Miſt-Pfützen-Gauche, welche mit Waſſer vorhero wohl temperiret iſt, umgoſſen wird, iſt es ihm eine groſſe Hülffe, und wächſet ein ſolch Stämmlein in einem Jahre mehr, als ſonſt in zwey oder drey Jahren.

Saamen, wird auch der Strich oder die junge Brut der Karpffen und anderer Fiſche genennet, welcher, wenn er zween Sommer und einen Winter im Teiche geſtanden, den Nahmen des zweyjährigen Saamens erhält. Was den eigentlich ſo genannten Strich anbelanget, davon ſiehe an ſeinem Ort ein mehrers. Der zweyjährige Saame aber wird auf einen Sommer zum Erſtrecken, in beſondere Teiche, ſo man Erſtreck-Teiche nennet, ausgeſetzet. Das Merckmahl, daß er fort- und ausgeſetzt ſeyn will, iſt, wenn er im Frühling in den Hältern offt in die Höhe ſpringet. Dieſe Beſaam- und Ausſetzung des zweyjährigen Saamens geſchiehet gar langſam, und iſt die beſte Zeit, ſolchen Saamen zu Ende des Aprils oder Anfang des Mayen im zunehmenden Monden, wenn das Waſſer gleich wie ein wenig lau oder warm worden iſt, und das Gras hervor zu wachſen beginnet, auszuſetzen, ſo gehet ſolcher Saame ſeiner Nahrung bald nach, pfleget zu weiden, und in den Teichen an allen Orten ſich auszubreiten, und wächſet alsdenn tapffer fort; ſo man ihn aber allzu zeitlich ausſetzet, ſo, daß er in das noch allzu kalte Waſſer kömmt, iſt es ihm nicht gut, weil er noch etwas zart und weich iſt; er pfleget ſich auch wohl des Lagers halben, wenn er auf neue Stellen kommt, zu verirren, und ſich an den Ufern in den Löchern und ſonſten zu verſtecken, wodurch deſſelben viel umkommt. Wenn dieſer Saame wieder einen Sommer geſtanden und ſich erſtreckt hat, ſo wird er hernach dreyjähriger Saamen oder Satz genennet.

Saamen-Koller, ſiehe Koller.

Saamen-Möhren, ſuche Satz-Möhren.

Saamen-Rüben, ſiehe Satz-Rüben.

Saamen-Strüncke, werden die ſamt ihren Strüncken oder Wurtzeln ausgehobene Kraut-Häupter genennet, welche im Frühling, Saamen von ihnen zu gewinnen, wieder in das Land geſetzet werden. Wenn das Kraut im October abgehauen und eingeführet wird, ſoll man fein hart und feſt zuſammen gewachſene Kraut-Häupter mit ſamt ihren Strüncken ausleſen, und zwar beſſer zu viel als zu wenig, weil manchmal etliche verderben, und ſolche in einem Keller oder in einer Sand-Grube den Winter über, daß ſie nicht erfrieren und Schaden bekommen, aufheben und behalten. Im Frühling darauf, wenn man ſich keines Froſtes mehr zu befahren hat, als im Martio oder April, wenn man das andere Kräutzwerck in die Gärten zu zeugen und auszuſetzen pfleget, werden dieſe Saamen-Strüncke in einem Garten auf das zugerichtete Land verſetzet, doch nicht allzu nahe zuſammen, daß ſie im Wachſen einander nicht verhindern können. Wenn die Stengel in die Höhe wachſen und Stamm gewinnen, ſoll man darzwiſchen ſtarke Ruthen oder Stäbe ſtecken, daß ſich die Stengel daran halten, und der Wind ihnen nicht leichtlich ſchaden und ſie abbrechen möge. Etliche ſchlagen an allen vier Orten, und ſo die Beete lang und breit ſind, auch in die Mitten, etliche ſtarcke Stecken oder Pfähle, bohren oben Löcher durch, und ſchlagen hölzerne Nägel ein, auf dieſe legen ſie die Läng- und Quer-Stengel, und beſchlieſſen alſo damit den gantzen Fleck, daran ſich die ausgewachſenen Stengel mit dem Saamen anlegen, halten, und der Wind ſo leichtlich keinen Schaden thun kan. Die Stäte, da die Saam-Strünke ſtehen, ſoll man wohl umzäunen und verwahren, damit kein Vieh darzu komme, und die geſetzten Strüncke ohnbeſchädiget bleiben. Wenn der Saame zu reiffen beginnet, ſo überziehen und bedecken etliche denſelben noch mit einem alten Netze, damit ihn die Vögel nicht freſſen können.

Saane, ſiehe Rahm.

Saat, heiſſet erſtlich die Arbeit, ſo bey der Ausſäung der Feld-Früchte vorzunehmen. **Winter-Saat** wird diejenige genennet, ſo vor Winters im Herbſte geſchiehet. Die beſte Zeit darzu iſt drey Wochen vor und drey Wochen nach Michaelis. Winter-Gerſte und Winter-Rübſen wird in der erſten Herbſt-Monats-Woche, hernach der Winter-Weitzen, und endlich das Winter-Korn geſäet. Die Sommer-Saat geſchiehet im Frühling, da denn erſtlich das Sommer-Korn, hernach der Haber, folgends die Sommer-Gerſte, Sommer-Weitzen, Hirſe, Hanff, Heidekorn, Sommer-Rübſen 2c. geſäet werden. An einigen Orten, als im Anhältiſchen und theils angrentzenden Orten des Hertzogthums Magdeburg, wie auch im Halberſtädtiſchen, pfleget man die Gerſten-Saat vor der Haber-Saat vorzunehmen, und zwar öffters, wenn die Witterung darnach beſchaffen, im Februario, und wird dieſer Orten dafür gehalten, ie früher man die Gerſten-Saat verrichte, ie beſſer dieſelbe arte; welches aber an den wenigſten Orten nachzuthun iſt. Hiernächſt wird auch das Wort Saat vor die aus dem Saamen aufgegangene Feld-Früchte, ehe ſie zu ſchoſſen oder in die Schoß-Kiele zu kommen beginnen, genommen. Die Korn- und Weitzen-Saat, wenn ſich ſolche im Herbſte dicke beraſet, fett und groß ſtehet, und man Muthmaſſung hat, es möchte der Roggen oder der Weitzen künfftig lager werden, kan im Froſte oder zu trockener Zeit bis Lichtmeß mit den Schaafen mäßig überhütet werden, (nemlich daß man ſie nur im Gange überhin fretzen, und nicht zu tieff hinein freſſen läſſet) welches denn nicht nur ſolcher fetten Saat nützlich, ſondern auch dem Schaaf-Vieh ſelbſten ſehr gut und dienlich iſt.

Saat-Feld, wird das beſtellte und beſäete Feld genennet, und dem Brach-Feld, welches in der Ruhe lieget, und nicht beſäet iſt, entgegen geſetzet. Man pfleget bey groſſen Haushaltungen ein beſonderes Regiſter darüber zu führen, was nemlich von ieder Art beſäet und beſtellet worden, davon ein mehreres unter dem Wort Ausſaat-Regiſter zu finden.

Saat-Hüner, ſiehe Brach-Vögel.

Saat-Zeit, ſuche Saat.

Sacer-Falck, ſiehe Falck.

Sack, iſt ein Behältniß von Wachs-Leinwand, Matten, Leder, Sack-Zwillich oder Treel, und anderer dergleichen Materie, allermeiſt aber von Leinewand zubereitet, ſo unten und an den Seiten zugenehet iſt, und oben nur eine einige Oeffnung hat, dadurch man dasjenige hinein thun kan, was man darinnen verwahrlich aufbehalten, oder von einem Ort zum andern beqvem bringen will. Die Säcke bekommen von demjenigen, worzu ſie gebrauchet werden, ihre beſondere Beynahmen, alſo giebt es Geld-Säcke, Haar-Säcke, Woll-Säcke und dergleichen. Inſonderheit aber heiſſet bey einer Wirtſchafft ein Futter-Sack, deſſen ſich die Knechte, das Futter darinnen zu holen, bedienen: Ein Korn-Sack, darinnen allerhand Getraide verführet wird: Ein Maltz-Sack, den man pur das Maltz in und aus der Mühle zu bringen gebrauchet: Ein Mehl-Sack, darein allein das Mehl geſacket wird: Ein Qvarck-Sack, darinnen der Qvarck ausgepreſſet, und Rahm-Sack, dadurch der Rahm gegoſſen wird. Von dieſen allen iſt zu mercken, daß ſie allezeit fein reinlich unterhalten, und auch trocken aufbehalten werden müſſen. Ja es iſt bekannt, daß an einigen Orten verſchiedene Waaren, z. E. Federn, Korn, Kohlen u. ſ. f. nach den Säcken verkauffet werden, dannenhero auch in dieſem Fall zuweilen ein gewiſſer Inhalt darunter verſtanden wird, wie viel ein ſolcher Sack Maaß, Scheffel, Gewicht und dergleichen in ſich halte, zu welchem Ende etlicher Orten die Säcke mit des Raths Zeichen oder der Stadt Wappen bemercket ſind, um ſolche nicht verfälſchen zu können. Endlich ſo bekommen auch vielmals andere Stücken davon ihre Beynahmen, als Sack-Leinwand, Sack-Uhr, Sack-Waage, Sack-Zwillich u. a. m.

Sacken, heiſſet etwas in Säcke faſſen, als Korn ſacken, Maltz ſacken und dergleichen.

Sack-Garn, ſuche Koffer-Garn.

Sack-Waage oder Feder-Waage, iſt eine beſondere Art einer bequemen Waage, Tab. XLV fig. 2, welche aus einer Daumens dicken und etwan einer Hand breit langen von Kupffer, Meßing oder Eiſen verfertigten und an beyden Enden zugemachten Röhre A, B beſtehet. Inwendig iſt eine wohlgehärtete ſtählerne, wie ein Kugel-Zieher gewundene Feder C, durch welche ein viereckiges Stänglein D gehet, worauf die Abtheilungen des Gewichtes verzeichnet ſind. Dieſes iſt unten an die Feder befeſtiget, und reichet oben zu dem einen Boden der Röhre hinaus, allwo es einen Ring E hat, an dem es kan gehalten werden. An dem andern Ende der Röhre iſt ein Haaken F, daran der Cörper, den man wägen will, gehangen, und an dem ietztgedachten Ring ſamt der Waage ſchwebend gehalten wird, ſo rückt das Stänglein über den Boden der Röhre bey G mehr oder weniger hinaus, und die daran angeſchnittene Zahl zeiget die Schwere des Cörpers.

Sacondra, iſt eine Art Sommer- oder Butter-Vögel, ſo von gewiſſen Käffern, welche Meßkiten heiſſen, herkommen. Sie ſetzen ſich an Bäume, die Tenteles Sacondres heiſſen, und ſonderlich an die Blätter. Sie laſſen auf denen Blättern ein ſüſſes Honig fahren.

Sadebaum, Sadel-Baum, Segel-Baum, Seven-Baum, Sieben-Baum, iſt ein Baum, der in den Gärten ſo wohl zur Zier, als ſeines in der Artzney habenden Nutzens halber gezogen wird. Er treibet ſehr viel Aeſte und Zweige, und erſtrecket ſich mehr in die Breite, als in die Höhe. Man hat deſſen zweyerley Gattung, des einen ſeine Blätter gleichen denen Cypreſſen, und iſt am bekannteſten, der andere gleichet an Blättern den Tamarisken-Stauden, beyde aber ſind unterſchieden von dem Kraut, ſo da Wald-Seven genennet wird. Er wächſet leicht in allerhand Grund, darff auch keiner ſonderbaren Wartung. Die Vermehrung geſchiehet durch abgebrochene Zweiglein, welche man in ein Gefäß, und nach einem Jahr, wenn ſie ausgeſchlagen, ins Land ſetzen kan. Weil aber der Sadebaum, wie erſt gedacht, von Natur nicht hoch ſchieſſet, ſondern ſich bald auf die Seite neiget, ſo iſt nöthig, daß man ihn bey Zeiten an einen Pfahl binde, und mit Beſchneiden zu einer Pyramide, gleich den Cypreſſen formire, oder den Blumen-Stücken zu beſſerer Zier in eine andere Figur bringe. Er hat einen ſtarcken Geruch, und iſt hitziger und durchdringender Krafft, wärmend, trocknend, eröffnend und zertheilend. Das Laub in Wein geſotten und getruncken, treibet ſehr ſtarck den Harn und die monatliche Zeit, ſtillet die Colic, tödtet den Bauch-Wurm, vertreibet die Gelb- und Waſſerſucht, und zertheilet das geronnene Geblüte, dahero man es auch in die Wund-Träncke zu nehmen pfleget. Das Pulver davon, in faule Schwären geſtreuet, trocknet dieſelben aus: Der friſch ausgedruckte Safft reiniget alte Schäden. Das davon deſtillirte Waſſer treibet den Grieß und Stein, monatliche Zeit, todte und Nach-Geburt. Das Oel hat eben dieſe Wirckung, und lindert die Schmertzen, das Podagra, wie auch das Zahnwehe, wenn es in Baumwolle geträufft, und auf den böſen Zahn geleget wird.

Sächſiſche Friſt, weil dieſe Sache auch in wirtſchafftlichen Dingen, bey gerichtlichen Handlungen, Zahlungs-Zeiten und ſonſt im gemeinen Leben, da, wo die Sächſiſchen Rechte in Deutſchland gelten, vorkommt, ſo iſt es nöthig, daß wir hier dem einfältigen Wirt zu gute nur mit 2 Worten daran gedencken. In alten Zeiten geſchahen die Vorladungen ins Gericht, ingleichen wenn einem eine Friſt, einer Auflage nachzuleben, geſetzet wurde, allemal mit Verſtattung einer Friſt von 14 Näch-

Nächten, und das war auch unter denen Sachſen gebräuchlich. Allein wann es ein Schöppen-barer freyer Mann und eine peinliche Anklage war, ſo wurde dieſe Vorladung, damit man niemand übereile, drey mahl wiederholet, und alſo nicht nur drey mahl 14 tägige Friſt gegeben, ſondern auch iedesmahl der Tag darnach, als der Termin, daran er zu erſcheinen, hinzu geſetzet, folglich wurden auch noch drey Tage, oder die drey Termins-Zeiten eingeſchaltet. Welches denn alſo eine Zeit von ſechs Wochen und drey Tagen ausmachte. Dieſes hat man endlich zuſammen in eine Citation gezogen, und nach Sachſen-Recht eingeführet, daß die Citationes und andere Auflagen zwar mit einem mahl geſchehen, gleichwohl aber eine Zeit bis zum Termin oder eine Friſt von ſechs Wochen und drey Tagen in ſich halten ſolte. Und das iſt die ſo genannte Sächſiſche Friſt, von ſechs Wochen und drey Tagen, die in vielen gerichtlichen Handlungen, ſonderlich in Proceſſen, in Beweiſen, und ſo fort beſtändig gebraucht und gehalten wird.

Sämann, heiſſet derjenige, der den Saamen ins Feld ſtreuet. Er muß ſich einen gewiſſen Gang und Wurff angewöhnet haben, und den Saamen weder zu dicke noch zu dünne ausſtreuen. Er muß wiſſen, wie eine iede Sorte Saamen von Feld-Früchten im Säen tractiret werden müſſe, und wie nach Beſchaffenheit des unterſchiedlichen Saamens und der Güte des Landes, dieſer Saamen dicke, jener dünne, dieſer nur mit vier Fingern, jener mit der gantzen Hand, dieſes Stücke mit einem, jenes mit zweyen Gängen zu ſäen ſey u. ſ. f. Unter zehen Acker-Leuten trifft man öffters kaum einen an, der mit dem Säen ſo, wie ſichs gebühret, umgehen, und den Nahmen eines Sämanns mit Rechte führen kan. Da nun, wenn ein Hausvater ſein Feld in allen richtig beſtellet, es hauptſächlich darauf ankommet, daß daſſelbe wohl beſäet werde, als iſt es höchſt nöthig, daß derſelbe, wo er einmal einen guten Sämann hat, denſelben beybehalte, und ihm lieber etwas Lohn mehr gebe, als daß er ſich durch ungeſchicktes Ausſtreuen des Saamens ſein Feld verwahrloſen laſſe.

Säen, den Saamen zu Hervorbringung mehrerer Früchte in das gepflügte Acker-Feld ſtreuen. Das Säen wird mit zweyen Gängen, und mit einem Gang verrichtet. Mit zwey Gängen ſäen heiſſet, wenn der Sämann in einer Beete-Furche am Beete hinab gehet, und das eine halbe Beete mit Saamen bewirfft, hernachmals die andere Furche an dieſem Beete wieder herauf gehet, und alſo die andere Helffte auch beſäet. Mit einem Gange ſäen aber heiſſet, ſo der Sämann mitten auf dem Beete gehet, und den Saamen ausſäet. Bey dieſer Art muß der Sämann die Hand voll nehmen, und allemal das gantze Beet überwerffen. Im Ausſäen gebrauchet man unterſchiedene Handgriffe, und wird nicht ein Getraide wie das andere, ſondern ein iedes, wie ſichs gebühret, als etliches mit zweyen, etliches aber nur mit einem Gange, etliches mit voller Hand, und etliches, ſo viel man nur zwiſchen drey oder vier Fingern erhalten kan, wie zum Exempel der Rübſen, ausgeſäet: Denn man muß gute Achtung auf das Säen geben, damit der Saame weder zu dicke noch zu dünne, ſondern fein gleich ausgeſtreuet werde, maſſen es auch in der Erndte gar mercklich zu ſpüren iſt, ſo man den Saamen fein durchgehends gleich, und nicht an einem Orte dick, am andern aber dünne wirfft, und thut viel darzu, wenn ſich ein Sämann einen gewiſſen Gang und Wurff angewöhnet, und nach der Breite des Stückes vernünfftig richtet. Zur Sommer-Saat ſoll man dünner, als ſonſten ſäen, aber die Gerſte muß gleichwohl ziemlich dicke geſäet werden; und alſo muß man auch zur Winter-Saat dicker und reichlicher ausſtreuen. Etliche geben Achtung auf des Monden Lauff, wenn er im neuen Licht und im Zunehmen, oder da er voll und im Abnehmen iſt, und darnach pflegen ſie ihr Getraide auszuſäen; allein weil es an manchen Orten ſo viel und groſſe Säewercke giebt, damit man wohl vier Wochen und länger zubringen muß, ſo läſſet ſich der Mond und die Zeit ſo genau nicht obſerviren, ſondern man muß ſich nur nach dem ſchönen Wetter richten, und alſo alle Tage nachdem man dazu kommen kan, den Saamen in Gottes Nahmen einſtreuen laſſen: Wie denn auch zu bedencken, daß man insgemein an denen Orten, wo das Getraide untergeackert werden muß, auf des Mondes Beſchaffenheit ſelten ſehen kan; daher man ſich vielmehr nach dem Jahr-Gang und der Witterung zu richten, und nur dieſes mit Fleiß in Acht zu nehmen hat, daß man weder zu bald noch zu langſam kom̄e: Denn in kalten Jahren und kalten Orten ſoll man ſpäte, und in warmen Jahren und Orten balde ſäen. Zeitliche Saat iſt allezeit beſſer, und trieget ſeltener als langſames Säen. Will man aber gleichwohl die Zeit und Gelegenheit, wie das Getraide nach dem Mond gut auszuſäen, nicht gar bey Seite ſetzen, ſo kan man ſich am beſten nach folgenden richten: Nemlich die naſſen und niedrig gelegenen Aecker ſoll man im abnehmenden, und die hohen und trockenen Felder im zunehmenden Monden beſäen: Wiederum halten andere davor, wenn der Mond neu iſt, ſoll man alles Getraide Vormittags, und wenn der Mond alt iſt, daſſelbe Nachmittags ſäen. So ſoll auch kein Getraide im Wechſel des Monds, auſſer Erbſen und Wicken, geſäet werden, weil ſolche Zeit dem Saamen ſehr ſchädlich fallen ſoll. Mit dem Säen der Küchen-Garten-Gewächſe hat es eine gar andere Beſchaffenheit, als mit dem Ausſäen des Getraides: Denn insgemein nur ſo viel, als man mit den Fingern faſſen kan, und ein ieder Saame gar dünne und gleich, auch wohl zum öfftern dreyerley Saamen unter einander geſäet wird. Diejenigen, ſo den Lauff des Monden bey ihrer Ausſaat beobachten, pflegen alles dasjenige, ſo unter ſich wachſen ſoll, als Zwiebeln, Knoblauch, Meerrettig, Rüben, Möhren, Paſtinack, Sellerie, und was dergleichen Früchte mehr ſin

Abnehmen des Monden; was aber über ſich wachſen ſoll, als Kohl, Salat, Kraut, Körbel, Kreſſe und dergleichen im zunehmenden Monden zu ſäen. Bey dem Säen des Baum-Saamens iſt zu mercken, daß der Saamen des Laub-Holtzes beſſer zu dicke als zu dünne geſäet werde. Was aber das Tangel-Holtz betrifft, daſſelbe muß entweder etwas dünne geſäet, oder der Wiederwachs hin und wieder abgehauen und dünne gemacht werden, denn ſonſt hindert eines des andern Wachsthum. Damit die Saat nicht zu dichte falle, ſo wird aller leichter und kleiner Saame, als Fichten, Erlen, Bircken, Eſchen, Rüſtern, Ahorn ꝛc. mit Erde oder Sand vermiſchet, ſo läſſet er ſich hernach beſſer ausſäen. Die Eichen, Caſtanien, Buch-Eckern und wild Kern-Obſt aber können in gezogene Furchen Reihenweiſe, wie die Stengel-Erbſen, geſtecket und geleget werden.

Säe-Tuch, iſt ein Tiſch-Tuch, oder anderes viereckigtes leinenes Tuch, welches der Säemann, wenn er ſäet, um den Leib hat, und ein Theil von dem auszuſtreuenden Saamen darinne träget. Damit der Brand nicht in den Weitzen oder anderes Getraide komme, ſoll man ein Säe-Tuch zuvor waſchen, und das Getraide aus demſelben ſäen, hernach wenn man gar geſäet hat, ſoll man es alſo ungewaſchen in eine Lade oder Kaſten legen, und das gantze Jahr über, bis man wieder ſäen will, ungenutzet liegen laſſen, alsdenn ſoll man es wieder waſchen, von neuem daraus ſäen, und ſolches, nach verrichteter Saat, wiederum das gantze Jahr über verwahren, auch alſo alle Jahre damit continuiren: Denn ſolcher Geſtalt ſoll, nach der von einigen Hauswirten gemachten Probe, gantz gewiß kein Getraide brandig werden.

Säge, iſt ein Werckzeug, deſſen man ſich zu Zerſchneidung des Holtzes bedienet. Es beſtehet aus einem langen und ſchmalen Eiſen-Blech, an deſſen einer Kante Zähne eingefeilet. Solch Blech wird das Säge-Blat genennet, und zuweilen allein mit zwey Hand-Griffen an beyden Enden verſehen, zuweilen aber, ſonderlich die kleinern Gattungen, mit einem Geſtell geſtrecket, damit es ſich nicht biegen könne. Dieſes Werckzeug hat nach ſeinem vielfältigen Gebrauch, auch vielerley Geſtalt und Zunahmen. Die Holtz-Schläger brauchen die Bogen-Säge, welche groß, aber nicht gerad, ſondern etwas gerundet iſt: Die Bohlen- oder Pfoſten-Schneider die Bret-Säge, ſo an dem einen Ende einen langen Stiel hat, vor den, der oben auf dem Säge-Block ſtehet. Die in Holtz arbeitende Handwercker haben auſſer denen andern inſonderheit die Klob-Loch-Ort- und Stoß-Sägen. Die Steinmetzen hergegen bedienen ſich einer beſonderen Art der Sägen, den Marmor und andere Steine damit zu ſägen, welche keine Zähne hat, und eine Stein-Säge genennet wird. Die Garten-Säge, daran die Klinge oder das Blat fein ſtarck und von guter Materie ſeyn muß, damit ſich ſolche nicht beuge, auch die Zähne nicht genau bey einander haben, damit man im Sägen, wenn das Holtz grün iſt, nicht gehindert werde. Die Hand-Säge mit ihrem Geſtelle, deren ſich ein Haus-Vater nebſt der vorhergehenden in ſeiner Wirtſchafft gar nützlich bedienen kan.

Säge-Bock, ſiehe Holtz-Bock.

Säge-Mühle, Bret-Mühle, Schneide-Mühle, iſt eine Art vom Waſſer oder Wind getriebenen Mühlwercks, daran eine groſſe Säge dergeſtalt eingerichtet, daß ſie durch Bewegung des Mühl-Rades auf- und niedergehet, und vor derſelben der Block immer fortrücket, bis er zum Ende durchgeſchnitten oder getrennet worden. Insgemein, und vornemlich, muß das Waſſer-Rad nach Höhe ſeines Gefälles, wie auch Breite und Menge des Waſſers, entweder mit weiten oder engen Schauffeln von dünnen leichten Tannen-Bretern gemachet ſeyn, damit es nicht ſo ſchwer, ſondern fein flüchtig und ſchnell umlauffe, und die Welle mit dem daran gemachten innern Stirn-Rade und Kämmen zugleich umtreibe, welche Kämme die Kummt-Welle und das Schwung-Rad treiben, und ſodenn am Ende derſelben den Krumm-Zapffen umdrehen, daß ſolcher, wie an einem Schleiff-Stein, den Lencker, welcher unter dem Gatter angemachet, das Gatter und die Bret-Säge zugleich auf- und niederſchiebe, und den Bret-Klotz durchſchneide: Weil nun die Säge in ihrer Bewegung auf und nieder beſtändig an einem Ort bleibet, ſo muß der Bret-Klotz alle Schnitte gegen die Säge rücken, und wird hierzu das Schiebe-Zeug durch das Gatter beweget, daß die Schiebe-Stange den Zahn-Ring eingreiffe und fortrücke, welcher das Getriebe und Stirn-Rädgen unter ſich umtreibet. Die Welle an dem Stirn-Rädgen hat darneben ein Getriebe, welches über ſich den Kamm-Baum an dem Wagen angreiffet, und ſolchen allgemach fortſchiebet; wenn nun der auf ſolchem Wagen feſt geklamerte Bret-Klotz einmal durchſchnitten, wird der Wagen zurück geſchoben, ſo entweder von dem Müller, oder vermittelſt eines abſonderlichen Getriebes nach eines ieden Invention geſchiehet, und der Klotz losgemachet, nach Stärcke der Breter oder Pfoſten vorn und hinten geſtellet, und zum neuen Schnitte angeſetzet. In Holland hat man erfunden, viel Sägen neben einander zu ſtellen, durch welche ein gantzer Block in ſo viel Breter oder Pfoſten, als ſeine Dicke austragen kan, auf einmal getrennet wird, da ſonſt erſtgedachter maſſen, wo nur eine Säge iſt, wenn der Schnitt zu Ende, man den Block oder Klotz zurücke lauffen laſſen muß, ſo offt, bis er gantz zerſchnitten; dergleichen Wind-Mühlen in Berlin zu ſehen. Wenn die Breter oder Pfoſten geſchnitten, ſoll ſie der Müller wieder zuſammen legen, wie der Klotz geweſen, damit man ſehen könne, daß kein Stücke davon weggekommen. Es ſollen auch an den Sägen alle Zähne vollkommen, und deren nicht zu wenig; ſowohl die Böden in den Säge-Mühlen wohl verwahret ſeyn, daß keine Säge-Späne ins Waſſer fallen, und die Fiſch-Waſſer dadurch abgeödet und verwüſtet werden. Die

Säge-

Säge-Breter- oder Schneide-Mühlen ſind ein nutzbares Stücke der Hauswirtſchafft, wo man Gelegenheit darzu haben kan. Wo man überflüſſiges Bau-Holtz und groſſe Städte in der Nähe hat, da man Pfoſten, Breter, Latten ꝛc. mit Nutz verkauffen kan. Wo man vorhin ſchon Mahl- oder Oel-Mühlen hat, kan man die Säge deſto beqvemer und mit wenigern Unkoſten beyfügen. Doch werden die Schneide-Mühlen nicht an allen Orten, ohne Bewilligung der Landes-Fürſtlichen Obrigkeit zugelaſſen; und hat ſonderlich die Fürſtl. Lüneburgiſche Forſt-Ordnung dieſe Limitation, wenn über die vorigen Säge-Mühlen, eine neue auf- und anzurichten in Vorſchlag kömmt, ſoll erſtlich wohl überleget werden, was vor Nutzen daher zu gewarten. Zum andern: Ob ein beſtändiger Waſſer-Fall allda befindlich? Drittens: Wie lang die Holtzung, ſo auf ſolchen Säge-Mühlen zu verſchneiden, vorhanden, nachhalten könne? Vors vierte: Ob nicht ſolches Holtz auf einer andern Säge-Mühle gelegenſamer zu ſchneiden ſey? Und zum fünfften: Ob man auch eines Abgangs der Breter, Pfoſten und Latten verſichert ſeye?

Säge-Späne, heiſſet man das Holtz-Mehl oder Pulver, ſo in währendem Sägen von dem Holtz durch die Säge abgeriſſen, herunter fället, und mit Waſſer angefeuchtet, bey dem Auskehren in die Zimmer geſtreuet wird, damit es dabey nicht allzuſehr ſtäube. Die Säge-Späne von den Schneide-Mühlen düngen die Felder ſehr wohl, und wird der Acker gar milde davon, doch wollen etliche davor halten, daß ſie die Aecker ſehr ſäuren ſollen. In den Säge-Spänen pflegen ſich die Schlangen gerne aufzuhalten.

Sämiſch, wird dasjenige Leder genennet, welches aus Schaaf- Ziegen- und Kalbs-Fällen, wie auch aus Ochſen- Hirſch- Reh- Gemſen- und Elend-Häuten alſo zubereitet wird, daß es auf der rauhen oder lincken Seite ſich mit guter Dauerhafftigkeit tragen, und zu mancherley Nothdürfftigkeiten mit gutem Nutzen gebrauchen läſſet. Die Weißgerber richten es auf unterſchiedene Manier zu. Das gelbe oder ſogenannte weiß-Sämiſche Leder, woraus Collet, Bein-Kleider, Gewehr-Gehencke und dergleichen vor die Soldaten verfertiget werden, präpariren ſie mit Fiſch-Tran; das übrige aber gemeiniglich ohne dergleichen mit Mehl, Alaun und Wein-Stein, und pfleget man dieſes ſchwartz gefärbt zu Schuhen und Hand-Schuhen zu gebrauchen.

Sängeln, ſiehe Gruben.

Sängen, iſt eine Küchen-Arbeit, da man eine Gans, nachdem ſie gerupffet, über ein Loh-Feuer, oder über einen angezündeten Stroh-Wiſch hält, um nicht nur die daran überbliebene Federn und ſogenannte Stoppeln dadurch wegzubringen, ſondern auch das grobe Fell von den Pfoten um ſo viel eher abſtreiffen zu können, und gehöret alſo dieſe Verrichtung zu der Zubereitung, wenn nemlich eine Gans zur Speiſe zugerichtet werden ſoll.

Sätzlinge, werden die jungen Satz-Karpfen genennet. Siehe Satz.

Säuren, heiſſet beym Brot-Backen die Helffte des dazu beſtimmten Mehles mit Waſſer und Sauer-Teig anmachen, und unter einander zu einem Teige kneten.

Saffian, iſt ein gar gemachtes Kalb- Schaaf- oder Ziegen-Leder, welches gelb und roth, oder auch wohl blau angefärbet. Das rothe wird vor das koſtbarſte und rareſte gehalten, ſowohl wegen ſeiner ſchönen Couleur, als auch des ſchönen Glantzes halber. Der Saffian wird meiſtens in der Türckey gemacht, und von dar heraus zu uns gebracht, alsdenn er von den Schuhmachern zu Pantoffeln, oder bey den Pohlniſchen und Ungariſchen Nationen zu Stiefeln verarbeitet wird.

Safflor, wilder Saffran, iſt eine Art Diſtel, ſo ohngefehr zween Schuh in die Höhe wächſet, hat lange, grüne, ſtachlichte Blätter, und träget an ieder Spitze ſeine Zweiglein einen kleinen runden Knopff, welcher ſich in rothe und gelbe Fäſerlein aufthut. Dieſe gleichen dem Saffran, und werden anſtat deſſelben aus Sparſamkeit an die Speiſen gebraucht, ob ſie gleich nicht ſo würtzreich ſind, auch dahero wilder, von denen Frantzoſen aber Deutſcher Saffran genennet. Betrügliche Krämer bedienen ſich deſſen, den aufrichtigen Saffran damit zu verfälſchen; ſo wird er auch von denen Färbern ſtarck gebrauchet. Am Rhein, ſonderlich im Elſaß, und Speyer, bey Erfurt und anderswo im Reich wird er ſtarck gebauet, und mit unter die Sommer-Früchte geſäet. Anderer Orten wird er in Gärten gepflantzet, und muß jährlich aus dem Saamen gezogen werden, welcher aus weiſſen und länglichen Körnern beſtehet, die unter einer harten Schale ein weiſſes, ſüſſes und fettes Marck haben, und wenn ſie gut heiſſen ſollen, ſchwer und hart ſeyn müſſen. Dieſer Saame wird vornehmlich in denen Apothecken gebraucht, und ein Extract daraus bereitet, welcher denenjenigen, ſo mit der Gelb- und Waſſer-Sucht, Lähme und Glieder-Wehe behafftet ſind, ſonderlich gut iſt. Der daraus friſch gepreßte Safft tödtet die Läuſe und alles Ungeziefer. Der beſte wird aus Italien und Franckreich zu uns gebracht. Dieſer Safflor iſt nicht zu verwechſeln mit derjenigen ſchönen blauen Farbe, welche aus dem Kobalt bereitet wird, und gleichen Nahmen führet, wovon in dem Natur-*Lexico* das Blaufarb-Werck nachzuſchlagen.

Saffran, iſt ein Zwiebel-Gewächſe, welches aus denen Morgen-Ländern nach Europa gekommen, nunmehro aber in Engelland, Franckreich, Italien, Ungarn und Oeſterreich häuffig auf denen Feldern und in Gärten gebauet wird. Den Ungar- und Oeſterreichiſchen hält man nächſt dem Orientaliſchen vor den beſten. Er hat eine zwieblichte mit Zäſerlein behangene graue Wurtzel, welche ſchmale ſtreiffichte drey Viertel-Ellen lange Blätter von ſich ſtöſſet. Zwiſchen dieſen wächſet ein kurtzer Stengel,

gel, mit einer Purpur-Viol-blauen Blume, welche denen Wieſen-Zeitloſen ähnlich ſiehet, in derer Mitte drey oder mehrere Purpur- und Gold-farbne Zäſerlein, welche das köſtliche Gewürtz ſind, ſo man eigentlich Saffran nennet. Was im Frühling blühet, bekömmt den Nahmen des Frühe-Saffrans, der aber ſeine Blumen im September erſtlich weiſet, heißt der ſpäte Saffran. Er will, wie das meiſte Kielwerck, eine mittelmäßige, fruchtbare, doch lieber ſtarcke als leichte Erde, einen Platz, der den gantzen Tag über von der Sonne beſchienen werden kan, und temperirte Lufft haben. Mit ſeiner Pflantzung gehet es alſo zu: Man bereitet um Bartholomäi lange Beete, von ſolchem Erdreich, wie zu andern Zwiebel-Werck gebräuchlich, machet darinnen nach der Länge etliche Durchſchnitte, oder kleine Gräben, zwey Zoll tieff, ſetzet die Saffran-Kiele aufrecht hinein, und zwar ſechs Zoll weit, einen von dem andern, und ſcharret ſie gewöhnlich zu. Kurtz vor oder nach Michaelis ſtoſſen dieſe eingelegte Kiele ſchmale Gras-Blätter, und zugleich die Saffran-Blumen heraus, welche man täglich, abſonderlich bey Auf- und Niedergang der Sonnen mit allem Fleiß abnimmt; die Gras-Blätter aber faulen nachgehends hinweg. Das folgende Jahr müſſen die Beete von allem Unkraut ſauber gehalten werden, ſo bringen ſie im Herbſt abermal, und zwar in gröſſerer Menge und Vollkommenheit, ihre Blumen. Im dritten Jahr um Jacobi hebt man die Kielen, an deren ieden ſich offt bis fünff Setzlinge befinden, aus der Erden, trocknet ſie auf einem ſaubern Boden ab, und pflantzet ſie um Bartholomäi wieder in andere friſche Beete. Auſſer dieſem wahren Saffran findet man noch viele andere, mit weiſſen, gelben, Purpur-farbnen, Viol-blauen, geſprengten, einfachen oder gefüllten Blumen, ſo bey uns zur Luſt in Gärten gezogen werden. Der gute aufrichtige Saffran muß eine lange und ſtarcke Blume haben, die roth von Farben, ſtarck am Geruch, leichte am Gewichte, und nicht ſchmierig oder naß ſey, auch nicht viel weiſſe Enden habe. Er trocknet, reiniget, zertheilet, lindert, ſtärcket das Haupt, Hertz, Lunge und Mutter, und machet einen frölichen Muth, dienet ſonderlich wider das Hertz-Klopffen und Ohnmachten, vertreibet die Schmertzen und befördert den Schlaff. Er reiniget auch das Geblüt, wehret der Fäulung, bekommt dem Magen wohl, und zertheilet den Schleim auf der Bruſt, widerſtehet dem Gifft, und eröffnet alle Verſtopffungen der Leber, Miltz und Mutter; daher er auf mancherley Weiſe inn- und äuſſerlich gebraucht, auch zu den heilſamſten Artzneyen mit genommen wird. In der Küche hat er auch ſeinen ſonderlichen Nutzen, indem man damit vielen Speiſen einen angenehmen Geſchmack giebet; doch muß man ihm nicht zu viel thun, denn übermäßig genommen, machet er Hauptwehe, ja man will, daß davon gar der Tod erfolgen könne. Wer einen guten Vorrath von Saffran wohl verwahrt eine Zeitlang aufbehalten will, der lege ihn in einen leinenen oder wollenen Sack hart auf einander gepackt in ein Käſtgen, und ſtelle dieſes an einen trocknen Ort, ſo wird man ihn in die drey Jahre, und wohl noch länger, gut erhalten. Von dem wilden Saffran iſt bereits oben, unter dem Wort Safflor Erwehnung geſchehen.

Safft, heiſſet insgemein die Feuchtigkeit, welche die Bäume, Kräuter, Blumen, Früchte und dergleichen erhält, und aus ſolchen gepreſſet werden kan. Der Safft in den Bäumen und Kräutern giebt denenſelben Nahrung und Wachsthum. Und dienet in vielen Fällen zu Erhaltung der Geſundheit, dergleichen der Bircken-Hollunder- und Wein-Reben-Safft, ingleichen der Safft von Wall-Nuß- und Eſchen-Baum; wie bey der Beſchreibung eines ieden Baumes ſo wohl, als ſeiner Früchte, ins beſondere weitläufftiger erwehnet worden. Der Safft aus Blumen und Früchten, als Roſen, Veilgen, Citronen, Granaten, Quitten, Kirſchen, Hollunder- und Wachholder-Beeren ꝛc. dienet zur Erquickung und Artzney; dergleichen Säffte in den Apothecken und Conditereyen auf mancherley Art bereitet werden. Aus dieſen obgedachten Dingen nun wird der Safft gebracht, durch Anbohrung des Stammes, oder Einſchneidung in die Schale oder Rinde; durch Auspreſſung und Quetſchung; durch Austreibung der Natur ſelbſt, da der Safft durch die Borcke hervor getrieben, und in ein Gummi durch die Sonne verwandelt wird. Verlanget man aber von einer gewiſſen Art eines Baum-Safftes in guter Menge, ſo iſt das beſte Mittel, man durchbohret nahe unten bey der Erde den Baum von der Mittags-Seite gantz hindurch, bis ohngefehr einen Daumen breit auf die Nord-Seite, und zwar etwas ſchräg in die Höhe, ſo wird der Safft um ſo viel beſſer herabwerts flieſſen. Einen dergleichen geſammleten Safft aber ein Jahr lang, und auch wohl noch darüber, bey gutem Geſchmack und Kräfften erhalten, füllet man ſelbigen auf gläſerne Bouteillen, und ſtellet ſolche an die Sonne. Wenn ſie alſo eine Zeitlang darinnen geſtanden, thut man ein Stückgen wohl ausgebackenes weiß Brot daran, läſſets zuſammen gähren. Hierauf aber ſeihet man den Safft von dem darein geworfenen Brot, füllet ihn wieder auf reine Bouteillen, wirfft in iede ein paar Würtz-Nelcken, und verwahret ihn aufs beſte mit Korck und Pech.

Sahne, ſuche Rahm.

Sahnen-Käs, ſiehe Käs.

Saiffe, ſiehe Seiffe.

Saite, heiſſet ein gedreheter feſter Faden, welcher, ſo er ſtraff angezogen wird, nach ſeiner Stärcke einen Klang oder Ton von ſich giebt, dannenhero dergleichen Faden ihren meiſten Nutzen bey den Muſicaliſchen Inſtrumenten oder Saiten-Spielen ſchaffen. Es werden dieſelben theils aus Metall, theils aus dem

Gedärme der Thiere, theils auch aus Seide
bereitet. Die Metallene ſeyn nichts anders
als ein ordentlicher Drat, welcher aus eiſer-
nen, ertzenen oder auch wohl ſilbernen ſubtilen
Stäblein verfertiget wird, welche ſo lange
durch die an der Weite immerzu abnehmende
Löcher eines Eiſens gezogen werden, bis ſie
die verlangte Stärcke erhalten. Die aus den
Därmen gemachte Saiten betreffend, ſo iſt ie
eines Thieres Eingeweide darzu dienlicher als
des anderen; doch braucht man am allermei-
ſten zu denenſelben die Därme der Schaafe,
Ziegen und Katzen, ihre Zubereitung aber be-
ſtehet in folgenden: Es werden dieſelbe zuvör-
derſt der Länge nach aufgeſchlitzet, und auf
das ſauberſte gereiniget; hieraus windet man
ſie über breite Rahme und dörret ſie. Nach
dieſem beitzet man ſelbige acht Tage lang in
ſcharffer Lauge, indem ſie täglich in die viermal
und noch mehr daraus gewaſchen werden, und
ſpaltet auch die zu denen kläreſten Saiten, da-
mit ſie recht zarte werden. Endlich machet
man ſie vermittelſt etlicher Schrauben nach der
Seiler Art auf ein Rad feſte, und ſpinnet ſie
durch vortheilhafftes Umdrehen. Zuletzt
wenn ſie nach ihrer unterſchiedenen Stärcke ge-
ſponnen, werden ſie der Länge nach an die
Wände eines Kaſtens, der einen von dichter
Leinwand bereiteten Deckel hat, über höltzerne
Nägel gezogen, und abermal getrocknet, wor-
bey ſie, indem der Kaſten überall wohl ver-
macht, aufs beſte mit Schwefel durchräuchert
werden, davon ſie eine ſchöne gelbe Farbe be-
kommen. So laſſen ſie ſich auch roth, grün,
blau, u. ſ. f. färben, wenn dieſe Farben glatt ab-
gerieben, mit ſcharffer Lauge angemacht, und
die Saiten darein getuncket worden. Nach-
dem ſolche auf eine und die andere Art gantz
fertig, überſtreichet man ſie mit dem beſten
Oele, und bindet ſie gemeiniglich in Büſchlein,
deren 60 vor ein Bund gerechnet werden, 60
ſolcher Bunde aber machen ein Käſtlein aus,
nach welcher Weiſe man ſie verkaufft und ver-
ſendet. Ob es nun wohl noch verſchiedene an-
dere Arten der Saiten giebt, welche aus Flachs,
Hanf, Seide, Coccos-Blättern, Aloe-Blät-
tern, von der Jucca und was deren mehr zube-
reitet werden können; ſo behalten dennoch
dieſe bereits beſchriebene, und zwar vornehm-
lich bey Muſicaliſchen Inſtrumenten den Vor-
zug und Preis. Es haben aber die Saiten
nicht nur, wie oben gedacht, bey dem Saiten-
Spiel ihren Nutzen, ſondern ſie werden auch
in ſehr vielerley Fällen in den Werckſtätten
und Manufacturen, z. E. zu Umtreibung der
Räder und dergleichen, mit gutem Vortheil ge-
brauchet.

Salamander, iſt ein Thier gleich einer Ey-
der, etwas kürtzer, dicker und langſamer. Sein
Biß iſt giftig. Im Frühling nach dem kalten
Regen läßt er ſich ſehen. Er iſt ſehr kalter
Natur, daß er alſo durchs Feuer ohne Schaden
gehen kan. Allein deswegen kan er nicht dar-
inne bleiben und leben.

Salat, iſt ein bekanntes Eſſen, welches
theils von gewiſſen Kräutern, theils von an-
dern Dingen mit Baum-Oel, Eßig, Saltz
und dergleichen zubereitet wird. Eigentlich
werden alſo alle Arten von Lactucken und En-
divien genennet, welche entweder rohe mit
Eßig und Baum-Oel begoſſen und mäßig ge-
ſaltzen, oder warm in Suppen, genoſſen,
oder wie andere Kohl-Kräuter zugerichtet
und abgemachet werden. Suche Endivien
und Lactucke. Auſſer dieſen beyden Arten
des eigentlich alſo genannten Salats, wer-
den verſchiedene andere Kräuter, wie Salat
zugerichtet und genoſſen, als da ſind: Löffel-
Kraut, Garten- und Brunn-Kreß, Portulac,
Seleri, Meerrettig, Rettig, Cichorien, ſo
wohl die Wurtzeln als das Kraut, wenn es
noch jung iſt, Gurcken, Rapuntzeln, Spar-
gel, Hopffen-Keime, Rübſen-Blätter, ge-
ſchnitten weiß oder Cappes-Kraut und der-
gleichen. Oder der rechte Salat wird mit
wohlriechenden und wohlſchmeckenden Kräu-
tern, als: Dragun, jungen Sauer-Ampffer,
Sauer-Klee, Pimpinell oder Bibinell, Iſop,
Pfeffer-Kraut, Peterſilien, Schnittlauch, Ker-
bel, Frauen-Müntz, Senff, Fraiſam- oder
Stieffmütterleins-Kraut, Meliſſen, Borra-
gen, Doſten oder Wolgemuth, Ochſen-Zun-
gen, Grevinne, kleinen Baldrian, Rauten,
Roßmarin, Geiß-Rauten zur Zeit der Peſt,
Winter-Ausſchlag von Rüben u. ſ. w. auch
mit Blumen, als jungen gelben Ritterſpo-
ren, Ringel-Blumen, Mertz-Violen, Maß-
lieben oder Margarethen-Blumen, Blumen
vom Ginſter oder Geniſt und dergleichen be-
ſtreuet, welches man einen Kräuter-Salat
nennet. Endlich wird auch alles dasjenige,
was kalt mit Oel und Eßig angemacht, an-
gerichtet, und zum Gebratens aufgeſetzet wird,
unter dem gemeinen Nahmen eines Salats
begriffen. Worzu annoch zu zehlen der wohl-
bekannte ſo genannte Italiäniſche Salat,
welcher auf gar verſchiedene Art bereitet wird,
davon wir hier nur eine einige zum Exempel
anführen wollen: Man wäſſert zuvörderſt gu-
te Sardellen, ſaubert ſie, und ziehet ihnen
von beyden Seiten das Fleiſch ab. Wenn
denn eine Schüſſel mit Auſtern, Capern, Ci-
tronen, Muſcheln, Oliven, Servelaten und
dergleichen Italiäniſche Waaren aufs beſte
und zierlichſte ausgeputzet, leget man gedach-
te Sardellen theils gerade, theils, wie etwa
Papier zuſammen gerollet, hin und wieder mit
darunter, gieſſet guten Wein-Eßig, oder
an deſſen Stelle Citronen-Safft und Gard-
ſeer-Oel darüber her, und garniret dieſes
Eſſen mit geriſſenen Citronen-Scheiben,
und geſchnittenen Citronen-Schalen, ſo iſt es
gut.

Salben, ſind allerhand zubereitete Heil-
Mittel von Oelen, Fetten, Spiritibus, Kräutern
und andern Dingen. Oel, Schmeer, Wachs,
Butter, Honig, Terpentin, Speck ꝛc. wird da-
zu genommen. Einfach und mit andern ver-
miſchet. Man hat Wund- Augen- Läuſe- und
Brand-

Brand-Salben ꝛc. Der ins Waſſer getröpfte und aufgeſchmoltzene Speck iſt die beſte Brand-Salbe.

Salbey, iſt ein Stauden-Gewächſe, zweyerley Gattung, zahm und wild. Die zahme hat lange, bleich-grüne, rauhe Blätter, eines ſtarcken angenehmen Geruchs, blühet blau, und bringt einen ſchwartzen glänzenden Saamen. Sie iſt zweyerley, die groſſe, breit-blätterige und die kleine, edle oder Creutz-Salbey. Die erſtere wird der groſſen und breiten Blätter halber alſo geheiſſen. Die andere iſt zwar der erſten gleich, aber ihre Blätter ſind ſchmäler und kleiner, und haben unten am Stiel zwey kleine Anhänge, wiewohl nicht alle, die alſo mit dem Blat ein Creutz formiren. Dieſe iſts, ſo am meiſten gebrauchet wird. Sie dienet zur Artzney und in der Küche. Sie wärmet, trocknet, reiniget das Geblüte, dienet zu kalten Gebrechen des Haupts und der Glieder, iſt ein treffliches Hals- und Wund-Kraut, vertreibt Zahn-Weh, Schwindel, Schlag ꝛc. bekommt den Engbrüſtigen und Schwindſüchtigen wohl, benimmt die Heiſerkeit, macht einen wohlriechenden Athem, und treibt den Harn. Drey Salbey-Blätter des Morgens mit etwas Saltz genoſſen, dienet wider die böſe Lufft. Ein Salbey-Blat in den Mund genommen und zerkäuet, zieht den Schleim aus dem Gehirn ab, heilet die vom Schlag verurſachte Lähmung der Zunge, und iſt den Stammlenden ſehr nützlich. Salbey in Wein oder Waſſer geſotten, den Mund damit geſpült, vertreibet die Mund-Fäule, und ſtillet das Zahnweh; mit Rauten-Eßig zerſtoſſen, auf die Puls gebunden, vertreibt die Fieber; alſo um die Stirn geſchlagen, ſtillet das Naſen-Bluten. Es pflegen ſie auch manche Leute auf eine faſt abergläubiſche Weiſe wider das viertägige Fieber zu gebrauchen, wenn ſie dem Krancken neun Tage nach einander Salbey zu eſſen geben, dergeſtalt, daß er den erſten Tag neun Blätter, und folgends immer eins weniger nehme. Der Salbey-Wein, ingleichen das Salbey-Bier ſtärckt den Magen und das Haupt, und bewahrt für dem Gifft. Der Saame zerſtoſſen in Lauge gethan, und das Haar damit gewaſchen, vertreibt die Milben, macht es aber etwas ſchwartz. In der Küche wird die Salbey in allerhand Fleiſch-Brühen, ingleichen Schöpſen-Braten, Aal und anderes zu ſpicken, abgekochte Schincken mit zu belegen, auch mit Eyern in der Pfanne aus Schmaltz gebacken, als ein Gebackens gebrauchet. In den Gärten hat man auſſer obgedachter groſſer breit-blättiger und kleiner edler oder Creutz-Salbey auch Cretiſche Salbey zweyerley Art, mit breiten oder ſchmalen um den Rand gekerbten Blättern; ingleichen vergüldete Salbey, deren Blätter mit gelben oder weiſſen Flecken und Striemen geſprenget. Ihre Vermehrung geſchiehet durch abgebrochene Zweige, welche man im wachſenden Monden vier Finger tieff in die Erden einlegt, und durch Schößlinge, welche man im Martio in eine gute Garten-Erde verſetzet. Sie will gar wenig begoſſen ſeyn, auſſer bey gar dürrem Wetter. Man ſoll ſie nicht mit Miſt, ſondern mit Laug-Aſche, oder alter Leimen-Erde düngen, ſo wird ſie deſto freudiger und wenn ſie öffters geſtutzet wird, deſto dicker wachſen. Von Rechtswegen ſoll bey der Salbey allezeit Raute gepflantzt werden, weil ſonſten die Schlangen, Kröten, Spinnen und ander Ungeziefer gerne darunter niſten, und das Kraut vergifften; man ſoll auch dahero, wenn man Salbey nöthig hat, nur die oben herumſtehenden Blätter abbrechen, und vor dem Gebrauch recht reine waſchen. Die wilde Salbey wird von etlichen für eine Art des Scharley gehalten, weil ſie nicht allein an der Geſtalt, ſondern auch an der Wirckung demſelben faſt gleich kommt. Sie wächſt gerne an dürren und ungebauten Orten, und an Hügeln, ſo gegen der Sonnen gelegen, iſt etwas kräfftiger und trockener, als die Garten-Salbey, und hat mit derſelben faſt einerley Krafft.

Sal-Leiſte, heißt an einer gewirckten Leinwand, wo ſich dieſelbe in der Breite endiget, und welche Seiten, weil die Fäden daſelbſt auf den Wirck-Stuhl bereits eingeſchlagen worden, nicht beſonders beſtochen oder eingeſchlagen und geſäumet werden dürffen. Es werden auch von einigen dieſe Seiten Selb-Enden, ingleichen Sal-Banden genennet.

Salm, ſiehe Lachs.

Salpeter, Salniter, iſt ein weiſſes Cryſtalliniſches oder Stein-Saltz, eines ſcharffen bitterlichen Geſchmacks, welches man bey uns aus gemeiner Erde auslauget und ausſiedet, ſo aus alten Schaaf- oder andern Ställen, Kellern, Mauer-Schutt und andern Orten, wo von dem Geflügel, ſonderlich von den Tauben der Miſt zuſammen geworffen wird, oder viel Harn hinkömmt, gegraben und gekratzet worden. In Ländern, wo ein fetter und lettiger Boden, und das Holtz in Menge vorhanden, gehet ſolche Salpeter-Siederey am beſten von ſtatten, allwo zu dem Ende beſondere Salpeter-Hütten angeleget werden. Es iſt aber dieſes nur ſo zu verſtehen, wenn man von gegrabener oder gekratzter Erde Salpeter ſieden will. Denn auſſer dieſen kan man an allen Orten und Enden Salpeter-Erde machen, und, wo nur das Holtz nicht gar zu ſehr theuer iſt, mit groſſem Profit und Nutzen bey Land-Gütern Salpeter-Hütten oder Siedwercke anlegen, nachdem man heut zu Tage bey unſeren kriegeriſchen Zeiten und bey der häufigen Schieß-Pulver-Conſumtion ungemein viel Salpeter nöthig hat, überdem aber auch, davon mehr bey allerhand Manufacturen und Fabriquen, ingleichen bey dem Pflantzen als ehemals gebrauchet wird, da man kein Pulver hatte, die Kriegs-Schüß- und Feuerwercker-Kunſt aber ja andere Geſchäffte noch nicht ſo hoch geſtiegen waren. Ja weil auch das Kratzen und Graben der Salpeter-Erde beſchwerlich und ein Privat-Mann dazu nicht leicht, oder doch mit groſſen Koſten und Verdruß, wenn er in andere

rer Leute Revier Salpeter-Erde kratzen, ſchrapen und ſuchen ſoll, gelangen kan, und eine Salpeter-Hütte darauf gründen wolte, ſo iſt die Pflantzung und Verfertigung der Salpeter-Erde vor andern anzurathen, und als ein leichter und beſtändiger Grund eines austräglichen Salpeter-Wercks anzuſehen. Wie man nun Salpeter-Erde ohne Koſten und mit leichter Mühe auf dem Lande anlegen, und gantze reichhaltige Gruben damit angefüllet bekommen, ſolche aber von Zeit zu Zeit unterhalten ſoll, das würde hier zu weitläufftig an- und auszuführen ſeyn. Daher wir den geneigten Leſer ins IV Stück der Leipziger Sammlungen von Oeconomiſchen Sachen und zwar ad 2 Art. weiſen müſſen, wo er umſtändliche Nachricht davon finden wird. Sonſt aber, wenn man nun Erde hat und Salpeter ſieden will, ſo wird eine verlohrne Hütte gebauet, und derſelben ein höltzernes Gefäſſe, wie ein halb von einander getheiltes Faß, das unten ein Zapfen-Loch zum Ablaſſen hat, mit der Salpeter-Erde des Morgens frühe faſt voll gefüllet, hernach ſo viel Waſſer, als in das Gefäſſe kommen kan, darauf gegoſſen, und alſo den gantzen Tag über ſtehen gelaſſen, des Nachts aber das vorgemeldte Zapfen-Loch nur ein wenig eröffnet, damit das Waſſer daraus in das untergeſetzte Geſchirre Tropfen-weiſe ausflieſſen möge. Dieſe Lauge muß bey einem Feuer in einem kleinen Ofen bis auf die Helffte einſieden, hernach wird ſie durch Büchen- oder Tannen-Aſche durchgelaſſen, damit die Fettigkeit davon komme, folgends in einem Keſſel ſo lange geſotten, bis der Salpeter an der Kelle ſich anzuhängen beginnet. So denn wird die Lauge lauter abgeſchöpfft, und durch das Schien-Körblein in die Laugen-Bütte gelaſſen, in welcher ſie erkaltet. Aus derſelben wird das Klare abgezapft, und in tieffe Keſſel oder Tröge, ſo in die Erde eingegraben, gefüllet, in welchen ſich der rohe Salpeter anſetzet. Dieſer wird durch wiederholtes Zerlaſſen und Kochen geläutert, bis er zum Gebrauch tüchtig worden. Nachdem er mehr oder weniger gereiniget, kommen deſſelben unterſchiedliche Sorten heraus, der beſte iſt, welcher roth, weiß, in langen und breiten Cryſtallen, und recht trocken iſt. Verlangt man ihn recht ſtarck und gut, ſo thut man ihn in einen Keſſel, ſchüttet ſo viel Weinſtein dran, daß es bis über den Salpeter gehet, rührt ihn wohl durch einander, ſiedet es auf die Helffte, ſeihet es ab, und läßt es kalt werden, alsdenn findet man das Saltz auf dem Boden in dem Keſſel, und den Salpeter in dem Gefäſſe, darein mans gethan hat. Um ihn von ſeinen fremden Saltzen zu reinigen, nimmt man ein Pfund ungelöſchten Kalch, zwey Pfund Saltz, und ein Pfund Galitzen-Stein, geußt denn allmählich eine Lauge von Wein-Eßig daran, und läſſet die Lauge drey Tage ſtehen, daß ſie lauter werde, darnach thut man den Salpeter in einen Keſſel, und ſchüttet die Lauge darzu, daß ſie über den Salpeter gehe, und ſiedet ſie ein, ſo findet man das Saltz und Alaune, und alle Unreinigkeit unten am Boden des Keſſels; ſeihet man nun die Lauge ſamt dem Salpeter in ein Gefäß, ſo wird der beſte Salpeter draus, und iſt deſſen ein Pfund mehr werth, als ſonſten zwey oder drey. Wenn man Saltz von Salpeter-Lauge machen will, lege man den Salpeter in ein Kalch-Waſſer, ſo daß dieſes bloß drüber gehe, rühre es mit einem Stöcklein unter einander, ſo zergehet das Saltz, und der Salpeter bleibet. In dem kalten Waſſer kan er nicht zergehen; hierauf muß man das Waſſer abgieſſen, ihn verſeihen, und ſodenn wieder trocken werden laſſen. Wenn man Salpeter läutern will, daß er ſchön langſchüßig werde, ſo nehme man weiſſen gebrannten Wein-Stein, nach Belieben, waſche ihn rein mit lauter Waſſer, und laſſe ihn wieder trocknen, alsdenn ſtoſſe man ihn klein, zerlaſſe ihn in einem ſauren Wein-Eßig über dem Feuer, und ſeihe ihn, wenn er kalt worden, lauter durch ein Tuch. Hernach muß auch Salpeter klein zerſtoſſen, und klar Waſſer darauf gegoſſen werden, damit er zergehe, beydes laſſet mit einander auf die Helffte einſieden, gieſſet von dem zerlaſſenen Wein-Stein mit dem Wein-Eßig darein, ſchwencket ihn mit, und laſſet ihn mit einſieden, gieſſet ihn in ein ander Geſchirr, und ſetzet es in einen Keller, ſo ſchieſſen hübſche und groſſe Cryſtallen auf, die laſſet trocken werden. Siedet das andere Waſſer zur Helffte ein, thut ihm wie zuvor, und ſetzet es in einen Keller, ſo ſchieſſen wilde Cryſtallen, und ihr habt ſchönen geläuterten Salpeter, welchen ihr vor der Lufft an einem warmen Orte verwahren müſſet. Wer etwas weitläufftigere Nachricht von dem Sieden und Läutern des Salpeters zu wiſſen begehret, kan des Simienowitz Büchſen-Meiſterey, ingleichen Furtenbachen und andere, ſo von der Feuerwercker- und Büchſen-Meiſterey geſchrieben, nachſchlagen. Auſſer denen Salpeter-Siedwercken hat man auch Wachswercke, welche aber koſtbarer anzulegen. Indem man ordentliche Gewölbe, worinne der Salpeter entweder in Zapfen oder in Röhren wächſt, dazu brauchet. Wenn man ein ſolches Gewölbe machen will, ſo iſt folgender Geſtalt zu verfahren: Der Mauer-Kalch, womit das Gewölbe gemauret werden ſoll, muß von ungelöſchtem Kalche, der mit Regen-Waſſer angefeuchtet, drey Theilen andern Kalch, einem Theil Schaaf-Harn, und drey Theilen Schaaf-Miſt, (welches alles wohl durch einander geſchlagen, und mit gemeinem Saltz beſprenget wird,) angemachet, und das Gewölbe vier Ellen hoch zugeſchloſſen werden. So lange ihr nun den Salpeter bauen wolt, müſt ihr über dem Gewölbe einen Garten von guter Salpeter-Erde anlegen, den nach Belieben beſäen, und zuweilen mit vorhin geſammleten Regen-Waſſer, ſo mit Salpeter-Lauge, Schaaf-Miſt und Harn vermiſchet iſt, anfeuchten. Wo dieſes alle vierzehen Tage geſchiehet, ſo ſoll hernach der Salpeter häufig im Gewölbe wachſen. Wenn man Salpeter probiren will, ſo ſchütte man ein wenig auf ein Holtz, und zünde es an; giebt er einen Knall, ſo iſt noch unrein Saltz darin; giſchtet

er, ſo iſt er noch mit einer öligen Feuchtigkeit vermiſcht; läſſet er einen Satz hinter ſich, ſo hat er noch viel irdiſcher Unreinigkeit; wenn er aber ſchnell und rein abbrennt, ſo iſt er lauter und gut. Der vornehmſte Gebrauch des Salpeters iſt in dem Büchſen-Pulver und andern Kunſt-Feuern; ſo wird er auch zu Bereitung des Scheide-Waſſers genommen. In der Artzney hat er ſeinen guten Nutzen, abſonderlich bey Erhitzungen, dieweil er kühlet, und die Säffte nicht gerinnen läſſet, ſondern in ſtetiger Flüßigkeit erhält, weswegen, wenn er behörig gereiniget, er in hitzigen Ungariſchen Kranckheiten und Wund-Fiebern, Bräune und Seitenſtechen, in gewöhnlichem Geträncke zerlaſſen, ein herrliches Mittel iſt, wenn nur kein Durchfall oder ſcharffes Serum vorhanden; ſo löſchet er auch die von überflüßigem Gebrauch des Branteweins entſtandene Hitze. Des Salpeters bedienet man ſich auch in der Haushaltung bey Einſaltzung des zum Pöckel beſtimmten Fleiſches, weil er demſelben eine ſchöne rothe Farbe zuwege bringet.

Salſamenta, werden heut zu Tage in unſern Küchen genennet alle eingeſaltzene Fiſche, dergleichen die Cabeliau, Hechte, Heringe, Lächſe, Sardellen, Stöhre u. ſ. f. von denen bereits unter eines jeden beſonderen Erklärung ausführlich gehandelt.

Salſe, ſuche **Tuncke**.

Saltz, iſt das allernöthigſte Gewürtze in einer Küche, ohne welches kein eintziges Eſſen ſchmackhafft bereitet werden kan. Es wird ſolches entweder aus der Erde gegraben, oder aus Saltz-Waſſer durch Abrauchen gewonnen, oder wie in Portugal, Spanien und Franckreich aus dem See-Waſſer durch die Sonnen-Hitze bereitet, welches folgender Geſtalt geſchiehet; Es wird nemlich das Waſſer durch Gräben aus der See in einen andern, und denn noch in den dritten, in welchem es höchſtens ein und einen halben Zoll hoch ſtehen bleibet, und iſt ein ſolcher Teich faſt 225 Fuß ins Gevierte. Wenn es recht heiß, oder auch windig Wetter iſt, ſonderlich wenn der Wind Nord-Weſt wehet, ſo gerinnet das Saltz im letzten Teiche ſo gleich in der erſten Nacht. Dergleichen Saltz wird viel in die See-Städte verführet, und daſelbſt zu ſchönem weiſſen Saltz in denen angelegten Saltz-Siedereyen raffiniret. Das gegrabene Saltz nennet man Stein-Saltz, dergleichen in Klein-Pohlen um Cracau, in der Neapolitaniſchen Landſchafft Calabrien, in Catalonien und bey Hall in Tyrol häufig gegraben, und an den erſtern Orten in Blöcken verführt, an dem letzten aber in Gruben geworfen, in ſüſſem Waſſer zerlaſſen, und ſodenn ausgeſotten wird. Das Stein-Saltz iſt an Farben und Güte unterſchiedlich, weiß, grau, roth und dergleichen, wenn es rein, klar und durchſichtig, wird es vor das beſte gehalten. Mit Saltz-Quellen iſt Deutſchland trefflich verſehen, und ſind die berühmteſten die Lüneburgiſche, die zu Hall in Sachſen, Franckenhauſen in Thüringen, Saltzungen an der Werre, Artern in der Graffſchafft Mansfeld, Apolda im Weymariſchen, Saltze, Aſchersleben, Staßfurth, Colberg in Hinter-Pommern, Hall im Saltzburgiſchen, Sitten in der Schweitz, Kitzingen in Francken, Hall in Schwaben, Hallſtadt in Ober-Oeſterreich, Reichenhall in Bayern ꝛc. Das Waſſer wird durch gewiſſe Schöpff-Werke aus den Brunnen gezogen, in kupffernen oder bleyernen Pfannen geſotten, bis ſich das Saltz geſetzet, welches hernach getrocknet, in Tonnen geſchlagen und zum Gebrauch verführet wird. Dieſes iſt viel beſſer und nützlicher zu gebrauchen, als das Stein- und Meer-Saltz; Denn jenes iſt nicht allezeit gleich Saltz-reich, dieſes aber, wenn es nicht gereiniget, dienet nur zum Einſaltzen. Ein gutes Saltz muß weiß und rein an Farbe; hell und durchſcheinend, Cryſtallen-artig geecket; feſt und körnig; leicht am Gewicht; trocken; klein an Körnern; rein am Geſchmack, doch ſcharff auf der Zunge: nicht übelriechend; auch lauter, und mit andern Erd-Säfften nicht vermiſcht ſeyn; im Waſſer ſich leicht, geſchwind, und ohne zu giſchten zerlaſſen, und das Waſſer davon nicht trübe, oder ſonſt unrein werden; wenn es über dem Feuer geröſtet wird, muß es luſtig knaſtern; die Probe im Läutern und Calciniren wohl halten; für ſich dauerhafft ſeyn, und nicht zerſchmeltzen; und was damit eingeſaltzen wird, wohl erhalten, und für Fäulniß bewahren. Von dem Saltz, welches in der Baum- oder Korn-Blüthe geſotten worden, ſoll das Fleiſch und der Käſe, ſo damit eingeſaltzet wird, leicht madigt werden. Das Saltz in ſeiner guten Maſſe gebraucht, kömmt der Geſundheit ſehr wohl zu ſtatten, wie es denn in innerlichen und äuſſerlichen Gebrechen treffliche Wirckung hat, ſonderlich befördert es die Verdauung, und erwecket den Appetit, hilfft vor Verſchleimung des Magens, verzehrt die kalten Feuchtigkeiten bey Waſſerſüchtigen, zermalmet den Blaſen- und Nieren-Stein. Es iſt aber nicht nur für die Menſchen, ſondern auch für das Vieh eine treffliche Sache, und eine rechte Artzney für die Schaafe, Kälber und anderes junges Vieh; denen Pferden wird Stein-Saltz, wo es zu bekommen, in die Krippen geleget, davon ſie lecken, und Luſt zum Freſſen gewinnen.

Saltz-Klöſe, Saltz-Laacken, ſind eine Vermiſchung von Saltz, Backofen-Leimen, und allerhand Geſäme, welches zuſammen in eine Maſſam gebracht, und an einem gelegenen Ort, die Tauben damit anzulocken, von denen Tauben-Fängern geſchlagen wird. Es nehmen aber dieſelben folgende Sachen darzu: Coriander, Anis, Fenchel, Kümmel, Schaafmüllen-Saamen, Eberwurtzel, Süßholtz, Hanff-Saamen, Linſen, Wicken, Haſelwurtz, Meiſterwurtz, Eiſen-Kraut, gemein Saltz, und ausgebrannten Backofen-Leimen, eines jeden von dieſen nach Proportion, in einem Mörſel wohl zerſtoſſen, und mit Menſchen-Harn in einem Keſſel geſotten, und endlich den geſtoſſenen Backofen-Leimen auch hinein geworffen; alsdenn nimmt man die Maſſam heraus, und ſchlägt

ſchlägt ſolche in viereckigte höltzerne Käſtlein,
anderthalb oder zwey Schuh gemeiniglich ins
gevierte, und zwey bis drey qver Finger tieff,
und richtet ſolche auf dem Tauben=Herd, auf
der Erden hin und her, wie und wo man ſelbſten
hin will. Man muß aber die Saltz=Klöſe vor
dem Vieh, ſonderlich vor den Schaafen wohl
verwahren, und ſolche dahero ſo lange zugedeckt
bleiben laſſen, bis man ſelbſt auf dem Herd in
der Hütten darbey, und der rechte Tauben=
Strich angehet.

Saltz=Kraut, ſiehe Anthyllis.

Saltz=Meſte, oder Saltz=Fäßlein, be=
Saltz=Meſte, oder Saltz=Fäßlein, ſo iſt es ein
deutet zweyerley; wenn es groß iſt, ſo iſt es ein
viereckigtes von höltzernen ſchwachen Bretlein,
zuſammen=geſetztes und mit einem Deckel ver=
ſehenes Geſchirr, worinnen das Saltz in der
Küchen verwahret wird; iſt es aber klein, ſo be=
deutet es ein von Silber, Zinn, Porcellan oder
Blech verfertigtes kleines Tiſch=Geſchirr,
obenher mit einem tieff ausgeholerten Boden,
unten aber mit einem breiten Fuß verſehen,
wird mit Saltz angefüllt, auf die Tafeln und
Tiſche geſetzt.

Salvo Errore Calculi, ſiehe *Error Calculi*.

Sammet, iſt ein koſtbares ſeidenes Gewebe,
welches theils zu Kleidungen, theils zu ein und
anderen Mobilien gebraucht wird. Er ward
vor dieſen aus Franckreich, und denn ſonderlich
aus Italien zu uns gebracht; anietzo aber ver=
fertigt man dieſen auf das anſehnlichſte an ver=
ſchiedenen Orten Deutſchlandes, und unter
andern auch allhier bey uns. Man findet ihn
von unterſchiedener Gattung, insgemein wird
er eingetheilt in ein= und ein halb=zwey=drey=
bis vier=härigen Sammet, und beſtehet der Un=
terſcheid darinnen, daß z. E. zu den vier=häri=
gen Sammet mehr Fäden im ſo genannten
Poil, als zu dem gering=härigen ſind; wie denn
deſſen Güte eben durch die Streiffen, die ſich an
deſſen beyden Leiſten befinden, abzunehmen;
dahero bey dem vier=härigen vier Streiffen,
bey dem drey=härigen drey Streiffen, und bey
dem ein und ein halb=härigen nur ein Streiffen
anzutreffen. Wenn aber gedachte Leiſten noch
mit einem Gold= oder Silber=Faden durchzo=
gen ſind, ſo iſt dieſes das Merckmal, daß der
Sammet von einer hohen und koſtbaren Farbe.
Der feinſte iſt feſt und dick geſchlagen; der
ſchlecht und dünn geſchlagene aber, wie auch
derjenige, der einen leinenen Boden hat, heiſſet
Plüſch=Sammet; derjenige, welcher ſehr
lang=härig iſt, und ſtat des Peltzes unterge=
füttert wird, heiſſet Peltz=Sammet; wenn
die Qväſtlein daran nicht aufgeſchnitten, nen=
net man ſolchen geriſſenen Sammet. In
dieſen laſſen ſich allerhand Figuren, Blumen
und dergleichen auf das zierlichſte ausſchnei=
den, indem gedachte Qväſtlein nach dem Grun=
de des erwehnten Muſters aufgeſchnitten, und
mit beſonderen darzu dienlichen Scheeren et=
was verſchnitten werden, ſo, daß hernach der
Grund wie Sammet glantzend, die Figuren
aber erhaben, und alſo die Qväſtleins gantz blei=
ben, dergleichen iſt auch der geblümte Sam

met, ingleichen der ſälbe. Der Cameel=
haarne Plüſch iſt auch eine Art Sammet, der
ſowohl glatt, als geblümt aus Cameel=Haa=
ren und leinenen Faden gewircket iſt.

Sammet=Blumen, ſuche Amaranten.

Sammet=Bürſte, ſiehe Kehr=Bürſte.

Sammet=Roſe, Africaniſche Reinfarn,
Winter=Roſe, iſt ein Gewächs, ſo eine gel=
be, ſelten eine weiſſe Blume trägt. Man
hat ſie groß, klein, einfach und gefüllt. Sie
blühet im Herbſt.

Sand, iſt eine Art klein geriebener ſteini=
ger Erde, die trocken, und weil ſie nicht an
einander hänget, leicht zu bewegen iſt. Er
wird entweder aus der Erde gegraben, oder in
den Strömen und am Meer gefunden. Sei=
nen Eigenſchafften nach iſt er unterſchiedlich,
grober und feiner, an Farben weiß, gelb, röth=
lich und ſchwartz. Sein vornehmſter Ge=
brauch iſt bey dem Bauen, da er unter den
Kalch gemiſchet wird, demſelben eine beſſere
Bindung zu geben. Hierzu dienet vornemlich
der gegrabene Sand, und darunter der roth=
liche, nächſt demſelben aber der graue oder
ſchwärtzliche. Welcher Sand in der Hand ge=
rieben rauſchet und knirſchet, oder an ein weiß
leinenen Tuch geworffen, keine Flecken hin=
terläßt, oder in Waſſer gerühret, daſſelbe nicht
ſonderlich trübe macht, der iſt gut. So die=
net auch der friſch gegrabene Sand beſſer zum
Mauren, als wenn er lang an der Lufft und
Sonne gelegen, hingegen taugt derſelbe zum
Berappen und Tünchen nicht. Daferne
man aus Noth Meer= oder Fluß=Sand brau=
chen müſte, könte man ihn mit etwas Zie=
gel=Mehl vermengen. Der rothe Sand ſte=
het ſehr ſchön in Gärten zu Alleen und Gän=
gen in Blumen=Stücken und Parterren.
Der Fluß= oder Waſſer=Sand wird zum
Ziegel=Streichen, und der weiſſe Sand zum
Scheuren gebraucht. Sandiger Boden iſt
mehrentheils unfruchtbar, weil er keine Feuch=
tigkeit hält, doch wenn der Sand mit einer
ſchwartzen Moor=Erde vermiſchet, iſt er ſon=
derlich zum Garten=Werck ſehr gut. Der
weiſſe Sand aber iſt der allerelendeſte, wenn
er ſehr klein und unvermiſchet iſt. In ſan=
digen Aeckern wächſet das Getraide reiner,
als in ſchwartzen und leimichten. Uiber die=
ſes wird auch der klare Sand in einer Haus=
haltung zum Scheuren der Gefäſſe und der
Fuß=Böden gebrauchet, auch wohl biswei=
len über die letzt gedachten geſtreuet, damit
dieſelben nicht ſo gleich vom Unflat beſudelt
werden mögen. Daher ſind ſonderlich die weiſ=
ſen Sand=Gruben auf dem Lande nicht zu
vernachläßigen.

Sand=*Allee*, ſiehe *Allee*.

Sand=Dorn, Weiden=Dorn, iſt eine
Staude, ſo bis Mannes=hoch wächſt, auch
wohl zu einem Baum kan gezogen werden. Er
hat zähe Aeſte, lange ſchmale Blätter, oben
grün und unten weißlich; Seine Frucht ſind
gelbe runde Beerlein, Traubel=weiſe beyſam=

men ſitzend, ſauer und herb am Geſchmack, und inwendig mit einem Körnlein verſehen. In Ober-Deutſchland am Rhein und an der Donau wächſt er gar häuffig, bey uns aber wird er zur Luſt in denen Gärten gehalten, und durch ſeine Schößlinge fortgepflantzet.

Sandel, iſt das Holtz eines Baumes, davon in Indien gantze Wälder voll angetroffen werden. Dieſer Baum kommt denen Nuß-Bäumen ziemlich gleich, und die Früchte ſind denen Kirſchen ähnlich, werden aber nicht geachtet. Das Holtz iſt von dreyerley Farbe, nemlich weiß, gelb und roth, davon iſt das letzte das geringſte, aber auch das gangbarſte. Die gute Art davon iſt hartſpaltig, und die Adern gehen nicht durch auf einander. Es wird gemeiniglich auf einer Mühlen klein geſtoſſen, und zu Anfärbung der gebrannten Waſſer, wie auch in den Färbereyen gebraucht, da hergegen das weiſſe und gelbe um der mehrern Kräffte und des Geruchs willen in der Artzney vor jenem guten Nutzen ſchaffet. Der gelbe Sandel iſt von dem weiſſen auch darinnen unterſchieden, daß er einen guten Geruch und ein Gummi von ſich giebt, wenn man ihn auf Kohlen legt; der weiſſe iſt hergegen auſſen herum etwas ſchwärtzlicht, und hat gar keinen Geruch. Der Sandel iſt gut vor den Magen und vor Flüſſe, vertreibt das Kopff-Weh, und dient in hitzigen Fiebern.

Sand-Küſſen, iſt ein von Sammet, Tuch oder andern Zeug auf mancherley Art zuſammen-geſetztes und mit Sand derb und dichte ausgeſtopfftes Küſſen, deſſen man ſich bey dem Nehen bedienet. Siehe Nehen.

Sand-Läuffer, ſiehe Gries-Huhn.

Sand-Sieb, iſt ein blechern oder drätern Sieb, wodurch der Sand in Gängen, Sälen, Zimmern, klar und fein gleich geſiebet und geſtreuet wird.

Sand ſtreuen, iſt ſonderlich eine häusliche Verrichtung der Reinigkeit, ob es gleich auch in Gärten geſchieht, da man in die geſcheuerten Zimmer, Säle und Gänge klaren Sand ausſtreuet, und dadurch die allzu ſchnelle Verunreinigung, ſo von denen, die ein- und ausgehen, geſchieht, verhütet, hiernächſt aber auch, wenn etwas Naſſes oder Unreines in denen Zimmern verſchüttet worden, alſobald Sand darauf ſtreuet, und nicht nur den ſchlimmen Anblick, ſondern auch offt den garſtigen Geruch verhindert, ja die Unreinigkeit beſſer aus dem Zimmer kehren kan. Deswegen iſt alſo der Sand, ſonderlich der klare und weiſſe, nächſt dem Scheuern auch zu dieſem Zweck in einer reinlichen Wirtſchafft ſehr dienlich. Es iſt aber hierbey die Behutſamkeit nöthig, daß man den geſtreuten Sand nicht allzu lange dürffe liegen, zu klein treten, und austrocknen laſſen, daß er endlich leichter Staub wird. Denn alsdenn macht er die Zimmer, Kleider und Geräthe ſtaubig, und incommodiret leicht auf der Bruſt, in denen Augen und in der Naſe.

Sand-Torte, oder Sand-Tarte. Es iſt zwar unter dem Artickel Auffgelauffner Koch viel von Torten geſaget, und auch eine unter dem Nahmen, Auffgelauffner Eyer-Dotter-Koch, angegeben worden, welche beynahe einer Sand-Torte gleich kommt. Indeſſen ſind doch die meiſten andern Arten derer Torten denen wenigſten Mägen gut, wo dieſelben aus einem fetten Torten-Teig beſtehen, wenn ſie auch ausgebacken ſind, welches aber doch ſelten zu gerathen pfleget. Die Sand-Torte aber iſt etwas ſehr delicates, und dabey gantz geſundes. Sie wird folgender Geſtalt gemachet: Man nimmt z. E. zu einem Pfund guter Schmeltz-Butter, ein Pfund gut Mehl, drey bis vier Eyer halb gantz, und halb nur die Dotter, und endlich ein halb Pfund Zucker. Die Butter wird im Reib-Aſch zu Schaum oder Schnee gerieben. Dazu aber gehören gute Arme. Nach und nach werden die Eyer darein geſchlagen, und zuletzt auch nach und nach das Mehl und der Zucker. Alsdenn iſt die Maſſe fertig, die man auf einen Bogen Papier in die Torten-Pfanne, und zwar am beſten ungefüllet bringet, bey gelinder Hitze aber backen läſſet. Dieſe Torte zergehet einem in dem Munde, und iſt ungemein verdaulich.

Sand-Uhr, ſiehe Seiger.

Sane, ſuche Rahm.

Sang-Herd, iſt eine Art von Vogel-Herden, auf welchen man nur denen groſſen Sang-Vögeln zu ſtellen pflegt. Die Vogel-Steller machen eigentlich dreyerley Unterſchied unter denen Sang-Herden. Als erſtlich die Sommer-Herde, auf welchen ſie mit dem verhaltenen Geſang ſtellen; Zweytens die Herbſt-Herde, auf die fremde Halb-Vögel, Wein-Droſſeln, Meer-Amſeln, Krammets-Vögel und dergleichen; Und drittens Winter-Lager-Herde, auf erſt gedachte Krammets-Vögel. Auf dergleichen groſſen Sang-Herden müſſen die Büſche, welcherley Art man nun von ſolchen gebrauchen will, gar leicht und einzeln, und nicht ſo dicke, als auf die Herbſt-Herde geſtecket werden. Ferner machet man vor die Gräblein der Garne, ſo lang ſolche ſeyn, auf iede Seite ein ſchwanckes rundes Stänglein, nicht gar vier qver Finger, oder einer Hand hoch von der Erden, darauf ſitzet der wilde ankommende Vogel gar gerne, und höret dem Geſang fleißig zu; zu denen Läuffern, und an ſtat der Bügel, welche zu denen Herbſt-Herden gebrauchet werden, wird nach der Länge der Garne ein feiner Seimen ſtarck geſpannet, an oder in dem Seimlein gehet ein Ringlein, daran wird der Läuffer angemachet, alſo, daß er daran weitläufftig hin und wieder ſchweiffen kan. In der Mitte des Buſches wird gleichwohl noch ein Läuffer an einen Bügel gemacht

gemacht. Zu dieſen Herden muß man ſich eine gute Gelegenheit auserſehen, etwan im Walde einen ziemlichen Wieſen-Grund, ſo mit einem Thal oder kleinen Grunde nach dem Holtze zu ſtreichet, ſein zu Anfang einer Höhe, nachdem ſich nemlich der Strich lenckt. Giebt es keine Bächlein allda, ſo muß man etliche ausgehöhlte Klötzigen oder Scherbeln in die Erde und Herde graben, damit ein wenig Waſſer darein gegoſſen werden, und ſtehen bleiben könne. Man muß dieſe Herde fleißig abwarten, und frühe vor Tage ausgehen, daß, wenn die Herde weit abgelegen ſind, man faſt noch vor Tage aufſtellen, die Lock-Vögel zurechte ſetzen, und die Läuffer anbinden, ſpeiſen und träncken könne. Wenn viele fremde Vögel vorhanden, und im Anzug ſind, darff man um etlicher weniger willen, ſo etwan einfallen, nicht alsbald ziehen, damit nicht ſolchergeſtalt die andern verſchlagen werden. Wo ſie aber nicht fort wollen, ſo nimmt man mit, was man bekommen kan. Die groſſen Sang-Vögel ſingen auf dieſen Sang-Herden aufs längſte nur ſechs Wochen. Wer nun ſolche gar zeitlich um Johannis- oder Margarethen-Tag anzuſtellen willens iſt, der ſoll billig ſolcher Sang-Vögel, als Amſeln, Droſſeln und Ziemer ſein viel, bey zwölff und mehr Stücken einſetzen, und im Anfang nur die Helffte aus dem finſtern langen, hingegen, wenn dieſelben vier bis fünff Wochen lang geſungen, und etwan anfangen nachzulaſſen, kan man alsdenn wieder friſche Vögel ausſetzen, und auf ſolche Weiſe können dergleichen Sang-Herde faſt bis zu angehendem Herbſt gebrauchet werden. Weil aber dieſe grobe Vögel im Einſetzen ſehr trauren, muß man ſie ſonderlich wohl warten, und ihnen beyzeiten Ameiſen mit den Eyern, wie auch geſtoſſenen Mohn-Saamen oder Hanf bisweilen unters Freſſen mengen, auch den Geſtanck und Unflat von ihnen hinweg ſchaffen, und in einem Napff etwas Waſſer hinſetzen, damit ſie ſich bey hitziger Zeit baden können, oder man muß ſie wenigſtens mit friſchem Waſſer beſprengen. Im Stellen werden die Lock-Vögel mit dem verhaltenen Geſang iede Gattung gleich gegen einander über gehencket, als Amſel gegen Amſel, Droſſel gegen Droſſel, u. ſ. f.

Sang-Vögel, ſiehe Vogel.

Sanickel, iſt ein Kraut, welches ſowohl wild in feuchten Thälern und dancklen Wäldern wächſt, als auch in Gärten gezogen wird. Es hat eine ſchwartze zaſerichte Wurzel, der Chriſt-Wurtzel faſt ähnlich, iſt inwendig weiß, und eines herben und bittern Geſchmacks. Die Blätter ſind rund, wie die Blätter des Tauben-Fuſſes, in fünff Unterſchiede zertheilt, wie das Fünffinger-Kraut, von Farben licht-grün und glatt, ſie ſind auch rings umher zerkerbt, und hat ein iegliches Blat ſeinen beſondern braunlichen Stengel. Mitten aus dem Stöcklein wächſet ein dünner, glatter, binſen-ähnlicher Stengel, ohne alle Knoten oder Gelencke, anderthalb Spannen hoch herfür; dieſer breitet ſich oben in Neben-Zweige aus, auf welchen ſich im Junio ſchöne träuſchlichte weiſſe Blümlein zeigen, daraus hernach der Saamen, in Geſtalt kleiner Kletten folget, der ſich wie der Saamen des Klebe-Krauts, oder wie der Odermennige an die Kleider hänget. Dieſes Kraut wird in den Gärten von dem Saamen fort gebracht, und derſelbe im Frühling in gute Erde an einen feuchten und ſchattigen Ort geſäet. Es hat einen bittern Geſchmack, wärmet, trocknet und reiniget, und iſt eines der beſten Wund-Kräuter, indem es innerlich und äuſſerlich gebraucht wird, wider offene Wunden, freſſende Schäden, Fiſteln und Geſchwüre. In Waſſer geſotten, oder gepülvert mit warmen Bier eingenommen, ſtillet es das Blut-Speyen, Blut-Harnen, weiſſe und rothe Ruhr, und heilet innerliche Verletzungen.

Geſprengter Sanickel, wird in Gärten unterhalten, hat eine Menge dicker runder Blätter, dünne Stengel, überaus zierliche Blümlein, als wie Sternlein, und ſchwartzen Saamen in zweyfachen Hülſen. Dieſe Art Sanickel ſoll mit dem Steinbrech einerley Kräffte haben.

Berg-Sanickel, wächſt auf denen Stein-Felſen der höchſten Gebirge, darauf der Schnee lange liegen bleibt, wird aber auch in ſumpfigten Gräben und Seen gefunden. Iſt ein treffliches Wund-Kraut, und kan auch innerlich wider die rothe Ruhr mit Nutzen gebraucht werden. Der

Berg-Sanickel, oder **Berg-Schlüſſel-Blume**, giebt es zweyerley Arten, einfache und gefüllte: Jene hat einen hohen Stengel, an deſſen Gipffel ein kleines bleiches Blümlein hervor wächſt, welches den Rand ſeiner Blätter unter ſich hängen läßt: Dieſe, die gefüllte, iſt ſowohl wegen der Geſtalt, als auch wegen der Farbe, von der einfachen unterſchieden; denn auſſer dem, daß ſie auf Citronen-Farbe ziehet, ſo bringt ſie Blumen, deren eine in der andern ſtehet, welche dannenhero bey den Frantzoſen den Nahmen l'un dans l'autre, eine in der andern, bekommen haben. Alle beyde Arten wollen in gutem Erdreich und an einem Sonnen-reichen Orte ſtehen, und gleiche Wartung, wie die Margarethen-Blümlein haben.

Sardelle, iſt ein kleiner Fiſch mit einem Gold-farbnen Kopff, einem grünen und blauen Rücken und weiſſen Bauch, ſonſten dem Heeringe gantz gleich. Weil nun dieſer Fiſche beſte Art in dem Mittelländiſchen Meer, und bey der Inſel Sardinien in Menge gefangen werden, hat man ihnen auch daher den Nahmen Sardine oder Sardelle beygeleget. Im May, Junio und Julio

lio ſtreichen ſie Hauffen-weiſe, und wer-
den an denen Frantzöſiſchen und Italiäni-
ſchen Ufern gefangen und eingeſaltzen, in
kleinen Fäßgen zu uns gebracht, da ſie denn
zwey Jahr dauren können. Die aus Franck-
reich und Portugall zu uns gebracht wer-
den, ſind mehr unter dem Nahmen der
Anſchowis bekannt, und von den andern,
ſo aus Italien von Livorno kommen, und
eigentlich Sardellen heiſſen, darinn unter-
ſchieden, daß ſie viel kleiner, und ihnen die
Köpffe abgeſchnitten ſind. Beyde, wenn ſie
friſch und gut, müſſen hart, auswendig
weiß, inwendig röthlich, und wenn das Fäß-
lein geöffnet wird, nicht übel-riechend ſeyn.
Sie werden roh genoſſen, wenn ſie nach der
Länge zerſchnitten, das Fleiſch von den Grä-
ten abgezogen, und vor Lecker-Mäuler in
Wein geweichet, ſonſt aber gewöhnlich in
Waſſer oder Milch geleget, damit die Sal-
zigkeit ausgezogen werde, hernach mit Eßig,
Baum-Oel, Pfeffer, Capern, Granaten-
Körnern und klein geſchnittenen Citronen-
Schalen, wie ein Salat zugerichtet. Man
kan ſie aber auch ſieden, und in allerhand
Brühen gebrauchen, auch im Gefüllſel, zum
Geflügel, Span-Ferckel und Fiſchen, ſolches
damit zu würtzen. Sie ſchärffen den Ge-
ſchmack, erwecken den Appetit, ſind viel zär-
ter als die Heeringe, und werden vor geſund
gehalten. Einige pflegen auch wohl die En-
gelländiſche und Norwegiſche kleine Sprott-
Heeringe an deren Stelle zu gebrauchen,
oder nehmen gar geſaltzene Heeringe, wäſ-
ſern ſie in Wein oder Milch, ſchneiden lan-
ge in Sardellen-Gröſſe platte Stücklein dar-
aus, und übergieſſen dieſe mit Oel und Eßig,
ſtreuen Pfeffer und Spaniſchen Hopffen dar-
über.

Sarge, iſt ein glatter und von offenen un-
gedreheten Faden dichter Zeug, ſo theils aus
Seiden, theils aus Wolle gewebt; die ſei-
dene, welche einfärbig, und auch Soy roſſata
genennet wird, iſt feiner und ſtärcker als der
Atlas, und hat ebenfalls einen feinen Glantz.
Die wollene findet man gepreſt von unter-
ſchiedener Güte und Art, dergleichen z. E.
Sarge Imperial, welches die breiteſte, und
Sarge de Poys, ſo eine Art von ſchlechten und
leichten Calamanc.

Satin, heiſſet die geringe und leichte Sorte
von Atlas, welchen man auch ſonſt Bällgen-
Atlas zu nennet pfleget.

Saſſefraß, ſiehe Fenchel-Holtz.

Sattel, heiſſet derjenige Sitz, der auf das
Pferd geleget wird, damit der Reuter deſto be-
quemer darauf fortkommen möge. Er iſt zu-
ſammen geſetzt aus zweyen Sattel-Bogen, die
von Holtz, aber mit eiſernen Blechen beſchla-
gen ſind, unter welche zwey Küſſen, die auf
des Pferdes Rücken geſchicklich anliegen; oben-
her iſt er ausgepolſtert, mit Leder, Tuch oder
anderem Zeug überzogen, vorne mit einem
Knopff, der Sattel-Knopff genannt, gezie-
ret, und etwas erhöhet, damit der Reuter fe-
ſter ſitzen könne; hinten hat er gleichfalls
einen Gegenhalt. Zu ieder Seite hänget ein
Steig-Bügel an ſeinem Steig-Riemen.
Er wird mit einem Gurt, ſo unter des Pfer-
des Bauch durchgehet, feſt angegurtet, und
mit Bruſt- und Schwantz-Riemen verſehen,
damit er weder vor noch hinter ſich rücken
könne. Die Sättel ſind nicht alle einander
noch allenthalben gleich. Die Engliſchen
Sättel ſind ſehr leicht und gantz glatt; die
Deutſchen aber ſind etwas tieffer gemacht,
und haben wieder einen mercklichen Unter-
ſcheid, davon auf denen Reit-Bahnen folgen-
de die bekanteſten, als: Der Tummel-Sat-
tel, der geſchloſſene Klepper-Sattel, der
flache Klepper-Sattel; denen Füllen aber
und jungen Pferden pfleget man nur ein Küß-
ſen von Zwillig mit Stroh ausgefüllet aufzu-
legen, welches eine *Paſſine* genennet wird. Der
Qver Sattel iſt auch eine beſondere Art ei-
nes Reit-Sattels, der nemlich mit einer rund
ausgebogenen Rück-Lehne verſehen, die, wenn
der Sattel aufgeleget, der Qvere nach an die
rechte Seite zu ſtehen kommt; ſolcher Sät-
tel bedienen ſich die Frauens-Perſonen. Die
Polniſche Sättel ſind von den andern merck-
lich unterſchieden, klein und leicht. Ein be-
qvemer und leichter Sattel iſt ſo wohl für
Mann als Pferd gut, denn iſt er zu ſchwer,
ſo beläſtiget er das Pferd, iſt er zu unbeqvem,
ſo beſchwert er den Mann, und alſo iſt ſon-
derlich auf Reiſen und im Kriege dahin zu ſe-
hen, daß beyden gerathen werde. Bey dem
Satteln, das iſt bey Auflegung des Sattels
hat man folgendes zu beobachten nöthig:
Erſtlich muß der Staub über den gantzen Leib
rein und ſauber abgeſtrichen und weggewi-
ſchet ſeyn, ehe man den Sattel aufleget.
Dieſes Auflegen des Sattels muß fein ſach-
te geſchehen, denn wer den Sattel gar zu jäh
und ungeſtüm aufwirfft, der wird ſchwerlich
hindern können, daß das Pferd nicht wider
die Krippe oder den Bahren lauffe, erſchrecke,
und den, der ſo übereilt verfährt, beſchädige.
Der Sattel ſelbſt muß mehr vornen als hin-
ten, doch nicht gar auf den Hals geleget wer-
den. Dadurch kan der Reuter zuwege brin-
gen, daß das Pferd viel frecher und freudiger
gehe; auch wird ſich der Reuter ſelbſten beſ-
ſer helffen, und zierlicher aufführen können,
als wenn er hinten auf Rücken ſitzet. Es ge-
ſchiehet aber auch bey vornen niedrigen und
kurtz-hälſichten Pferden, daß ſich der Sattel
vor ſich nach dem Hals gar zu weit rücket, da
muß man mit dem Hinter-Zeuge Rath ſchaf-
fen. Drittens, weil ein Pferd mit dem Hal-
ſe nicht empor kommen kan, wenn der Sat-
tel hart auf dem Wieder-Riß lieget, ſo hat
der Reuter Achtung zu geben, daß der Sat-
tel weder zu enge noch zu weit, vielmehr
dergeſtalt gefüllt ſey, daß er vornen auf dem
Wieder-Riß und hinten auf dem Rücken nicht
auflieget; denn über vorige Ungemächlichkeit
wird der hart aufliegende Sattel das Pferd
wund, und vor dem Wiſchen ſcheu und unge-
dultig

dultig machen, und drücken. Weil es viertens nicht wohl ſtehet, wenn der Zeug zu lang iſt; hingegen aber, wenn er zu kurtz, dem Pferd hinderlich fället, und daſſelbe wund macht: ſo muß der Zeug fein gleich gegürtet, und weder zu lang noch zu kurtz ſeyn; damit endlich der Sattel ſtet und feſte liege, muß der Gurt breit ſeyn, und wohl geſchnallt werden.

Sattel bey einer Darre, ſiehe **Maltz-Darre**.

Sattel-Baum, beſtehet aus zweyen krummen Stücken Holtz, welche dergeſtalt zugerichtet ſind, daß ſie ſich auf den Rücken des Pferdes ſchicken, und die Form zu einem Sattel machen.

Sattel-Pferd, heißt bey dem Fuhrwerck dasjenige, ſo den Sattel auf hat, und dem das Hand-Pferd zur rechten gehet.

Sattler-Arbeit, beſtehet in Kummten, Sätteln, Vorder- und Hinter-Zeug, Seiten-Blättern, Reit-Scheiden, Piſtol-Hulfftern, Kutſchen, Chaiſen und Carriolen beſchlagen, und dergleichen worzu ein Hauswirt die Häute von geſchlachteten und gefallenen Vieh nützlich anwenden, und ſowohl von ieder Sorte des nöthigſten Geſchirres ſich ein paar Stücken in Vorrath machen, als auch das ſchadhaffte davon ausbeſſern laſſen kan.

Saturey, iſt ein Garten-Kraut, von niedrigen Stengeln, kleinen dem Iſop ähnlichen Blättern, und Leib-farbnen Blümlein, die den meiſten Sommer durch ſtehen. Die gemeine Saturey, iſt ein Sommer-Gewächſe, wird im Frühling bey zunehmendem Monden geſäet, und dienet, weil er noch jung unter die Salat-Kräuter; wenn er getrocknet, iſt es eines unſerer Deutſchen Gewürtze, und an allerhand Speiſen dienlich. Der **Winter-Saturey**, insgemein **Spaniſcher Thymian** genannt, wird durch Zerreiſſung der Stöcke fortgepflantzet, und dienet wie das vorige. Der breite Saturey iſt auch ein Winter-Gewächs und wuchert ſtarck, er hat eine angenehme Schärffe, und wiewohl er etwas hart, iſt er doch gut unter den Salat zu gebrauchen. Der Saturey hat eine erwärmende und zertheilende Krafft, ſtärcket den Magen, wie auch das Haupt und Geſichte, ſtillet das Erbrechen und Bauch-Grimmen, vertreibet die Schlaffſucht und den Schwindel, und öffnet und erleichtert die Bruſt und Lunge. Aeuſſerlich zertheilet er Beulen und Geſchwulſten. Die davon bereitete Eſſentz iſt ein bewährtes Mittel für das Zahnwehe, etwas davon auf den Zahn geſtrichen, und einen Tropffen in das Ohr gelaſſen. Das Waſſer, darinn dieſes Kraut geſotten, in die Zimmer geſprengt, vertreibt die Flöhe und alles Ungezieffer.

Saturnus, iſt unter denen Planeten der erſte und höchſte, an der Farbe braun und eines bleichen, dunckeln Lichts, wie er denn, immaſſen er von der Sonne am weiteſten abgelegen, am wenigſten ſichtbar iſt. Er vollendet ſeinen Lauff alle dreyßig Jahre einmal, iſt von einer kalten Natur und etwas wenig trucken, deshalber auch nach der alten Aſtrologie, wiewohl ohne Grund, das Jahr, darinnen dieſer Planete regieret, kalt und feuchte; denn ob es ſchon zu gewiſſen Zeiten etwas trucken, iſt es doch mehrentheils mit Regen angefüllt, und dahero ein kaltes ungeſchlachtes Jahr. Der Frühling davon iſt recht trocken und bis im May ſehr kalt, zwar läſſet ſich der April anfangs warm an, es fällt aber bald wieder Kälte ein, die bis im May währet, in welchem die Tage ſchön, die Nächte hergegen kalt, woraus groſſe Dürre entſtehet, wenn auch gleich bisweilen Regenwetter mit unterläufft, ſo giebt es doch auch zu der Zeit ſchädliche Reiffen. Der Sommer iſt wegen ſeines ſtetigen Regenwetters kalt und unfruchtbar. Der Herbſt iſt auch kalt und ſehr feucht, hat zeitigen Froſt, und giebt doch darneben viel ungeſtüm Wetter; nach der Mitte des Octobers folget groſſe Kälte, der November aber iſt feucht und warm; der Winter erſtreckt ſich bis über die Helffte des Mertzes folgenden Jahres, und iſt anfangs feucht wegen des Regens und der vielen Waſſer-Güſſe; um die Mitte des Decembers wintert es zu mit groſſer Kälte und vielem Schnee, da es denn nicht viel eher als im April aufgehet.

Satz, **Karpffen-Satz**, wird der dreyjährige Karpffen-Saamen genennet, welchen man aus den Streck-Teichen gefiſcht, und wieder zum Gewächs ausſetzt, daß Karpffen daraus werden, ſiehe ferner **Karpffen**. Wenn man den Satz vor ſeine Teiche ſelber erzeugen und haben kan, iſts der Gewißheit halber um ſo viel deſto beſſer, und hat man ſich keines Betrugs dabey zu befürchten: Denn wo man denſelben anderswo ſuchen und kauffen muß, wird man bisweilen ſehr betrogen, und vor dreyjährigen offt vierjähriger, auch wohl verbutteter und gantz verſeſſener Saame mit untergeſchoſſen und verkaufft. Kan man es aber ja nicht anders machen, und man muß den Saamen kauffen, ſo ſoll ein ieder ſich nicht alleine vor dem Betrug vorſehen und hüten, ſondern er hat ſich auch noch darbey nach ſeiner Teiche Gelegenheit zu richten: Denn wo man Teiche in gar geringen Boden liegen hätte, ſoll man keinen Saamen, der aus gutem ſtarcken Boden kommt, kauffen, und denſelben in gedachte ſeine ſchlechte Teiche ſetzen: Denn ſolcher Satz würde der ſchlechten Nutzung halber gantz verſitzen, und nirgend hinwachſen wollen; derowegen allezeit am zuträglichſten iſt, daß der Saame aus geringerem Boden in beſſeren geſetzet werde, ſo pfleget er ſich nachmals auf guter Weide wohl zu füttern und zu wachſen: Und wo auch gleicher Boden iſt, da mag der Saame von gleichen Teichen auch wohl ausgeſetzt werden. Der Satz ſoll halb-pfündig ſeyn, das iſt, ein ieder Sätzling oder Satz-Karpffe ſoll ein halb Pfund wägen, und zwiſchen dem Kopff und Schwantz einer guten Spannen lang ſeyn, einen kleinen breiten kurtzen Kopff, vor welchem die Augen ein wenig herauſſer liegen, einen dicken Bauch, hohen Rücken, weißlicht glän-

glänzende Schuppen und rothe Floß-Federn haben, auch der gantze Leib mehr breit als lang ſcheinen; was aber einen groſſen Kopff, einen langen geſchlancken und ſchmalen Bauch, und gelbe, bleiche und todten-farbene Schuppen und Floß-Federn hat, damit ſoll man unverworren ſeyn. Den Satz, wenn es nicht die höchſte Noth erfordert, daß man es im Herbſte thun muß, pfleget man am beſten im Martio oder April, und ſo bald nur das Eis von den Teichen vergangen iſt, im dritten, vierten, fünfften oder ſechſten Tage des neuen Monden, frühe an einem ſchönen ſtillen Tage auszuſetzen, und läſſet denſelben alſo auf einen oder zween Sommer ſtehen und wachſen, ſo werden rechte Karpffen daraus; und werden die, ſo nur einen Sommer geſtanden, einſömmerige, die andern aber, ſo etwan länger darinnen bleiben, zwey- oder drey-ſömmerige Fiſche genannt. In gar neuen Boden oder neu-gebauten Teichen ſoll man den Satz oder den dreyjährigen Saamen nur auf einen, und nicht auf zwey Sommer ausſetzen, denn ſie pflegen ſonſt gerne darinnen zu ſtreichen, und ſich dagegen im Wachſen nichts zu ergeben. Wie viel Schock Satz eigentlich auf einen Acker, Morgen, Juchart oder Tagwerck Teiches ausgeſetzet werden müſſen, läſſet ſich nicht gewiß determiniren: Denn die Feld- oder Teich-Maſſen ſind ſo wohl, als der Grund und Boden derer Teiche ſehr unterſchiedlich, und muß man ſich derer erſtern halben, nach eines ieden Orts Gelegenheit, und ob der Acker, Tagwerck oder Morgen &c. groß oder klein, ratione des Bodens aber nach deſſen Beſchaffenheit richten, ob er fett oder geringe: Ob von nahe gelegenen Feldern und Trifften das Regen-Waſſer und die abflieſſende Feuchtigkeit hinein ſchieſſen könne, als wovon die Fiſche eine ſehr gute Nahrung haben, maſſen auf einen ieden Acker oder Morgen eines ſolchen Teiches gerne ein halb Schock und mehr an Satz gerechnet werden kan, als auf den Acker eines Teiches, welcher von mittelmäßiger Güte iſt. Insgemein pfleget man, wo der Boden gut iſt, auf einen Acker oder Morgen Säewerck, das iſt 300 gevierte Ruthen Leipziger Maaſſes, 3 Schock dreyjährigen Satzes zu nehmen, iſt der Boden etwas geringer dritthalb, auch wohl nur zwey Schock. Und kan ſich die Wiſſenſchafft davon ein ſorgfältiger Haus-Vater gar leicht zu wege bringen, wenn er bey dem Ausfiſchen eines ieden Teiches gute Acht hat, ob die Fiſche wohl gewachſen oder nicht, daraus er neben gegen einander Haltung anderer dabey vorkommender Umſtände abnehmen kan, ob er den Satz an der Zahl vermehren oder vermindern könne. Wegen des Abganges müſſen bey iedesmaligen Beſetzen auf ein iedes Schock wenigſtens fünff Sätzlinge mehr zugeworffen werden, um ſo viel als möglich die Zahl des Einſatzes voll zu erhalten. Mit dem Satz muß ſo ſachte als möglich umgegangen, derſelbe in den Fäſſern, daß er ſich nicht mit den Schuppen an einander reibe und davon leichte ſterbe, nicht zu gedrang und voll geführet, auch nicht zu Mittags in groſſer Hitze, ſondern früh, wenn es fein ſtille und kühle verſetzet, auch nicht ſo jählinge in die Tieffe der Teiche hinein geſchüttet werden; denn der Satz, weil er ſich ohnedem im Führen gantz abgeſchlagen, und hin und wieder im Faſſe zerſtoſſen, auch durch das Schütteln und Rütteln gantz dummlicht worden, kan ſich ſodenn in der Tieffe nicht balde wieder erholen, ſondern muß in dieſem Fall mehrentheils erſticken und umkommen; alſo ſoll man den Saamen bey dem Ausſetzen vielmehr in das ſeichteſte führen und tragen, daß er um ſo viel eher nach und nach wieder zu ſich ſelber kommen könne.

Satz-Haſe, wird bey der Jägerey das Weiblein vom Haſen, oder die Häſin genennet. Siehe Haſe.

Satz-Möhren oder **Saamen-Möhren**, und **Satz-Rüben** oder **Saamen-Rüben**, ſind mit Fleiß ausgeleſene fein lange, gerade und ohnſchadhaffte Möhren und Rüben, welche, nachdem man das Grüne etwan eines Daumens lang an ihnen ſtehen gelaſſen, den Winter über entweder im Keller, oder in beſondern Saamen-Gruben im Sande verwahret, hernach aber folgenden Frühling im Martio oder April, wenn man ſich keine Fröſte mehr beſorget, wieder in den Garten ausgeſetzet werden, damit ſie weiter fortwachſen, ſchoſſen, und Saamen bringen mögen. Suche Möhren und Rüben.

Satz-Weiden, ſind friſche, einer Hopffen-Stangen dicke, und neun oder zehen bis eilff Fuß lange Aeſte von den groſſen Kolb- oder Kopp-Weiden, welche im Frühjahr bey wachſendem Monde gehauen, in beſonders darzu gegrabene Gruben, oder mit einem Stickel oder Pfahl-Eiſen geſtoſſene Löcher eingeſetzet, mit guter Erde verſchüttet und dichte vertreten werden. Wenn man die Satz-Weiden gleich, nachdem ſie abgehauen, eingeſetzet, ſo bekommen und treiben ſie nicht ſo wohl, als wenn ſie in Bündel gebunden vierzehen Tage oder drey Wochen aufgericht im Waſſer geſtanden. Im Einſetzen kan man ihnen allezeit einen feinen breiten Feld-Stein unterlegen, und denn die Weiden darauf ſetzen: Denn weil dergleichen Steine in der Erden ſchwitzen und fein kühle ſind, ſo dienen ſie denen Weiden zu deſto beſſerm Wachsthum. Es müſſen dieſe Weiden nicht zu lang ſeyn, ſonſt können ſie nicht wohl bekleiben, ſonderlich aber ſoll man ſie im ſandigen Boden anderthalb, im feuchten aber einer Elle tieff einſetzen, und ſich dabey vorſehen, daß die Rinde, wo der Stock in die Erde kömmt, nicht verletzet werde. Sonderlich muß man das Loch mit dem Pfal-Eiſen viel weiter, als die Satz-Weyde dick iſt, machen, ſonſt löſet ſich die Rinde, daraus die Wurtzel kommt, ab, und die Weide bekleibet nicht. Hiernechſt ſoll man ſie nicht nur mit Dornen oder anderem Geſträuche wohl verbinden und verwahren, auf daß ihnen weder die Ziegen, ſo die jungen Weiden

den gerne abſcheelen, noch das andere Vieh, das ſich daran zu reiben pfleget, Schaden zufügen können; ſondern auch, wenn ſie zwey Jahr gewachſen, im dritten Jahre ſie beſchneiden, damit, nach Hinwegnehmung der überflüßigen Zweige, die Weide deſto dicker und geſchwinder wachſen möge. Siehe Weide.

Sau an einer Darre, ſiehe Maltz-Darre.

Sau, heiſſet nach der Jäger-Sprache das ſchwartze Wildpret. Die Eber heiſt ein Schwein-Sau oder Sau-Schwein, ein hauend Schwein, auch ein Keuler; die Mutter aber ein Bache, welche ſetzet: Ein Sau-Jagen, iſt ſo viel als Schwein-Hetze. Siehe weiter unten Schwein.

Sau, ſuche Schwein.

Sau-Bohne, ſiehe Bilſen-Kraut.

Sauce, Soſſe, wird eine iegliche gute Brühe oder Löffel-Speiſe genennet, welche man über ein gekochtes Eſſen anzurichten pfleget, wie denn bey der Beſchreibung eines ieden Eſſens auch zugleich die Zurichtung der daran gehörigen Soſſe ſeines Ortes angewieſen worden. Die gemeinſte Soſſe, welche zu den allermeiſten Speiſen gebrauchet werden kan, und recht piquant ſchmeckt, verfertiget man folgender Geſtalt: Man ſetzt in einem Tiegel Butter übers Feuer, und läſſet ſolche heiß werden, rühret ein paar Hände voll geriebene Semmel darunter, und röſtet ſie darinnen Caſtanien-braun, gieſſet endlich gute Brühe und Wein darauf, würtzet es mit Nelcken, Zucker und Citronen-Schalen, und läſſets zuſammen noch ein wenig dicke einkochen ſ. i. g.

Sauciſſes, ſind kleine Bratwürſtlein, welche aus klein gehacktem Schweine-Fleiſch, würfflich-geſchnittenem Speck, Würtze, Saltz ꝛc. verfertiget, in kleine Därmer gefüllet, hernach mit Eßig, Citronen-Schalen und gantzen Zwiebeln eingemacht, und auf beſondere Manier zugerichtet werden. Man hacket nemlich Schweine-Fleiſch klein, ſchneidet Speck würflicht, und thut beydes zuſammen; ſchüttet Pfeffer, Coriander, Citronen-Schalen, ein wenig Thymian und Saltz daran, und rühret alles wohl unter einander. Oder man nehme ſechs Pfund mager Schweinen-Fleiſch, und vier Pfund dergleichen Rind-Fleiſch oder Schaaf-Fleiſch, in welchen allen keine Sehnen oder Häutlein ſind, hacke es wohl unter einander, doch nicht allzu klar, menge darunter anderthalb Pfund Speck würflicht geſchnitten, ein halb Pfund Saltz, vier Loth geſtoſſenen Pfeffer mit ein wenig geriebener Muſcaten-Nuß, und knete alles wohl unter einander. Hernach nimmt man kleine Därmer, etwa von Schöpſen, und ſchleimet dieſelbe ſauber; füllet die gemachte Fülle in eine Wurſt-Spritze, und ziehet den Darm oben an die Spitze, ſo viel als man auf einmal daran bringen kan, läſſet aber ein Ende vom Darm oben über die Spitze von der Spritze vorgehen; darnach ſtöſſet man mit einem Stempel das Fleiſch vorne zur Röhre heraus, ſo wird ſich die Wurſt ſelber machen. Wenn dieſer Würſte ſo viel, als man nöthig hat, fertig ſind, ſo leget man ſolche in einen Topff, und gieſſet Eßig darauf; thut auch etliche gantze Zwiebeln hinein, damit ſie alſo recht ſauer werden. Hierauf machet man in einem Tiegel oder Caſſerole Butter auf dem Kohl-Feuer braun, rühret nach dieſem geriebene Semmel darein, welche auch braun werden muß. Iſt dieſes geſchehen, ſo gieſſet man Fleiſch-Brühe, Wein und Eßig daran, würtzet es mit Nelcken, Citronen-Schalen und Scheiben, auch Zucker, welches alles zuſammen kochen muß. Hernach nimmt man von denen Würſten, ſo viel als man deren hinein legen will, läſſet ſolche auch ein wenig mit kochen, aber nicht lange, weil ſelbige ohnedies mürbe ſind, richtet ſie an, und beſtreuet ſie mit Citronen-Schalen. Will man ſie mit einer Sardellen-Brühe zugerichtet haben, ſo machet man in einem Tiegel oder Caſſerole Butter auf Kohlen braun, rühret ein wenig Mehl darein, und läſſet es Gold-gelb werden; nimmt hierauf fünff gewäſſerte Sardellen, thut dieſe darein, und rühret es durch einander, gieſſet gute Fleiſch- oder alte Hüner-Brühe und Wein daran, und, wenn es aufgekocht, läſſet man es alsdenn durch einen Durchſchlag, in einen andern Tiegel oder Caſſerole lauffen, würtzet es mit Muſcaten-Blüthen, Ingber, Citronen-Schalen und einer gantzen Zwiebel, leget endlich die Würſte darein, und läſſet ſolche ein wenig mit kochen. Zu dieſen Würſten mag man eine Brühe machen, welche man will, nur daß dieſelbe allezeit etwas ſcharff ſchmecke, weil die Würſte in der Säure gelegen, als Champignons, eingelegte Capern, Pomerantzen, Oliven, Citronen, Limonien, Zwiebeln und Kirſch-Brühe.

Sau-Diſtel, ſiehe Gänſe-Diſtel.

Sauer, pfleget man dasjenige zu nennen, welches ſcharff und nach einem Vitrioliſchen Saltze ſchmecket; inſonderheit pfleget man dieſes von Wein, Meth, Bier und dergleichen zu ſagen, wenn dieſe Geträncke nach der Gährung zur Fäule kommen. Denn ſo lange deren Säffte durch das Gähren zu ihrer Vollkommenheit ſteigen, führen ſie einen flüchtigen hitzigen Geiſt in ſich; ſo bald aber durch die Länge der Zeit dieſer *Spiritus* verflohen, und das Tartariſche oder Vitrioliſche Saltz darinnen die Oberhand zu nehmen beginnet, ſo entſtehet alsdenn die Säure.

Sauer-Ampffer, iſt ein Gewächs von verſchiedenen Gattungen. Der gemeine, groſſe oder Wieſen-Sauer-Ampffer, wächſet an einem Stengel einer Ellen hoch, hat Blätter, die lang, oben ſpitzig, gegen den Stiel breit, mit zweyen Zacken, wie das Eiſen eines Spieſſes, glatt, dunckel-grüner Farbe, und eines ſauren Geſchmacks ſind. Er wächſet in Feldern und Wieſen, blühet im May, grünet den gantzen Sommer, und ſetzet im Julio und Auguſto ſeinen Saamen an. Die Blume iſt braun-roth, der Saame dreyeckig, die Wurtzel holtzig, gelb und

und ſehr bitter, und wenn ſie abgekocht wird, färbet ſie das Waſſer roth. Dieſer, wie alle die übrigen Arten des Sauer-Ampffers, iſt ein vortrefliches Leber-Kraut, kühlet und mäßiget die Schärffe der Galle, wenn entweder der Safft friſch ausgepreſſet, oder das mit der trockenen Wurtzel abgekochte Waſſer genommen wird: Iſt gut den Magen und die Leber zu ſtärcken, und die Verſtopffungen in der Leber, Miltz und dem Gekröſe zu eröffnen, dienet inſonderheit in hitzigen peſtilentialiſchen Fiebern, wenn die Wurtzel mit Scorzoner-Wurtzel zu einem Tranck abgekochet wird, welchen man mit etwas Zucker, und Himbeer- oder Berberis-Safft verſetzen kan, damit er lieblicher werde. Das Kraut in Wein geſotten, und wie ein Pflaſter aufgeleget, vertreibet die Flechten und Kröpffe. Die Blätter zerqvetſcht, und in hitzigen Fiebern dem Krancken auf den Puls gebunden, mäßigen die Hitze. In den Apothecken wird davon ein Waſſer, ein Syrup, und ein Zucker, auch eine Leber-Eſſentz bereitet. Der Spaniſche oder Römiſche Sauer-Ampffer, wird in den Gärten gezogen, hat runde, viel fettere und ſafftigere, auch mildere Blätlein und Stengel, als der vorhergehende. Er muß im Frühling im wachſenden Monden geſäet, wenn er aufgehet, wohl gejätet, und, wenn er zu dick wird, überzogen werden. Er wächſet auch beſſer nach, wenn er im Zunehmen des Monden abgeſchnitten wird, hat gerne feuchten Grund und mittelmäßige Sonne, greifft mit ſeiner Wurtzel tieff ein, kriecht mit ſolcher unter der Erde fort, und ſchlägt bald an dieſem, bald an jenem Orte aus. Dieſes Kraut iſt entweder allein in einem Mus, oder in Salaten und Tuncken, in Füllſel, an Hünern und Lamm-Fleiſch angenehm zu genieſſen, und hat in der Artzney nicht geringere Krafft, denn der gemeine Sauer-Ampffer. Der Feld-Ampffer oder kleine Sauer-Ampffer, hat mit dem gemeinen Sauer-Ampffer gleiche Krafft.

Sauer-Braten, nennet man dasjenige in Eßig einige Zeit eingelegte Fleiſch, welches man hernach, auch wohl noch geſpickt und mit Näglein beſtecket, entweder am Spieß bratet, oder als ein Bœuf a la mode ſtovet, und endlich darüber eine gute Brühe von Wein und Wein-Eßig, Butter, Pfeffer, Näglein, Zimmet, etwas Zucker und Citronen-Safft verfertiget.

Sauer-Brunnen, ſiehe den Artickel Brunnen.

Sauer-Klee, auch Buch-Klee, ingleichen Alleluja genannt, iſt ein zartes niedriges Kräutlein, deſſen man zweyerley Gattungen findet, nemlich eines mit weiſſen, das andere mit gelben Blümlein. Jenes iſt das kleineſte, hat eine braun-rothe Wurtzel, und kleine bleich-grüne Blätlein, deren gemeiniglich drey und drey beyſammen ſitzen. Die weiſſe Blume träget fünffeckigte Knöpfflein, in welchen ein zarter gelber Saamen lieget. Dieſes iſt etwas gröſſer, doch nicht über eine Spanne hoch, dabey aber kleiner von Blättern, als das erſte. Bey herannahendem Abend oder entſtehendem Regen ſchlägt es ſeine Blätlein zuſammen. Seine gelbe Blume iſt fünffblätterig geſtaltet, wie ein Stern, und bringet Schötlein hervor, in welchen ein kleiner rother Saame enthalten iſt. Dieſe letzte Art iſt in Italien häufig an ſchattigten Orten, die erſte aber auch bey uns in den Wäldern auf den Wurtzeln groſſer Bäume, und auf groſſen Felſen zu finden. Man brennet aus dieſem Kraut ein Waſſer, ſo wider alle innerliche Entzündungen der Glieder dienet, die Hitze und den Durſt benimmt, und in den hitzigen Fiebern ein herrliches Geträncke iſt. Aeuſſerlich kan mans zu den Geſchwären, Wunden und Fiſteln gebrauchen. Man will auch gewiß angemercket haben, daß, wenn viele Blumen an dieſem Kraut hervor ſprieſſen, ein naſſer Sommer folge, wenn deren aber wenig wären, eine dürre, trockene Zeit dadurch angedeutet werde.

Sauer-Kraut, wird von dem Weiß- oder Cappes-Kraut alſo gemacht: Man lieſet davon die beſten und härteſten Häupter aus, ſchneidet oder hobelt ſie mit dem Kraut-Hobel oder Scharp-Eiſen klein, tritt es derb in die Fäſſer, und ſaltzet es behörig; einige Leute pflegen auch Kümmel, Dille oder Wachholder-Beeren darunter zu nehmen, damit es einen kräfftigern Geſchmack bekomme, und geſünder zu genieſſen ſey. Läſſet man die Kraut-Suppe, die durch das Treten heraus kommt, darauf ſtehen, ſo iſt es beſſer, manche gieſſen auch an ſtat der Suppe Waſſer darauf, ſolches iſt aber nicht ſo gut, alsdenn tritt man es ſcharff ein, leget einen Deckel oder reines Bretgen darüber her, und beſchweret es mit Steinen. Gieſſet man etwas Wein-Eſſig darauf, ſo wird es viel wohlſchmeckender. Die Fäſſer und Tonnen ſollen zuvörderſt fein rein gewaſchen, gut gebunden, und allenthalben wohl verpicht ſeyn, damit ſie nicht auslauffen, denn, wenn dem Kraut das Waſſer entgienge, würde es nicht lange gut bleiben. Manche gebrauchen auch hierzu gute Wein-Fäſſer, als welche dem Kraut einen feinen weinſäuerlichen Geſchmack geben. Man pfleget auch das Kraut auf folgende Art einzulegen: Es werden zuvörderſt die äuſſern Blätter davon genommen, die Häuptlein in vier Theile getheilet, und von dieſen die Strüncke oder Rippen nach der Länge, doch alſo, heraus geſchnitten, daß die Theile annoch zuſammen bleiben. Hierauf brühet man dieſes Kraut ein wenig mit heiſſem Waſſer, nimmt dieſes heraus, leget ſolches in ein Fäßlein, das auf der Seite einen Zapffen hat, gieſſet halb Wein und halb Waſſer darüber, wenn man zuvor ein wenig Saltz und Sauer-Teig darinnen zerlaſſen, ſchläget das Fäßlein feſte zu, und behält es zum Gebrauch auf, es muß aber ſolches immerzu das unterſte zu oberſt geſtellet werden. Wenn dieſes einmal aufgethan worden, dauert es nicht lange, daher ſoll man öffters in dieſem Faß nachſehen, und es fleißig ſäubern, daß es nicht anlauffe

Da

Das Sauer-Kraut iſt zwar mehrentheils eine gute Speiſe vor gemeine Leute, die es wieder ausarbeiten können; es hat ſich aber offt ſchon ein Wohlhabender damit delectiret, auch mancher Patiente daran wieder erholet. Man pfleget es entweder allein mit Butter oder Schweinen-Fett zu kochen, und ein wenig Mehl daran zu brennen, oder an Hüner, Gänſe, Enten, Capaunen, Hechte, Schweinen-Fleiſch ꝛc. zu thun. Es wird auch mit Zucker eingemacht, und bey ſolennen Gaſt-Geboten und Ausrichtungen unter den andern Confituren mit aufgeſetzet. Mit puren Waſſer abgekocht, und wieder kalt werden laſſen, kan es mit Oel und Eßig abgemacht, als ein Salat genoſſen werden.

Sauer-Teig, heiſſet ein Stücke Teig, ſo man verſauren läſſet, und folgends unter einen friſchen Teig menget, denſelben damit aufgehen zu laſſen, welches man Säuern nennet. Wenn man keinen Sauerteig hat, darff man nur etwas Salpeter unter den Teig thun, denn das Brot wird fein milde davon. Will man aber Sauer-Teig das gantze Jahr durch haben, ſo nimmt man den Schaum von gierendem Moſt, miſchet ihn unter Hirſen-Mehl, knetet es zu einem Teig, und machet Küchlein daraus, welche man an der Sonne trocken werden läſt, und nachgehends auf bedörffenden Fall, zu Pulver geſtoſſen, an ſtat des Sauer-Teigs gebrauchet. Bey dem Sauer-Teig iſt die gebührende Maſſe zu halten, und muß deſſen in ein Gebäcke weder zu wenig noch zu viel gethan werden; Denn iſt deſſen zu wenig, ſo giebt es ein rohes Brot, welches nicht wohl durch den Leib vertheilet wird, und langſam unten abgehet; iſt aber deſſelben zu viel, ſo giebt es, weil es gar zu locker, wenig Nahrung.

Sau-Fenchel, ſuche Haar-Strang.

Sau-Finder, Sau-Beller, iſt eine Gattung von Jagd-Hunden, ſo ein Schwein in ſeinem Lager aufſucht, und anzwackt oder beſtätigt, mit ſeinem Laute anmeldet, und mit Herumſpringen ſo lange aufhält, bis ihm der Jäger mit einem Schuß beykommen kan. Er ſoll von mittelmäßiger Gröſſe, und braun oder ſchwartzer Farbe ſeyn, als welche Art hierzu am bequemſten abzurichten iſt. Die Jäger nehmen mehrentheils einen Schweiß, oder Schieß-Hund dazu. Sonſten haben auch insgemein die Wild-Hüter, welche, wo groſſe Gehäge ſind, das Getraide im Felde bey der Nacht bewachen und das Wild abjagen müſſen, die beſten Hunde zu ſolchem Dienſt, weil ſie auf die wilden Sauen gleichſam ſchon eingehetzet ſind; und ob ſie ſchon ſchlechte Bauer-Hunde, werden ſie dennoch durch die Gewohnheit hierzu gebracht. Sie müſſen von Jugend auf immerzu, ſchwartz, obgleich zahme Sauen anzubellen und zu hetzen gewöhnet werden, dabey man ihnen, wer es haben kan, in ihrem Fraß den Schweiß von wilden Sauen geben ſoll, um ſie deſto begieriger zu machen, damit ſie nicht anders, als die wilden Sauen, ſuchen, und wenn ſie dergleichen gefunden, vor ihnen ſtehen, und ſie mit Anſchlagen verrathen. Alle andere Spur aber von Hirſchen, Rehen, Füchſen und Haſen iſt ihnen mit allem Fleiß abzugewöhnen.

Sau-Garten, iſt ein ziemlich groſſer mit ſtarcken eichenen Zaun-Pfählen eingefangener Platz in einem groſſen Walde, worinnen ſich die wilden Sauen auf vorhergehende Kirrung ſelbſten fangen, und nicht wieder zurücke heraus können. Ein ſolcher Sau-Garten oder vielmehr Sau-Fang wird folgender Geſtalt angeleget: Wenn man einen Ort im Walde hat, allwo in der Nähe herum Erd-Maſt, warme Brücher und groſſe dickigte Ameis-Haufen, Farren-Kraut und allerhand Wurtzeln zu finden, ſonderlich auch warme Quell-Waſſer vorhanden, und daſelbſt alles dichte mit Haſel-Stauden, Buchen und Eichen gantz wilde verwachſen iſt, und düſter ausſiehet, ſo kan man daſelbſt einen Sau-Garten, ſo groß man ihn haben will, oder es die Gelegenheit des Orts und der Gegend leidet, ins Gevierte anlegen, und ſolchen mit einem ſtarcken eichenen Zaune vermachen, auch oben mit zähem feſten Reis verflechten. Wo nun die Flügel zuſammen gehen, muß auswendig ein flacher Berg aufgeführet, inwendig aber die Helffte des Zaunes und der ſtarcken eichenen Plancken glatt gehobelt, flach und abhängig ſeyn. Damit nun die Sauen dieſen Aus- und Eingang gewohnen, müſſen allezeit über dieſen Einſprung Brücken von Schal-Holtze, dem flachen Berge gleich geleget, und dieſelben, um ſie dahin zu gewöhnen, mit Eichen- oder Buch-Eckern auf die Flügel gekirret werden, in den Garten aber wird Maltz, Gerſte, Erbſen, oder ander Getraide und wild Obſt geſtreuet, und auf ſolche Weiſe laſſen ſie ſich leichtlich gewöhnen. Wenn man hierauf des Herbſts, ſo viel möglich, Maſt geſammlet, und der Sauen Wechſel verſpüret, thut man die Brücke hinweg an einen beſondern Ort, und erhält in dem Garten zwey mäßige erzogene wilde Bachen, welche ihre Wilderungen ſtarck von ſich geben, zumal die Schweine ohnedem hitzig und geil ſind. Wenn nun ein gantz Rudel Sauen über die Flügel wechſeln, und die geſtreueten Eicheln finden, gehen ſie den Flügeln nach zum Einſprung, und wenn ſie auf den Berg kommen, und die andern Bachen hören und wittern, auch vor ſich einen niedrigen Abſprung ſehen, ſpringen ſie hinein, und wenn eines den Anfang macht, folgen die andern alle nach; ſie können aber nicht wieder zurücke und heraus, weil ſie auf den eichenen Pfoſten, bey dem Einſprung, nicht fuſſen können, ſondern abgleiten und alſo gefangen bleiben müſſen. Sollen ſie zu fernerer Jagd-Luſtbarkeit lebendig eingefangen werden, kan man nur von einer Ecke zu der andern einen Flügel machen, das Sau-Netze ſtellen, und dieſelben alſo lebendig einfangen. Doch muß ſolcher Ort von allem andern Jagen und Schieſſen gäntzlich verſchonet ſeyn, weil ſonſt alle angewandte Mühe vergebens ſeyn dörffte. Inwendig muß man vor die eichenen Pfoſten einen

Graben von zwey Ellen tieff machen, und ihn mit Sträuchen zum Blendwerck beſtecken.

Saug-Ferckel, ſiehe Ferckel.

Saug-Kalb, ſuche Kalb.

Saug-Loch, wird bey dem Dachs der Ort zwiſchen dem Weidloch und Schwantz genennet, wodurch er des Winters, da er in ſeinem Bau bleibet, das im Sommer angelegte Fett aus ſich heraus ſauget, als welches Winters-Zeit ſeine Nahrung iſt. Siehe Dachs.

Sau-Jagen, ſuche Schweins-Jagd.

Sau-Igel, ſiehe Igel.

Sau-Kaſten, iſt ein Behältniß, darinnen ein wildes Schwein von einem Ort zum andern lebendig gebracht werden kan. Er wird wie ein Bären- oder Hirſch-Kaſten, iedoch nach Proportion der Schweine niedriger, von ſtarcken eichenen Bretern gemacht, mit eiſernen Bändern wohl beſchlagen, vorne und hinten mit zwey Schub-Thüren, und ſtarcken eiſernen Ringen zum Aufladen verſehen, und inwendig eine Krippe, mit Eicheln zu füttern, hinein gemacht. Der Kaſten muß auswendig grün angeſtrichen, und Sauen darauf gemahlet werden. Wenn man Sauen darinnen an Ort und Stelle geführet hat, ziehet der oben auf dem Deckel ſtehende Mann beyde Zug-Thüren auf, rühret das Wild an das Hintertheil, ſo fähret es heraus, ohne daß es ihm den geringſten Schaden zufügen kan. In einem ſolchen Kaſten können auch Wölffe geführet werden.

Sau-Kraut, ſiehe Nacht-Schatten.

Saum, Preis, Krone, iſt der Streiff, welcher an einem Pferde zwiſchen dem Horn und Fleiſch oben um den Huff gehet; dieſer ſoll ſubtil und nicht feiſt, auch ziemlich mit Haaren bewachſen ſeyn, damit die Haut vor der Kälte bewahret bleibe. Wenn einem Pferd über dem Huff der Saum aufbricht, ſo beſchneidet ihm den Huff bis auf das Fleiſch, nehmet Honig, Wachs, Hartz und Hut-Zucker, laſſets mit einander zergehen, ſo wird eine gute Salbe daraus, welche ihr ihm laulicht in den Schaden gieſſen müſſet, wovon es bald heilen wird. Oder, ſchneidet das Haar um den Schaden mit Fleiß hinweg, und ſäubert den ſchadhafften Ort fein ſubtil mit einem Scheer-Meſſer, ſtreuet allein geſtoſſenen Canari-Zucker darein, leget ein wenig Baumwolle darauf, verbindet es mit einem leinenen Tuch, laſſet es fünff oder ſechs Tage alſo ſtehen, ehe ihr es wieder aufbindet, es heilet geſchwinde ohne Schmertzen und Schwären. Oder brennet Hüner-Koth zu einem ſchwarzen Pulver, und ſtreuet es dem Pferd in den Schaden.

Sau-Netze, Schweins-Netze, ſind abſonderlich zur Schweins-Jagd geſtrickte Netze, deren ein iedes achtzig gedoppelte, oder hundert und ſechzig einfache Wald-Schritte ſtellet. Weil öffters ein ſtarck Rudel Sauen von Bachen und Friſchlingen in vollem Rennen zugleich auf einmahl hinein lauffen, und alſo ein ſolches Netze ſehr Buſen-reich ſeyn muß, als ſoll man es zum wenigſten dreyßig Maſchen hoch machen, und dieſe über der Rück-Banck fein feſte ziehen. Das Modell der Maſchen iſt ſechs Zoll lang und ſechs Zoll breit. Die Furckeln ſollen ſo ſtarck, wie die zu denen Hirſch-Netzen, allein weit niedriger, als dieſelben, und dritthalbe Elle lang ſeyn, weil die Sauen nicht überſpringen, ſondern nur in der Dummheit gerade zulauffen und durchbrechen wollen: Dagegen aber kan das Roth-Wild deſto beſſer überſetzen, und werden dieſe Netze eben auch, wie die Hirſch-Netze, fein gerade mitten auf die Flügel geſtellet: Damit es aber fein geſchwinde mit dem Netze-Stellen zugehen möge, müſſen hierzu bey iedem Flügel wohl acht Mann ſeyn, nebſt zweyen Zeug-Knechten, als zwey, welche das Netz im Abführen abſchlagen; zwey Mann mit Schlägeln, welche die Hefftel einſchlagen; zwey Mann ſo mit den Sticheln oder Pfahl-Eiſen Löcher machen; und zwey Mann zu Furckeln ſetzen. Die Ober- und Unter-Leinen müſſen ſtarck angezogen, und wo möglich an Bäume gebunden werden, ſonſten, wenn, wie gemeldet, ſtarcke Sauen einbrechen, reiſſen die Hefftel öffters aus der Erden, und die Sauen lauffen davon. Dieſe Netze haben auch ihren Nutzen, wenn die Sauen ins Enge getrieben ſind: Denn alsdenn können ſolche Netze inwendig im Jagen an den Tüchern herum geſtellet, und oben auf die Furckeln geleget werden, ſo weit als man mit Netzen reichen kan; und muß der Buſem fein glatt angezogen werden, daß die Netze an den Tüchern ſteiff ſtehen, und die Sauen nicht durchſchlagen können. Denn wo die Tücher bloß ſtehen, hauen ſie bald Löcher hinein, und fahren durch, wo aber die Netze abwehren, bleibet es nach.

Savoyer Kohl, ſiehe Kohl.

Saurach, ſuche Berbis-Beer.

Saur-Ampffer, ſiehe Sauer-Ampffer.

Sau-Rüden, ſind eine Art ſtarcker Jagd-Hunde, welche zur Schwein-Hatze gebrauchet werden. Dazu werden öfters zottelichte Bauer-Hunde, wie man ſie bey denen Fleiſchern, Hirten und Schäfern mehrmals antrifft, genommen. Weil die jungen Hunde allzu unvorſichtig anfallen, ſo muß man lieber zwey- oder dreyjährige alte eingehetzte Hunde dazu nehmen. Es pflegen etliche dieſen Sau-Rüden oder Hatz-Hunden Schellen an die Halsbänder anzumachen, damit das Schwein gegen die Hunde ſich nicht zur Wehre ſtellen möge, ſie können wohl der Bachen und Friſchlinge mächtig werden, aber die Keuler thun ihnen bisweilen ziemlichen Schaden. Wenn dieſer Hunde etliche beyſammen, haben ſie mehr Courage, und werden lieber ein groſſes Schwein mit eiffriger Begierde verfolgen, ob ſie ihm wohl nicht ſo leicht etwas anhaben können. Sie dauren ſelten lang, und werden nicht alt, weil ſie öffters von den hauenden Schweinen gantz zu ſchanden geſchlagen werden.

Sauſen in den Ohren, kommt von denen Flüſſen im Kopfe her, die auf die Gehör-Gefäſſe fallen. Ein kräfftiges Mittel dagegen iſt,

Das

daß man ein Tröpfgen Maus-Ohr-Safft, oder warm Spieck-Oel, oder Mandel-Oel mit ſüſſem Wein und Weyrauch ins Ohr ſtöſſe.

Sau-Wurtz, iſt ein Kraut, ſo an feuchten Orten gefunden wird, deſſen Blätter gekerbt, und im übrigen den Neſſel-Blättern gantz gleich ſind. Es erwachſen offtersmals drey und mehr eckigte Stengel aus einer Wurtzel, die oben in der Spitze Blumen und Saamen tragen. Man hat dieſes Krauts zweyerley Arten, als eine kleine und eine groſſe, die einander in allen gleich ſind, nur daß die kleine braun, die groſſe aber grün iſt. Der Saamen dieſes Krauts mit Wein getruncken, widerſtehet einiger maſſen dem Gifft; und der vom Kraut und Wurtzeln im May ausgepreßte und mit Wachs und Baum-Oel vermiſchte Safft giebt eine gute Grind-Salbe.

Scabioſa, **Apoſtem-Kraut, blaue Korn-Roſe, Grind-Kraut**, iſt ein wildes Heil-Kraut, welches gerne auf dürren Feldern und Wieſen-Hügeln wächſet. Es hat längliche, wollige und tieff zerkerbte Blätter, den weiſſen Senff-Blättern nicht ungleich, zwiſchen den Blättern heraus erheben ſich die rauhen Stengel, ohngefehr eines Fuſſes hoch, mit eben ſolchen Blättern verſehen, auf deren Gipffel zeigen ſich die blaß-blauen Blumen. Es hat einen bittern Geſchmack, und iſt ein herrliches Bruſt-Lungen- und Wund-Kraut, erwärmet, erweichet, eröffnet, treibet den Schweiß, reiniget das Geblüt, benimmt ihm die Schärffe, und wehret der Fäulniß. Es machet leicht Auswerffen, benimmt den Huſten, das Keichen und Seiten-Stechen, dienet den Schwindſüchtigen, und widerſtehet den anklebenden Kranckheiten. Aeuſſerlich gebrauchet heilet es alte Geſchwüre und Fiſteln. Der friſch ausgepreſſete Safft, oder ein mit dem Kraut zugerichtetes Bad vertreibet Flechten, Rauden und Krätze. In den Apothecken hat man das Waſſer, Syrup, Extract, und die Latwerge von den Blumen. Das Waſſer erwecket den Schweiß, reiniget die Bruſt, ſäubert das Geblüt, dienet wider Engbrüſtigkeit, Seiten-Stechen, kalten Huſten, und treibet die Pocken und Maſern aus. Der Syrup und die Latwerge ſind treflich zu den Mängeln der Bruſt, für Schwind- und Lungenſüchtigen. Der Garten-Scabioſen giebt es vielerley Arten, darunter die vornehmſten 1) die Spaniſche groſſe; 2) Spaniſche kleine; 3) die Oeſterreichiſche mit rothen Blumen; 4) die mit Purpur-farbenen Blumen, deren Wurtzel von einigen der Sarſaparilla gleich gehalten wird; 5) die mit weiſſen Blumen; 6) die Indianiſche; 7) eine Art mit neben auswachſenden Blumen, prolifera, und 8) eine mit buntem Kraute, welche alle mit einander der gemeinen Scabioſæ an Geſtalt gleich kommen. Sie werden im Martio geſäet, und blühen noch daſſelbige Jahr. Man kan ſie anfänglich auf das Miſt-Beet ſäen, und wenn ſie fünff-blätterich, wieder im vollen Mond verſetzen. Sie wollen einen Sonnen-reichen Ort und gute Wieſen-Erde haben, auch bey dürrem Wetter fleißig begoſſen ſeyn; dauren aber über drey Jahr nicht. Der Saame muß bey ſchönem Wetter abgenommen werden.

Scammonium, Scammonia, iſt ein Gewächs, das über Venedig aus Egypten kommt, welches eine lange, dicke, inwendig weiſſe, und mit einem weiſſen Safft angefüllte Wurtzel hat. Aus dieſer ſteigen die Stengel und Reben Ellen hoch auf, welche ſich um die beygeſetzten Stöcke hinauf ſchlingen und winden. Die Blätter ſind glatt, und vergleichen ſich den andern Winden. Die Blüte licht-roth, und wie ein Kelch geſtaltet. Aus dieſer Wurtzel eigentlich, wiewohl auch aus dem Kraut, wird ein dicker Safft bereitet, ſo Scammonium heiſſet, welchen man vor gerecht erkennen kan, wenn er wie ein Gummi, hell, licht, brüchig, milchig, und nicht mit Wolffs-Milch oder Spring-Körner-Safft verfälſchet. Er purgiret hefftig, führet die Gall und Gewäſſer ab, zerbeiſſet aber das Eingeweide, und wird dahero auf mancherley Art corrigiret. Man nimmt ihn unter verſchiedene Pferd-Artzneyen.

Scariot, wird der kleine ſchmal-blätterige Endivien genannt. Siehe **Endivien**.

Schaaf, iſt ein bekanntes vierfüßiges Thier, und das Weiblein vom Widder, welches Wolle träget und Milch giebet. Insgemein begreifft man unter dem allgemeinen Nahmen Schaafe alle und iede Stücke, die in und unter einer Heerde ſind. Bey Schäfereyen aber wird ein anderer Unterſchied gemacht, und die gantze Heerde in eigentlich ſogenannte **Schaafe, Hämmel, Lämmer** und **Stähre** oder **Widder** abgetheilet. **Schaafe** werden, wie obgedacht, die, ſo weiblichen Geſchlechts ſind, genennet, und ſo bald ſie gelammet haben, kriegen ſie den neuen Zuſatz zu ihrem Nahmen, daß ſie **Mutter-Schaafe** oder **Trag-Schaafe** heiſſen. **Hämmel** aber ſind die, ſo zwar männliches Geſchlechtes, aber verſchnitten worden ſind. Man kan ſie unterſcheiden lernen an den Schwäntzen oder Schweiffen: Denn obſchon die Lämmer von beyderley Geſchlechte gleich lange Schweiffe mit auf die Welt bringen, ſo werden doch den Kälber-Lämmern die Schwäntze abgeſchnitten, und hingegen den Hammel-Lämmern gelaſſen. **Lämmer** aber werden insgemein die von den Mutter-Schaafen gefallene Schäflein genennet, die wieder in **Kälber-** und **Hammel-Lämmer** abgetheilet werden. **Kälber-Lämmer** ſind die, ſo weibliches Geſchlechts ſind, und denen um Faſtnacht, oder wenn man ſonſt die Hämmelung vornimmt, der Schweiff oder Schwantz hinten abgeſtutzet wird; **Hämmel-Lämmer** aber ſind die, ſo männliches Geſchlechtes ſind, und denen ebenfalls um Faſtnacht der Schwantz zwar gantz gelaſſen, aber doch die Nierlein ausgeſchnitten worden. Dieſe Nahmen behalten die junge Lämer bis um Michaelis auf die Schaaf-Rechnung, denn ſobald ſie alsdenn eingeſchrieben worden, heiſſen ſie **Hammel-Jährlinge** oder

Jähr-

Jährlings-Hämmel und Kälber-Jährlinge. Nach dieſer Zeit und um das andere Jahr ihres Alters herum, fängt man an, ſie Zeit-Schaafe und Zeit-Hämmel zu heiſſen. Jene deswegen, weil nun ihre Zeit kommt, daß ſie mit Nutzen lammen, und dieſe, weil ſie mit den Zeit-Schaafen in gleichem Alter ſind. An etlichen Orten behalten die Lämmer die Nahmen der Kälber- und Hämmel-Lämmer ſo lang, bis um die Jahrs-Zeit, da ſie Zeit-Schaafe und Zeit-Hämmel genennet werden. Das folgende Jahr um Walpurgis verlieren ſie dieſen Nahmen wieder, und heiſſen alsdenn alte Schaafe und alte Hämmel. Was aber die Stähre oder Widder betrifft, ſo ſind ſolche unter den Schaafen ſo viel, als die Brumm-Ochſen unter den Kühen. Auſſer dem werden die Schaafe, nach der gemeinen Weiſe zu reden, mit einander in Einſchürige und Zweyſchürige abgetheilet. Jene heiſſet man einiger Orten auch Fränckiſche oder Flämiſche Schaafe, und werden ſie deswegen Einſchürige genennet, weil ſie des Jahrs nur einmal geſchoren und ihrer Wolle beraubet werden. Man nennet ſie auch Rein Vieh, ſo vornehmlich an denjenigen Orten gefunden wird, wo dürre Hütungen und Holtz-Trifften ſind. Dieſe, die Zweyſchürigen, ſo man auch etlicher Orten Zauppeln nennet, führen dieſen Nahmen, weil man ihnen die Wolle des Jahres zweymal abnimmt. Man heiſſet ſie auch Schmeer-Vieh, welches an denenjenigen Orten gehalten wird, wo viel Auen ſind, und gute fett- und geile Weide iſt. Jedoch bekömt das eigentliche Schmeer- oder Schmier-Vieh ſeinen Nahmen eigentlich von dem bey ihm leicht und oft hervorkommenden Grind, deswegen es oft geſchmieret werden muß. Denn ſonſt findet man zweyſchürige Schafe auch unter dem reinen Vieh, ſo dem Schmier-Vieh eigentlich entgegen geſetzet iſt. Siehe den Artickel Schmier-Vieh. Von tauſend Schmeer-Schaafen wird auf zweymal nicht mehr Wolle geſchnitten, als von tauſend reinen Stücken auf einmal; ſo iſt auch die Wolle von denen einſchürigen Schaafen weit beſſer, als die von denen zweyſchürigen. So iſt auch bekannt, daß einige Schaafe Zweyſchauffler, andere Vierſchauffler, und wieder andere Sechsſchauffler genennet werden, welcher Unterſchied von den Zähnen der Schaafe ſeinen Urſprung hat; denn wenn die Jährlinge von ihren Hunds-Zähnen die zween mittlere fallen laſſen, ſo ſchieben ſie an ſtat derſelben etwas breitere, ſo die Schäfer Schaufel-Zähne nennen, und da heiſſen ſie Zweyſchauffler. Wenn das andere Jahr vorbey, ſo verlieren ſie abermal zween ſpitzige Hunds-Zähne, und bekommen wiederum Schauffel-Zähne dafür, und denn heiſſen ſie Vierſchauffler; laſſen ſie endlich nach dem dritten Jahr noch zwey Spitz-Zähne fallen, ſo ſchieben ſie eben ſo viel Schauffel-Zähne dagegen, und bekommen alſo den Nahmen der Sechsſchauffler. Einen Unterſchied machet auch die Farbe: Die Weiſſen werden vor die beſten und edelſten gehalten, weil ihre Wolle alle Farben annimt, welches die ſchwartze braune oder falbe nicht thut. Einen andern Unterſchied machet die Gröſſe: Die Ungariſchen ſind ſehr groß, und nächſt dieſen die Frieſiſchen, in Deutſchland und Pohlen ſind ſie durchgehends kleiner, und die kleineſten ſind die ſogenannten Heide-Schnacken in dem Lüneburgiſchen. Ferner ſind etliche einer dürren bergigen, andere einer ebenen fetten Weide gewohnet; dieſelben gedeihen nicht, wenn ſie von der einen auf die andere gebracht werden. Etliche haben Hörner in beyderley Geſchlecht, wie die Ungariſchen und die vorgedachten Heide-Schnacken, insgemein aber haben ſie auſſer den Böcken oder Stähren (Widdern) glatte Köpffe. Sie haben auch nicht alle gleich zartes Fleiſch noch Wolle; die Ungariſchen haben beydes ſehr grob; die Engliſchen hingegen werden wegen ihrer Zartheit in beyden vor andern gerühmet. Etliche tragen des Jahres zwey, andere nur einmal; jene ſind gut zum Schlachten, dieſe beſſer zur Zuzucht. Was die äuſſerliche Geſtalt betrifft, hält man durchgehendes diejenigen vor die beſten, die einen ſtarcken Leib, eine dicke und krauſe, doch nicht verworrene zarte Wolle, ſonderlich um den Hals, Bauch und das Genicke haben. Wiewohl andere der Sache noch näher treten, und ſowohl bey den Schaaf-Müttern, als bey den Hämmeln beſondere Kennzeichen haben, nach derer An- oder Abweſenheit ſie auch viel oder wenig von ihnen halten. Von dieſen wehlen ſie diejenige, als gute Hämmel aus, die einen ſchönen groſſen Leib, langen Hals, dicke Wolle, einen groſſen wollichten Bauch, gut Geſicht und Augen, langen Schenckel, und einen langen Schweiff haben: Von jenen aber halten ſie diejenigen Schaaf-Mütter vor die beſten, an welchen ſie eine breite Bruſt, kurtze Beine und gelinde Wolle finden. So ſind auch die niederträchtigen Schaafe beſſer, als die hochbeinigten: Denn die hochbeinigten ſtreichen auf der Weide herum, bleiben nicht bey der Heerde, und wollen ſich nicht vergnügen mit dem Freſſen, wie die andern; aber die niederträchtigen gehen viel ſtäter, und entfernen ſich nicht ſo leichtlich von der übrigen Heerde. Das Alter der Schaafe erkennet man an ihren Zähnen, die ſie unten im Maul nur allein haben, und dahero auch, wie das Rindvieh wiederkäuen, und durch den Indruck ihrer Speiſe verdäuen müſſen: Und iſt hierinnen kein anderer Unterſchied unter ihnen, als bloß dieſer, daß ſie eher, als Kühe und Ochſen abzuſtoſſen pflegen. Findet man vornen her in der Lämmer Maul die acht Spitz- oder Hunds-Zähe noch, und gar keinen Schaufel-Zahn darunter, ſo ſind ſie nur noch Jährlinge: Denn dieſe ſchieben gleich anfangs vorbenannte Zähne, und behalten ſie ein gantzes Jahr unverändert. Findet man nicht mehr acht, ſondern nur ſechs Spitz-Zähne, hingegen aber zween groſſe breite Zähne in der Mitte derſelbigen, ſo ſind ſie im andern Jahr. Findet man nur vier kleine ſpitzige Zähne, und dagegen vier Schauffeln, ſo iſt man verſichert, daß ſie

drey

drey Jahr alt ſind. Findet man aber nur zween kleine ſpitzige Zähne und ſechs groſſe Schaufeln, ſo gehen ſie in dem vierten Jahr. Haben ſie aber gar keinen Hunds-Zahn mehr, ſondern ihre vollige acht Schauffeln, ſo iſt es richtig, daß ſie fünffjährig ſind: Denn zwiſchen dem vierten und fünfften Jahr werffen ſie die letzten zween Spitz-Zähne weg, und verlieren alſo die Lämer-Zähne vollig, welches die Schäfer Ausbrechen nennen. Dem Alter nach werden vor die beſten Schaafe gehalten, die zwiſchen zwey und ſieben Jahren ſind: Denn vor dem andern Jahr iſt von ihrer Güte nicht gar viel zu machen, ja wo dieſe Schaafe vor dem andern Jahre zugelaſſen werden, ſo verbutten und verderben ſie gemeiniglich, und wird man nicht leichtlich rechtſchaffene Frucht von ihnen zeugen können; hingegen nach dem andern Jahr bis in das fünfte nehmen ſie an Kräfften ſtätig zu, welches daher auch zu ſchlieſſen, weil ſie noch im Schieben und Abwerffen ſind. Im achten und neunten Jahr fangen ſie ſchon an zu alten, verlieren oder freſſen ihre Schauffeln völlig ab, und bekommen die Fäulung an dem Zahn-Fleiſch; im zehenden Jahr aber veralten ſie gar, und ſind alsdenn zur Zucht insgemein untüchtig. Zwar giebt es noch wohl einige, die, wenn ſie wohl gewartet werden, bis in das eilffte Jahr fruchtbar ſind, allein eine Schwalbe macht keinen Frühling, und von dem, was nur bey etlichen und zu Zeiten geſchiehet, muß nicht auf alle und allezeit geſchloſſen werden. Wer alſo Schaafe zur Zucht nöthig hat, der kauffe keine ältere, als zwey- oder auf das höchſte dreyjährige, dieweil dieſe noch in ihrer rechten feiſten Zeit ſind, in welcher ſie immer beſſer zum Nutzen wachſen. Ein Schaaf iſt ein furchtſam und ſchwaches Thier, dahero es im Feld und im Stall fleißig will gewartet und beſorget werden. Wo ſie im Walde oder nahe dabey geweidet werden, hat man guter Rüden- oder Schaaf-Hunde nöthig, die den Wolff abſchrecken und zur Noth abwehren können. Mit der Weide muß auch Behutſamkeit gebrauchet werden. Die ſumpffigen Wieſen und Teich-Trifften, wo rother Moder iſt, ſind ihnen über die maſſen ſchädlich, ingleichen das Gras an denjenigen Orten, wo die Gräben voll Waſſer ſind, wenn ſolches warm wird; ſie werden faul davon und crepiren auch, wenn ſie nur ſolch Waſſer trincken; aber die Weide auf hohen Feldern, Gehöltzen und Bergen iſt ihnen über die Maſſen zuträglich, vornehmlich die Brach-Weide. Sonderlich aber ſoll man im Martio und April kein Schaaf auf feuchten Wieſen oder naſſen Orten weiden laſſen, weil ſie wegen der erſten Grüne, ſo alsdenn ausſchläget, gar leichtlich im Blut erſticken. Auf die Weide ſoll man mit denen Schaafen nicht gar frühe, ſondern nach allen Hirten, austreiben, wenn bereits der Thau abgegangē iſt. Und weil auch das Schaaf-Vieh die Hitze nicht wohl vertragen kan, ſo pflegen ſie einige in heiſſen Tagen Nachmittags gegen die Abend- oder Mitternacht-Seite; Nachmittags aber gegen die Morgen-Seite zu weiden, welches zwar, wo bey einer Schäferey ſehr groſſe Anger, oder weite Fluhren und Trifften ſind, wohl angehet; allein, wo die Trifft enge, und die Felder offt mit Saat oder Getraide verſchloſſen, kan mans ſchwerlich ſo genau beobachten. Sommers-Zeit ſoll man die Schaafe auf die Hitze nicht ſehr träncken: Denn die Leber gehet ihnen ſonſten gar leicht an, ſo daß öffters gantze Heerden darüber zu Boden gehen. Wo ſie zur Düngung der Aecker im Felde behalten werden, muß man ſie, ſo bald ſich das Vieh mit der Weide behelffen kan, ins Feld legen, bey ſehr kalt und naſſem Wetter aber wieder in den Stall treiben. Die letzte Zeit, das Lager völlig vom Felde in den Schaaf-Stall zu nehmen, iſt, wenn das kalte und naſſe Herbſt-Wetter einzutreten beginnet, oder es auch beſondern Mangel an der Weide geben ſolte, daß das Vieh ohne Futter ſich nicht behelffen könte. Man treibet ſie auch offt den gantzen Winter aus, wenn nicht viel Schnee iſt, es geſchiehet aber ſolches iedesmals erſt gegen Mittag. Die Schaaf-Mütter und Lämmer müſſen die Winter-Saat an Weitzen und Roggen nutzen, daß ſie nicht überwüchſig werde, ſonderlich an den Orten, wo alt Getraide geſäet wird. Herbſt-Zeit muß man mit den Schaafen, die man in den Winter ſchlagen will, nicht in die Stoppeln, ſonderlich wo viel Weide iſt, hüten, damit die Schaafe nicht zu fett in den Winter kommen, denn wegen der Feiſte dauren und ſtehen ſie nicht lange; auch ſoll man ſie nicht in die Haber-Stoppeln, wo der junge Haber von dem ausgefallenen ausgewachſen, ehe treiben, als bis es zuvor ein- oder zweymahl gefroren, alsdenn ſchadet es ihnen nicht. Was aber die ausgeſetzten Schaafe und Schöpſe anbelanget, welche man nicht wintern will, mag man dieſelben alſobald, wenn man eingeerndtet, in die Stoppeln jagen, oder in die fette Weide treiben, damit ſie wohl zum Schlachten gemäſtet werden. Man muß ſich vorſehen, daß man die Schaafe nicht in die Dorn-Büſche treibe, ſonſt verlieren ſie die Wolle. Wo man Heu genug hat, kan man ein vierzehen Tage vor Michaelis die Stähre oder Widder unter die Schaafe laſſen, ſo rückt die Lamm-Zeit deſto eher heran, und die Lämmer kommen vollſtützig in den Sommer. Hat man aber wenig Futter, ſo muß die Unterlaſſung der Widder um Michaelis, auch wohl acht Tage hernach geſchehen, damit der Sommer und das junge Gras den Lämmern deſto eher über den Hals komme, und ſie nicht Noth leiden mögen. Des Schaaf-Viehes Futter belangend, iſt ſolches das beſte Heu, ſammt Grummet, ſo nicht grob und ſauer, ſondern fein klein-blätterig, und mit vielem Klee untermiſcht iſt. Das feuchte iſt ihnen insgemein ſchädlich, ſonderlich wenn ſie drauf ſauffen; denn es wird ihnen die Leber davon anbrüchig. Wo Heu-Mangel vorhanden, giebt man den Zucht-Schaafen anfangs Erbſen-Stroh, in der Lamm-Zeit aber Heu und Grummet, das Gälte-Vieh aber (auſſer den matten Lämmern, die eben wie die alten Schaafe, oder gar mit wenigem Haber abſonderlich gefüttert werden) muß ſich mit bloſſen Gerſten- und Haber-Stroh behelffen. Wenn das

Winter-Futter nicht wohl gerathen, läßt man Laub-Holtz machen, welches im September von Weiden, Eichen, Buchen und andern Gebüſche gehauen, in Bündelein gebunden, ins Trockne gebracht, und wenn es dürre worden, hernach auf den Hof ihnen vorgelegt, das Holtz nach abgefreſſenem Laube aber wieder zuſammen gebracht, und zur Feuerung verbraucht wird. Man gebraucht auch das Wein-Laub darzu. Es iſt aber dieſe Fütterung nur an denen Orten gebräuchlich, wo das Holtz nicht viel gilt, denn an andern Orten würde ſie viel zu theuer zu ſtehen kommen. Man wechſelt damit ab, und giebt ihnen einmal Heu, das andere mal Laub, und rechnet man auf ein hundert Schaafe etwan drey Schock Gebünde. Wenn ſie Winters-Zeit nicht ausgehen können, füttert man ſie des Tages zweymal, nemlich Morgens und Abends folgender Geſtalt: Früh legt man ihnen Roggen- oder Gerſten-Stroh nach einander zweymal vor, darauf giebt man ihnen Heu, und träncket ſie nachgehends. Das lange und grob-halmigte Stroh laſſen ſie liegen, welches man wegnehmen, fein gleich ins Trockene auf einen Hauffen legen, und Winters-Zeit die Schaaf-Ställe damit umſetzen, und, ſonderlich wegen der jungen Lämmer vor der Kälte verwahren kan. Da die Schaafe gar nicht ausgehen, muß man ihnen des Tages noch einmal ſo viel Stroh geben, als ſonſt. Des Abends legt man ihnen wieder zweymahl von obgedachtem Stroh, und denn das Heu vor. Einige, die es vermögen, laſſen das geringe Korn, ſo viel Treſpen und andern Zuſatz hat, nur vorſchlagen, und geben das Vorgeſchlagene denen Schaafen. Etliche aber, die alten Haber haben, gebrauchen ihn auch hierzu. Des Winters bey trockenem und rauhen Futter, träncket man ſie des Tages ein oder zweymal, Sommers-Zeit aber, wenn ſie der Weide genieſſen, muß man ihnen nicht leichtlich zu trincken geben. Man muß ihnen alle Tage unterſtreuen, daß ſie fein rein bleiben, doch darff ihnen ſonſt keinmal ausgemiſtet werden, bis man den Miſt bedarff, daß man ihn auf die Aecker führet. Der Schaaf-Dünger iſt allen Aeckern gut, auſſer denen, die in der Näſſe liegen, denn er verurſacht den Feldern Säurung, iſt auch nicht ſo dauerhafftig, als der Küh- oder andere Miſt. Auf Walpurgis ſo wohl, als auf Michaelis pfleget man die Schaafe zu zehlen, und mit dem Schäfer auf alles und iedes Rechnung zu halten, auch die Felle gezehlt zu nehmen, damit man ſiehet, was den Winter und Sommer über iſt drauf oder abgegangen. Die Felle muß man mit der Schaaf-Rechnung wohl collationiren, damit man ſehe, ob die Anzahl der Sterblinge und des geſchlachteten Viehes mit dem Angeben überein treffe, oder aber, ob der Schäfer nicht etwas vor ſich geſchlachtet, und es nachgehends als Sterblinge angegeben. Man kan aber leicht erkennen, was Felle von Sterblingen ſind, denn dieſe haben viel rothe kleine Aederlein mit Blut unterlaſſen, als wenn das Vieh im Blute erſtickt wäre, und ſind auch ſonſten mehr röthlich als weiß. Was aber geſchlachtet iſt, wird an der Haut fein weißlicht ſehen, und hat keine dergleichen Aederlein. Bey den Schäfereyen muß man die Lamm-Zeit wohl in acht nehmen, und täglich zuſehen und anmercken, wie viel Lämmer jung worden, auch der Schäfer und Knechte Lämmer beſonders zeichnen laſſen. Gegen die Lamm-Zeit müſſen die tragenden Schaafe beſſer gefüttert, geraumer geſtallet, und nach ihnen fleißig geſehen werden, daß, wenn es bisweilen hart hält, ihnen Hülffe gethan werden könne. So bald das Schaaf-Vieh gelammet, muß es ausgemolcken, und die Wolle um das Euter ein wenig weggerauffet werden, daß die Lämmer nicht matt und ſiech davon werden. Wenn nun die Lämmer meiſt vorhanden, und die Schaafe wieder ausgetrieben werden, giebt man unterdeſſen zu Hauſe denen Lämmern vom beſten Grummet zu freſſen vor. Hat die Kälte nachgelaſſen, nimmt man die Hammelung vor, und ſucht etliche der ſchönſten Lämmer aus, die feine gelinde Wolle, und ſonſt gute Geſtalt haben, und läßt ſie ungeſchnitten zu Stähren, oder Stier-Hämmlein gehen. Den Lämmern, die eſſen lernen, pflegt man aufs längſte, wenn ſie drey Wochen alt, etwas Haber in die Krippe bey vier oder fünff Wochen vorzuſtreuen. Man rechnet insgemein auf das hundert die Woche über, bey anderthalb Viertel. Des Morgens legt man ihnen von Roggen-Stroh, kleine Wurm-Gebänder zweymal nach einander vor, darnach Heu, alsdenn tränckt man ſie, und des Abends füttert man ſie auf gleiche Art. Man giebt ihnen bisweilen an ſtat des Heues Schaaf-Laub, oder ungedroſchene Linſen. Es iſt ihnen auch ſehr zuträglich, wenn man ihnen Stein-Saltz vorlegt, ſich damit zu reinigen. So füttert man ſie im Sauge ſo lange, bis man ſie abſetzt, welches um Oſtern, oder nach Gelegenheit um Philippi Jacobi geſchiehet. Den dritten Tag darauf, wo es nicht zu kalt, treibet man ſie mit auf die Weide. Man muß ſie aber alsdenn mit dem gälten Vieh alleine hüten, und im Stalle unterſchieden halten, daß ſie von den Müttern abgewöhnen. Wenn die Lämmer abgeſetzt, fängt man an, die Schaafe zu melcken, und milckt ſie des Tages dreymal, bis auf Bartholomäi, von da aber nur zweymal bis Crucis. Da muß man denn gute Acht haben, daß die Schäfer die Schaafe, wenn ſie ihnen nicht im Pacht gegeben, des Morgens, Mittags und Abends, da ſie ihre Vor-Schaafe zu melcken pflegen, nicht mit aus melcken, weil ſie auf allerhand Art ihren Vortheil zu ſuchen ſich bemühen. Wenn die Schaafe ſtieren, oder, wie man insgemein zu reden pfleget, ſtähren, ſoll man die Stähr-Lämmer bald davon weg und zu den ausgehobenen Schöpſen abſonderlich thun, weil ſie ſonſt verderben, oder doch gantz verbutten. Ein Schaaf iſt vielen Kranckheiten unterworffen, darum die Schäfer ſorgfältig zu ſeyn pflegen, ihr Vieh dafür zu bewahren durch Saltz und aus heilſamen Kräutern zubereitete Pulver, ſo ihnen in die Tränck-Rinnen geſtreuet werden. Einige Arten des ſo genannten nützlichen

lichen und nöthigen Schaaf-Saltzes findet man in des *Jugelii* Oeconomia p. m. 49 & ſeqq. beſchrieben; ingleichen ſiehe unten Schaaf-Lecken. Wo Stein-Saltz zu bekommen, wird ſolches in groſſen Stücken in die Ställe geleget, daß die Schaafe daran nach Gefallen lecken mögen. Wenn man erkennen will, welche Schaafe im Winter vor andern geſund zu erhalten, ſo darff man ihnen nur nach den Augen ſehen. Die, ſo ſchöne rothe Augen-Lieder haben, ſind geſund, die aber ſchwartz-äugig und bleich, und wenig Röthe in den Augen haben, ſind gewiß anſtößig und kranck. Andere wollen auch aus folgenden erkennen, ob die Schaafe friſch oder faul, wenn ſie ihnen nemlich im Januario Erlen-Laub vorwerffen, welches in vorher gegangenem Herbſte geſammlet worden, welches Schaaf daſſelbe friſſet, das iſt geſund, welches aber dergleichen nicht thut, iſt faul; oder man dehnet ſie oben auf dem Rücken bey der Wolle, halten ſie die Haut alsdenn feſt an ſich, ſo ſind ſie geſund, laſſen ſie ſolche aber leichte gehen, vermuthet man das Gegentheil. Werden ſie plötzlich kranck, ſo müſſen ihnen die Schäfer, unter den Augen und der Zunge zur Ader laſſen. Einige Schäfer haben theils Orten die Gewohnheit, daß ſie ihre Schaaf-Ställe mit wohlriechenden Kräutern, als Poley, wilden Balſam, Wachholder, Raute und Wohlgemuth räuchern, und ihnen unter ihre Speiſe und Futter, Calmus, Entzian, Liebſtöckel-Wurtzel, Lorbeeren und Schwefel, ingleichen Erlene Aſche, und ein gut Theil Saltz alle Wochen zweymal vermiſchen, welches denen Schaafen treflich zuträglich ſeyn ſoll. Wenn ſie wegen Erweichung ihres Horns, weil ſie etwan lange im Miſt geſtanden, zu hincken anfangen, oder ſonſt nicht wohl gehen können, muß man ihnen das Horn an der Spitze, da es am meiſten verdorben, abſchneiden, und ungelöſchten Kalch drüber ſchlagen, ſo lange bis das Horn ſtarck und hart geworden. Bisweilen werden ſie in den Hunds-Tagen verrückt im Haupte, und taub, ſie gehaben ſich alsdenn ſehr übel, wenden ſich und ſtraucheln und fallen ſtets, und ſpringen jähling wieder auf. In dieſer Kranckheit muß man ihnen die Adern an den Schläfen öffnen, und das Blut mäßig heraus laſſen. Zuweilen erſticken ſie in ihrem eigenen Blute, fallen plötzlich nieder und ſterben, weñ ſie gleich wohl bey Leibe ſind, und vorhero gantz nicht kranck geweſen. Bey dieſem Zufall nehme man das an denen Zäunen wachſende Schöll-Kraut mit gelben Blüthen, welches, wo es abgebrochen wird, eine röthliche Milch von ſich giebt. Dieſes dörre man, zerſtampffe es, und gebe es ihnen in Saltz zu lecken, ſo iſt ihnen geholffen; denn dieſes Kraut hat eine Krafft durchzudringen, zu eröffnen und dünne zu machen; doch muß es gleich anfangs geſchehen. Zu manchen Zeiten kröpffen die Schaafe, und bekommen alsdenn eine gar dicke Geſchwulſt unter dem Halſe, die manchmal wie ein Gans-Ey groß wird, voller Waſſer iſt, und von Lunge und Leber herrühret; wenn dieſe nicht ſattſame Feuchtigkeit haben, ſo verfaulen ſie, und werden verſchleimet. Es kommen die Schaafe auf der naſſen Weide dazu, daß es ſtarcke Schlag-Regen auf ſie thut. Dieſes zu vertreiben, ſticht man mit einem Pfriemen in ſolche Geſchwulſt, und drückt es auf; damit kan den meiſten geholffen werden. Wenn ſie zwiſchen Fell und Fleiſch naß ſind, ſo nehme man ungelöſchten Kalch unter gedörret Saltz, und gebe ihnen ſolches, aber nichts darauf zu trincken, oder gebe ihnen in Waſſer geſtoſſene Lein-Kuchen. Vor Schaaf-Kranckheiten überhaupt iſt die geſtoßne und mit Saltz vermiſchte Wermuth, die man den Schaafen zu lecken giebt, gut; denn dieſe reiniget ſie, und behütet ſie vor allerhand Seuchen. Oder man nimmt zwey Theile Berg-Peterſilien ſamt der Wurtzel, und ein Theil Wachholder-Beere, macht es zuſammen zu einem Pulver, und giebt es den Schaafen mit Saltz zu lecken. Oder man giebt ihnen Herbſt-Zeit ein Viertel gedörrten Hopffen mit Saltz oder rothen Beyfuß, der gegen das Ende des Auguſti geſammlet. Sonſt iſt auch den Schaafen das Bircken-Laub, ingleichen der Bircken-Safft, den man im Frühlinge ſammlet, ſehr dienlich. Die beſondern Mittel vor die übrigen beſondern Zufälle derer Schaafe, als die Raude, Rotz, Grind, Aubruch, Darm-Gicht, Fell über den Augen, Würmer in der Lunge und dem Leibe, Unflat, Pocken, Sterben und dergleichen, ſind theils an gehörigen Orten bereits angeführet, theils aber und inſonderheit die Remedia wider dergleichen Gebrechen können in *Jugelii* Oeconomia pag. m. 51 & ſeqq. nachgeſchlagen werden. Die Schaafe ſind ohnſtreitig eines von denen nutzbareſten Thieren in der gantzen Vieh-Zucht, dergeſtalt, daß die Nutzbarkeit derſelben nicht genug gerühmet werden kan. Die Alten haben nicht ohne Urſache geſagt: Das Schaaf habe goldene Füſſe, denn wo es dieſelben nur ausſetzet, da iſt lauter GOttes Segen, und alles was daran befindlich, oder davon kömmt, iſt zu gebrauchen. Es iſt der Grund von der ſo austräglichen und in viele Zweige ſich zertheilenden Woll-Manufactur eines Landes. Und die Leder-Manufacturen werden auch zum theil dadurch unterſtützet. Seine Wolle, wenn ſie gekämmt und geſponnen worden, wird zu Tüchern, ungeſponnen aber zu Hüten verbrauchet, und dienet nicht nur zur Kleidung in das Haus, ſondern auch zur Verſchaffung eines guten Stück baaren Geldes in den Beutel. Die Felle werden theils zu Handſchuhen, theils zu Bein-Kleidern und allerhand andern Sachen angewendet. Die Milch, welche weit fetter und dicker, als die Küh-Milch, und dahero auch dieſer vorgezogen wird, giebt trefliche Käſe; das Fleiſch, abſonderlich von Hammeln und Lämmern iſt eine niedliche Speiſe, wiewohl das letzte etwas ſchleimig. Solchemnach iſt eine der gröſten Sorgfalt der Landes-Policey die Schaaf-Zucht zu verbeſſern. An vielen Orten iſt daher in guten Gegenden ſonderlich einem ieden Land-Wirt eine gewiſſe Zahl Schaafe zu halten aufgeleget. Und man zehlet ſelbige zu gewiſſer Zeit, was an der Zahl fehlet, wird

wird verſtrafet. An andern aber, wo groſſe Güter allein die Schaafhaltung haben, iſt zwar bisweilen denen andern Wirten auch eine gewiſſe Zahl der Schaafe ſonderlich in die Weyde zu ſchicken erlaubet, da ſie denn auch gezehlet und die übrigen verſtrafet werden. Allein es iſt dieſes der Schaaf-Zucht ſehr ſchädlich und die Anſtalt mehr vor einzelne als des gantzen Landes Beſten gemachet. Die Verbeſſerung der Schaaf-Zucht geſchiehet ſonderlich durch gute Arten und durch den Anbau gutes Futters. Gute Arten bekommt man entweder aus denen Gegenden Deutſchlandes, oder aus andere Ländern, als Pohlen, Engelland, Spanien. Nur muß man ſelbige in keine ſchlechtere ſondern vielmehr beſſere Gegenden bringen. Zu welchem Ende man denn an denen beſten Schaaf-Gegenden ſogenannte Zucht-Heerden anlegen muß, daraus man gute Stähre oder Zucht-Schaafe erlange, wodurch die andern Heerden von Zeit zu Zeit bekommen kan. Denn ſie arten leicht in geringern Gegenden aus, daher dieſe Verbeſſerung immer wiederholet werden muß. Hiernächſt müſſen die ſchwartzen, braunen, rothen und grieſe-färbigen Schaafe und Böcke abgeſchaffet werden. Man muß keine Ziegenböcke unter die Zucht-Schaafe laſſen, weil die Wolle grobhärig davon wird, wenn ſie die Schaafe beſpringen. Vielmehr muß man dahin trachten, Fladder- und weichhärige zu bekommen. Leich an ſeinen Proben, ingleichen Schröter in der Fürſtlichen Schatz- und Rent-Kammer haben dazu mehr Vorſchläge gethan. Wer auch gute Wolle haben will, muß die Schaafe wenig oder nichts melcken. In Schweden bekommt derjenige, der eine fremde ſchöne Schaaf-Art ins Land bringet, nach Unterſchied vor iedes Stück eine Belohnung vom Staat. Das Futter, wenn es gleich auf ordinairer Weide nicht viel nützet, kan doch beſſer auf Aeckern angepflantzet werden, z.E. durch Spaniſchen Klee, Eſparcette. Davon hat D. Künhold in der Oeconomia experimentali viele Mittel gezeiget. Was das Schaaf-Fleiſch anbelanget, ſo will ſolches überhaupt zu rechter Zeit des Jahres genoſſen werden, und dieſe iſt der Frühling, da die Schaafe noch das kurtze Gras freſſen; im Sommer aber nutzet es gar wenig, dannenhero an etlichen Orten von der Obrigkeit Verbot geſchiehet, daß nach Jacobi keine Schaafe mehr geſchlachtet werden dürfen. Die Zunge wird von vielen als etwas delicates geachtet, und folgender Geſtalt zubereitet: Es wird zuvörderſt die darauf ſitzende Haut bis auf den Schlund abgezogen, dieſelbe alsdenn von einander geſpalten, und mit geriebenem Brot und Saltz beſtreuet, auf den Roſt über ein Kohl-Feuer geleget, und wenn ſie auf der einen Seiten gahr iſt, umgewendet, und auf der andern Seiten gleichergeſtalt beſtreuet, Wenn ſie alſo fein ſafftig geröſtet, machet man von guter Fleiſch-Brüh und Wein-Beeren eine Brühe darzu. Unter allen Nationen ſind die Engelländer und Frantzoſen von dem Schaaf- und Hammel-Fleiſch die meiſten Liebhaber, ſie pflegen es aber allermeiſt nur halb gahr braten zu laſſen, ſo daß der blutige Safft im Aufſchneiden noch heraus lauffen muß, welches denjenigen, der darinnen eine Delicateſſe ſuchet, und darneben einen guten Magen hat, nachzuthun überlaſſen wird, ſiehe unten Schöps. Das Unſchlitt wird zu Lichtern und Lampen gebraucht; aus den Därmen werden die beſten Saiten, und aus den Klauen Leim gemacht, der Miſt aber giebt den beſten Dünger. Die beſondere Nutzung von den Schaafen wird unterſchiedlich genoſſen, nachdem nemlich die Schäfer entweder um gewiſſen Lohn gedungen werden, da denn die gantze Nutzung der Herrſchafft bleibet: Oder der Schäfer mit der Herrſchafft das fünffte, ſechſte oder ſiebende Haupt ſetzet, da er denn auch auf ſo viel an Gewinn und Verluſt Theil hat: Oder, die gantze Heerde des Schäfers eigen iſt, und er allein ein gewiſſes Trifft- und Futter-Geld entrichtet. Uiberhaupt pflegt ohne die Dünge, welche bey dem Feld- und Garten-Bau ein groſſes thut, und ohne die Zuzucht, nach Abzug aller Unkoſten, die reine Nutzung von einem hundert Schaafe auf zwantzig Thaler geſchätzet werden. Es giebt endlich das Schaaf auch gute Heil-Mittel, denn die davon friſch abgezogene Haut auf ſchmertzhaffte und gequetſchte Glieder geſchlagen, verſchaffet denenſelben Linderung. Die fette Wolle der Hämmel, ſonderlich die ſchwartze, die ſie an der Kehle und zwiſchen den Schlägeln haben, mit Lilien- und Camillen-Oel, wird denen, die angelauffene Hälſe haben, recommendiret. Die Lunge gebraten, und nüchtern gegeſſen, ſoll der Trunckenheit wehren. Die Milch, wenn glüende Kieſel-Steine darinne abgelöſcht, als ein Clyſtier gebraucht heilet den Zwang und die ſcharffen Flüſſe der Gedärme; vornemlich aber der Miſt bloß allein oder auch mit andern Dingen verſetzt, und zur Salbe bereitet, iſt ſehr heilſam in Geſchwulſten, erhärteten Nerven, Brand von Feuer und Waſſer und dergleichen; wie denn auch das Unſchlitt gereinigt, zerlaſſen und warm aufgeſtrichen, friſche Wunden heilet.

Schaaf-Garbe, Garbe, iſt ein Kraut, welches auf trockenen Orten, auf dürren Wieſen und Graſe-Rainen, ſonderlich um die Zäune und an den Wegen wächſet. Es hat eine lange, ſchwartze und zaſichte Wurtzel, kleine Blätter, welche wie die Stoppeln der jungen Vögel, und wegen ihrer Menge nicht zu zehlen ſind. Gegen den Junium gewinnet es runde hohle, bey anderthalb Ellen hohe Stengel, die mit vorgemeldeten Blättern bis oben aus bekleidet ſind. Je höher dieſe den Stengel hinauf wächſen, ie kleiner und ſchmaler ſcheinen ſie. Am obern Theile der Stengel erſcheinen weiſſe oder Fleiſch-farbene Blümlein in kleinen Büſcheln oder Cronen. Wenn dieſe vergehen, wächſet der Saame im innerlichen Apffel, ſo mit dem Camillen-Saamen überein kommt. Es iſt ein ſonderlich Wund-Kraut, innerlich und äuſſerlich zu gebrauchen, ſtillet allerhand Blut-Flüſſe, tödtet die Spul-Würme, treibt den Harn und Stein, vertreibt die Waſſer-Sucht und zertheilt das geronnene Geblüt im Leibe, wenn es in Wein oder Waſſer geſotten, und den

von Morgens und Abends getruncken wird. Der friſche Safft oder das Kraut zerſtoſſen, Pflaſter-Weiſe aufgelegt, auch zu Pulver gerieben aufgeſtreuet, heilet alte Schäden, Fiſteln und gifftiger Thiere Stiche. In Milch geſotten und davon getruncken, oder gepülvert, ein Qvintgen täglich in einer Brühe eingenommen, dienet wider alle Beſchwerungen der Bruſt, Geſchwüre der Lungen und die Schwind-Sucht.

Schaaf-Hof, ſiehe Schäferey.

Schaaf-Hund, Schaaf-Rüde, wo die Schaaf-Hütungen bis an groſſe Wälder ſich erſtrecken, oder nahe an die Vor-Höltzer ſtoſſen, oder, wo es ſonſten viel Wölffe und andere ſchädliche Thiere giebt, ſoll ein Schäfer mit guten, groſſen, ſtarcken, freudigen, behertzten und beißigen Hunden verſehen ſeyn. Die weiß-härigen Hunde werden zu Bewahrung der Schaafe den ſchwartzen und dunckel-härigen darum fürgezogen, weil dieſe durch die Wölffe von fernen erkennt werden, ob ſie zugegen oder abweſend; jene aber, nemlich die weiß-härichten, als mit den Schaafen gleichfärbig, von ferne nicht mögen unterſchieden werden, alſo, daß die Wölfe nicht wiſſen, an welcher Seite ſie anfallen ſollen, indem ſie die Hunde und Schaafe nicht von einander kennen; und wenn ſie zwey- oder dreymal durch dieſen Irrthum betrogen, und tapffer abgewieſen worden, trauen ſie hernach nicht leicht mehr einen Anfall zu wagen. Zudem, wenn ſich bey nächtlicher Weile ein Wolfs-Krieg erhebt, kan der Schäfer ſeine Hunde deſto leichter von dem Wolff unterſcheiden, da er hingegen die dunckel-färbigen bey Nacht-Zeit von dem Wolff nicht unterſcheiden kan, und gleich ſo bald, wenn er vermeint dem Wolff eines zu verſetzen, ſeinen eigenen Hund trifft. Die Schaaf-Hunde ſollen, wenn es ſeyn kan, von einem Wurff genommen werden, weil ſie nicht ſo leicht einander beiſſen, und viel einiger ſind, auch wo ſie von Jugend auf zuſammen gewohnen, in Gefahr viel treulicher, friſcher und behertzter einander entſetzen, welches, wenn ſie zuſammen Feindſchafft tragen, ſo leicht nicht, oder doch verdroſſener und ſpäter geſchiehet, dadurch offt die gantze Heerde in Gefahr gerathen kan. Haber-Grieß und Gerſten-Mehl, oder Schrot iſt ihnen geſünder, und ſchlägt ihnen beſſer zu, als das Roggen-Mehl. Ehe ſie zwey Jahr alt werden, ſoll man ihnen den Wurm unter der Zungen nehmen, ſo werden ſie nicht leicht raſend. Im Sommer ſoll man ſie mit grünen in Waſſer geſottenen Nuß-Schalen, und ſonderlich um die Ohren waſchen, ſo bleiben ſie vor Flöhen und Fliegen unbeläſtiget. Damit ihnen die Wölffe nicht ſo leicht nach der Gurgel greiffen können, muß man ihren Hals mit einem ſtarcken mit eiſernen Spitzen beſchlagenen Hals-Band verſehen und bewaffnen.

Schaaf-Hurden oder Horden, ſind von weidenen Ruthen oder andern beqvemen Holtze geflochtene bewegliche Zäune, wovon die Schäfer, (wenn ſie mit ihrem Vieh zu Felde liegen, und pferchen,) auf den Brach-Aeckern gewiſſe Stallungen zu Nacht-Lagern machen, die Hurden ins Gevierte ſchlagen, und mit Pfählen befeſtigen, alſo, daß die Stähre und Hämmel ihren beſondern Platz, die Schaafe ihre beſondere Stallung, und die Lämmer auch ihr ſonderliches Behältniß haben, ohne daß eine Sorte zu der andern kommen kan. Sie müſſen ſo hoch ſeyn, daß kein Wolff drüber zu ſpringen vermag, welche Höhe iedoch an denen Orten, da man von keinen Wölffen weiß, nicht erfordert wird. Ihre gemeine Höhe iſt anderthalbe bis zwey Ellen, und die Länge beträgt ſieben Ellen, und beſchlieſſen demnach zwölff Stück Hurden einen Raum von 441 Ellen ins Gevierte. Uiberhaupt aber werden auf 300 Stück Schaafe zwantzig Horden, eine von ſieben Ellen lang gerechnet. Die Hurden werden im Martio, ſo bald es die Witterung zuläſt, in das Feld geſchlagen, und täglich, oder um den andern Tag nach der Länge des Ackers damit fortgerücket, bis derſelbe über und über gedünget worden, ſiehe das Wort Pferch. Der Hurden-Schlag iſt eine Gerechtigkeit, ſo dem Erb-Herrn vorbehalten, und darff, wo es nicht hergebracht, von den Unterthanen nicht gebrauchet werden.

Schaaf-Hütte, Pferch-Karre, iſt eine von Brettern zuſammen-geſchlagene und auf zwey Rädern ſtehende Hütte, darinnen der Schäfer bey ſeinem Vieh über Nacht bleibet, und mit dem Pferch und Hürden fortrücket.

Schaaf-Käſe, ſuche Käſe.

Schaaf-Knecht, ſind dreyerley: Meiſter-Knecht, der die Schaafe treibet und hütet, Hämmel-Knecht, dem die Hämmel und Stähre, und Lämmer-Knecht, oder Lämmer-Junge, deme die Lämmer zu hüten und zu warten anbefohlen ſind. Wo ſie keine Lohn-Knechte, nemlich daß ſie um ein gewiſſes ausgemachtes Lohn an Gelde dienen, ſondern der Schäfer aufs Gemenge gedingt iſt, darff der Meiſter-Knecht viertzig bis funffzig Stück, der Hämmel-Knecht dreyßig bis viertzig Stück, und der Lämmer-Junge zwantzig bis dreyßig Stück halb trächtig und halb gälte Vieh unter der Heerde für ihr eigen halten. Es wären denn die Trifften ſehr bergig, da etwas mehr paßirt wird.

Schaaf-Laub, wird das im September vor die Schaafe abgehauene junge erlene, büchene, weidene und andere junge Laub-Holtz genennet, welches in Bündel gebunden und aufgedörret, an denjenigen Orten, wo das Holtz in ſchlechtem Preis, hingegen das Futter deſto ſeltſamer, zur Winters-Zeit denen Schaafen vorgeworffen wird. Wenn die Schaafe das Laub davon abgefreſſen, ſo leget man das Holtz und Reißig wieder bey Seite, welches ſodenn dem Schäfer zum Feuer-Holtze überlaſſen wird.

Schaaf-Laus, ſiehe Laus.

Schaaf-Lecken, ſind von heilſamen Kräutern und andern Speciebus zugerichtete, mit Saltz vermiſchte Pulver, welche bey wohl beſtellten Schäfereyen, die Schaafe vor Kranckheiten und jähen Zufällen zu verwahren, denenſelben in ihre ſchmale von Föhren- und Tannen-Holtz ausgehauene, und auf niedern Gabeln liegende Rinden eingeſtreuet werden, damit die Schaafe auf beyden Seiten dazu kommen, und nach Gefallen lecken können. Man richtet die Schaaf-Lecken Sommers- und Winters-Zeit an, im Sommer alle vierzehen Tage; im Winter aber ſparſamer; doch muß das Wetter iederzeit trocken ſeyn, denn ſonſten, weil ſie gar zu ſehr nach dem Waſſer trachten, würden ſie ſich leichtlich zu ſchanden ſauffen. Die Kräuter, die man unter das Saltz mengen ſoll, werden von etlichen in groſſer Anzahl, von andern aber ſparſam genommen. Die, ſo gerne mit vielem haushalten, wollen, man ſolle zu den Lecken nehmen Reinfahren, Oſterlucey, Wermuth, Entzian, die Siede von gedroſchenem Hanff, Wachholder-Beer, Alant-Wurtz. Im Herbſt ſoll man auch nehmen die wohlzeitigen Hollunder-Beere, ſie von den Stielen abſtreiffen, Mehl darunter kneten, es in dem Ofen hart backen, hernach in einem Mörſel gar klein ſtoſſen, und unter die andern Materien zum Saltze miſchen. Die Kräuter aber müſſen alle am Schatten getrocknet, und klein gerieben oder geſtoſſen ſeyn, ingleichen auch der Entzian und Alant, benebenſt den Wachholder-Beeren. Solches Saltz, ſamt denen vermengten Materien, muß man den Schaafen des Abends bey trockenem Wetter von vierzehen zu vierzehen Tagen im Sommer, im Winter aber alle Monat einmahl geben, und ſie darauf in die Ställe thun, daß ſie nicht zum Waſſer kommen können. Andere geben ihnen dieſe folgende Lecke: Entzian, Calmus, Lorbeer, Kupffer-Waſſer, Glasgall, Alaun, Schwefel, Knoblauch, Meer-Hirſe, Venediſche Seiffe, eines ieden ein Pfund, und miſchen ſo viel Saltz darunter. Oder, Salbey, wilden und Garten-Lavendel, Spica, Iſop, Wein-Rauten, Ehrenpreis, Weyrauch-Kraut oder Roßmarin, Beyfuß, Cichorien oder Wegwart, Wermuth, Quendel-Kraut, Lungen- und Leber-Kraut, Liebſtöckel, eines ſo viel als des andern; darnach Wohlgemuth, Rheinfahren-Kraut und Widerthon, dieſer drey Kräuter etwas weniger, als der vorigen Sorten, alles in einem Back-Ofen gedörrt, und zu Pulver gemacht. Die Schäfer aber machen damit nicht viel Weſens, ſondern bleiben nur bey ihren gemeinen Präſervativen, und backen entweder reiffe Hollunder-Beeren, und behalten ſie durchs gantze Jahr, zerreiben ſie dann in Saltz, und geben es den Schaafen zu freſſen und zu lecken. Oder, ſie tragen den Sommer über viel Wermuth im Vorrath ein, dörren das Kraut mit Fleiß, und geben es den Schaafen unter dem Saltz zu lecken vor, dadurch werden ſie bey geſundem Leibe erhalten, und vor vielen Kranckheiten bewahret. Oder, ſie nehmen auf hundert Schaafe ein Pfund Entzian, ein Pfund Lorbeeren, ein Pfund Kreide, ein wenig Hollunder-Beere und Hüner-Wurtzeln, ſtoſſen alles, und geben es den gantzen Winter über den Schaafen mit Saltze. So geben auch einige denen Schaafen, wenn ſie auf die junge Weide gehen, im Junio Kupffer-Waſſer unter gedörrtem Saltz zu lecken.

Schaaf-Linſen, ſuche Linſen-Baum.

Schaaf-Mäuler, wird an einigen Orten der Feld-Lattich oder Acker-Salat genennet. Siehe Lactucke.

Schaaf-Milch, ſuche Milch.

Schaaf-Miſt, ſiehe Miſt.

Schaaf-Müllen, ſuche Agnuscaſtus.

Schaaf-Nöſſer, iſt ein Nahme, der allerley Schaaf-Vieh, alte und junge Hämmel, Lämmer und Schaaf-Mütter zugleich begreifft; da das Wort Schaafe hergegen eigentlich allein die tragende oder Mutter-Schaafe bedeutet.

Schaaf-Nuß oder Polter-Nuß, ſuche Nuß.

Schaaf-Scheere, iſt eine beſondere Scheere ohne Niede, hinten mit einem runden Bügel, der den Dienſt einer Feder verrichtet, verſehen, damit man den Schaafen die Wolle abzuſcheeren pflegt. Sie muß von gutem Stahl, und wenn was gutes damit ausgerichtet werden ſoll, wohl geſchliffen ſeyn.

Schaaf-Schure, heißt bey einer Schäferey diejenige Arbeit, da dem Schaaf-Vieh die Wolle abgenommen wird. Den einſchürigen Schaafen nimmt man die Wolle im Frühjahr zu Ausgang des Aprils, oder Anfang des Mayen ab; den zweyſchürigen aber das erſtemahl etwan drey Wochen vor Himmelfahrt, und die wird die Winter-Wolle genennet, das andere mahl aber die Woche vor Michaelis, und heißt die Sommer-Wolle, ſo auch beſſer als jene. Den Tag vor der Schaaf-Schure treibet man ſie in einen Teich, oder durch ein flieſſend Waſſer, und wäſchet ſie ſauber ab, (welches die Schaafe ſchwemmen heißt,) damit die Wolle fein reine werde. Wenn die Schaafe gewaſchen, und es fällt unſauber Wetter ein, muß man ihnen rein Stroh unterſtreuen, daß ſie ſich nicht wieder garſtig machen. Denen Schaaf-Scheerern iſt wohl einzubinden, daß ſie fein vorſichtig die Schaafe ſcheeren, und ſie nicht, wie offt geſchiehet, ſchneiden und verletzen. Unter dem Scheeren iſt am beſten, man bindet ihnen alle vier Füſſe zuſammen, daß ſie nicht zappeln können, und die Scheerer verhindern, oder ihre Verletzung ſelbſten verurſachen. Je kürtzer die Wolle abgeſchoren wird, ie beſſer iſt es. In währender Schure muß man Achtung geben, ob die Schaaf-Scheerer nicht Wolle veruntreuen und einſtecken; wie man denn auch zu Wegtragung der

der Wolle treue und gewiſſe Perſonen haben muß. Die Lämmer-Wolle wird beſonders gethan, weil ſie viel zärter und ſubtiler als andere iſt. Auch ſortiret man die andere Wolle, ſonderlich die weiche und zarthärige von der andern, der Jährlinge, der Schaafe, und der Hämmel, wenn man von ieder Sorte viel, und einen mercklichen Unterſcheid hat. Zehen Hämmel geben gemeiniglich einen Stein oder zwey und zwantzig Pfund Wolle. Wann ſie geſchoren ſind, ſollen ſie mit Hopfen, Wein-Hefen und Oel-Drüſen gerieben, und mit Saltz-Waſſer drey Tage nach einander gewaſchen werden, welches das Wachſen ſchöner Wolle befördert. Es muß die Wolle ordentlich, und ſonderlich die, ſo nicht in gantzen Peltzen zuſammen hänget, in Bündel, dieſe aber fein in der Mitte zuſammen gebunden werden, damit ſie fein ſauber und gut zum Verkauff ausſehe. Die neubeſchornen Schaafe ſoll man, wenn die Lufft nachmahls rauh und hart iſt, nicht gar zu weit von den Ställen abtreiben. Einige ſtehen auch in den Gedancken, wenn man den Schaafen im wachſenden Mond die Wolle abnähme, wüchſe ſie ihnen deſto beſſer.

Schaaf-Stall, iſt bey einer Land-Wirtſchafft ein Gebäude, darinnen das Schaaf-Vieh gefüttert und gehalten wird. Der Schaaf-Stall ſoll an einem etwas erhöheten trockenen Orte ſtehen, und weit genug angelegt ſeyn, damit die Schaafe im Sommer guten Platz darinnen haben, und einander um der Enge willen nicht drengen, drucken oder treten, und alſo über einander erhitzen. Er muß mit ſonderbaren Hurden unterzogen werden, damit man die trächtigen Schaafe von den andern abſondern, und in Sicherheit ſtellen kan. Wo man die Schaafe in Menge hat, müſſen auch unterſchiedene Ställe für Lämmer, Hämmel und Widder, item für erkranckte Schaafe bereitet ſeyn. Das Pflaſter wird von Steinen beleget mit einem Abhang, zur Ab- und Ausführung der Feuchtigkeiten; denn ie trockener die Schaafe ſtehen, ie beſſer iſt es; die Näſſe iſt ihnen hingegen ſehr ſchädlich. Andere belegen den Stall-Boden auch mit Bruck-Holtz, welches aber der Fäulniß ſehr unterworffen iſt. Der Schaaf-Dünger bleibet gantze halbe Jahre, und ſo lang, bis man ihn ausführet, im Stalle beyſammen liegen, dahero man auch deſto fleißiger unterſtreuen muß; denn der Dampff der Gauche und des Düngers ſchadet den Schaafen nicht, wenn dieſer gleich hoch auf einander zu liegen kommet, denn ſie ſtehen und liegen nur warm und linde darauf; und die Gauche ziehet ſich in die unten liegende Streu, daß er keines Auslauffs, ſondern nur deſto mehr Streu bedarff. Die Rauffen und Krippen, darinnen das Futter vorgegeben wird, müſſen niedrig ſeyn, auch ganz reinlich gehalten werden. Wo man, wie nur gedacht, den Dünger auf einander liegen läßt, müſſen Rauffen und Krippen ſo gemacht werden, daß man ſie hoch und niederlaſſen kan. Der Wärme halber im Winter, auch zur Beyhülff der Sommer-Kühlung, muß dieſer Stall auch ſeine Decke und einen wohl und knapp überlegten Boden über ſich haben. Weswegen auch Wände, Thüren, Fenſter, aufs fleißigſte vor Lücken und Riſſen zu verwahren. So muß er auch gehöriger Orten mit Lufft-Löchern verſehen ſeyn. Der obere Boden läßt ſich zu unterſchiedenen Verſchlägen zu Futter und Streu gebrauchen; dahero auch das Dach wohl verwahret ſeyn ſoll.

Schaar, ſiehe Pflug-Schaar.

Schaar-Bier, ſuche Coſent.

Schaart, iſt ein groſſer runder kupfferner Tiegel, auf Füſſen ſtehend, mit einer kupffernen feſt einſchlieſſenden Decke verſehen, worinnen Paſteten gebacken, und andere Speiſen zugerichtet werden; wird oben mit glüenden Kohlen beleget.

Schabaracke, iſt ein Stücke Tuch oder Leder, ſo hinten am Sattel eines Pferdes befeſtiget wird, entweder zur Zierath, oder die Magerkeit des Pferdes zu verbergen, oder zu verhüten, daß der Reuter ſeinen Rock nicht beſudelt.

Schabe, ſuche Motte.

Schaben-Kraut, wächſet an den Rändern der Gräben, Pfützen und Teiche, und iſt wider die Entzündung der Augen ſamt denen Blumen gut. Man kan auch damit die Haare gelb färben, und die Motten aus den Kleidern vertreiben.

Schabzieger-Kraut, ſiehe Lotus.

Schachtel, iſt ein rundes oder ovales Behältniß aus gantz ſchwachen höltzernen Blättern zuſammen gefüget, und mit einem dergleichen Deckel verſehen, darein man allerley zu legen, zu verwahren und einzupacken in Gewohnheit hat. Es werden dieſelben theils aus Fichten- und Tannen- theils auch aus Saal-Weiden-Holtz verfertiget. Ihrer Form, Groſſe und dem Gebrauch nach kan man ſie eintheilen in Pack- und Futter-Schachteln, welche bald viereckigt, bald ablänglich gemacht werden; in groſſe lange Perugven- und kleine kurtze Feder-Schachteln; in runde und hohe Hauben-Schachteln, und in kleine niedrige Latwergen-Schachteln, u. ſ. f. Eine iede Gattung von dieſen Schachteln wird alſo eingerichtet, daß immer eine kleiner iſt als die andere, und die äuſſere, als die gröſte, ſechs und wohl noch mehr ihres gleichen umſchlieſſet, welche hernach zuſammen ein Einſatz genennet werden. Dieſe Schachteln machen geſchickte Hände, offt nach allerley Weiſe aufs künſtlichſte mit bunt-färbigen Läppgen, Corallen ꝛc. mit Gatter- oder erhabener, geſtickter oder geſchlungener Arbeit, ingleichen mit gefärbten Stroh, und was dergleichen mehr, nach artigen Figuren und annehmlichen Abtheilungen überzogen und bekleidet. So wiſſen auch die Schachtel-Mahler durch bunte Farben, und mancherley nach ihrer Art gemahlte Blumen und Linien ihnen ein Anſehen zu geben.

Schachtel-Halm, Schafft-Halm, Schafft-Heu, Pferd-Schwantz, Roß-Schwantz, iſt zweyerley, groß nnd klein; beyde haben runde und hohle Stengel. Jenes hat an ſtat der Blüthen traublichte Gewächſe, und eine weiſſe Wurtzel. Dieſes hat weiſſe Blüthen, und eine ſchwartze Wurtzel, ſo ſich in einen Hauffen Glieder zertheilet. Es wird dieſes Kraut meiſtens in Gräben gefunden, und zum Blut-Stillen und Geſchwüren, auch zu andern Zufällen der Nieren und Blaſe gebrauchet. Des kleinen bedienen ſich die Mägde zum Scheuren.

Schäfer, iſt ein Hirt, ſo der Schaafe hütet. Was dieſes in alten Zeiten vor eine ehrliche und geachtete Handthierung geweſen, iſt bekannt, heut zu Tage aber hat dieſe Art Leute durch derer meiſten gewöhnliche Untreu und vielfältigen Betrug, der mit beſonderem Nahmen Schäfer-Partiterey oder Köſſekey heiſſet, womit ſie ihre Herrſchafften zu übervortheilen und zu verkürtzen pflegen, es dahin gebracht, daß ſie unter diejenigen, derer Diebs-Griffe nicht zu ergründen ſind, gezehlet werden. Nur etliche von ihren Streichen anzuführen, ſo iſt es den Schäfern und ihren Knechten gar eine gewöhnliche Sache, daß ſie ihre eigene, oder von fremden in Pacht oder Beſtand übernommene Schaafe, ohne Wiſſen und Willen des Herrn, dem ſie zu Gebot und Verbot ſtehen, unter die ihnen anvertraute Heerde ſtoſſen, und ſich alſo damit einen unerlaubten Profit machen. Nun könte man zwar dieſen Betrug leichtlich mercken, wenn die Schaafe geſchoren, und abgezehlet werden, da ſich denn bald äuſſern würde, daß die Anzahl an Hämmeln und Mutter-Schaafen ſtärcker ſeye, als er zu verrechnen hätte. Allein die Schäfer ſind nicht ſo dumm noch einfältig, daß ſie ſich ſo bloß geben ſolten, ſondern, wenn die Schaaf-Schure herbey kommt, ſchaffen ſie die fremden Schaafe ein wenig beyſeits, bis ſie nach der Abreiſe des Herrn, und nach verrichteter Schur ſelbige wieder ſicher können lauffen laſſen. Doch man kan einem ſolchen Schäfer leichtlich auf die Sprünge kommen, wenn man ohngefehr, ehe noch die Schur-Zeit da iſt, die Schäferey heimſucht, und in dem Schaaf-Stall, oder auf dem Felde in dem Pferch die Heerde, und ieden Hauffen abſonderlich zehlet, und gegen das rechte Regiſter, und die bekannte Verzeichniß fleißig hält; denn weil der Schäfer ſich deſſen nicht verſehen hat, ſo wird man bald finden: Ob und wie viel fremde Schaafe eingeſchlagen und untermiſchet worden? So offt man Rechnung hält und zuſiehet, was von Lämmern abgegangen ſey, ſo wird man gemeiniglich finden, daß der meiſte Verluſt ſich auf des Herrn Seite findet, dahingegen dem Schäfer etwan nur eines oder gar keines aufgeſtoſſen iſt. Alleine, der Betrug ſteckt darinnen, daß, ſo bald der Schäfer ſiehet, daß ihm von ſeinen Lämmern einige zu ſchanden gehen und ſterben, er andere, und zwar die beſten, von der Heerde nimmt, und ſie unter die Lamm-loſen Mutter-Schaafe, die ihm zugehören, ſtöſſet: Damit aber ein ſolches Schaaf das fremde Lamm nicht von ſich ſtoſſen und jagen, ſondern gerne und willig annehmen möge, nehmen ſie das noch warme Fell von dem verſtorbenen Lamm, und binden es dem andern, ſo von des Herrn Lämmern entwendet worden, warm und blutig um den Leib, damit es des verſtorbenen Geruch an ſich nehme, und ſo laſſen ſie es über Nacht eingebunden und eingewickelt liegen; morgens aber nehmen ſie ihm das angebundene Fell wieder ab, und legen das Lamm dem Mutter-Schaaf unter, welches vom Geruch verführet, das fremde Lamm vor das ſeinige hält und ſäuget. Dieſem Betrug vorzukommen, ſoll man im Winter die tragende Schaafe zum öfftern zehlen, damit man nachrechnen könne, wie viel Lämmer der Schäfer hätte liefern ſollen; ſo muß man auch nicht vergeſſen, die jungen Lämmer bald auf zu notiren und zu zeichnen. Manche leichtfertige Knechte haben im Gebrauch, mit Vorbewuſt ihrer Meiſter, ihre Schaafe unter fremde Heerden zu treiben und zu hüten, nur damit ſie durch betrügliche Weiſe fremde Schaafe an ſich ziehen, und ohnvermerckt entwenden möchten, welches Gemein-Hüten und Treiben aber denenſelben auf das ernſtlichſte zu verbieten, zumahl da leichtlich des Herrn gantze Heerde in Gefahr dadurch gerathen kan, wo nemlich ein ſolch heimlich entwendetes Schaaf räudig, oder ſonſt mit einer anſteckenden Kranckheit inficiret wäre, wie man denn nicht alſobald wiſſen kan, in was vor einer Haut ſie ſtecken. Die Wolle rupffen ſie entweder, wo ſie anfängt zeitig zu werden, den Schaafen ſo künſtlich aus, daß man es nicht leichtlich wahrnehmen kan, oder ſie treiben die Heerde durch dornichte Hecken und Geſträuch, da denn immerzu an denen Dornen etwas hängen bleibet, welches ſie hernach ſauber ab- und zuſammen zu klauben wiſſen. Wider den erſten Betrug iſt nicht wohl ein Rath zu geben, allein den andern kan man ihnen darnieder legen, wenn ihnen ſcharff eingebunden wird, ſich vor dergleichen dornichten Oertern zu hüten, und die Schaafe nicht dorten durchzutreiben. Bisweilen kauffen ſie auch von andern Leuten etliche Felle, freſſen darauf mit ihrem Geſinde ſo viel Stücke dargegen, oder verkauffen ſie wohl gar lebendig an andere Leute, und berechnen hernach mit den gekaufften falſchen Fellen, welche ſie als Wahrzeichen der umgefallenen Schaafe und Lämmer ausgeben. Dieſem Betrug aber iſt leicht vorzukommen; denn wenn man nur denen Schaafen unter der Heerde ein gewiſſes Zeichen in die Ohren ſchneidet, oder durch dieſelbe ſchläget, welches denn mit Wolle bald wiederum überwächſet, ſo wird man hernach die wahrhafftig abgezogenen Felle des todten Viehes gar leicht von den fremden und falſchen unterſcheiden

können

können, denn ob dieſe ſchon die Narbe oder das Zeichen haben würden, wie es denn die Schäfer nachmachen werden, ſo wird doch keine Wolle darüber gewachſen ſeyn, als bey denen iſt, die im Leben alſo gekerbet oder gezeichnet worden ſind; auſſerdem aber kan man auch die Felle der geſtorbenen und geſchlachteten Schaafe daher unterſcheiden, weil jene bleich und weiſſe, dieſe aber rothe und blutige Adern haben. Ob nun wohl ſolchergeſtalt ein guter und treuer Schäfer leichter zu beſchreiben, als zu finden, ſo hat man doch nicht umhin gekonnt, die Pflichten und Schuldigkeiten eines ſolchen kürtzlich hiermit einzurücken. Es ſoll aber ein Schäfer anvörderſt eines erbarn und gottsfürchtigen Wandels ſich befleißigen, vor Aberglauben, Segen-ſprechen, Zauberey und andern böſen Stücken ſich hüten, die Schaafe lieb haben, und nicht nur ſelbſten mit ihnen gelinde umgehen, ſondern auch ſeine Knechte mit dem Schaaf-Vieh ſanfftmüthig und nicht tyranniſch umgehen laſſen, gute Schaaf-Hunde halten, und ſelbige wider die Wölfe, wo dergleichen vorhanden, wohl verwahren, der Schaafe Natur, Eigenſchafften und Alter, ſamt der Schaaf-Weide ſich wohl bekannt machen, deren Kranckheiten unterſuchen, und ihnen mit guten Artzneyen begegnen, die Schaafe mit guter Pflege und Wartung verſorgen, wohl Achtung haben, daß die Schaafe nicht veralten, ſondern was zu alt und untauglich ausmuſtern, die Hutungen auf denen zum Ritter-Gute gehörigen Trifften mit allem Fleiſſe gebrauchen, und durch Einhütung der Nachbarn und allzu vieles Sommern der Bauren ihm nichts entziehen laſſen; hingegen aber auch durch ſeine Schaafe andern Leuten an ihren gebauten Feldern und Wieſen keinen Schaden thun laſſen. Auf die Knechte Frühlings- Sommers- und Herbſt-Zeit fleißig Achtung geben, daß ſie das Vieh in Auen, Feldern, Teichen, und andern ſumpfigten Orten nicht faul hüten, auch nicht in die Hecken und Dornen treiben; mit dem Feuer alſo umgehen, daß kein Schade dadurch geſchehe; das Krippen-Geräthe in gutem Stande erhalten, die Wolle fleißig aufheben; bey Behütung der grünen Saat zur Winters-Zeit ſich in acht nehmen, daß derſelben nicht Schaden zugefüget werde; bey der Lamm-Zeit darauf ſehen, daß, ſo bald der Knechte Vieh lammet, ſie es an den Ohren mit ihrem gewöhnlichen Zeichen bemerken, niemanden zu nahe hüten, auch niemand fremdes weder im Felde noch zu Hauſe zu denen Schaafen kommen laſſen; wenn fremde Röſſe unter der Heerde ſich finden, ſolches alſobald ihren Feld-Nachbarn wiſſend machen, damit daſſelbe wieder ſeinem rechten Herrn zukommen möge; mit dem Schaaf-Futter getreulich umgehen, und in allen Stücken das Intereſſe ſeiner Herrſchafft zu befördern, Schaden und Nachtheil hingegen zu verhüten ſuchen. Ihre Beſtallung iſt unterſchiedlich, indem ſie entweder, als Lohn-Schäfer, um Lohn und Deputat dienen, oder als Setz- oder Menge-Schäfer, mit der Herrſchafft ſetzen, und mengen, oder eine gantz eigene Heerde haben und Trifft-Schäfer ſind. Die Lohn-Schäfer bekommen ihre Beſoldung, nach dem die Schäferey groß oder mittelmäßig iſt. An manchen Orten, wo fünff bis ſechs hundert Trag- oder Mutter-Schaafe gehalten werden, pfleget man ihnen zwantzig, vier und zwantzig bis dreyßig Thaler, zwantzig bis vier und zwantzig Scheffel Korn, auf zwey Schaaf-Hunden zween Scheffel gering Korn, einen bis anderthalb Scheffel Weitzen, einen Scheffel Erbſen, eben ſo viel Haber und Gerſte, ſamt einem Viertel Saltz, alles Dreßdner Maaß, und eine oder zwey Kühe im Futter zu halten; dargegen nimmt die Herrſchafft den völligen Nutzen, auſſer der Milch, die einen Tag in der Wochen dem Schäfer gebühret; wenn aber die Herrſchafft die übrigen Schaafe gleichfalls dem Schäfer überläſſet, ſo giebt er von iedem hundert der Melck-Schaaf acht Thaler, nebſt zehen bis zwölff Pfunden Butter, und einen Käs von ſieben bis zu acht Pfunden, welches Uiberlaſſen der Milch doch nicht rathſam iſt. Oder es wird der Lohn des Schäfers und der Schaaf-Knechte nur auf die Koſt geſchlagen, und hingegen denenſelben eine Qvantität Schaafe bey der Heerde frey zu halten erlaubt. Zur Koſt wird jährlich auf eine Perſon gegeben vier Gothiſche Malter Korn, oder fünff Dreßdner Schffeel, ein Viertel Weitzen, eben ſo viel Erbſen und Linſen, ein Scheffel Gerſte, alles Dreßdner Maaß, und das benöthigte Brennholtz; ferner iſt der Schäfer ſechzig bis fünff und ſechzig halb trächtig und halb gälte Vieh unter der Heerde für ſein eigen zu halten befugt; ingleichen der Meiſter-Knecht, viertzig bis fünff und viertzig, oder funffzig Stücke, der Hammel-Knecht dreyſſig bis viertzig Stücke; der Lämmer-Knecht zwantzig bis dreyßig Stücke; es wären denn die Trifften ſehr bergig, da man etwas mehr paßiren zu laſſen pflegt. Dabey wird auch dem Schäfer auf eine Kuh Winter-Fütterung vergönnet. Auſſer der Koſt und Lohn aber, wenn man einen Setz-Schäfer hat, und mit demſelben aufs Gemeng dinget, hat derſelbe von der gantzen Schaaf-Nutzung den ſechſten oder ſiebenden Theil, muß aber auch an dem Verluſt, und einigen Koſten den ſechſten oder ſiebenden Theil tragen; z. E. wenn die Heerde neun hundert Stücke hat, und dem Schäfer das ſechſte ausgemachet iſt, gehören dem Schäfer hundert und funzig Stücke; kaufft die Herrſchafft fünff Schaafe, muß der Schäfer eines kauffen: ſterben ſechſe, ſo werden der Herrſchafft fünffe und dem Schäfer eins angerechnet; bekommt man bey der Schaaf-Schure ſechs Centner Wolle, ſo gehöret davon dem Schäfer ein Centner, und der Herrſchafft fünffe; giebt dieſe fünffmal Saltz, ſo giebt es der Schäfer das ſechſte mal.

Uiber dieſes muß die Herrſchafft den Schaafen alle nothwendige Fütterung verſchaffen, weil der Schäfer hierzu nichts giebet, hingegen behält auch die Herrſchafft den Dünger alleine, und hat der Schäfer nichts davon. Der Meiſter-Knecht darff unter der Heerde für ſein eigen halten ohngefehr dreyßig Stück Melck-Schaafe, und funffzehen gälte Stücken, der Hammel-Knecht fünff und zwanzig Mutter-Schaafe, und zwölff bis funffzehen gälte Stücken, und ein Lämmer-Knecht funffzehen bis zwantzig Mutter-Schaafe und zehen Stück gälte Vieh; iedoch wird es hierinnen bey einer Schäferey immer anders als bey der andern gehalten. Die Koſt aber muß der Schaaf-Meiſter denen Knechten geben, weil er ein ſonderliches Deputat am Getraide hat; ſolches beſtehet gemeiniglich in zwanzig Scheffeln gut Korn zum Brote, und zween Scheffeln gering Korn vor die Hunde, einen Scheffel Weitzen, einem halben Scheffel Erbſen, einem halben Scheffel Gerſte, einem Scheffel Haber und ein Viertel Rübſen zum Geleuchte, nebſt einem Stücke Kraut-Land, und etwas Gräſerey vor das Rind-Vieh, ſo ihm zu halten erlaubt wird. Die Schaaf-Melckung wird gemeiniglich dem Schaaf-Meiſter oder Schäfer verdungen nach iedes Orts Gelegenheit zu zwey bis dritthalben Groſchen, auch mehr, von iedem Stück, welche Melckung auf Himmelfahrt oder Pfingſten angehen, und vierzehen Tage vor Michaelis wieder aufhören ſoll. Oder die Herrſchafft nimmt ſechs Tage die Milch, und der ſiebende Tag gehöret dem Schäfer, iedoch nicht an einem gewiſſen Tage, ſondern bald an dieſem, bald an jenem, damit der Schäfer den Tag nicht wiſſe, weil die Herrſchafft ſonſten wenig bekommen würde. Andere pflegen ihre Schäfereyen denen Schäfern um ein gewiſſes Geld zu verlaſſen, und müſſen die Schäfer vor ein iedes Stück acht Groſchen, oder einen halben Gulden jährlich Pacht geben, alle Gefahr mit dem Vieh tragen, und ſolches als eiſern übernehmen, da etwas mangelt, oder Feuers-Brunſten durch ihre oder derer Ihrigen Verwahrloſung entſtünde, davor hafften, und ſo wohl hierüber, als des Pacht-Gelds halben genugſame Caution ſtellen, auch allem Geſinde ſelbſt lohnen. Nach dem Sächſiſchen Rechte iſt ein ieder Schäfer ſchuldig den Pferch zu ſchlagen, und wenn er, auſſer ungeſtümen Wetter, ſolches unterläſſet, muß er vor iede Nacht einen Scheffel Korn Strafe geben. Sonſten muß auch der Schäfer bey dem Getraide Heu und Grummet einbringen helfen. Weil es auch nicht leer abgehet, daß nicht bisweilen entweder durch Seuche oder Raub der Wölffe, oder durch andere Zufälle die Heerde verringert wird; als iſt der Schäfer verbunden, den Abgang an den Sterblingen oder verreckten Schaafen, durch die abgezogenen Felle, welche iedoch ohne Beyſeyn des Verwalters oder andern darzu beſtellten Wirtſchaffts- oder Haushaltungs-Bedienten nicht abzuziehen, zu berechnen; was aber vom Wolffe zerriſſen worden, oder durch andere Fälle verunglücket, ſoll der Schäfer ein Zeichen bringen, oder doch gleich anſagen und beweiſen, wie das Unglück geſchehen, und daß er deswegen keine Schuld trage. Es iſt das allerſicherſte, man ſuche zum öfftern die Schäferey heim, und gehe alle Winckel, Böden, Küchen, Kammern und Keller durch, laſſe auch die Schaafe zum öfftern zehlen, und das ohngefehr, wenn der Schäfer ſich deſſen am wenigſten verſiehet, damit man erfahren möge, ob mehr andere Schaafe vorhanden, die ihren Unterhalt ohne Vorwiſſen der Obrigkeit haben, weil die Verwalter offt faul und nachläßig ſind, und den Schäfer, wenn er ihnen bisweilen ein Lamm ſpendiret, nach ſeinem Willen hauſen laſſen. Mit den Schäfern pflegt man des Jahres zweymal, als auf Walpurgis und Michaelis, folgender Geſtalt zu rechnen: Erſtlich zehlet man alle Melck- und gälte Schaafe, alte Hämmel, Zeit-Schaafe, Zeit-Hämmel, Kälber-Lämmer und Hämmel-Lämmer, oder, wie die Eintheilung ſonſten auf ein- und andern Schäfereyen gebräuchlich, die alten Schaafe, die ſechszähnigten Schaafe oder Sechsſchaufler, die vierzähnigten Schaafe oder Vierſchaufler, und die Zeit-Schaafe, die alten Hämmel, die ſechszähnigten und vierzähnigten Hämmel, und die Zeit-Hämmel, ingleichen auch die Kälber- und Hämmel-Lämmer. Von dieſen ziehet man ab, was von ieder Sorte verkaufft und geſchlachtet worden, und denn auch was geſtorben oder ſonſt umgekommen. Die jungen Lämmer kommen auf Walpurgis in den Vorrath, und auf Michaelis erſt in die Rechnung.

Schäferey, dieſes Wort wird in dreyerley Verſtand genommen: Denn 1) wird darunter die Heerde, an Hämmeln, Schaaf-Müttern und Lämmern, oder 2) der Ort, wo dieſelbe gehalten werden, gemeinet, oder es wird 3) unter dieſem Nahmen alles, was zum Unterhalt der Schaafe gehöret, als Scheuren, Ställe, Wieſen, Weiden, Hut und Trifften begriffen. Was bey einer Schäferey, ſo weit nemlich die Heerde darunter verſtanden wird, in Obacht zu nehmen, davon iſt oben bey dem Wort Schaaf bereits Meldung geſchehen. So viel aber eine Schäferey betrifft, wenn man nemlich den Ort, da die Schaafe gehalten werden, oder den Schäfer-Hof darunter verſtehet, ſo wird dieſelbe gemeiniglich viereckigt angeleget, und nach Proportion der Schaafe, ſo man hält, ein geraumer und wohlgelegener Platz dazu genommen, da denn der Schaaf-Stall meiſtens alſo geſetzet wird, daß er an einem erhabenen trockenen Ort ſtehe, an beyden ſchmalen Seiten ſeine Thorwege habe, damit die Lufft ohngehindert durchſtreichen könne, und die meiſten Fenſter gegen Mittag ſich richten, an den übrigen drey Seiten ſind des Schäfers Wohnung mit unterſchiedenen Kammern, Keller und Gewölbe, die Milch, Käſe

und

und Wolle darinn zu verwahren, ingleichen Schuppen, Scheune, Kuh-Stall, und noch mehr kleine abgeſonderte Ställe für die Widder, Hämmel, Lämmer, auch für krancke Schaafe, ſo von den geſunden, ohne Verzug, abzuſondern ſind, mit erforderter Bequemlichkeit anzulegen. Wer eine gantze Schäferey zu halten befugt, ſoll durch unziemliches und überflüßiges Halten der Schaafe weder in den Wäldern und Forſten, noch in dem Feld auf Aeckern und Wieſen einigen Schaden verurſachen, ſeine Nachbarn nicht beſchweren, folglich ſeines Rechts nicht mißbrauchen, noch über die hergebrachte Befugniß oder eingeführte Ordnung ſchreiten, der aber deſſen nicht befugt, ſich dißfalls keiner Neuerung unterſtehen.

Schäfften, heiſt dasjenige Holtz, worinnen der Lauf und das Schloß einer Flinte oder einer Büchſe eingefaſſet iſt. Es wird von feſtem guten Holtze, als Nußbaum-, Eichen-Holtz ꝛc. gemachet, und iſt eine Arbeit derer ſogenannten Büchſen-Schäffter, ja eine gute Holtz-Manufactur an ſolchen Orten, wo dergleichen Holtz in der Nähe zu finden.

Schälen, Bäume ſchälen, heiſſet diejenigen Baum-Rinden, welche man mit beſſerm Nutzen, als im Ofen gebrauchen kan, z. E. die Eichen- Tannen- und Aſpen-Rinden, ſo den Rothgerbern; die Erlen-Rinden, ſo den Färbern; die Rinden vom Tannen-Baum, ſo denen Bauren und Land-Leuten an einigen Orten, zu Körben, Deckung ihrer Dächer und Verwahrung ihrer Bienen-Stöcke wider den Regen dienen, von denen Bäumen abziehen. Es iſt dieſes Schälen nicht anders, als von denen zu Bau- und Brenn-Holtz gefällten oder ſonſten angewieſenen Bäumen, keinesweges aber von denen ſtehenden und geſunden, in denen Wald- und Forſt-Ordnungen erlaubet, und muß im Frühling in dem Monat May, da der Safft die Rinde gleichſam von dem Holtze abſondert, vorgenommen werden, weil ſonſten zu anderer Zeit dieſe Arbeit ſehr ſchwer von ſtatten gehet.

Schäppes, heiſſen in Oeſterreich die halb ausgedroſchenen oder gevorſchlagten Garben, welche man anderer Orten Klopffen oder Kloppen nennet.

Schafft, bedeutet entweder obengedachte Arbeit, die durchs Schäfften verfertiget wird, welcher Art. nachzuſehen, und beſtehet aus dem Anſchlag und dem Vörder-Schafft, oder es bedeutet den mittlern runden Theil einer Seule, oder auch den höltzern Stiel einer Axt.

Schafft-Heu oder Katzen-Schwantz, ſiehe Schachtel-Halm, ingl. Kannen-Kraut.

Schal-Bleche, Schale, heiſſet ein eiſernes plattes Beſchläge, ſo auf der Hinter- und Vörder-Achſe eines Rüſt- oder Bauer-Wagens befindlich iſt.

Schalck, wird von den Salpeter-Siedern das weiſſe Mehl genennet, ſo vom Kalck und in manchem ſchwartzen Lande ſich befindet, daher von Unverſtändigen dergleichen Erde, ſo am Tage dieſes zeiget, Salpeter-Erde geheiſſen wird. Es läſſet ſich aber dieſes Mehl vor dem Salpeter am Geſchmack erkennen, denn der letzte iſt eiskalt, der erſte hingegen bitter, kalckicht und hitzig. Auch heiſt ein Kraut-Häupt, welches zwar äuſſerlich ſcheinet, als wenn es dichte mit Blättern gefüllet wäre, in der That aber innewendig leer und foosch iſt ein Schalck. Und von dieſem betrüglichen Schein nennet man auch einen falſchen heuchleriſchen Menſchen einen Schalck, ja alles was falſch iſt, ſagt man, es habe einen Schalck oder ſey ein Schalck. In dieſem Verſtande ſagt der Heiland von einem Menſchen, der nicht aufrichtige Abſichten hat, daß ſein Auge ein Schalck ſey.

Schalen, ſind Zugehörungen einer Waage, deren zwo an beyden Enden des Wage-Balkens hängen, in deren eine der Cörper, den man wägen will, in die andere aber das Gewicht geleget wird.

Schalen, nennet man auch die Klauen oder das Horn um die Läuffte der Hirſche, Rehe und Schweine.

Schalen heiſſen auch die Behältniſſe des Kerns oder Saamens vieler Früchte, ingleichen heiſt die äuſſerliche Rinde an denen Bäumen, die Schale.

Schalotte, iſt eine beſondere Art kleiner, ſchmackhaffter und angenehmer Zwiebeln, deren Geſchmack linde und ſich faſt auf Lauch ziehet, daher ſie die Köche an allerhand Speiſen, in denen Küchen zu verbrauchen pflegen. Sie bringen in unſern Landen gar keinen Saamen, ſondern müſſen durch Zertheilung der Bollen fortgepflantzet werden. Es wird von dieſem Gewächſe als etwas ſonderliches angemercket, daß es wider die Natur anderer im abnehmenden Monde lebhaffter als im zunehmenden ſey. Man muß ſie fein nach der Ordnung ſtecken. Wenn das Kraut davon welck und dürre wird, nimmt man ſie im trockenen Wetter wieder aus, und läſſet ſie in einem trockenen Boden ſein ausdürren, hernach kan man ſie von einander theilen, die groſſen allein zur Speiſe und zum Gebrauch verwahren; die kleinen aber um Michaelis wieder in die Erde ſtecken.

Schalt-Jahr, ſiehe Jahr.

Scharbocks-Heil, ſuche Löffel-Kraut.

Scharbocks-Klee, ſiehe Biber-Klee.

Scharbocks-Kraut, ſuche Löffel-Kraut.

Scharlach-Kraut, Garten-Scharlach, heiſt auch ſonſt Kermes-Baum, iſt ein niedriges kleines Bäumlein, ſo in Spanien, Franckreich und Italien wächſt. Unten aus ſeinen Blättern wachſen die berühmten Kermes-Körner oder Scharlachbeeren. Und eigentlich heiſſen die Blätter Scharlach-Kraut. Siehe Kermes-Baum.

Scharley, Ritter-Kreutz, groſſe oder Römiſche Salbey, iſt ein Garten-Gewächſe, welches

welches an Geſtalt wie weiſſe Salbey iſt. Es hat einen viereckigten faſt Ellen hohen, rauhen und Aſchen-farbenen Stengel, rauhe zerkerbte Aſchen-farbene Blätter, die eines guten Geruchs ſind, und oben an dem Stengel etliche Reihen ſich abwerts neigende Hülſen, darinnen Purpur-farbige mit licht-blau vermiſchte Blumen wachſen. Es erfordert einen mittelmäßigen Grund, und will offt begoſſen ſeyn. Die Weinſchencken hängen dieſes Kraut mit Hollunder-Blüthe in den Wein, ihm eine ſchöne Farbe, und lieblichen Muſcateller-Geruch zu geben, er rauſchet aber davon leicht und macht Kopffweh. Es iſt warmer und trockener Natur, ſtärcket den Magen, verzehret alle kalte Feuchtigkeiten, verbeſſert das Geblüt, und iſt ſonderlich gut wider den weiſſen Fluß, und andere dergleichen Weiber-Kranckheiten. Der Wein darinn Scharlach-Kraut geſotten, erwärmet den erkälteten Magen, verdauet und führet aus den Phlegmatiſchen Schleim; zu viel aber gebraucht ſchadet er dem Haupt. Die grünen friſchen Blätter pfleget man in Butter mit Eyern vermengt zu backen, ſo die Nieren reinigen und ſtärcken. Die dürren Blätter zu Pulver gerieben geben einen guten Schnupf-Toback, welcher ein Nieſen erreget, und das Gehirn von Flüſſen reiniget. Das Kraut in Wein geſotten, oder friſch aufgelegt, heilet Wunden und eitrige Schäden, verzehret die Geſchwulſt, und vertreibet die blauen Mähler vom Schlagen oder Fallen. Der Saame mit Wein getruncken, ſtärcket das Gedächtniß. Der Schleim aus dem Saamen mit Roſen-Waſſer gezogen, hernach mit Fenchel-Waſſer vermiſchet, und mit Tüchlein über die Augen geſchlagen, benimmt die Entzündung, Röthe und Schmertzen derſelben. Ein Samm-Körnlein in das Auge geſchoben, und etliche mal darinnen herum getrieben, nimmt den hinein gefallenen Staub hinweg, reiniget und machet es hell. Es findet ſich noch eine Art von Scharlach-Kraut, ſo von einigen Colles Jovis, von andern aber Salvia montana maxima genannt wird. Es wächſet ſolches in den Wäldern, wo feuchter Grund und Brunnen-Quellen ſind, hat feiſte Blätter, die eines ziemlichen Geruchs, eine gelblichte Blüthe, dem Garten-Scharlach an der Geſtalt gleich, und iſt wie derſelbe, warmer und trockener Natur.

Scharp-Eiſen, ſiehe Kraut-Eiſen.

Scharr- oder Schurr-Erde, heiſſet diejenige Erde, ſo man auf den Gaſſen und Straſſen, ſonderlich wo der Vieh-Trieb durchgehet, aufſcharren läſſet; dieſe pfleget man auf Hauſen zuſammen zu ſchlagen, und auf das Feld zu führen, oder auch die Bäume in denen Gärten damit zu düngen; doch iſt dabey zu mercken, daß aller dergleichen Gaſſen- oder Scharr-Miſt kaum zwey oder drey Jahr Düngung hält.

Scharte, iſt ein Kraut, welches aus ſeiner Wurtzel länglichte und breite Blätter hervor ſtöſſet, die viel gröſſer, als wie die an der Betonie, am Rande zackigt, oder zerkerbt, und denckel-grüner Farbe ſind. Sein Stengel, welcher zwey bis drey Schuh hoch wird, iſt gerade, feſt, röthlich und geſtreifft, und theilet ſich nach der Spitze zu in gar viel Seiten-Zweige. Die Blätter an dieſen und an dem Stengel ſind alſo zerſchnitten, als wie die an der Scabioſe, und ſehen gar anders als wie die unterſten. Die Blüthen, welche auf den Spitzen der Seiten-Zweige wachſen, ſitzen auf länglichten und ſchuppichten Knöpffen, und iede giebt einen Büſchel Purpur-farbiger kleiner Blumen, die oben ausgeſchweifft, und in gantz dünne Stücke zerſchnitten ſind. Auf dieſe Blüthen folgen Saamen, deren ieder oben auf mit einem Bürſtlein verſehen iſt. Dieſes Kraut wächſet auf den Wieſen, an etwas feuchten Orten, und wird von den Färbern ſehr geſucht, welche ſolches zum Schwartzfärben brauchen, und Centnerweiſe auffkauffen. Weil aber das Gras auf denen Wieſen durch das Scharten-Sammlen ſehr zertrampelt wird, als pflegen es gute Hauswirte nicht zu leiden; es wäre denn, daß ihnen die Wieſen, darauf dergleichen Kraut in genugſamer Menge zu finden, überhaupt abgemiethet würden. Sonſten iſt es gut zu Wunden, zu Qvetſchungen, und wenn man hoch herunter gefallen iſt, indem es das geronnene Geblüte zertheilet; es iſt auch gut zu Brüchen; reiniget und trocknet, und wird innerlich und äuſſerlich gebrauchet.

Scharwerck, ſiehe Frohn-Dienſte.

Schau-Eſſen, heiſſet man alle diejenigen aufs zierlichſte ausgeputzte Auffätze und Speiſen, welche bey groſſen Ausrichtungen und ſolennen Gaſtereyen bloß zur Zierath und Augenweide auf der Tafel unter andere Speiſen aufgeſetzet, oder an deren Stelle wegen der Figur des Tafel-Riſſes eingeſchoben werden, aber iedes mahl unangeſchnitten ſtehen bleiben. Hierzu gebraucht man nun allerley bunt-färbige Gallerten, wilde und zahme ausgeputzte Schweins-Köpffe, und was dergleichen mehr.

Schauffel, iſt ein hölzernes Inſtrument und nothwendiges Haus-Geräthe, das Korn und andere Feld-Früchte in der Scheune auf einen Hauffen zu werffen, zu wurffeln, das Getraide auf dem Boden zu wenden, und bey dem Meſſen in den Scheffel oder ander Gemäſſe zu bringen, das Maltz damit zu arbeiten, auch ſonſten allerley andere hauswirtſchafftliche Arbeiten damit zu verrichten. Sie iſt aus einem Stücke Holtz verfertiget, hat einen langen Stiel, und iſt an dem untern Theil breit, und etwas Mulden-förmig ausgewölbet, damit die aufgefaſſeten Körner und anders darauf liegen bleiben mögen. Die Wurff-Schauffeln ſollen kurtze Stiele haben, weil damit das Getraide reiner

gewurfft

geworfft werden kan; wiewohl ſolche von denen Dreſchern nicht gerne geführet werden, weil ſie ihnen müdere Arme machen, als die ordentlichen Korn-Schauffeln. An einigen Orten hat man beſondere Maltz-Schauffeln, welche von roth-büchenem Holtze, als ein plattes Bret ohngefehr einer Elle lang und drey Viertel-Ellen breit, wiewohl hinten etwas dicke und ſchmäler als vorn, gemachet, und mit einem am hintern Theile ſchräg eingeſteckten und befeſtigten Stiele verſehen ſind. Die eiſernen Schauffeln mit höltzernen Stielen werden Schüppen genannt, und beym Feld- Teich- und Garten-Bau, auch ſonſt in der Haushaltung auf allerhand Art und Weiſe gebraucht. In denen Küchen hat man eiſerne Schauffeln, welche hinten am Stiele und an beyden Seiten einen hohen Rand haben, die Kohlen und die Aſche deſto füglicher damit aus denen Oefen zu langen.

Schaum, nennet man bey denen Köchen diejenigen Bläsgen, welche durch die ſtarcke Bewegung der feuchten Materie, darinnen die Speiſe gekocht wird, entſtehen, und gemeiniglich mit demjenigen vergeſellſchafftet ſind, was ſich durch eben dieſe hefftige Bewegung von der Speiſe abſondern läſſet. Nachdem nun die Feuchtigkeit fetter oder zäher iſt, nachdem wird auch der Schaum ſtärcker und beſtändiger.

Schaum-Löffel oder Kelle, iſt ein groſſer tieffer blecherner Löffel, meiſtentheils durchlöchert, womit die kochenden Speiſen abgeſchäumet werden.

Scheben, heiſſet man diejenigen Spaltzen und Spreu, ſo aus dem gehechelten Flachs und Werg heraus geklopffet, und geſchwungen werden.

Schecken, ſind eine beſondere Art Pferde von vermiſchten Farben, welche von denen ſonſt bekannten vier Haupt-Farben abgehen. Unter ſolchen werden ſonderlich die ſchwartz und weiſſe, wenn die Farben wohl abgetheilet, hoch gehalten. Die andern achtet man wenig, wenn ſie nicht ein gantz ſchwartzes Geſchröt, und groſſe ſchwartze Augen haben.

Scheere, iſt ein von Stahl verfertigtes Inſtrument, aus zweyen ſcharff geſchliffenen, und mit einer Niethe oder Schraube zuſammen befeſtigten Theilen beſtehend, welche ihre Schneiden inwendig gegen einander haben, um das darzwiſchen gehaltene, durch Zuſammendrückung ſolcher Theile, zu zerſchneiden. Nach dem mancherley Gebrauch derſelben, iſt auch ihre Gröſſe und Benennung unterſchiedlich; die Baum-Scheere, womit man das unſaubere Holtz von den Bäumen räumet, ſtecket mit dem einen Theil auf einer langen glatten Stange, das andere Theil aber wird mit einem Stricklein oder Schnure gezogen, und ſpringet, vermittelſt einer ſtählernen Feder wieder auf. Die Heck-Scheere iſt ziemlich ſtarck und lang, mit zwey höltzernen Handgriffen, die Hecken und Buchsbäume damit zu beſchneiden. Die Papier-Scheere iſt ſubtil, lang und ſchmal, das Papier damit zu beſchneiden. Eine etwas kürzere Haar-Scheere müſſen die Pferde bey ihrem Putzzeug haben. Die Schaaf-Scheere iſt bereits an gehörigem Orte beſchrieben.

Scheere, wird auch das eiſerne Beſchläge an den Sperr-Leiſten genannt.

Scheer-Eiſen, iſt eine beſondere Art von einem Huf-Eiſen, ſo aus zweyen Theilen beſtehet, und hinten am Stollen eine Schraube hat, damit man das Eiſen auf- und zuſchrauben, folglich groß und klein und zu allen Füſſen gerecht machen kan. Dergleichen Eiſen pfleget man denen zwanghüfigen Pferden aufzulegen: Nicht weniger auch denen, welche die Eiſen mit Nägeln und Horn weggeriſſen, oder denen kein Nagel ohne Gefahr eingeſchlagen werden kan.

Scheffel, iſt ein bekanntes Maaß trockener Sachen, und pfleget man damit allerhand Getraide, Mehl, Saltz, Obſt, Hopffen und andere Früchte zu meſſen. Das Scheffel-Maaß iſt nicht allenthalben gleicher Gröſſe, und faſt von einer Stadt zur andern unterſchiedlich. Weil aber ſolcher Unterſchied im Handel und Wandel keine geringe Hinderniß und Beſchwerlichkeit verurſachet, als iſt auf des Königs Auguſti II in Pohlen und Churfürſtlichen Durchlauchtigkeit zu Sachſen ſpecialen Befehl nunmehro in Dero Churfürſtenthum und incorporirten Landen durchgehends der Dreßdner Scheffel eingeführet, welcher in Viertel oder ſechzehen Metzen eingetheilet iſt. Das ſogenannte alte oder Leipziger Maaß, welches ſowohl als alle andere von dem Dreßdner Scheffel differirende Maaſſe gantz und gar abgeſchaffet worden, verhält ſich gegen dem Dreßdner wie drey gegen vier, oder wie es einige genauer haben wollen, wie ſechzehen gegen ein und zwantzig, alſo daß drey oder ſechzehen Scheffel Leipziger, vier oder ein und zwantzig Scheffel Dreßdner ausmachen.

Scheffel, wird auch vor ein Feld-Maaß genommen, und bedeutet ſo viel, als ein Stücke Acker, welches ſo groß, daß es juſt einen Scheffel zur Beſäung nöthig hat.

Scheffel, wird auch derjenige viereckige Kaſten ohne Boden genennet, womit man die Pflaſter-Steine zu überſchlagen, und nach deſſen Inhalt zu bezahlen pfleget. Es iſt aber derſelbe hieſigen Orts anderthalb Ellen breit, zwey Ellen lang und eine halbe Elle hoch, ſo daß ſein cörperlicher Inhalt zuſammen zwölff Cubic-Schuh ausmachet.

Scheffel, wird auch an manchen Orten ein Stutz oder mittelmäßiges höltzernes Faß in der Haushaltung genennet, ſo zu allerhand Gebrauch geſchickt iſt.

Scheffeln, es ſcheffelt, ſagt man vom Getraide, wenn es viele Körner hat, und beym Ausdruſch ſich gut in Scheffeln ergiebt; alſo ſcheffelt der Auguſt-Haber beſſer, als anderer Haber.

Scheide, ſiehe Wels.

Scheide-Müntze, wird zum Unterſcheid der groben und harten Müntz-Sorten die kleine Müntze genennet, welche im gemeinen Leben

zum täglichen Einkauff der geringſten Bedürffniſſe höchſt nöthig und unentbehrlich. Die Species derſelben ſind nach der Landes-Art und Gewohnheit, wie auch nach Beſchaffenheit der gröbern Müntz-Sorten unterſchieden. Insgemein fängt ſich die Scheide-Müntze von dem Heller an, und gehet mit dem Pfennige, Dreyer, Sechſer, Achter, Neunpfennig-Stücken fort bis auf die Groſchen, und Doppel-Groſchen; da hergegen die groben Müntz-Sorten beſtehen in ein Sechstheil- oder vier Groſchen- in ein Drittheil- oder acht Groſchen- in zwey Drittheil- oder ſechzehen Groſchen- und Species-Thaler-Stücken.

Scheide-Waſſer, iſt ein ſcharf- beiſſendes und ſonderlich die Metalle, ausgenommen das Gold, auflöſendes u. freſſendes Waſſer, welches aus Vitriol und Salpeter, wozu man noch ein wenig Alaun und Saltz ſetzet, gemacht wird. Es iſt dem Menſchen, der es zu ſich bekommt, tödtlich. Wiewohl von denen Ruſſen berichtet wird, daß ſie ſolches ohne Schaden trinken können.

Scheinet, wird von dem Getraide geſagt, wenn es Fleckerweiſe vor der Zeit zu Stroh wird, ehe es recht gekernet, daher dergleichen allezeit leer iſt.

Scheit, iſt ein groſſes aus einem Klotz oder Waltze geſpaltenes Stücke Holtz, ſo man im Ofen oder auf dem Herde verbrennen will. Was von Ober-Holtz nicht zum bauen dienlich, wird zu Scheiten geſchlagen. Die Scheite werden an einigen Orten zwey Ellen, oder vier Schuh, an andern aber nur ſieben Viertel-Ellen oder drey und einen halben Schuh, auch wohl nur anderthalb Ellen oder drey Schuh lang gemacht. Bey dem Scheit- oder Claffter-Schlagen muß man vor allen Dingen wohl mercken, daß die Waltzen oder Klötzer, nach rechter Länge der Scheite nicht zerhauen, weil dadurch vieles in die Späne abgehet, ſondern mit der Säge zerſchnitten werden. Die Scheit- oder Claffter-Schläger müſſen keine gantze Klötzer in die Waltzen einlegen, ſondern ſolche, ſie mögen ſeyn, wie ſie wollen, in Scheite zerſpalten, auch die Scheite in gleicher Länge ſchneiden, obgleich die Aeſte bisweilen hinderlich wären, ſo etwan ein paar Zoll ausmacht, ſonſt könte der Anſchlag oder die Holtz-Taxe nicht richtig gemachet werden, wenn dieſes bey den Waltzen oder Klötzern nicht in Acht genommen wird, ſo gehet durch ieden Hieb wenigſtens eine Viertel-Elle Holtz ab, welches denn allezeit bey nahe die ſiebende Claffter Holtz Abgang macht. Eine iede Sorte Scheite muß zuſammen geſetzet werden, ingleichen müſſen die Unterlagen nicht von Latten-Stangen, und ſpaltigen Scheiten, ſondern von dürren Stangen ſeyn. Die Scheite muß man nicht auf die Schärffe oder hohle, ſondern fein dichte in einander auf die flache Seite legen. Sie müſſen nicht nur vorne, ſondern auch hinten die rechte Weite und Höhe haben, und iſt dabey wohl zuzuſehen, daß nicht kurtze und krumme Spannen-lange Stücklein, welche die Scheit-Schläger von Brüchen oder Qvirlen abgeſtümmelt, zerſchlagen, und damit ihre Claffttern ausſetzen. Die aus den Waltzen oder Klötzern geſpaltene Scheite, werden Kern- oder Lager-Scheite genennet, zum Unterſchied der Stock-Scheite, welche aus denen ausgerotteten Stöcken, mit groſſer Mühe geſpaltet, und ebenfalls der Claffter nach verkauffet werden. Die Böttger-Scheite werden groß und ſtarck gelaſſen, und nicht ſo offt, als die zum Brennen beſtimmte Scheite geſpalten, damit ſie deſto beſſer Dienſte thun können. Sie werden theurer, als andere Kern-Scheite bezahlet.

Scheit-Flöſſe, ſiehe Flöſſe.

Scheit-Holtz, darunter wird, zum Unterſcheid des Bau-Holtzes, insgemein das in Claffttern geſetzte Brenn-Holtz verſtanden, wiewohl auch die Böttger-Scheite darzu gezehlet werden können. Siehe Scheit.

Scheit-Schläger, **Scheit-Hauer**, **Claffter-Schläger**, heiſſet man diejenigen, ſo in dem ihnen angewieſenen Ober-Holtze, die zu Bau- Brenn- oder Böttger-Holtz beſtimmte Bäume fällen, auszeichnen, und was Brenn- und Böttger-Holtz anbetrifft, zu Scheiten ſchlagen, ſolche in Claffter ſetzen, auch den Abraum auf- und zuſammen machen. Ihr Werckzeug beſtehet in einer Baum-Säge, guten Holtz-Art, Beil auch etlichen eiſernen und büchenen Keilen, ingleichen Spaten, Schüppen und Rade-Hauen zum Ausrotten. Was ſie beym Scheit-Schlagen zu beobachten, iſt oben unter dem Wort Scheit bereits erwähnet.

Schelbe, pflegt man diejenige junge Kuh zu nennen, die noch nicht zugekommen oder gekalbet hat. Siehe Kuh.

Scheller, ſiehe Rabe.

Schell-Fiſch, ſuche Cabliau.

Schell-Hartz, ſiehe Tannen-Hartz.

Schell-Kraut, **Schöll-Kraut**, iſt ein wildes Heil-Kraut, davon man zweyerley Gattungen hat, das groſſe und das kleine. Das groſſe Schell- oder Schöll-Kraut, welches auch ſonſt Mayen-Kraut, groß Schwalben-Kraut, oder Schöll-Wurtz heiſſet, hat eine ſchwärtzliche Fingers-dicke Wurtzel, welche mit vielen Zaſern behänget iſt, und wenn ſie gebrochen wird, einen Saffran-gelben bittern Safft auslässet. Die Blätter ſind den Agley-Blättern gleich, doch gröſſer, linder und zärter, und geben, wenn ſie abgebrochen werden, ebenfalls einen hoch-gelben Safft von ſich. Die Blumen ſind gelb, nach welchen lange und runde Schötlein folgen, ſo mit ſchwartz-gelben Saamen, dem Mag-Saamen nicht ungleich, angefüllet ſind. Es wächſet hin und wieder an den Zäunen und alten Mauren, blühet gleich im Frühjahr und den gantzen Sommer durch. Es wärmet, trocknet, reiniget, ſchärffet das Geſicht, führet die Galle ab, öffnet die Verſtopffungen der Miltz, Leber und Harn-Gänge: In Wein gelegt und davon getruncken, treibet es den Schweiß, iſt gut wider die Gelb- und Waſſerſucht, Scharbock, Fieber und Peſt. Der Safft,

mit

mit warmem Biere genommen, iſt eine fürtreffliche Artzney wider die Peſt, noch mehr aber der Tranck von der Wurtzel und Kraut mit Wein oder Eßig; des Saamens ein Qvintlein in Wein oder Eßig, zweymal des Tages eingenommen, und darauf geſchwitzet, treibet die Peſt durch den Schweiß aus: Die Wurtzel am Halſe getragen, bewahret für der Peſt. Das Kraut auf die Fußſolen gebunden, heilet die Gelbſucht, und ziehet die Geſchwulſt der Beine aus: Mit Eßig und Saltz vermiſcht, und unter die Füſſe gebunden, lindert die Hitze in Fiebern. Es iſt auch ein Heil-Kraut zu friſchen Wunden, die gantze Pflantze gedörret, gepülvert, und eingeſtreuet, heilet alle faule Schäden, Fiſteln und Geſchwüre. Die friſche Wurtzel mit Eßig, Saltz und Schweinen-Schmaltz zerſtoſſen, iſt eine Salbe wider den Grind und Raude. Der Safft vom Kraute öffters auf die Wartzen und Hüner-Augen geſtrichen, vertreibet ſie. Das davon gebrannte Waſſer äuſſerlich gebraucht, ſtärcket das Geſicht, machet die Augen rein, vertreibet die Röthe und Flecken, trocknet das Trieffen, ſtillet die Schmertzen, und heilet die Schäden derſelben. Es nimmt die Sommerſproſſen und Pfinnen aus dem Geſichte hinweg, machet klare Haut, und heilet faule Schäden und Geſchwüre. Innerlich eröffnet es die Leber, vertreibet die Gelbſucht, und befördert den Harn. Der Extract iſt ein bewährtes Mittel wider das drey- und viertägige Fieber, Gelbſucht und Verſtopffung der inwendigen Theile. Das Saltz mit Wein eingenommen, dienet wider die Gelb- und Waſſerſucht, Fieber und Peſt. Das

Kleine Schell-Kraut, Feigwartzen-Wurtz, wächſet gerne in wäſſerigen und ſumpffigen Orten; kommt im erſten Frühling herfür, und verlieret ſich im Mayen wieder. Seine Blätter ſind rund, und liegen gleichſam ohne Stengel an der Erden. Es hat gelbe geſtirnte Blümlein, und eine von länglich-runden Knöpffen zuſammen gewachſene Wurtzel. Es hat eine eigene Krafft die Feigwartzen und güldene Ader zu heilen, wenn die gantze Pflantze zerſtoſſen, oder die Wurtzel mit einem gebratenen ſüſſen Apffel vermiſcht, aufgeleget wird. Auſſer dem iſt es ein gut Scharbocks-Kraut, und wird unter den Kräuter-Sallat mit genommen, oder Wein darauf gegoſſen und getruncken.

Schelm, alſo wird an einigen Orten die Peſt, oder das jähe Sterben und Umfallen des Pferde- und Rindviehes genannt. Siehe Peſt. Sonſt iſt es ein Schimpff-Wort, ſo einen Menſchen anzeiget, welcher einem tückiſcher Weiſe groſſen Schaden thut.

Schenckel, heiſſen diejenigen Theile des Pferdes, welche deſſen Leib unterſtützen, und wenn es gehet, die nöthige Bewegung machen. Es ſind dieſe mancherley Zufällen unterworfen, welchen aber durch gute Wartung und Pflegung abzuhelffen, wie bereits an ſeinem Orte Erwehnung geſchehen, vornemlich pflegen denen Pferden die Schenckel leichte anzulauffen und zu ſchwellen. Dieſe Schenckel-Geſchwulſt der Pferde iſt folgender Geſtalt zu curiren: Man nimmt Sauerteig, Honig, Saltz, Lein-Oel und Eßig, ſiedets in friſcher Milch, die nicht abgenommen iſt, bis daß es ſo dicke wird, wie ein Brey, wäſchet und bähet das Pferd damit, ſchläget es auf ein wüllen Tuch, bindets dem Pferd um den Fuß, damit es nicht herab falle, und thut ſolches fünff oder ſechs Tage nach einander, alle Tage zweymal, ſo vergehet ihm die Geſchwulſt. Oder man nimmt zerſtoſſenen Lein-Saamen und Heu-Blumen, ſiedets in Bier, menget hernach weiſſes Mehl und Honig darunter, läſſet es wieder ſieden, und rühret es, daß es nicht dicke werde, hernach ſchmieret man dem Pferde die Füſſe damit. Oder, wenn man dicke Wein-Hefen, geſtoſſene Wachholder-Beeren, und Eßig unter einander mengt, und dem Roſſe die Beine damit ſchmieret, ſo verzeucht ſich die Geſchwulſt. Man kan auch gebrannten Leimen von einem Backofen zerſtoſſen, und klein reiben, denſelben mit Saltz und Eßig wohl vermiſchen, und auf ein weiß wüllen Tuch, als ein Pflaſter ſchmieren, ſolches über das geſchwollene Bein binden, und damit drey Tage lang täglich continuiren, das Pferd aber auch ſo lange im Stalle ſtehen laſſen. Oder Benedicten-Wurtzel und Schwartz-Wurtzel, im Brunnen-Waſſer geſotten, und mit dem Waſſer die Geſchwulſt gewaſchen; hernach Weitzen-Kleyen in gutem ſauren Eßig geröſtet, und gar warm auf die Geſchwulſt gebunden, machet dieſelbige bald vergehen.

Schencken, heiſſet diejenige Verrichtung, da einer das Eigenthum von einer Sache, die ihm allein zugehöret, einem andern umſonſt und ohne Entgeld oder etwas gleichgültiges davor anzunehmen überläſſet. Nun ſind wir, vermöge des Geſetzes der Natur verbunden, eines ieden Wohlfahrt, ſo viel an uns iſt, eben ſo als unſere eigene zu befördern; dannenhero können wir auch leichte wiſſen, in welchem Fall und in was Maſſe wir hauptſächlich einem andern etwas ſchencken ſollen; ja wir ſehen hieraus die Abſicht der unter uns eingeführten Gewohnheit, da man pfleget Nahmens- Geburts- Weihnacht- oder heilige Chriſt- und Neu-Jahr-Geſchencke auszutheilen, Hochzeit-Geſchencke zu geben, oder denen Sechswöchnerinnen auf das Bette zu ſchencken; und was iſt wohl ehemalen bey Errichtung der ſogenannten geſchenckten Handwercker der Endzweck anders geweſen, als daß man denjenigen, die da Luſt und Geſchicklichkeit beſitzen, auf dem Handwerck etwas gutes zu ſtifften, aber ſolches auszuführen an nöthigen Mitteln Mangel leiden, Geſchencke halten und ihnen zu ihrer künfftigen Wohlfahrt beförderlich ſeyn wollen? Auſſer dieſem aber ſind wird auch verbunden, theils wegen vieler genoſſenen Freundſchaffts-Bezeigungen durch ein Geſchencke unſer danckbares Gemüthe zu erkennen zu geben, theils auch zu Beförderung unſerer eigenen Wohlfahrt, unſere Hochachtung zum voraus gegen andere an Tag zu legen, wenn ſie ihre Hülffe uns wiederfahren

laſſen

laſſen ſollen. Dieſemnach ſind die Geſchencke in der menſchlichen Geſellſchafft ſo nöthig als nützlich, in ſo weit ſie weder zu unſerm eigenen, noch zu eines anderen Nachtheil und Schaden gereichen. So gewiß es aber iſt, daß die Freyheit einem etwas zu ſchencken aus der geſelligen Liebe und Wohlthätigkeit flieſſet, und im Stande natürlicher Freyheit auf eines ieden willkührliches Ermeſſen ankommt, was er etwan vor eine beſondere ihn bewegende Urſache an dem andern, um demſelben wenig oder viel zu ſchencken, wolle gelten laſſen, da wir nicht allen Menſchen gleich viel oder überhaupt unmittelbar gutes thun können; ſo ſehr iſt doch auch in dieſer an ſich guten Sache nach dem Fall die Unordnung eingedrungen, und daher die bürgerliche Geſellſchafft genöthiget worden, gewiſſen Schenckungen, theils in Anſehung der Perſonen, theils der Urſachen, theils der Sachen und der Qvantität vernünftige Schrancken zu ſetzen, und alſo durch menſchliche Geſetze um des gemeinen Beſtens des Staats willen, dieſe natürliche Befugniß von ſeinem Eigenthum verſchiedentlich einzuſchrencken. Denn die Glieder einer bürgerlichen Geſellſchafft können auch ihr Eigenthums-Recht nicht, wie im Stande der Natur uneingeſchränckt, und nur bloß nach dem göttlichen Geſetz im Stande der Natur brauchen, weil ſie allemahl verbunden, dabey auf die gemeine Wohlfahrt der bürgerlichen Geſellſchafft zu ſehen. Es iſt daher das natürliche Recht des Eigenthums und das bürgerliche, ingleichen die Freyheit zu ſchencken im Stande der Natur und in dem Stande der bürgerlichen Geſellſchafft gar ſehr unterſchieden. Viele Wirte verſtehen ſolches nicht recht, und meinen alſo, ſie könten mit ihrem Eigenthum nach Willkühr gantz frey machen, was ſie wolten. Und deswegen ſiehet man ſo entſetzliche Ausſchweiffungen in ihrem Verfahren damit. Anfänglich nun iſt der Gebrauch des Eigenthums auch auſſer der bürgerlichen Geſellſchafft, und da man kein Unterthan iſt, ob er gleich freyer als in dieſer iſt, dennoch nicht geſetzlos iſt. Denn man ſoll ſein Vermögen doch nach denen Abſichten Gottes, und nicht wider dieſelben, hiernächſt aber ſo, wie es die allgemeine Menſchen-Geſelligkeit erfordert, brauchen. Es iſt alſo, wenn man dieſes nicht thut, alsdann ein ſolcher Gebrauch kein freyer, ſondern ein frecher und unvorſichtiger Gebrauch. Hiernächſt wird der Gebrauch ſeines Vermögens, wenn man als ein Unterthan und Glied einer bürgerlichen Geſellſchafft lebet, noch mehr durch die gemeinſamen Zwecke derſelben eingeſchräncket. Und dieſes lehret ſchon die Natur einer bürgerlichen Geſellſchafft, und der Stand eines Gliedes des Staats, man mag Regent oder Unterthan ſeyn. So weit iſt dieſes eine Einſchränckung, welche das gemeine natürliche Geſetz der bürgerlichen Geſellſchafften machet. Allein da es der zehente nicht bedenckt und weiß, wozu er auch in Anſehung ſeines Vermögens auch nur darum verbunden iſt, weil er ein Glied einer bürgerlichen Geſellſchafft, über dem aber die beſondern Umſtände dieſer und jener bürgerlichen Geſellſchafft, auch gantz beſondere Beſtimmungen hier und da ſonderlich erfordern, ſo geſchiehet ſolche Beſtimmung durch poſitive ausdrückliche bürgerliche oder menſchliche Geſetze, die denn das Eigenthums-Recht noch mehr einſchräncken, und ausdrücklich vorſchreiben, wie es nach dieſen Pflichten zu brauchen ſey. Darnach iſt alſo ein Wirt alsdenn abermahl in dem Gebrauch ſeines Vermögens, folglich auch in deſſen Veräuſſerungen, Verkehr, Vertauſchen, Verkauffen, Verpachten, Verleihen, Verpfänden, Vermachen oder Vererben, und alſo auch im Verſchencken zu verfahren ſchuldig, wenn er ein guter Unterthan, ein gutes Glied eines Staats, und ein vernünfftiger Gottes Geſetz beobachtender Menſch ſeyn, und ſeinem und anderer ihren vollkommenern Zuſtand auch durchs Vermögen befördern will. Dieſes hat man vor nöthig befunden, denen unwiſſenden Wirten und Eigenthümern zu gute allhier in etwas an- und auszuführen, weil man weiß, was in dieſem Punct vor groſſe Irrthümer im Schwange gehen, was daraus vor unrechtmäßige Klagen bey manchen entſtehen, und wie man meine, wunder, was einem vor Unrecht geſchehe, wenn man nicht immer mit dem Seinigen thun darff, was man will, ja wohl gar, wenn mans doch thut, geſtrafet wird, oder doch erfahren muß, daß alles ungültig ſey, wie z. E. eine Schenckung, die nicht nach denen Geſetzen eingerichtet iſt. Um dieſe Geſetze und Rechte muß ſich alſo ein Wirt vor allen Dingen bekümmern, ehe er eine Veränderung mit ſeinem Vermögen vornimmt. Dazu dienen die Geſetz-Bücher, die Rechtsgelehrten und Advocaten, bey denen man darnach fragen muß, endlich die Juriſtiſchen Lexica, dergleichen Herrn Lic. *Hermanns* Lexicon iſt, und endlich, daß ein gelehrter Wirt ſelbſt ein wenig die Rechte und Geſetze ſtudire. Sonderlich aber dienet ihm ungemein, wenn er die allgemeine natürliche Rechts-Gelehrſamkeit wohl inne hat.

Schenck-Tiſch, ſiehe Credentz-Tiſch.

Schere, ſuche Scheere.

Scherpen, ſiehe Nach-Bier.

Scherpen, ſuche Faul-Baum.

Schetter, iſt eine Art geringer Leinwand, davon ſiehe Leinwand.

Schetter-Taffet, ſiehe Taffet.

Scheuern, iſt die nöthige Verrichtung, welche in einer Haushaltung wegen der Reinlichkeit immerzu vor die Hand genommen werden muß, und wo ſolches wegen überflüßiger Arbeit von dem ordentlichen Geſinde nicht verrichtet werden kan, durch gewiſſe darzu geſchickte Scheuer-Weiber vorgenommen wird. Es geſchiehet dieſes theils täglich bey dem gebrauchten Küchen-Geräthe und Tiſch-Servis, theils aber nur jährlich ein oder etliche mal zu gewiſſen

ſen Zeiten, da man nicht nur das zum Aufputz vorhandene aus Zinn, Kupffer und Meßing beſtehende Küchen-Geſchirr, wie es Nahmen haben mag, vermittelſt einer guten Lauge ſauber machet, und wiederum hell ſcheuert, ſondern auch die Fuß-Böden in den Zimmern von dem daran befindlichen Unflat reiniget. Zu allen dieſen aber wird nachfolgende Geräthſchafft ordentlich erfordert, als ein **Scheuer-Faß**, iſt ein von kurtzen höltzernen Dauben rund zuſammen geſetztes, flaches und mit Reiffen abgebundenes Gefäſſe, worinnen das gebrauchte Küchen-Geräthe, an Schüſſeln, Tellern, Löffeln, Töpffen, Tiegeln und dergleichen wieder reine geſcheuert und gewaſchen werden. Man hat deren in denen Küchen gerne zweyerley, eines zum Töpffer- und das andere zum Zinn-Geſchirre. Man hat ſie auch mit drey langen Beinen, ſo drey verlängte Dauben ſind, wie die Butter-Waſch-Fäſſe. Eine Scheuer-Gelte, welches ein abſonderlich tieffes und eben nicht allzu weites höltzernes Gefäſſe, ſo mit zweyen langen Handhaben verſehen, und mit dem zum Scheuern benöthigten Waſſer angefüllet wird. Ein Scheuer-Hader oder Lappen, der aus einem groben leinenen Zeug beſtehet, womit ſonderlich der Fuß-Boden, nachdem man ſelbigen mit dem Scheuer-Wiſch, der wie ein kleiner Crantz aus Baſt oder Stroh derb und rund zuſammen geflochten, derb mit Sand, Seiffe und Waſſer überrieben und gereiniget, nachmals feuchte überfahren und abgetrocknet wird.

Scheu-Leder oder **Augen-Leder**, ſind rund-geſchnittene ſteiffe Stücklein Leder, welche an die Zäume der ſcheuen Kutſch- und Zug-Pferde um die Gegend der Augen eingenehet werden, damit die Pferde nicht auf die Seite ſehen können. Man hat auch Scheu-Leder oder Augen-Deckel von Filtz, welche rund und hohl gemacht ſind, ſolche einem beißigen Pferde, und das nicht gerne aufſitzen, oder ſich beſchlagen läſſet, vor die Augen zu binden.

Scheune, Scheure, Stadel, iſt ein Landwirtſchafftliches Gebäude, darinnen das vom Feld abgebrachte Getraide ꝛc. beym Einführen aufgeleget, zuſammen gepanſet, und nachgehends ausgedroſchen wird. Eine Scheune ſoll lieber in etwas zu groß, als zu klein, auch des Staubes und der Feuers-Gefahr halber vom Wohnhauſe abgeſondert ſeyn. Der Gröſſe und des Raums bedarff ſie auch unter andern deswegen, daß man an den Neben-Seiten, oder in denen ſogenanten Panſen Platz habe, allerley Stroh lüfftig zu legen, auch das längſte davon in Schöben und Bändern oder Stroh-Seilen auszuſortiren, auch das zum Heckerling beſtimmte beſonders zu legen, maſſen das lüfftig und trocken liegende Stroh, ſo wohl als das Heu und Grummet, wenn es der Morgen- und Mitternacht-Wind durchwehet, mürber und milder am Geſchmack, und nicht ſo müchzend und dumpfigt wird, als wenn es zu dick und hoch aufeinander lieget. Es iſt eine bequeme Sache, wenn eine Scheune zwey Thore hat, um bey dem einen die Einfuhr, bey dem andern aber gegen über die Ausfuhr mit einem wohl beladenen Heu- oder Getraide-Wagen nehmen zu können; weil es aber die Gelegenheit nicht aller Orten leiden will, daß man hinten am Ende der Scheun-Tenne einen Thorweg zur Ausfuhre anbringen kan, als muß an ſolchem Orte, wo das hintere Thor kommen ſolte, ein Deichſel-Loch, das iſt eine breite iedoch niedrige Oeffnung in die Mauer oder Wand, die Deichſel durchzuſtecken, und den Wagen deſto bequemer bey die hintere Panſen zu bringen, gemacht werden. Wiewohl wenn die Einfuhr auf dem Dreſch-Tenne geſchehen muß, ſind dieſe Einfahrten auch ſehr ſchädlich. Daher iſt es beſſer, daß die Wagen vor die Scheune gerücket, und bey dem Abladen des Getraides Tücher untergeleget werden, das Verbröſete zu ſammlen. Die Scheunen ſtehen am beſten gegen Mitternacht, doch daß ſie auch von Morgen einige Eröffnung haben, der Lufft einigen Durchgang zu laſſen. Ihr Stand ſoll etwas erhaben, von aller Feuchtigkeit, Miſt-Stäten und Ställen entlegen, kalt, lufftig und trocken, die Eröffnungen aber ſo beſchaffen ſeyn, daß nur der Wind, nicht aber die Vögel, durchſtreichen mögen. Man kan auch, daß das Getraide nicht dumpfig werde, verhindern, wenn man oben in den Forſt des Scheun-Daches, zwey, drey oder vier Lufft-Löcher, wie ordentliche Feuer-Mäuren anlegt, und ſolche inwendig auf die Kehl- oder Hahne-Balcken ſetzet, oben aber dieſelben mit einem Bogen ſchlieſſet, damit es nicht hinein ſtöbere. Hiedurch wird das Getraide vor dem Dumpff bewahret, und kan beſſer ausdumpffen, weil alles Getraide, wenn es in die Scheunen kommt, ſich zu erwärmen anfängt, abſonderlich, wo ſolches auf einmahl eingeführet worden, und alſo wenig Lufft bekömmt. Sonſt aber können die Scheunen innewendig fein tieff ſeyn, wenn man nicht aufs Tenn fähret, damit man ſonderlich im Panſen Raum bekommet, zumahl zum Abladen und Panſen viel Zeit und viel Leute erfordert werden, wenn ſie, wie insgemein geſchiehet, lange und nicht vielmehr ins Viereck gebauet ſind. Will man aber dieſes letzte thun, ſo muß man den Raum in der Tiefe zugleich ſuchen. Die Panſen, das iſt, die Neben-Theile an beyden Seiten der Tenne werden mit genau ſchlieſſenden Spünde-Bretern verſchlagen, daß keine Körner durchſpringen mögen; ſo müſſen auch die Tennen-Wände von einer ſolchen Höhe ſeyn, daß die Körner nicht überſpringen können. Die Panſen werden auch, wo ſie ſonders groß, wieder abgetheilet und unterſchlagen, allerhand Getraide beſonders hinein zu legen. Inwendig nechſt dem Scheun-Thore macht man in die Panſen kleine Verſchläge, wie Kämmerlein, ſowohl zur Verwahrung des Dreſcher-Zeugs, als auch der Spreu und Uiberkehr. Dieſe Verſchläge müſſen untenher gedielet ſeyn, damit beſagte Dinge trocken darinnen bleiben mögen; wiewohl man auch zu denen letztern beſondere Spreu-Böden hat. Der Tennen giebt es zweyerley Arten: Eine aus Leimen und Erden, die andere aus Holtz. Jene ſtäubet gern, wie gut ſie auch bereitet wird,

und leidet Schaden von der Durchfuhr, maſſen ſie durch die Räder, Huf-Eiſen und Klauen bald ausgetreten und grubicht gemacht wird; iſt aber gleichwohl ſehr gebräuchlich. Darzu kommen beyläuffig zwey Theile ſtarcken Leimens, und meiſtens ein Theil leichter Erden. Wenn beydes ſchon am Platz gegenwärtig, hat es damit ſeinen geweiſten Weg; wo nicht, iſt der Abgang zu erſetzen, und die Nothdurfft vom nechſten Ort, als es ſeyn kan, herbey zu ſchaffen, und kan ſolchergeſtalt auch zuweilen der Leimen an der Stelle, wo er iſt, zubereitet, und alſo auf die Tenne gebracht werden: Damit aber der ſchwartzen oder luckern Erde nicht zu viel darunter komme, muß man ſolche vorhero ausſtechen, und auf eine Seite hinwerffen. Sodenn kan man ein gut Theil Waſſer übergieſſen, damit der Boden erweiche, und wenn nach etlichen Stunden durch Hineintreten, oder durch eine hinein geſtoſſene ſpitzige Stange der Boden leimicht genug befunden wird, muß ſolcher durch Menſchen oder Vieh wohl durchtreten und durcharbeitet, inzwiſchen auch von der ausgeſtochenen Erde zuſamt etwas Gerſten-Spreu oder Agen darunter gemenget und aufgeſtreuet, und mit Waſſer, darein Küh-Koth gerühret, nach Nothdurfft genetzet werden, daß alſo ſo viel Erde, Leimen, Spreu und Waſſer unter einander komme, bis es alles wohl unter einander anzeucht. Wenn es ſolchergeſtalt ein paar Stunden lang durchgetreten und gequetſchet, läſſet mans bis an den andern Morgen ſtehen, doch alſo, daß es etwas eingeſprenget und eingegleichet werde, damit es nicht zu ſtarck erharte. Des andern Tages ſiehet man zu, wie zügig und ſteiff der gearbeitete Zeug ſey; da man ihm denn, was mangelt, von Leimen oder Erden, oder Küh-Koth-Waſſer und Spreu weiter zugeben, und ſolches wieder ein paar Stunden lang eintreten laſſen kan. Die eingetretene Löcher müſſen mit der Britſche (Breittuſche oder Tennen-Patſche) etlicher maſſen wieder zugeſchlagen werden. Hernach wird Eiſen-Staub oder Hammerſchlag nach und nach darüber hergeſtreuet und mit untergetreten. Hat man deſſen genug, wird er um ſo viel tieffer mit unter gearbeitet, wo nicht, ſo muß man ſehen, daß er nur ein paar Zoll tieff darunter komme. Darauf ſtreichet oder geußt man letztlich Thier-Blut, als von Ochſen, Kühen, oder welches das beſte, von Ziegen und Böcken, das wird denn nur obenher, und als weit es langet, mit eingetreten oder eingeſchmieret. Wenn man des Bluts auf einmal nicht genug hat, kan man es wohl zehenmal zu unterſchiedlichen Zeiten wieder überſtreichen, und die Tenne damit überfahren, allermeiſt, wenn ſie noch nicht gar ausgetrocknet. Zum völligen Eingleichen wird obgedachte Britſche gebrauchet. Dieſe Arbeit muß im May bis zu Anfang oder im Mittel des Junii, ehe die gröſte Hitze angehet, aber lieber etwas zu früh, als zu ſpat fürgenommen werden, damit die Tenne zuvor völlig austrockene, ehe man ſie gebrauchet. Die höltzerne Tennen ſind ſonderlich nöthig, wenn man das Getreide ausreuten, oder aber durch die oben unter dem Art. Dreſchen, angegebene Dreſch-Mühle, wovon in der XXI Tab. fig. 1 ein Abriß zu finden, ausdreſchen läſſet. Ein ſolches Tenn wird alſo gemacht: Man leget gezimmerte Schwellen, nach der Quer über die Tenne zu einem Grund, und zwar vier, ſechs oder acht, nachdem die Tenne klein oder groß wird; die ſind aber länger, als die Breite der Tenne erfordert, und gehen beyderſeits über dieſelbe bey anderthalb Schuh lang in die Panſen hinein, und haben daſelbſt an beyden Enden im Beſchlagen überſtändig gelaſſene Köpffe, die um vier oder fünff bis ſechs Zoll über die durchgehende Ober-Fläche empor ſtehen. Uiber dieſe Schwellen werden andere geſchnittene oder gezimmerte Bäume herüber geleget, und vermittelſt der beſagten Köpffe, und etlicher Keile zuſammen getrieben, als offt man will, und zwar ſo genau, (wenn ſie anders nett geſchnitten oder gezimmert) daß ſie Waſſer halten. Je dichter und linder das obere Holtz, ie beſſer wird die Tenne. Die Schwellen können von allerhand Holtz, das ſich nicht wirfft, genommen werden. Die Bäume aber, darauf man driſcht, wären wohl gut von Linden, wo man dergleichen Holtz genug haben könte, es tauget aber auch das Eichene, Büchene, Föhrene ꝛc. dazu. Dieſe höltzerne Tennen koſten zwar mehr, als die von Leimen verfertigte, bezahlen aber mit ihrer Dauerhafftigkeit alle angewandte Unkoſten. Wo man viel zu dreſchen hat, kan man auch zwo oder drey Tennen mit Thorwegen, unter einem Dach anbringen; aber wegen Feuers-Gefahr werden ſicherer mehr Scheunen und zwar iede beſonders und von der andern abgerückt gebauet, damit wenn eine vom Feuer angehen ſolte, die andern mögen gerettet werden. Das Dach wird gemeiniglich von Stroh oder Schindeln, oder auch, wer es vermag, von Ziegeln gemacht. Das Stroh-Dach iſt zwar das gefährlichſte in Feuers-Noth, doch hat ein Hauswirt dieſen Nach-Nutzen davon, wenn daſſelbe lang genutzet und von Winden zerriſſen worden, und zu vermodern anfängt, daß ers zum Unterſtreuen gebrauchen kan, da es denn, wiewohl weniger, als anders Stroh austräget, iedoch den beſten Dünger giebet. Bey ſolchen Dächern aber muß der Firſt oder Forſt wider der Winde Anſtürmen wohl verwahret, und die dahin kommende Schöbe in Leimen und Küh-Koth-Waſſer getuncket, und derſelbe damit feſt in einander gebunden, auch, wenn ſie ſchon eingebunden aufliegen, mit Leimen überfahren oder geſchmieret werden. Das Schindel-Dach, wenn es vor dem Feuer ſein Bleiben hat, dauret es wohl vier Stroh-Dächer aus. Und dieſes wird disfalls um ein gutes übertroffen vom Ziegel-Dach. Wer kein Doppel-Dach vermag, der lege die Ziegel einfach über und gebrauche ſtat der übrigen Lage breite dazu ausgeleſene Dach-Späne. Da muß aber der Forſt mit wohlgebrannten ſtarcken Forſt-Ziegeln wohl verſehen, und die über das Dach heraus gehende Latten, mit Wetter-Brettern unterzogen ſeyn. Welches auch insgemein bey allen Dächern zu beobachten; Denn in Entſtehung deſſen

ſen legt ſich der Wind unter denen über dem
Dach auf den Latten aufliegenden Ziegeln,
Schoben oder Schindeln an, hebt ſie auf und
wirft ſie ab, oder doch wenigſtens ſchwächet
und zerrüttet er ſie. Gegen die Erndte muß
man die Scheunen von allem Unflat, Miſt,
Staub und Wuſt wohl ausfegen, und ſie bey
Zeiten zu dem neuen Jahr-Wuchs zurichten.
Einige rathen, wenn man die Mäuſe aus den
Scheunen abhalten wolte, ſo ſolte man Erlen-
Laub darinnen herum ſtreuen, ehe man aber
ſolches, oder ſonſt rein Stroh darinnen herum
ſtreuete, müſte man ſie acht Tage frey ſtehen
laſſen, damit ſich die Dünſte aus dem Erdreich
wohl ziehen könten. Ein Hauswirt ſoll ſeine
Scheunen ſowohl des Tages, zur Zeit, da nicht
gedroſchen wird, als des Nachts fleißig ver-
ſchloſſen halten, und die Schlüſſel nicht leicht
iemanden, als ſichern und getreuen Leuten an-
vertrauen, auch das Geſinde nicht alleine in die
Scheune gehen und Stroh holen laſſen, weil
ſie gerne, inſonderheit die Pferde-Knechte,
Garben vor Stroh erwiſchen, und dieſelben mit
unter die Schütten einbinden, welche ſie her-
nachmals entweder mit unter den Heckerling
ſchneiden oder ſonſten den Pferden vorlegen.

Scheun-Knecht, ſiehe Tenn-Meiſter.

Scheun-Tenne, ſuche Scheune.

Scheure, ſiehe Scheune.

Schiebe-Karrn, ſiehe Radeberge.

Schieb-Ochſe, ſuche Zug-Ochſe.

Schied, iſt ein Fiſch, der an Gröſſe und Ge-
ſtalt faſt den Orffen oder Nörflingen gleich
kommt. Sein Rücken ſiehet bräunlich, der
Bauch aber weiß, er hat ſchwartze Augen mit
einem gelben Umfang, am Bauche fünf und
auf dem Rücken nur eine Floß-Feder. Er hat
ſeinen Strich im Majo und Junio, und iſt ein
trefflich wohlgeſchmacker Brat-Fiſch; wird
aber auſſer der Donau, und dem Atter-See
ſonſt in wenig Waſſern gefunden.

Schied-Wand, heiſſet in einem Gebäude
diejenige Wand, welche zu Abtheilung der Ge-
mächer, um ſolche nach den Regeln der Be-
quemlichkeit von einander abzuſondern, inner-
halb der vier Haupt-Wänden geführet wird.
Man machet dieſe insgemein auch bey maßiven
Gebäuden aus Holtz oder Riegelwerck, daran
die Felder alsdenn ausgemauert, und das
Holtzwerck beröhret und nach dieſen mit be-
worffen wird. Solche Wände benehmen den
Gemächern wenig Raum, und haben auch keine
ſo groſſe Laſt. Bey regulären Gebäuden ſollen
dieſe Wände alſo geführet werden, daß, wenn
das gantze Haus in der Mitte von oben herun-
ter perpendicular, es ſey der Länge oder Tieffe
nach, durchſchnitten werde, beyde Theile gleich
viele Abſchnitte von Schied-Wänden bekom-
men; wo aber ſolches nicht iedesmal ins Werck
zu richten, ſo ſoll doch dahin geſehen werden,
daß in denen über einander geſetzten Stock-
wercken überall Wand auf Wand zu ſtehen
komme.

Schiefer, iſt ein ſchwartz-grauer Stein, der
ſich in dünne Platten ſpalten läſſet. Man ar-
beitet ihn ſo wohl zu Schreib-Tafeln, als Tiſch-
Blättern von allerley Gröſſe; inſonderheit
aber wird er vielfältig und nützlich zum Dach-
decken gebraucht; denn er giebt ein glattes
förmliches Dach, und verurſachet keine allzu
groſſe Laſt. Man beſchuldiget zwar dieſe Dä-
cher, daß ſie gegen ſtarcke Winde nicht beſtehen
mögen, ſondern von ſelbigen leicht verderbet
und zeriſſen würden; alleine dieſen Schaden
weiß die Fürſichtigkeit guter und erfahrner
Schieffer-Decker noch wohl zu verhüten, wenn
ſie nemlich nur die Ecken und Enden des Dachs
wohl ſchlieſſen und befeſtigen, daß der Wind
nicht unter den Schiefer kommen, und denſel-
ben heben kan. Sonſt aber iſt nicht zu leug-
nen, daß der ſtarcke Hagel die Schiefer-Platten
zerſchmettert oder durchlöchert, und in Feuers-
Brünſten dieſer Stein dergeſtalt ſich erhitzet,
daß er ſpringet, und auch andere Gebäude, da-
hin er durch den Wind geführet wird, anzuzün-
den fähig iſt. Der Schiefer-Brüche giebt es
in Deutſchland hin und wieder eine ziemliche
Anzahl, inſonderheit in den Ertzt-Gebirgen,
im Hennebergiſchen, in Meiſſen, im Manns-
feldiſchen, auf dem Hartz u. ſ. f. Man findet
dieſen Stein noch von mehrerley Farben, unter
denen auch zuweilen der blaulichte und grün-
lichte gut befunden wird. Er muß glatt, zähe
und ſchmeidig ſeyn, daß er ſich ſeitwärts wohl
behauen und aufeinander fügen laſſe, auch im
Wetter nicht ſpringe, oder ſich zermalme. Es
werden dieſe Steine gleich in dem Bruche nach
verſchiedenen Gattungen abgetheilet und zuge-
richtet: denn da giebt es Bort-Steine, Dach-
Steine, Einkehl-Steine und Forſt-Steine,
bey welchen allen in dem Eindecken zu ſehen
auf dererſelben lincken und rechten Ort.

Schieffer-Dach, ſiehe Dach.

Schieffer-Weiß, ſiehe Bley-Weiß.

Schieffer-Zähne, ſind diejenigen ſehr ſpi-
tzigen Zähne, welche ſonderlich bey den Fer-
keln den andern immer vorſtehen, und verhin-
dern, daß ſolche davor nicht freſſen können, weil
ſie ſich damit in das Zahn-Fleiſch ſtechen.
Dieſe Zähne müſſen ihnen mit einer Zange ab-
gezwicket, oder ſo bald man es gewahr wird,
ausgeſchlagen werden. Man merckt aber die-
ſes Ubel an den Ferckeln gar bald, denn ſie
ſchmatzen gantz auſſerordentlich, und laſſen die
Körner, ſo ſie freſſen ſollen, aus dem Maul
fallen.

Schiene, ſuche Ege-Schiene, und Rade-
Schiene.

Schien-Nagel, Rade-Nagel.

Schieſſen, heiſſet aus einer Flinte, Rohr,
oder andern Geſchoß, eine Kugel oder Schrote,
nach einem gewiſſen Ding vermittelſt des
Schieß-Pulvers in die Ferne treiben. Das
Schieſſen dienet vornemlich einem Land-
Mann auf der Jagd. Ein guter Schütze zu
werden, dazu gehöret vornemlich eine fleißige
Ubung, eine ſtäte Fauſt und helle Augen, gutes
Gewehr, und geſchwind und raſches Pulver.
Heut zu Tage wird von einem Schützen erfor-
dert,

dert, daß er das Wild nicht im Lager, noch das Feder-Wildpret, ausgenommen den Auer-Hahn und andere dergleichen Vögel, die man nicht anders als zur Falzzeit auf ſolche Art erwiſchen kan, auf dem Baum, ſondern im Lauff und Flug ſchieſſe. Was dabey zu beobachten, kan unter dem Wort **Flug-Schieſſen**, nachgeſehen werden.

Schieß-Hund, ſiehe **Waſſer-Hund**.

Schieß-Karren, ſuche **Karren-Büchſe**.

Schieß-Pferd, Schuß-Pferd, Treibe-Pferd, iſt ein zum Weydewerck dergeſtalt abgerichtetes Pferd, daß es nach dem Willen des Weydemanns den Kopff beſtändig auf der Erden hält, als ob es graſete, auch ſich von demſelben nach Gefallen vor ſich, hinter ſich, und auf die Seite treiben läßt, damit man das Wildpret deſto leichter hinterſchleichen, ohnvermerckt deſſelben zum Schuß kommen, und es alſo fällen möge. Es muß ein Wallach, und zwar, was die Farbe anbelangt, ein Lichtbraun oder Lichtfuchs ſeyn, weil dieſe Farben ſehr gemein, und das Geflügel oder groſſe Feder-Wild derſelben am meiſten gewohnet iſt. Je gröſſer und höher man das Pferd hierzu haben kan, ie beſſer iſt es, damit ſich der Weydemann hinter ihm nicht ſo viel bücken dürffe. Ein ſolches Pferd nun abzurichten, ſoll man ihm ein ſtarckes, doch nicht ſcharffes Naſe-Band, mit zweyen Zügeln anlegen, die zwey vördern Füſſe mit Feſſeln ſpannen, und an einen jeglichen Fuß einen Zügel von dem Naſe-Band, iedoch anfänglich nicht zu niedrig binden, damit es erſtlich gewohne und verſtehe, was man von ihm haben will. Denn durch ſolches Binden wird es gezwungen, den Kopff unter ſich, und zur Erden zu halten, als wolte es graſen oder weiden. Alſo gebunden ſoll man das Pferd fortgehen und wiederum ſtille ſtehen laſſen, wenn es denn ſtehet, um daſſelbige herum gehen, es ſchmeicheln und klopffen, nachmals wieder etliche Schritte vorwerts ſchreiten, und wenn es alſo durch die ſtete Uibung fortgehet und ſtehet, ſo offt man will, ſoll man den Hahn am Rohr oder an der Flinte auf- und abziehen, und offtermal ſchnappen laſſen, auch bisweilen nur mit Pulver über dem Pferd los brennen, damit es des Auflegens und Schieſſens gewohne, und wenn es darzu ſtille ſtehet, ſoll man es careßiren, ihm ſchöne thun, und ein wenig Gras oder Haber zu freſſen geben, ſo wird es verſtehen lernen, was es recht oder unrecht thut. Hat man es nun eine Zeitlang ſo geübet, daß es alles willig und gerne thut, ſoll man ihm die Riemen an den Füſſen los laſſen, und verſuchen, ob es ungebunden graſen will, und wenn es alſo mit Niederhaltung des Kopffs ſich willig und gerne führen läſſet, ſoll man aufhören, und es auf einmal nicht zu ſehr exerciren. Hernach ſoll man es gewöhnen, daß es ſich treiben und wenden laſſe, auf welche Seite man will, und ſo offt es anfangs einen Schuß leidet, muß man ihm allewege etwas zu freſſen geben, ſo wird es endlich das Schieſſen gerne hören und es willig leiden. Eine andere Manier ein Schieß-Pferd abzurichten, iſt folgende: Man erwehlet ein Pferd, ſo nicht ſcheu, noch gar zu hitzig, vielweniger untreu iſt, ſondern das den Schuß wohl von Natur verträgt. Dieſes machet man anfänglich unter dem Reuter im Schritt und Trab wendig, gelind auf den ſtrickenen Kapp-Zaum, und ſo wohl um den Pilier, als ohne denſelben, verkehrt und gerecht den Schenckel weichen; wenn es dieſes unter dem Reuter willig thut, alsdenn bringet man es dahin, daß es ſich von einem zu Fuß, eben ſo vor ſich, hinter ſich, ſeitwerts und um die Seule treiben läſſet, auch auf der Schieß-Halffter gelind iſt, und ſich damit leiten läßt. Hierauf nun muß man ihm dem Kopff von ſich ſelbſt, als ob es graſete, auf den Boden tragen lernen. Darzu nimmt man grün Siegel-Wachs, machet zwo Kugeln ſo groß als Tauben-Eyer daraus, wickelt ſolche Kugeln in eine Blaſe oder reines Tüchlein, ziehet einen doppelten Bindfaden durch, und machet in der Mitte einen groſſen Knoten, damit man die Kugel nach Belieben wieder aus den Ohren heraus ziehen könne, doch daß ja nichts von dem puren Wachs ins Ohr falle, als welches dem Pferd ſonſten höchſt ſchädlich wäre. Von dieſen Kugeln nun ſtecket man in iedes Ohr eine, machet ſie aber zuvor weich, um ſie deſto beſſer hinein drucken zu können; alsdenn legt man ihm die Schieß-Halffter an, und arbeitet ihm auf der Naſe gemächlich damit, ſo wird es einer oder zwey Stunden von ſich ſelbſt, und ohne Hülffe des Spring-Gezeugs, die Naſe auf den Boden halten, auch den Schuß deſto weniger hören, und ſolchen um ſo viel lieber vertragen. Wenn man dieſes des Tages zweymal treibt, ſo wird das Pferd, wenn man nur gelinde mit ihm umgehet, und es nicht mit Schlägen tractiret, den Kopff beſtändig an der Erde halten, auch in wenig Tagen ſich zurücke ziehen und auf die Seite treiben laſſen, wie es ihm vorhero unter dem Reuter gewieſen worden. Wenn nun ein ſolches Pferd ſeine Dienſte zu thun, ausgeführet werden ſoll, muß man ſolches nicht alſobald gegen das Feder-Wild gerade zu treiben, ſondern es contrair gegen den Wind führen, bald von, bald zu dem Wild treiben, auch hin und her wenden, damit das Feder-Wild vor dem Pferd ſicher gemachet werde, ſonſten, wenn es den Wind vom Menſchen ein wenig innen wird, ſtehet es alſobald auf, und die Federn tragen das Fleiſch davon.

Schieß-Pulver, ſiehe **Pulver**.

Schiff und Geſchirre, begreifft alles dasjenige Geräthe und Werckzeug, ſo ein Land-Wirt bey ſeinem Feld-Bau nöthig hat; als Wagen, Pflüge, Egen, Wieſen-Hobel oder Wieſenſchleppen, Pflug-Schleiffen, Ege-Schlitten, Waltzen, Wagen-Körbe, Wagen-Tücher, Miſt-Haacken, Kraut-Haacken, Rade- und Spitz-Haacken, Schauffeln, Schüppen, Spaten, Senſen, Sicheln, Reich- und Miſt-Gabeln, Heu-Bäume, Heu-Seile; allerley Sorten Ketten, Stricke und Leinen, Miſt-Tragen, Schiebe-Karren und Radebergen, hölzerne und eiſerne Harcken, Pfahl-Eiſen,

Kraut-

Kraut-Striche, Futter- oder Heckerlings-Bäncke, Dengelzeug, Schleiff- und Wetzſteine, die völligen Pferd-Geſchirre an Zäumen, Zügeln, Acker- und Fahr-Kummten, Sättel, Seiten-Blättern, Reit-Scheiden, Hinterzeug ꝛc. welches alles ein ſorgfältiger Haus-Wirt iederzeit in gutem Stande zu haben geſliſſen ſeyn ſoll.

Schifflein, iſt ein kleines Inſtrument, ſo aus zwey ſaubern, glatten, länglicht breit geſchnitzten, oben und unten aber zugeſpitzten höltzernen, oder auch elffenbeinernen Platten beſtehet, die inwendig in die Mitte an einen ſchmalen Steg geheffter, worüber das Frauenzimmer den Zwirn an den Knötgen zu winden, mit dem Schifflein aber einen Knoten zu ſchleiffen, und dererſelben einen an den andern in gleicher Weite, ja auch wohl dreyfach über einander geſchickt zu ſetzen pfleget. Die ſchönſte Proportion dieſes Inſtruments iſt, wenn es nicht gar zu breit, und an beyden Enden in eine ſeine Spitze ablaufft.

Schiff-Mühle, iſt eine auf einem platten Schiff erbaute, und auf einen Fluß gelegte Mühle, deren Waſſer-Räder von dem daran ſchlagenden Strom umgetrieben werden. Siehe Mühle.

Schifften, heiſſet bey denen Falckeniern denen Habichten friſche Schwing-Federn aufſetzen, wenn ſie die alten zu Zeiten zerſtoſſen.

Schild, iſt ein Stücke Leinewand, darauf eine Kuh, Pferd oder Hirſch mit lebendigen Farben gemahlet iſt. Dieſes brauchen die Jäger und Hüner-Fänger, die Reb-Hüner damit nach dem gelegten Zeug zu zu treiben. Der Schild wird mit höltzernen Stäben aus einander geſpannt, und hat oben ein Loch, daß der Hüner-Fänger, welcher ſolchen in Händen und vor ſich her hält, durchſehen kan. In ſtarckem Winde iſt die Kuh beſſer zu gebrauchen, weil man ſich an dem Schilde gar zu müde halten muß. Siehe Kuh.

Schild-Kraut, ſo auch Spaniſcher Klee genennet wird, iſt ein Blumen-Gewächſe, deſſen Stengel drey Fuß lang, und ziemlich dicke wird. Die Blumen ſind entweder roth oder weiß, oder Leibfarb, der Saamen aber hart und rauh. Dieſer wird im Frühling zeitlich in ein Miſt-Beete geſäet, hernach in eine gute gemeine Garten-Erde an einen Sonnen-reichen Ort verſetzet, und deſſen Reben vor Winters mit Stroh eingebunden. Etliche verſetzen es in Gefäſſe, und bringen ſolches mit andern Schirm-Gewächſen zur Herbſt-Zeit in die Winterung. Wenn es gar frühzeitig geſäet wird, und im Miſt-Beete ſtehen bleibet, ſo blühet es gleich im erſten Jahr, und trägt auch bey warmen Wetter reiffen Saamen. Es will bey trockenen Zeiten nach Nothdurfft begoſſen ſeyn.

Schild-Kröte, iſt ein vierfüßiges Thier, welches ſowohl im Waſſer, als auf dem Lande lebt. Sein Leib iſt mit zwo harten Schalen, davon die obere etwas rund erhaben, die untere aber platt iſt, als wie mit Schilden bedecket. Zwiſchen dieſen beyden Schalen ſteckt der Kopff, welcher einem Schlangen-Kopff nicht ungleich iſt, der Schwantz und die vier Füſſe hervor, welche Stücke zuſammen von denen Schild-Kröten nach Gefallen eingezogen, und unter der Schalen verborgen werden können. Sie werden in Oſt- und Weſt-Indien, und zwar in ungewöhnlicher Gröſſe häuffig gefangen. Sonſt trifft man ſie auch in Menge in der Donau und an andern Orten, aber nicht ſo groß an. Sie halten ſich gerne an moraſtigen, ſchliffigen und moſigen Orten auf. In groſſen Gärten findet man ſie in eigenen vor ſie bereiteten Teichen, die, wenn ſie um und um mit Bach-Sand beſchüttet, und von dem Uiberlaſt anderer Thiere befreyet ſind, ihnen eine Gelegenheit geben, ihre Eyer dahin zu legen, und von der Sonne ausbrüten zu laſſen. Sie werden darinne ſo kirre, daß ſie gewohnen, die Speiſe, ſonderlich die Schnecken, wenn man ſie aus ihren Häuſern heraus thut, aus der Hand zu nehmen, und, wenn man ſie locket, ſich alsbald aus dem Waſſer begeben, die Speiſe aus der Hand zu empfangen; ſie haben zwar keine Zähne, aber das äuſſerſte Theil ihres Mundes iſt ſehr hart und ſcharff. Alle Thiere, die mit Federn, Schuppen und Schalen bedeckt ſind, haben keine Nieren, auſſer die Schild-Kröten. Sie haben ein ſehr hartes Leben, ſo gar, daß ſie auch nach abgehauenem Kopff und heraus geſchnittenem Hertzen, lange Zeit noch ihr Leben durch ihre Bewegung zeigen. Ihre Eyer legen ſie in ein Loch, welches ſie in Sand gemacht, ſchauen offt dazu, und brüten ſie darinnen aus. An etlichen Orten hält man die Schild-Kröten in den Küchen, in groſſen flachen Spülicht-Faſſen, worein man alles zuſammen gieſſet, was man den Schweinen zum Tranck giebt, weil man glaubt, daß es dieſem Vieh ſehr wohl bekommen ſolle. Sie leben lange Zeit in ſolchem Spülichte, und legen zu Zeiten ihre Eyer hinein; allein man hat ſich in Acht zu nehmen, daß nichts heiſſes in ſolche Faſſe gegoſſen werde. Ihre Eyer gleichen dem Eyer-Stock in Hünern, nicht allein der Geſtalt, ſondern auch dem Geſchmack nach, und werden von einigen ſonderbar geachtet. Aus ihren Schalen werden allerley ſchöne Sachen verfertiget. Man hat ſich aber bey dem Einkauff wohl in acht zu nehmen, daß man nicht gemeines und auf Schild-Kröten-Art zugerichtetes Horn an deſſen Stelle bekomme. Die Probe läſſet ſich bey ſtarcker Hitze leichte machen. Denn wenn man z. E. gebrochene Stücken von Schild-Kröten wiederum in ein gantzes bringen will, darff man nur, wo ſie ſich fein paſſend wieder zuſammen fügen, dieſelben mit einem drey- bis vierfach genommen feuchten leinenem Band umwickeln, und ſolches mit einer breiten wohl heiß gemachten eiſernen Zange überſtreichen, ſo werden

werden ſich die Fugen von ſelbſt wieder vereinigen, welches das Horn keinesweges thut. Ihr Fleiſch, welches weiß und feiſte, iſt etwas hart, und erfordert einen ſtarcken Magen, dagegen iſt es auch wohlſchmeckend, nahrhafft, und dienet ſonderlich denen, ſo von einer ſchweren Kranckheit abgenommen, daß ſie wieder zunehmen. Wenn man ſie zurichten will, beſtehet ihre Vorbereitung darinnen, man legt ihnen glüende Kohlen, oder eine glüende Schauffel auf den Rücken, davon ſtrecken ſie den Kopff, Schwantz und Füſſe hervor, welche man gleich mit einem Meſſer abhauen muß. Hierauf wäſchet man ſie ſauber aus, ſetzet ſie mit Waſſer zum Feuer, und läſſet ſie weich kochen, thut ſie ſodenn in kalt Waſſer, lediget die Schalen von dem Fleiſch, und kühlet ſolches, als ob man junge Hüner hätte. Man muß aber auch die Galle von der Leber zu nehmen nicht vergeſſen, und wenn ſie Eyer haben, werden ſolche ſauber abgewaſchen, und das ſchwartze Häutlein oben herunter gezogen. Von dem Schild ziehet man die ſchwartze Haut ab, und wäſchet es ſodenn mit Saltz, wie ein Schnecken-Haus, ſo iſt beydes rein, und kan man die Schild-Kröten fricaßiret alſo zurichten: Thut rein gewaſchene Butter in einen Tiegel oder Caſſerole, werffet dazu Citronen-Schalen, eine gantze Zwiebel und Muſcaten-Blüthen, leget die ausgeputzten Schild-Kröten darein, und paßiret ſie auf einem Kohl-Feuer. Hernach gieſſet ein paar Gläſer guten Wein, und etwas gute Brühe darauf, und laſſet ſolches eine gute Weile kochen. Nach dieſem ſchlaget vier Eyer-Dottern auf (nachdem ihr derer Schild-Kröten viel habt) gieſſet etliche Tropffen Wein-Eßig daran, thut gehackte grüne Peterſilie dazu, und qvirlt es klar ab; gieſſet ferner die Brühe von den Schild-Kröten an die gequirlten Eyer, und qvirlt es beſtändig, daß ſie nicht zuſammen rinnen, inzwiſchen leget noch ein Stücke Butter an die Schild-Kröten, ſetzet ſie wieder aufs Kohl-Feuer, und paßiret ſie ein wenig. Zuletzt ſchüttet die geqvirlte Brühe daran, und rüttelt es um, richtet ſie nach Gefallen entweder in die Schild-Kröten-Schalen, oder wer dieſe nicht gerne hat, nur in eine Schüſſel an. Man kan ſie auch mit Muſcaten-Blüthen und Semmeln, oder mit einer Citronen-Brüh, oder auch mit grüner Peterſilie zurichten.

Schilff, ſiehe **Rohr**.

Schill, ſuche **Zander**.

Schillebold, ſiehe **Perle**.

Schimmel, iſt eine von denen vier Haupt-Farben der Pferde; unter ſolchen ſind die rareſten, die gantz Schnee-weiß ſind, ſonderlich, wenn ſie ſchwartze Augen und roth-gefärbte Mähnen, Schopff und Schweiffe haben, und dienen vortrefflich, wo nicht zur Arbeit, doch zum Pracht. Die Spiegel-Schimmel ſind eine gute Art zum Reuten und Fahren, nur daß ſie, wenn man gleich ein Geſpann von einer Farbe zuſammen bekommt, nicht lange einerley bleiben, weil ſie faſt jährlich, ſo offt ſie hären, ihre Farbe, gleich denen andern Schimmel-Arten, verändern, und theils lichter, theils aber finſterer und dunckler werden. Die übrigen Arten von Schimmeln ſind: Der **Apffel-Schimmel**, der **Blau- oder Eis-Schimmel**, die **Fliegen-Schimmel**, der **Roth-Schimmel** und der **Schwartz-Schimmel**.

Schimmel, iſt eine Ausdämpffung einer flüßigen Feuchtigkeit und Dunſt, welche durch die darzu kommende äuſſere feuchte und warme Lufft befördert wird, die ſich hernach an die Dinge grünlich-blau und in vermiſchten Farben anſetzet, und gleichſam niedergeſchlagen hat. Die Erfahrung lehret, daß ſich der Schimmel eher im Sommer als im Winter, und in warmen Stuben oder Kellern leichter, als in kalten Zimmern recht Flocken-weis, und zwar bey ſafftigen und ſchmierigen Dingen anzuſetzen pfleget. Denn die äuſſere Wärme ziehet die Dünſte auf, und die innere Feuchtigkeit der Sache vermehret die Materie, die zu dem Schimmel erfordert wird. Seine Farbe iſt meiſt blau und grünlicht, auch wohl vermiſchet von allerhand andern Farben. Wenn man ihn durch ein Vergröſſerungs-Glas betrachtet, kommt er einem wie eine bunte Wieſe vor, und ſind an den meiſten Hälmlein gantz ſubtile Köpffgen, welche das Anſehen haben, wie junge zarte Erd-Schwämme. Hieraus iſt nun abzunehmen, daß alle diejenigen Sachen, welche mit der Zeit nicht ſchimmeln ſollen, ſonderlich die Säffte und dergleichen, ihre rechte Conſiſtentz haben, und nicht überflüßige Feuchtigkeit bey ſich führen müſſen; oder ſo dergleichen noch an ihnen wahrgenommen werde, man in Zeiten dieſe Feuchtigkeit auf gehörige Art bey Seite zu ſchaffen nöthig habe.

Schimmel-Kraut, ſuche **Ruhr-Kraut**.

Schincke, heiſſet eine Schweins-Keule, ſo eingeſaltzen und abgeräuchert worden. Die Weſtphäliſchen Schincken haben zwar vor andern den Ruhm, daß ſie die beſten ſeyn, angeſehen Weſtphalen nicht nur einen Uiberfluß an Eichel-Maſt, ſondern auch die Einwohner eine beſondere Art zu räuchern haben, iedoch ſind auch anderer Länder Schincken nicht zu verachten, wenn ſie im Einſaltzen recht tractiret und wohl geräuchert werden. Wie ſolches geſchehen ſolle, davon iſt bereits unter dem Wort Räuchern Meldung geſchehen. Ein Schincke, wenn er gekocht werden ſoll, muß er erſt eine Nacht im Waſſer liegen, hernach in lauligem Waſſer vollends abgewäſſert, in einen Schincken-Keſſel geſteckt, auf deſſen Boden etwas Heu oder Grummet, nebſt ein paar Zwiebeln geleget, und mit wenigem Waſſer (einige nehmen auch Coſent an deſſen ſtat) geſotten werden. In ſolcher Brühe läſſet man ihn halb erkalten, nimmt ihn

ihn ſodenn heraus, läſſet die Brühe abträufſen, ziehet ihm die Haut oder Schwarte herab bis an das Bein, beſtecket das Fleiſch mit Nägelein, oder beſtreuet es mit Pfeffer, Ingber und Salbey-Blättern, deckt die Schwarte wieder drüber, und läſt ihn vollends erkalten; vor dem Anrichten aber rollet die Haut ſauber zuſammen, und garniret ihn auf das zierlichſte mit allerley Blumen. An etlichen Orten pfleget man auch die Schincken ſtat des Abkochens in einen ſchlechten Teig zu ſchlagen, und ſelbige in dem Back-Ofen abzubacken. Einen Weſtphäliſchen oder andern guten Schincken zu braten, ſoll man erſtlich denſelben, nachdem er ſauber aus warmen Waſſer gewaſchen worden, in halb Wein und halb Wein-Eßig ſieden, bis er ziemlich weich iſt, denn ziehet man die Haut herab, ſteckt ihn an einen Spieß, nimmt von ſechs oder acht Citronen den Safft und ein Pfund Zucker, und wenn der Schincken anfängt zu braten, ſo begießt man ſolchen mit dieſem Safft, und beſtreuet ihn dick mit Zucker; das wird ſo offt wiederholet, bis er davon gleichſam eine dicke Haut bekommt, und ſiehet, als ob er candirt wäre. Wenn er nun bey anderthalb Stunden gebraten, und fertig, wird die abgetropffte Brüh aus der Brat-Pfanne in die Schüſſel gerichtet, der Schincken darein gelegt, und mit Citronen-Plätzlein und klein geſchnittenen Schalen belegt und beſtreuet. Weil man auch davor hält, daß die beſte Subſtantz an einem Fleiſche im Rauche verzehret werde, ſo bedienen ſich einige des folgenden Mittels, einen Schincken, ohne zu räuchern, lange Zeit friſch zu erhalten: Sie legen denſelben gehöriger maſſen ein acht Tage in Saltz, nehmen ihn alsdenn heraus, ſchaben den Saltz-Schleim mit einem Meſſer herab, und tuncken dieſen Schincken etliche mahl in ein recht ſiedendes Waſſer, ſo wird er von der jählingen Veränderung ſich etwas zuſammen ziehen. Hierauf hängen ſie ihn an die Lufft, wo ſelbige immer frey daran hinſpielen kan, ſo hält ſich dergleichen Schincken etliche Monat lang ſo friſch, als wenn er erſt wäre geſchlachtet worden. Hiernächſt pflegt man einen rohen Schincken gleich als einen Preß-Kopff auf nachfolgende Art zuzubereiten: Man ziehet nemlich zuvörderſt einem Schincken, der da roh, die Haut ab, löſet oben den Speck ab, ſchneidet ſolchen fein klein-würfflicht, und löſet alles Fleiſch von denen Knochen ſauber ab. Hierauf hacket man ſolches klein, miſchet den geſchnittenen Speck darunter, würtzet es mit Pfeffer, Cardamomen, Citronen-Schalen ꝛc. thut es in ein Caſſerole, ſchlägt ein paar Eyer darein, und rühret es wohl unter einander. Nachdem ſchneidet man aus Citronat, ſo lang er iſt, ſchmale Streiffen, gleichergeſtalt auch geräucherte und abgekochte Rinds-Zungen. Endlich legt man auf eine Serviette die Haut von dem Schincken, ſtreichet von dem obgedachten abgerührten, als eines halben kleinen Fingers dick darauf, und legt immer ein Stückgen Citronat und Rinds-Zunge nach der Länge darüber her, zwiſchen dieſe Stücke aber, wenn es beliebig, annoch abgezogene Piſtacien und Pinien. Uiber dieſes wird wiederum eine Lage von dem abgerührten Fleiſche gemacht, und mit dieſen wechſelsweiſe ſo lange fortgefahren, bis die Sache die Forme eines Schinckens bekommt, da man zuletzt oben wiederum eine Haut darauf leget, die Serviette feſt darum wickelt, und nachdem überall breite Späne darüber geleget, ſolches mit Bindfäden feſt zuſammen bindet. Dieſen gepreßten Schincken kochet man nachgehends in Wein, Waſſer und Eßig fein gemählich, nachdem man ein paar gantze Zwiebeln, Citronen-Schalen, und etliche Kälber-Füſſe darzu geworffen. Wenn dieſes nun drey Stunden zuſammen gekochet, preſſet man dieſen Schincken zwiſchen zwey reinen Bretern, bis derſelbe kalt geworden. Alsdenn wird die Serviette nebſt der gedachten Haut wiederum davon gethan, und dieſer gepreßte Schincken mit Citronen-Schalen garniret, zur Tafel getragen, da er denn bey dem Aufſchneiden als die ſchönſte Weſtphäliſche Wurſt das Anſehen hat, welches durch die braune, grüne und weiſſe Fleckgen, ſo daran wahrzunehmen, annoch vermehret wird.

Schincken-Keſſel, iſt eine von Kupffer länglicht und in der Form eines Schinckens getriebene kleine Wanne, worinnen die geräucherten Schincken abgekochet werden.

Schindel, iſt ein kleines einer ſtarcken Hand breites und etwas langes Bretlein, ſo an der einen Seite ſcharff, an der andern aber mit einem Faltz verſehen iſt, und ſtat der Dach-Ziegel zu Deckung der Gebäude gebraucht wird. Man bedienet ſich ihrer viel an denen Orten, wo nicht überflüßiger Acker-Bau und Stroh, ſondern dieſes letztere zur Fütterung vors Vieh verbraucht wird; desgleichen wo trockene Länder, da kein Rohr oder Schilff, ſondern meiſtens groſſe Heiden und Wälder zu befinden, und keine Ziegel gemacht werden können. Weil die Schindel-Dächer der Feuers-Gefahr ſehr unterworffen, ſo werden ſie, wo es zu ändern, und Ziegeln zu haben, nicht gerne verſtattet. Bey Verfertigung der Schindeln hat man in Obacht zu nehmen, daß die Schindelmacher ihre Werck-Stäte nicht an Oerter machen, wo ſie vieles Holtz wegräumen und zu ſchanden machen; es müſſen auch ihre Halt-Eiſen nicht von ſolcher Beſchaffenheit ſeyn, daß ſie Lücken oder Kerben in die Bäume hauen, und die Schindeln beym Beſchneiden da hinein klemmen, ſondern es müſſen die Halt-Eiſen alſo bewandt ſeyn, daß der Wiederhalt an ſelben zugleich mit iſt, auſſer dem kan leicht ein eben ſo ſtarcker Baum, als derjenige iſt, woraus ſie die Schindeln ſpalten, zu ſchanden gehauen und verderbet werden. Man muß ſie im Herbſt

oder Winter, und nicht im Sommer ſchlagen, denn da iſt das Holtz im Saffte, und inwendig poröſ, auswendig aber zwiſchen der der Schale ſtrunckig und wäſſerig, und dauret eine ſolche Schindel dahero nicht halb ſo lange, als die Herbſt- oder Winter-Schindeln, weil ſie auf dem Dache gleich die Wetter an ſich ziehen, und von denſelben gefreſſen und abgezehret werden; dahingegen die Herbſt- oder Winter-Schindeln, weil ſie zu einer ſolchen Zeit, da das Holtz in ſeiner Reiffe, und der Safft zu lauterm Hartze worden iſt, noch eins ſo lange, als jene dauren. Nicht weniger iſt auch dahin zu ſehen, daß von denen Klötzern, welche zu ſpalten nicht dienlich, nicht die auswendigen Stücke um den Stamm oder Klotz herum, gleich denen Stock-Schmatzen abgeſpalten und zu Schindeln zugeſchnitten und mit eingeleget werden; denn dieſelben dienen gantz und gar nicht, weil ſie, wenn ſie ins Wetter kommen, gleich von der Sonnen krumm gezogen und aufgeriſſen werden, und alſo der Regen in die Gebäude eindringet. So iſt auch bey Verfertigung der Schindeln dahin zu ſehen, daß die Schindeln von denen Arbeitern nicht ſchmal und untauglich gemacht, und hernachmahls, damit die Zahl nur erfüllet wird, in die Mittel-Stöſſe oder Sätze verborgen gelegt werden, und zwar alſo, daß man ihre Schmäle auf den Schnitt nicht ſehen kan; denn dadurch wird man betrogen, und liederlich um das Macher-Lohn gebracht.

Schindel-Dach, ſiehe **Dach**.

Schindel-Stamm, heiſſet ein Baum, daraus Schindeln geſchlagen werden können. Das Tannen-Holtz tauget hierzu am beſten, und beſſer noch, als das fichtene, nicht ſowohl wegen der Dauerhafftigkeit, denn manche fichtene Schindel länger im Wetter, als eine tannene dauret, ſondern wegen der Hartz-Gallen, welche in denen fichtenen Stämmen, zwiſchen denen Jahren offt wie ein Thaler groß verborgen ſind. Wenn nun ein ſolcher Stamm zu Schindeln geſpalten wird, ſo bekommen dieſelben dergleichen hartzige Riſſe, welche hernachmahls von der Sonnen im Dache ausgeſchmoltzen werden, und dem Einfluß des Regen-Waſſers dadurch Oeffnung gemacht wird. Es muß aber ein guter tüchtiger Schindel-Stamm gleichſpältig ſeyn, welches der Holtz-Händler oder Schindelmacher gerecht nennet. Denn wie alle Art Holtzes, wenn es zumahl in Wetter oder Winden erwachſen, ſich drehet und windiſch herum läuffet, gleichwie andere ranckigte Gewächſe, als Hopffen, Baum-Winden, Jelänger Jelieber ꝛc. iedesmahl gegen die rechte Hand ihren Anflug nehmen, alſo auch dieſes Holtz. Gehet nun ein ſolcher Schindel-Baum ein wenig gedrehet, ſo iſt er zu Schindeln undienlich, dieſes wird ſchnell-gehend genennet, gehet er aber gerade in die Hötze, ſo gehet er gerecht. Hernach muß er nicht wammerich gewachſen ſeyn. Denn mancher Baum ſpaltet wohl gerecht oder gerade, er iſt aber wammerich, das iſt, er reiſſet nicht gerade hindurch, ſondern ſplittert und zaſert ſich beym Spalt, und iſt ſolchergeſtalt unbrauchbar. Und dieſe beyden Stücke oder Fehler kan der Schindelmacher inne werden, wenn er aus dem Baum ein klein Spänlein eines Fingers lang, und einer Hand breit heraus hauet, und ſelbiges ein paar mahl ſpaltet, denn dieſes weiſet ihm gleich die Güte des Baumes, wiewohl dieſe Probe von den Forſt-Bedienten nicht gerne verſtattet wird. Es muß auch ein zum Schindeln dienlicher Baum nicht Kern-äſtig ſeyn, das iſt, wenn er ſtarcke Aeſte hat, welche er von Jugend auf getrieben, und ihm aus dem Kerne gehen, denn ſolche drücken das Holtz nach und nach, daß es nicht gerade oder gleichſpaltig bleibet. So muß er auch keine rothe Seite haben, nemlich, wenn er etwas krumm an einem Rande heraus, und nach und nach wieder in die Höhe gewachſen iſt, ſo wird die äuſſerſte Seite roth, und wenn man dieſelbe ſpalten will, ſo ſpringet das Holtz oder Späne hinweg, als eine Rübe, und dieſes ſchicket ſich zu Schindeln keinesweges. So muß auch ein ſolcher Baum nicht Eis-klüfftig ſeyn, wenn nemlich derſelbe in ſtarcken Fröſten von der Kälte dergeſtalt von einander gezogen worden, daß er wie ein zerfroren Ey von denen Aeſten an bis in die Wurtzel zerberſtet und zerriſſen, welcher Riß hernachmahls in der Safft-Zeit in der Schale mit Saffte wiederum angelauffen und zugewachſen, daß es eine ſichtbare Ruſe oder Schärffe gegeben, welche aus dem Baume ausgewachſen. Er muß auch nicht Kern-ſchälig ſeyn, welches an vielen, zumahl Tannen-Stämmen gefunden wird, und doch am allerwenigſten zu erkennen iſt, denn man davor hält, daß bey ſtarken Winden die Jahre inwendig im Baume zerſchoben werden, welches hernachmahls, weil das Holtz inwendig allezeit trocken, nicht wieder zuſammen wächſet, und dergeſtalt zu Bretern und Schindeln untauglich befunden wird. Es muß auch der Schindelmacher iedesmahl dahin ſehen, daß er ſolches Holtz in Gründen oder Winter-Seiten ſuche, allwo es ſchattig und maſtig erwachſen iſt, denn ſolches ſpaltet gemeiniglich gerne, weil es grob-jährig, das iſt, wie iedes Jahr die Ringel auf dem Stamm anzeigen, daß es noch eins ſo hoch oder dicke, als das in der Sonnen, im Safft auffetzet; wiewohl dergleichen Schindeln im Wetter kurtze Zeit dauren, denn ſolches Holtz ſehr poröſ und ſchwammig iſt, und alſobald vom Regen gefreſſen wird. Es dienet aber das meiſte dürre erwachſene Holtz zu Schindeln deswegen nicht, weil es erſtlich ſelten recht ſpaltet, (und zwar wegen ſeiner Feſtig- und Zähigkeit, die es von der Sonnen erlanget,) und hernachmahls auch in ſelbigem Holtze der Kern meiſtentheils nicht in der Mitte, ſondern ein

Drittheil

Drittheil gegen der Sonnen Aufgang zu, zu finden iſt; denn die Sonne erhält die Jahre gegen Aufgang und Mittag durch ihren hitzigen Schein kleiner, hingegen aber hörniger und härter, als auf der Nord- oder Winter-Seiten, allwo ſie den Stamm nicht ſo beſcheinen kan, und dahero der Safft höher auffſetzet, welches der Holtz-Verſtändige die hohe Seite nennet, wiewohl an dieſem ungleichen Kerne hauptſächlich die ſtärckſte Wurtzel des Baumes mit Schuld iſt, daß, wohin dieſelbe ſtehet, auf ſelbiger Seiten auch der fetteſte Safft in den Baum gehet. Im übrigen ſo war dieſes zwar ehemals, als man in Deutſchland Holtz überflüßig hatte, eine gute Wald- und Forſt-Nutzung. Es iſt auch ietzo in ſolchen Gegenden, wo nicht viel Stroh oder keine Gelegenheit, Ziegel oder Schiefer zu bekommen, gleichwohl noch viel Wald und Holtz iſt, eine wichtige Nutzung. Allein es wäre doch zu wünſchen, daß ſo wohl an dieſen Orten alle Mühe angewendet werden möchte, die Abnutzung des Holtzes zu Schindeln zu vermeiden, und andere Materialien zu Dächern aufzuſuchen, als auch daß an denenjenigen Oertern, wo wenig oder kein Holtz, und wo Ziegeln und Schiefer zu haben, alle Schindel-Dächer abgeſchaffet, ſolchergeſtalt aber nicht nur dieſe wichtige Holtz-verſchwendung verhütet, ſondern auch der vielen Feuers-Gefahr, ſo von Schindel-Dächern entſtehet, dadurch abgeholffen würde. Es zielen dahin die in verſchiedenen Ländern Deutſchlandes ausgegangenen Verordnungen, alle Schindel-Dächer abzuſchaffen. Jedoch könte man auch an reichen Holtz-Gegenden den Gebrauch der Schindeln einſchräncken, und inſonderheit ihre Ausfuhre auf vielerley Weiſe, wie auch in andern Gegenden die Einfuhre ſchwer machen, wenn man nicht immer das eigene und gegenwärtige Intereſſe dem allgemeinen und zukünfftigen Schaden oder Nutzen in ſolchen Sachen vorzuziehen, und bey dem alten zu bleiben gewohnet wäre.

Schirling, Wüterich, Hunds-Peterſilie, iſt ein gifftiges Kraut, welches an wilden ungebauten und ſchattigten Orten, hinter den Zäunen und alten Mauren wächſet. Sein Stengel iſt knotigt, und wird ſo groß als der Fenchel. Seine Blätter gleichen dem Garten-Kerbel, haben aber einen widerwärtigen und ſtinckenden Geruch. Seine Blüthen ſind weißlich, und wachſen auf ſeinem Stengel in kleinen Büſcheln. Der Saame gleichet dem Anis, iſt aber weiſſer; und die Wurtzel dem Paſtinak. Es iſt für Menſchen und Vieh ein ſchädliches Kraut, doch hat es in denen warmen Ländern weit ſchädlichere Wirckungen, als bey uns. Aeuſſerlich ſoll das Kraut, wenn es zerſtoſſen und Pflaſter-weiſe aufgeleget wird, zu allen hitzigen Schäden dienen; grün aufgebunden aber ein kräfftiges Mittel wider die Roſe ſeyn; und der Safft alle Schmertzen, wo er hingeſtrichen wird, benehmen. Die Wurtzel giebt eine bewährte Läuſe-Salbe, wenn ſie klein zerſchnitten in ungeſaltzener Butter gebraten, und durch ein Tüchlein gewunden wird.

Schirm, heiſt bey der Jägerey ein Gebäude, in Geſtalt eines Zeltes, worinnen eine hohe Herrſchafft mit ihrem Gefolge, nicht nur beym Abjagen, auf dem Lauff-Platze das getriebene und vorgejagte Wild erwartet, und ſolches erleget, ſondern auch nach geendigter Jagd, zumal bey Anweſenheit fremder Herrſchafft, öffters ein herrliches Jagd-Panquet ausrichten läſſet. Ein ſolcher Schirm, ſo eines der vornehmſten und nöthigſten Jagd-Geräthſchafft iſt, wird von geſchnittenem leichten Zimmer-Holtze, welches reinlich behobelt, auch accurat und ſcharff verbunden ſeyn muß, verfertiget. Zum Grund werden kleine Schwellen geſtrecket, darauf ohngefehr drey Ellen hoch ein Unter-Stockwerck auf Seulen geſetzet und mit Balcken und Riegeln verwahret wird; alsdenn folgt der Fuß-Boden, mit leichten Bretern geſpündet, auf welchen der Saal vier Ellen hoch zu ſtehen kommt; vornen und hinten wird unter beyden Giebel-Enden eine Thüre und eine doppelte Treppe gemacht, und endlich das Dach von geſchnittenen leichten Latten aufgeſetzet. Dieſes alles wird mit grünen Barchent, Trillicht, oder anderm grünen wollen- oder leinenen gefärbten Zeuge fein glatt bezogen. Das Holtzwerck ſoll ein iedes abſonderlich, wie es ſich ſchicket, numeriret, und mit eiſernen Schrauben, wie ein Zelt-Bett oder Feld-Tiſch feſte zuſammen geſchraubet werden. Das Dach aber wird, wie ein ordentliches Zelt, mit Leinchen angezogen, und unterwärts befeſtiget, daß es nicht zu mercken; auf die beyden Giebel werden vergüldete Zierathen oder Knöpffe geſtecket. Die Gröſſe, Länge und Breite richtet ſich nach der Herrſchafft hohen Gefallen, und nach Proportion des Abjagens, ſonderlich des Lauff-Platzes, und muß ein ſolcher Schirm manierlich angeordnet werden, damit er nicht zu groß, auch nicht gar zu ſchwach oder klein ſey. Der Schirm wird gemeiniglich auf dem Lauff ſolchergeſtalt geſtellet, daß die Diſtantz zwiſchen dem Schirm und dem Jagen einen dritten Theil des gantzen Laufts beträget; iedoch wenn der Laufft gar zu lang iſt, ſo wird der Schirm höchſtens über hundert und zwantzig Schritte vom Jagen nicht geſetzt. Nach geendigtem Jagen, muß alles, was zu ſolchem Schirm gehöret, auf Wagen geladen, und im Zeug-Hauſe bey dem andern Jagd-Gezeug, zu fernerem Gebrauch wohl verwahrlich aufgehoben werden.

Schirmer, ſuche Retter.

Schirr-Holtz, Geſchirr- ingleichen Nutz-Holtz, darunter wird nicht nur alles dasjenige, ſo harte als weiche Holtz verſtanden, welches man bey einer Land-Wirtſchafft zu Verfertigung neuer und Ausbeſſerung alter Acker-Inſtrumente und andern zum Land-Bau gehörigen

hörigen Werckzeuges vonnöthen hat; ſondern man begreifft auch darunter dasjenige, woraus allerhand Geräthſchafft und Hausrath von Wagnern, Müllern, Drechslern, Tiſchern, Böttgern u. ſ. f. verfertiget wird. Dergleichen iſt das Bircken-Roth- und Weiß-Büchne, Aſpen-Ahorn-Eichen-Erlen-Eſchen-Linden-Rüſtern-Maſſellern-Apffel-Birn-Nuß- und Pflaumen-Bäumen, ſo man auch ſonſt Gewerck-Holtz nennet. Es hat aber nach ſeinem Unterſcheid des Nutzens auch wiederum ſeine unterſchiedene Benennungen. Alſo heiſſet man dasjenige, ſo vor die Wagner gehöret, **Wagen-Schrot**, was den Böttgern zuſtehet, nennet man **Piep-Holtz**, **Böttiger-Scheite** und **Reiff-Stäbe**, u. ſ. w. Uiberhaupt aber wird alles dieſes eingetheilt in Stamm- und **Wurtzel-Holtz**. Das Schirr-Holtz muß in denen Winter-Monaten, dem November, December und Januario geſchlagen, und an einen trockenen Ort geſchaffet werden. Dieſe Art des Holzes iſt eigentlich diejenige, wodurch die Land-Wirtſchafft die Materialien zu Holtz-Fabriqven liefert, daher man darauf ſonderlich Achtung zu haben, dieſe Fabriqven in ſolche Gegenden zu ziehen, dieſes Holtz wohl zu menagiren und zu bedencken hat, daß ſolches noch ein mahl ſo hoch zu nutzen ſey als das Bau-Holtz. Weil man aber insgemein wenig von Holtz-Fabriqven verſtehet, ſo befindet ſich dieſe Holtzung an denen meiſten Orten in gar ſchlechter Achtſamkeit.

Schirr-Kammer, iſt dasjenige Behältniß bey einem Land-Gute, darinnen das vorräthige Pferd- und Acker-Geſchirre aufgehoben und verwahret wird; Es iſt auch die Werckſtat des Schirr-Meiſters, und hat dieſer den Schlüſſel dazu, und muß vor das Inventarium an Schiff und Geſchirr ſtehen.

Schirr-Meiſter, iſt der erſte unter denen Acker-Knechten auf einem Meyer-Hof oder groſſem Vorwercke, dem das Geſchirr zu ſeiner Verwahrung und Rechenſchafft anvertrauet, und die Aufſicht über die andern Knechte und Jungen anbefohlen iſt. Er muß vollkommenen Verſtand und Wiſſenſchafft von allerley Schirr-Arbeit und Werckzeug haben, auch ſelbiges verbeſſern und ſelbſten zimmern und ſchnitzen können. Er ſoll allerhand gebräuchlichen Werckzeug zweyfach oder gedoppelt und im Vorrath haben, als ſonſten die Anzahl ſeiner Knechte erheiſchet, damit, wenn etwas abgehet, abgenutzt und verdorben, verlohren oder zerbrochen wird, man ſtracks ein anders an derſelben ſtat habe, damit der Arbeiter nicht verhindert, an der Arbeit auch nichts verabſäumet, noch den Nachbarn mit Entlehnen Verdruß und Ungelegenheit gemachet werde. Er ſoll ſeine Schirr-Kammer reinlich, und alles darinnen ordentlich halten, ein iedes an ſeinem gehörigen Ort ſtellen und aufhängen, und den Schlüſſel dazu nicht einem ieden preis geben, ſondern ſelbſten auf- und zuſchlieſſen; er ſoll auch beſondere Aufſicht auf die Knechte und Acker-Fröhner haben, daß ſie ihre Arbeit der Schuldigkeit nach verrichten, und nicht feyren oder faullentzen, daß die Knechte ihre Ochſen und Pferde treulich und fleißig füttern, nichts veruntrauen oder verpartiren, zu früher Tages-Zeit an die Arbeit fahren oder gehen, bey rechter Zeit wiederum Feyerabend machen, ihres Viehes wohl pflegen und warten, Wagen, Pflüge, Egen, Waltzen und anderes Ackerzeug nicht verwüſten, und Achtung geben, daß nichts muthwillig zerbrochen werde.

Schißbeer-Holtz, iſt eine Art Buſch-Holzes, ſo von dem üblen Geruch und Geſchmack der Frucht und Holtzes ſeinen Nahmen führet. Man findet deſſen vornemlich dreyerley Arten, als erſtlich ein denckel-braunes mit weiſſen kleinen Pünctlein auf der Schale bemercket, welches die Pulvermacher wegen ſeiner hierzu ſonderlich dienſamen Kohlen gerne ſuchen, und führet ein Laub faſt wie eine ſaure Kirſche, welches auch etlicher Orten Spill-Bäume genennet wird. Unter der braunen Rinde lieget ein gelbes Baſt. Es trägt gelbe Blümlein, aus welchen Beerlein erfolgen einer Erbſe groß, ſo erſtlich grün, hernach gelb, und endlich ſchwartz werden, in der Mitten zertheilet ſind, und zwey Körnlein beſchlieſſen. Das gelbe Baſt oder die innere Rinde hat die Krafft abzuführen, wie die Rhabarbara, und ſoll dasjenige, ſo von der Wurtzel abgeſchälet wird, das beſte ſeyn. Es wird wider die Gelb- und Waſſer-Sucht, verſtopffte Miltz, Krätze und dreytägiges Fieber gebraucht. Sie muß im Frühling geſammlet, und im Schatten getrocknet werden. Von der friſchen Rinde und Wege-Dorn wird eine Salbe wider die Krätze gemacht. Das Laub iſt dem Rind-Vieh, ſonderlich den Kühen gut. Die andere Art trägt ſchwartze Beere, in Form einer Wachholder-Beere, auſſer daß ſie in ſolchen, doch etwas kleinern Träublein, als die Arls-Beere wachſen. Sein Holtz iſt feſte, auch denen Schuſtern zu Schuh-Pflöcken ſonderlich angenehm. Das dritte iſt gleichfalls licht-grau von Schalen, und hat ein Blat, faſt dem Maulbeer-Laube gleich, trägt eine in eben ſolchen vorgemeldten Träublein formirte, doch ſtinckigte rothe weiche Beere, welche, gleichwie das Holtz von einem ſonderlichen ſtarcken, und dem Menſchen ſehr unangenehmen Geruch iſt. Von dem Droſſelbeer-Strauch und dem **Faul-Baum**, ſo von einigen ebenfalls noch zu denen Arten des Schißbeer-Holtzes gezehlet werden, iſt bereits an behörigem Orte Erwehnung geſchehen.

Schlachten, heiſſet das zur Verſpeiſung beſtimmte Vieh abthun, abkehlen, und das Fleiſch davon reine und zum Kochen tüchtig machen. Dieſe Arbeit begreifft zweyerley Abtheilungen: Einmal pflegt ein guter Haus-Vater, ſonderlich bey groſſen Haushaltungen den Profit, den ſonſt der Fleiſcher genieſſet, vor ſich ſelbſt zu behalten, und läſt daher nach erfordernden Um-

ſtänden

ſtänden, ſelbſt ſo viel ins Haus ſchlachten, als er Fleiſch von Zeit zu Zeit benöthiget, welches man das Haus-Schlachten zu nennen pfleget, und nächſt dieſen auch den Vortheil verſchaffet, daß man allezeit junges, reines und nach ſeinem Willen auserleſenes Fleiſch bekommt, auch darneben daſſelbe nach eigenem Gefallen verbacken, und nach ſeinem Nutzen abtheilen laſſen kan. Die Maſt-Schweine, wie auch alles andere Maſt Vieh, ſoll man, nach einiger Haus-Wirte Anmerckungen, im zunehmenden Monde ſchlachten laſſen, weil das Fleiſch alsdenn mehr nähre, auch fetter und ſchmackhaffter ſey, und nicht ſo lange kochen dürffe, da hingegen das Fleiſch von dem im abnehmenden Monden geſchlachteten Vieh ſich das Gegentheil halte, und nicht gerne weich koche. Andere aber erwählen zu Schlachtung ihres Viehes deswegen das letzte Viertel, weil Fleiſch und Speck alsdenn dauerhafftiger ſeyn, und nicht leicht zu Schanden werden ſollen. Denen Schweinen und anderm Vieh ſoll man, ehe ſie abgethan werden, einen halben Tag nichts zu freſſen, und einen gantzen Tag vorher nichts zu trincken geben, damit das Fleiſch deſto trockner bleibe, denn ſo man ſie trincken läſſet, ſo bleibt die Saltz-Brüh von dem eingepöckelten Fleiſch deſto wäſſeriger. Die andere Art zu ſchlachten geſchiehet auf die Banck, oder auf den Kauf; da denn die gewiſſen Meiſter in einer wohlbeſtallten Republick nach einer guten eingerichteten Policey, das gantze Jahr hindurch an eine vorgeſchriebene Ordnung im Schlachten und bey dem Verkauff des ausgeſchlachteten Fleiſches gebunden ſind, deshalben man auch in den anſehnlichſten Städten öffentliche privilegirte Schlacht-Häuſer oder Schlacht-Höfe antrifft, woſelbſt alles Fleiſch, das zur Banck gebracht werden ſoll, geſchlachtet, und von den hierzu beeidigten Beſchauern beſichtiget, auch daß das Vieh geſund geweſen, nicht nur atteſtiret, ſondern auch ſeinem Werth nach geſchätzet werden muß. Die Weiſe und Arten zu ſchlachten ſind gar unterſchiedlich, ſo daß hierinnen ein iedes Land ſeine Sitte und Gebrauch hat; das allermeiſte Vieh wird geſchlagen oder geworfen, und nach dieſen abgekehlet oder geſtochen. In beyden Arten kommt der Nutzen ſonderlich auf das Schätzen und Beurtheilen des Schlacht-Viehes an. Sonderlich aber kan ein Fleiſcher bey dem Banck-Schlachten nicht fortkommen, wenn er nicht durch lange Erfahrung und Uibung in verſchiedenen Landes-Gegenden eine ziemliche gewiſſe Fertigkeit erhalten hat, das Vieh nach ſeinem Gewicht an Fleiſch, Fett und Talch zu ſchätzen. Darinne beſtehet vornemlich bey dem Einkauf ihr Vortheil. Ein Hauswirt aber, der im Vieh-Mäſten, Schlachten, Räuchern und dergleichen ſeinen Nutzen finden will, ſoll darinne ebenfalls geübet, oder doch mit Leuten verſehen ſeyn, die das Maſt- und Schlacht-Vieh wohl beurtheilen können. Uibrigens wird bey dem Schlachten ſelbſt erfodert, daß man die mannigfaltigen Arten des Fleiſches, des Fettes, des Talches, die Nutzungen deſſelben zu Würſten, zum Räuchern, zum Einpöckeln, zum Einſaltzen, zum friſchen Kochen, den Nutzen der Kaldaunen und anderer Neben-Dinge wohl verſtehe, mithin im Schlachten ſo damit umgehen laſſe, damit nichts verdorben, ſondern alles fein reinlich von einander unterſchieden und ſortiret, hernach aber verſchiedentlich zu recht gemachet werde. Daher muß man das Räuchern, Einpöckeln und dergleichen verſtehen, davon dieſe Artickel nachzuſchlagen. Wer das Haus-Schlachten recht nutzen will, kan ohne dieſe Geſchäffte, ingleichen ohne dem verſchiedenen Hauswirtlichen Gebrauch des Fettes, it. des Talches zum Licht-Ziehen und Seiffen-Kochen nicht recht fort kommen. Bey dem Banck-Schlachten wird auch erfordert, daß alles fein rein und appetitlich auf die Banck zugerichtet, und wo möglich der Verkauff des Fleiſches aus dem Hauſe und ohne Schätzung oder wider ſolche verhütet werde.

Schlägel, heiſſet bey der Jägerey eine Keule, damit man die Hefftel einſchlägt. Uiberhaupt aber führet ein dergleichen Inſtrument bey vielen Wirtſchaffts-Geſchäfften dieſen Nahmen. Die Holtz-Hacker, die Steinbrecher, die Böttiger, Zimmerleute, Maurerer, Baumeiſter und andere dergleichen Hauswirte brauchen Schlägel und Keulen, um damit Pfäle und andere Dinge einzuſchlagen. Und unter denen Bau-Machinen iſt der Hoy-Schlägel oder Rammen ebenfalls bekannt.

Schlägel, wird auch an einigen Orten der mit einem langen Stiele verſehene Zapffen vor der Ablaß-Rinne eines Teiches genennet. Suche Ständer.

Schlämmen, heiſſet einen Teich, Tümpfel oder Graben, von dem darinnen befindlichen Schlamm ſaubern und reinigen. Das Schlämmen iſt denen Teichen überaus dienlich, und kan man auch den Teich-Schlamm, wenn man ihn ein Jahr lang liegen, und ſo denn auf die Felder führen läſſet, mit gar gutem Vortheil an ſtat eines Düngers gebrauchen. Sonderlich aber iſt der Teich-Schlamm ungemein dienlich, Salpeter-Siedereyen anzulegen und Salpeter-Wände zu ſetzen, wenn er nicht ſandicht iſt, und man ſelbigen einen Winter über durch frieren, hernach aber in ordentliche Salpeter-Wände ſetzen läſſet. Es kan dadurch auf einmal der Grund zu einer guten Salpeter-Siederey geleget werden.

Schlaf, iſt überhaupt ein ſolcher Zuſtand des Menſchens oder eines Viehes, da die äuſſerlichen Sinnen, derſelben Empfindung und viele Bewegungen des Cörpers entweder aufhören oder die Seele ſich doch derſelben nicht ſogleich, wenn ſie geſchehen, bewuſt iſt. Er entſtehet überhaupt aus dem Abgang der ſubtilen und flüchtigen Feuchtigkeit in denen

Nerven und Spann-Adern, welcher auf Leibes- und Seelen-Arbeit und Gebrauch der Glieder, und ſonderlich der ſinnlichen, äuſſerlichen und innerlichen Werckzeuge, vornemlich durch die Ausdünſtung deſſelben aus denen gröbern Säfften erfolget, die ſich denn ſolchergeſtalt in allerhand Feuchtigkeiten verwandeln, welche, wenn ſie im Uiberfluß das feine nervöſe Häutlein im Gehirn beläſtigen, auſſer dem ordentlichen Schlaf, der ordentlicher Weiſe aus erſtgedachter Entkräfftung und Ermüdung eines Menſchens und Thieres zu ſeiner Erholung und Erquickung entſtehet, einen auſſerordentlichen, harten, oder langen, oder beſtändigen Schlaf, oder auch Dummheit im Kopffe und in andern Theilen des Leibes, Trägheit und Faulheit, it. die Schlaf-Sucht verurſachet, welches denn öffters ein Vorbote von der fallenden Sucht oder Schlag-Flüſſen, Ohnmachten, und beſtändiger Mattigkeit iſt. Die rechte und ordentliche Abwechſelung des Wachens mit dem Schlafe, und dieſes mit jenem, folglich der Ruhe und der Mühe, iſt alſo nicht nur ein natürliches Mittel, die Geſundheit des Leibes zu erhalten, und den Leib zu ſtärcken, damit der Geiſt denſelben deſto munterer in Geſchäfften und Arbeiten brauchen könne, ſondern auch ein Zeichen eines geſunden Leibes. Dahingegen der Mangel des Schlafes, allzu kurtzer Schlaf, allzu vieler und allzu langer, unzeitiger und ſonderlich gegen die Gewohnheit und Ordnung derer denſelben wirckenden Urſachen, geſuchter Schlaf, theils die Geſundheit des Leibes zerſtöret, den Geiſt in ſeinen Wirckungen und Zwecken hindert und untüchtig machet, allerhand übele Zufälle und Wirckungen in den gantzen Menſchen, z. E. Schlag-Flüſſe, Kopffweh, gäntzliche Entkräfftung, ſchwaches Gedächtniß, Dummheit, Raſerey, Trägheit ꝛc. nach ſich ziehet, theils auch vielen Schaden, Verluſt, Verſäumniß und Verwirrung in denen Geſchäfften, ſonderlich aber in Hauswirtſchafftlichen Geſchäfften, im Erwerb, in der Verbeſſerung ſeiner Leibes und Seelen-Kräffte verurſachet. Es iſt daher nichts elender und ungeſchickter, auch zur Landwirtſchafft, als ein fauler Lang- oder Viel-Schläfer, oder aber ein Menſch der gar nicht ſchläfft. Man kan zwar hierinne kein allgemeines Maaß ſetzen. Das Alter und der übrige äuſſerliche und innerliche Zuſtand des Leibes, der Seelen und des gantzen Menſchens macht gar zu viele Veränderungen und Ausnahmen. Die Aertzte, die den Schlaf unter die unnatürlichen Dinge zehlen, handeln davon umſtändlicher. Sie müſſen aber dennoch bey dieſem und jenem Menſchen inſonderheit von ihren Regeln abgehen. Doch iſt es gewiß, daß faſt in keiner Sache die von Jugend auf angenommene Gewohnheit nächſt dem verſchiedenen Alter bey einem geſunden Menſchen mehr thue, als in Anſehung des ordentlichen, geſunden, und denen Geſchäfften unſchädlichen Schlafs.

Dieſes alles wird hier nur erinnert, um den Grund zu zeigen, worauf das verſchiedene Verhältniß des Schlafs zur Erhaltung der Geſundheit und zur Wirtſchafft ankommt, und worauf ein vernünfftiger Wirt in Anſehung ſeiner ſelbſt, ſeiner Kinder, ſeines Geſindes, und ſeiner arbeitſamen Leute zu ſehen, ja wie nöthig es ſey, hierinne vernünfftige Regeln zu lernen. Denn in der Wirtſchafft, ſonderlich auf dem Lande, kommt viel auf die rechte Regierung des Schlafes an, wenn die Geſchäffte gut von ſtatten gehen ſollen. Doch muß man einen Unterſchied unter ordentlichen und auſſerordentlichen Schlaf- und Wach-Zeiten machen; was dieſe letzten betrifft, ſo iſt man daſelbſt öffters wegen der Zeit und Natur der Dinge und derer Geſchäffte damit genöthiget, dem Schlaf bisweilen abzubrechen, früh auf zu ſeyn, und ſpät zu Bette zu gehen. Zur andern Zeit aber kan man ſeinen ordentlichen Schlaf abwarten. Daher iſt in der Wirtſchafft auf dem Lande bey geſunden Leuten nöthig, die Zeiten des Schlafes nicht ſo wohl nach der Abwechſelung eines Tages und der Nacht zu beſtimmen, als vielmehr nach Gelegenheit der Zeiten, der Umſtände und Geſchäffte, ja ſo gar nach denen eingeführten Gewohnheiten unter denen meiſten Leuten einer Land-Gegend, ſeine Schlaf-Zeit einzurichten, weil dieſe öffters nicht erlauben zu ſchlafen, wenn man auch wolte und könte. Weil die Menſchen und das Vieh aber doch auch ſchlafen müſſen, ſo kan man ſolchen auf eine Zeit von 7 Tagen dergeſtalt ordnen, daß wenigſtens der 4te Theil in 7 mahl 24 Stunden von einem geſunden Menſchen, obgleich nicht eben auf alle 24 Stunden ausgetheilt, geſchlafen und geruhet werden könne. Denn da er öffters 24 und mehr Stunden nach einander wachen, oder wohl gar, auſſer der wenigen Zeit, ſo zu ſeinem Eſſen und zur Fütterung des Viehes oder zu denen kleinen Feyer- Ruhe- und Erholungs-Zeiten gewidmet werden, dergleichen die Morgen- Brots- Mittags- halbe-Abend und Haneweckers-Stunden ſind, fortarbeiten muß, ſo muß derſelbe dennoch hernach binnen dieſen 7 Tagen ein mal Zeit bekommen, wie man zu ſagen pfleget, auszuſchlafen, und wieder einzubringen, was er an dem 4ten zum Schlaf ſonſt gewidmeten Theil der 24 Stunden verſäumen müſſen. Denn ſonſt kan es ein Menſch ſchwerlich aushalten, ohne ſich zu verderben. Z. E. in 7 Tagen trägt der 4te Theil von 268 Stunden 42 Stunden. Wenn nun ein junger ausgewachſener geſunder Arbeiter ſo viel Stunden ſchläfet, er mag ſie nun auf 7 mahl, oder auf 3 mahl, auf einmal 10, hernach 2, 3, und wiederum 12 Stunden ꝛc. ſchlafen, ſo kan er ſchon ausdauren. Und eben darauf muß ein Hauswirt bey auſſerordentlichen Zeiten, Geſchäfften und Arbeiten, wo der ordentliche Schlaf dem Geſinde und Arbeitern nicht verſtattet werden kan, z. E. auf Reiſen, in der

Ernd

Erndte, wie auch bey der Viehzucht, in manchen Fällen ſehen, damit dieſe Proportion beobachtet werde. Ja ein geſunder und junger Landwirt ſowohl, als ſolches Geſinde und Arbeiter thun auch wohl, wenn ſie ſich nach dieſem Fuß beyzeiten gewöhnen, daß ſie vermögend, ſolcher Geſtalt ihrem Schlaff bedürffenden Falls abzubrechen und zuzuſetzen, nicht aber genöthiget ſind, immer und beſtändig einerley Zeit alle 24 Stunden zum Schlaff anzuwenden, wenn ſie zur Arbeit geſchickt ſeyn wollen. Denn dieſe Beqvemlichkeit und Ordnung läſſet ſich ohnmöglich in der Landwirtſchafft immer, ſonderlich im Sommer und Herbſt halten. Man muß da iſt arbeiten, nicht wie es die Beqvemlichkeit, ſondern wie es die Natur der Dinge, derer Geſchäffte und das Wetter, welches alles wir nicht in unſerer Gewalt haben, erfordern. Man kan auch nicht allemahl die Arbeit enden, mit Geruheten ablöſen, wie etwan in Berg-Schmeltz- und Sied-Wercken geſchiehet, wo man alles vorher darauf einrichtet, weil es immer beſtändig auf einerley Weiſe fortgehet. Hiernächſt ſo ſind auch derer Leute zu wenig. Es gehet auch nicht allezeit an, daß alle Leute nur des Tages arbeiten. Wo man mit Wind, Waſſer und Feuer zu thun, und ſolches Tag und Nacht wircken muß, da müſſen Leute Tag und Nacht dabey ſeyn, z. E. in Mühlen, in Schmeltzhütten, bey dem Backen, Brauen. Sind nun ſolche nicht auf dieſen Fuß gewöhnet, ſo ſchicken ſie ſich nicht zu ſolchen Arbeiten. Es ſind auch noch viel andere Geſchäffte, wo man dieſe Anmerckung zu beobachten nöthig hat, weil die Beſchäfftigten zwar binnen 7 Tagen Zeit bekommen können, aus- und den vierten Theil davon, nicht aber eben alle 24 Stunden genug oder den vierten Theil zu ſchlafen. Da es aber dennoch nöthig iſt, wenn ſie nicht kranck werden ſollen, daß ſie wenigſtens in ſieben Tagen den vierten Theil davon ſchlaffen, ſo iſt es vernünfftig, die Schlaff-Zeit ſo einzurichten, z. E. im Felde und Krieges-Operationibus können die Soldaten nicht anders betrachtet werden. Was aber die ordentliche Schlaff-Zeit in der Wirtſchafft betrifft, ſo iſt es gut, wenn man in derſelben Sommer und Winter gewiſſe Zeiten zum Schlaff ordnet, ſich aber auch dabey auf dem Schlaff, worinne die Menſchen zu nichts geſchickt ſind, fein wirtſchafftlich zubereitet und verſiehet. Davon der Artickel Nacht aufzuſchlagen. Ein guter Wirt hat ſo wohl in Anſehung ſeiner ſelbſt, als ſeines Hauſes, auf dieſe Zubereitung zum Schlaff, und die in denſelben entſtehenden Zufälle, dadurch ſein und der Seinigen Leib und Seele, innerlicher und äuſſerlicher, zeitlicher und ewiger Zuſtand des Uiberfalls im Schlaffe wegen, unvollkommener werden kan, ſehr ſorgfältig zu ſehen, z. E. die Vorſorge vor Feuer, Waſſer, Wind, vor trächtiges Vieh, kranckes Geſinde und Kinder, Diebereyen, geſunde Bett- und Schlaf-Stätten, die Verhütung vieler Sünden der Finſterniß, die Erweckung zum Abend-Gebet und Andacht ꝛc. dieſe und vielen andere Dinge gehören dazu.

Schlaff-Apffel, Roſen-Schwamm, iſt ein Gewächs, als ein rauher, haariger Ballen, grüner, und wenn er reiff, gelb-rother Farbe, auf einem Stiele, ſo zuweilen auf denen Hagedorn- oder wilden Roſen-Stöcken, zwiſchen denen Zweigen heraus wächſet. Sie werden deswegen Schlaff-Aepffel genennet, weil ſie einem Patienten unter das Haupt gelegt, den Schlaff bringen ſollen. Sie ſind ein bewährtes Mittel wider die Colic, Stein und Verhaltung des Harns, gedörrt, gepülvert, und mit warmen Wein eingenommen. Sie dienen auch in hitzigen Fiebern und Blut-Speyen, ſtillen das Glied-Waſſer, und tilgen die Kröpfe. Wenn ſie zwiſchen zweyen Frauen-Tagen geſammlet worden, treiben ſie den Pferden die Würme ab, und werden die roth-braunen den Hengſten, die bleichen aber den Mutter-Pferden gegeben. Iſt es ein groſſer Schlaff-Apffel, ſo wird er halb, ein kleiner aber gantz genommen, gepülvert und mit Saltz vermengt, früh vor Tage eingegeben. Man muß aber die Pferde nicht bald darauf füttern oder träncken. Zum Gebrauch läßt man dieſe Aepffel auf einem ſchattichten warmen Platz dürre werden, und verwahret ſie an einem trockenen Orte. Es wachſen darinnen weiſſe Würmlein, aus welchen mit der Zeit eine kleine Weſpen-förmige Art eines Inſecti wird, die man Veſpam Roſeam nennet, deren Kopff und Augen ſchwärtzlich und golden, der Rücken und obere halbe Bauch ſchön Ultramarin-blau, der Unter-Leib aber höher und gläntzender, als die ſchönſte Purpur-Farbe iſt, und ſind beyde Farben mit Gold untermiſcht, und gleichſam gefirniſſet. Die Flügel ſind ſehr hell, und mit faſt unſichtbaren Aederlein durchzogen. Sie haben einen ſubtilen Stachel, wie die Weſpen, und kommen im Monat Julio ohngefehr ans Tage-Licht, indem ſie durch die Schlaff-Aepffel kleine Löchlein beiſſen, und ſich alſo ſelbſten Lufft machen. Dieſe Würmlein ſollen ein kräfftiges Mittel für die Bauch-Würme, und für den Finger-Wurm ſeyn, wenn ſie entweder für ſich mit Milch eingenommen, oder zu einem Safft bereitet werden.

Schlafende Wut der Hunde, ſiehe Wut.

Schlaffgänger, nennet man diejenigen Leute, welche im Schlaff aufzuſtehen, und nicht nur ihre gewöhnliche Arbeit, ſondern auch offt ſolche Dinge vorzunehmen pflegen, die ſie wachend weder thun würden noch könten. Siehe Mondſüchtig.

Schlaff-Kraut, ſiehe Bilſen-Kraut.

Schlaff-Sucht, iſt eine Pferde-Kranckheit da ein damit behafftetes Pferd ohne Unterlaß lieget und ſchläffet, und weder Futter noch Tranck begehret; ja wenn man ihm ſchon dergleichen vorgiebt, friſſet es doch nicht, und wird dahero mager und ungeſtalt. Wenn auch gleich ein

ein ſolches Pferd durch Schläge aufgemuntert wird, und die Augen aufthut, ſo leget es ſich doch von Stund an wieder nieder und ſchläffet, oder ſtehet ſchlaffend vor der Krippe, und wenn es geführet wird, gehet es hinten mit dem Leibe wacklend. Solchen Pferden ſoll man die beyden vordern Feſſel- und Bug-Adern ſchlagen laſſen, und denn folgenden Tranck gebrauchen: Nehmet Calmus fünff Untzen, Rhapontick, Spicanard und Gall-Aepffel iedes drey Untzen, drey oder vier Löffel voll Baum-Oel, und rothen Beyfuß, zerſtoſſets klein, und miſchets durch einander, und gebet dem Pferd drey Löffel voll in zwey Qvartier laulichtem Waſſer ein. Reibet ihm alle vier Schenckel wohl mit warmen Eßig, Saltz und Kleyen untermengt, denn es iſt ſonſt nicht wohl auf die Beine zu bringen; man mags ihm auch fein warm überſchlagen, und um die Schenckel binden. Waſchet ihm auch den Kopff wohl mit warmen Waſſer, darinnen Camillen, Poley und Beyfuß geſotten iſt. Alsdenn ſchmieret ihn wohl mit Oel, den Kopff und die Ohren dadurch zu erwärmen, und wendet möglichen Fleiß an, daß es nicht ſchlaffe. Man muß ihm eine gute dicke warme Streu machen, und warm zudecken. Wenn aber ein Pferd nicht ruhen oder ſchlaffen kan, ſo nehmet friſchen Mahn-Saamen ein Loth, Dille ſo viel man mit vier Fingern heben kan, Cardamomen, Bilſen-Saamen und Honig iedes vier Untzen, ſtoſſet die trockenen Species klein, rühret ſie nebſt dem Honig unter vier Untzen Oel, und gieſſets dem Pferd in den Hals.

Schlag, iſt eine plötzliche Unterbrechung entweder aller Lebens-Kräffte und Bewegung am gantzen Leib, oder einem Theil deſſelben, welche von Verſtopffung des Anfangs der Nerven u. von der Hemmung des Umlauffs des Nerven-Saffts, ſonderlich im Gehirn entſtehet. Er iſt von der fallenden Sucht dadurch unterſchieden, daß in dieſer nicht alle Bewegung aufhöret, und allerhand Convulſiones dabey ſeyn, vom Todten-Schlaff aber, daß hier der Athem nicht ſo hart beklemmet wird. Schwere Speiſen, hefftige Gemüths-Bewegungen, ein fetter und flüßiger Leib und dergleichen ſind die Urſachen. Man muß bey dieſem Uibel zum verſtändigen Artzt eilen, ſonderlich, wenn es ein wiederholter Anfall iſt. Von Haus-mitteln, die man nur zur Noth, wenn nicht gleich ein Medicus zu haben, brauchet, dienet das Aderlaſſen, die Wärme, das ſtarcke Reiben des Leibes, eine mäßige Bewegung, gute Fleiſch-Brühe mit Rosmarien, Majoran und Salbey angemacht, dünnes Geträncke, ein wenig guter Wein mit gekochtem Waſſer oder Sauer-Brunnen vermiſchet, ingleichen ein gutes Schlag-Waſſer zum riechen und reiben. Siehe Artickel Schlag-Waſſer. Am beſten iſt, wenn man zuvor kommt, indem allerhand Zeichen vorher gehen, als: Kopff-Schmertzen, Betäubung, Schwindel, Kniſchen der Zähne im Schlaff, die Schlaff-Sucht, ein Uiberfluß an Speichel und Schleim aus der Naſen und dem Munde. Wenn der Athem ſehr ſchwer gehet, ſo iſt er deſto gefährlicher. Wo aber ein Schnarchen dabey, und der Schweiß ausbricht, da iſt Hoffnung zum Leben.

Schlag, heißt bey dem Forſte ein abgeholtzter Platz, welcher zu künfftigem Wiederwachs gehäget wird. Ein ſolcher Platz ſoll ſo wohl im Laub- als Tangel-Holtze, nach Abführung der Scheite und des Abraums, gleich das erſte Jahr durch Hägewiſche beſtecket, niemanden darinnen zu graſen verſtattet, die Hut-Weide eingeſtellet, und etliche Jahre das Vieh nicht dahin getrieben werden.

Schlag, Schlag-Baum, iſt ein höltzernes Gerüſte aus zweyen Seulen, und einem ſtarken mit dem Läuffer an der einen Seule verbundenen Baum oder Balcken beſtehend, ſo qver über einen verbotenen Weg oder Fuhr-Straſſe gemachet, und verſchloſſen iſt, diejenigen, ſo keinen Schlag-Schlüſſel dazu haben, von Paßirung ſolchen Weges abzuhalten.

Schlag-Baum, iſt bey der Jägerey eine Falle vor die Raub-Thiere, welche man an denen Orten anrichtet, wo wegen der Felſen-Gebirge, oder auch der vielen Brüche und Moräſte halber keine Bären-Fänge, Wolffs-Gruben und dergleichen angebracht werden können. Man macht ſie an Orten und Enden, wo die Raub-Thiere ihre Stege und Wechſel haben, folgender Geſtalt: Man leget zwey büchene Stangen neben einander in die Erde, daß nichts davon zu ſehen iſt, läſſet aber ſo viel Raum, daß eine darzwiſchen liegen kan; denn nimmt man eine lange Stange von eben ſolchem Holtze, die darzwiſchen einpaſſe; vorne zu beyden Seiten werden zwey ſtarcke Gabeln von birckenem oder andern Holtze geſchlagen, und darüber ein Qver-Holtz geleget. Hierzu wird ein Krantz von Saal- oder andern zähen Weiden geflochten, wodurch die mittlere lange Stange empor befeſtiget wird, daß die Thiere ſolchen Wechſel und Geſtelle des Sommers durch gewohnen. Dieſe Stell-Höltzer aber müſſen ihre Rinde behalten, auch ſo viel möglich, zumal an der Schlag-Stange das Laub oder Aeſtlein gelaſſen werden, damit alles recht wild ausſehe. Auf den Seiten wird es mit altem Reißig oder Aeſten verworffen, und iſt nöthig, die Beywege zu hindern. Dieſe Maſchine bleibet des Sommers durch ſtehen, daß die Thiere deren gewohnen. Wenn es nun um Michaelis hinkommt, da die Häute und Bälge der Raub-Thiere am beſten, auch man ihre friſche Spur findet, und es der Mühe werth erachtet wird, ſchleppet man durch die Bäume ein paar Tage nach einander Luder, und kirret ſie. So man nun gewiß was mercket, ſtellet man auf, und ſetzet in der Mitten der Schlag-Stange eine Stütze, leget ſodenn nach der Stärcke des Wildes hinten von Holtz oder Steinen ein ſchweres Gewicht, nimmt den Krantz und ſtecket über das Qver-Holtz durch den Krantz ein Stell-Holtz vorne kurtz an, mit dem andern Ende inwendig bindet man eine doppelte dreyfach-gedrehete Pferde-härene Schnur

oder doppelt meßingenen Drat um das Unter-Quer-Holtz, ſo genau aufgeſtellet, und die Schnur quer über gezogen, nach des Thieres Gröſſe, hinten angebunden wird. Wenn nun alles geſtellet, ſtöſſet man von der andern Seite die Stütze mählig ab, und ſo man es haben kan, wirfft man einige Loſung von dergleichen Thieren unterm Schlag-Baum, daß ſie nichts mercken, ſo kans nicht fehlen, daß ſich nicht etwas fangen ſolte.

Schlagen, iſt ein Jäger-Terminus, und wird vom Hirſchen und Rehe-Bock geſagt, wenn ſie das rauhe Häutgen, oder das ſo genannte Baſt vom Gehörne abgeſchlagen. Solches weiß inſonderheit der Hirſch in ein paar Tagen, auch offt in einer Nacht, beym Thau und naſſen Sträuchern dergeſtalt reinlich abzuſäubern, daß am Kopff, Gehörn und Hals weder vom Baſt noch Schweiß-Tropffen das geringſte zu ſehen iſt, und ſtreichet mit denſelben nach ſeiner Höhe an die jungen langen Bircken und kleinen Weiden, hoch hinauf, bis das Baſt alle abgeſchlagen.

Schlagen, heiſſet auch, wenn eine wilde Sau etwas mit ihrem Gewehre beſchädiget.

Schlag-Holtz, lebendiges Holtz, Unter-Holtz, wird das Laub-Holtz genennet, welches unter dem Ober-Holtz jung abgehauen wird, daß es Stöcke bekömmt, und alſofort das erſte Jahr davon wieder ausſchlägt, Sommer-Latten treibt, und nachdem der Boden gut, oder das Holtz nach ſeiner Art gewächſig iſt, in acht, zehen, funffzehen, mehr oder weniger Jahren wieder ſchlagbar wird. Wenn kein Ober-Holtz vorhanden, fällt der Nahme Unter-Holtz weg, und wird es ſodenn nur Schlag-Holtz oder lebendiges Holtz genennet, weil es beſtändig fortwächſet, und weiter keines Säens noch Pflanzens bedarff, ſondern allezeit vom Stock wieder ausſchläget. Das Schlag-Holtz giebt gute Gräſerey, und kan, nachdem die Gehaue drey, vier und mehr Jahre geſchonet, alsdenn zur Vieh-Weide gebrauchet werden. Die Zeit, in wie viel Jahren das Schlag-Holtz abzutreiben, muß ein ieder Haus-Wirt und Pfleger ſelbſten nach ſeiner Gelegenheit anordnen, und den Hau, wie er das Holtz am beſten nutzen kan, und nachdem er ſolches für ſeine Haushaltung bedürfftig, einrichten. Wo ſo viel Schlag-Holtz vorhanden, daß man alle Jahr eine gewiſſe Reſier oder Anzahl an Aeckern abtreiben kan, bleibet es ein ſtetiger Nutzen, ſonderlich, wenn der Stock kaum drey bis vier Zoll hoch gelaſſen, und fein glatt abgehauen wird, ſo ſchläget es auf denen Seiten in unterſchiedenen Sommer-Latten aus, und wird von Gehau zu Gehaue dichter; denn da zuvor nur ein Stamm geſtanden, ſchläget es wohl in zehen bis zwölff Sommer-Latten, und folgends in ſo viel Stämme aus. Vom Ausgang des May an bis wieder im Herbſt, oder deutlicher zu ſagen, von der Zeit an, da das Laub heraus bricht, und bis es wieder abfället, ſoll man kein Schlag-Holtz fällen, denn es ſchläget nicht wohl wieder aus, weil der Safft Sommers-Zeit über ſchon in dem Stamm, Aeſten und Blättern, und nicht in der Wurtzel iſt, überdiß auch die Sonnen-Hitze den Wiederwachs hindert. Die rechte Zeit das Schlag- oder Unter-Holtz zu fällen iſt vom letzten September bis November, ſo bald das Laub anfängt zu fallen, oder vom Januario bis zu Anfang des Aprils, ehe das Laub ausſchläget. Am beſten iſt es, man laſſe erſtlich die gröſte Kälte vorbey, und laſſe alsdenn erſt den Holtz-Hieb angehen, weil ſonſten der ſtarcke Froſt auf den abgehauenen Stock allzu ſtarck eindringen, und Schaden verurſachen möchte. Zum längſten ſoll das angewieſene Schlag-Holtz noch vor dem Mittel des Aprils gefället ſeyn, und ſo bald möglich aufgeräumet, und aus dem Gehaue heraus geſchaffet werden, damit an den jungen Sommer-Latten kein Schade geſchehe. Bey Abtreibung des Schlag-Holtzes ſoll wohl in Acht genommen werden, daß der Hieb oder Schnitt fein glatt und ſchräge gehe, damit der Regen, Kälte und Schnee nicht eindringen und Fäulniß verurſachen könne. Theils hauen es gar kurtz an der Erde weg, theils laſſen auch einen Stock von einer Viertel-Elle oder mehr ſtehen, daß die Sommer-Latten und Sproſſen häuffiger wieder ausſchlagen. In denen Gehauen des Schlag-Holtzes hat man nöthig, ehe etwas zu Feuer-Holtze angewieſen wird, daß man dasjenige Holtz, ſo zu Hopffen-Stangen, Reiff-Stäben, Latten, Leiter-Bäumen, Darrhorden-Stäben ꝛc. zu gebrauchen, zuvoraus hauen laſſe, denn ſolches theurer und nützlicher an den Mann zu bringen, als das Brenn-Holtz.

Schlag-Kraut, ſuche **Feld-Cypreſſen.**

Schlag-Wand, ſiehe **Wand.**

Schlag-Waſſer, iſt ein Haupt- und Hertzſtärckendes Waſſer, welches mit Wein aus allerhand Blumen, Kräutern und Gewürtzen gezogen wird. Man macht ſolches auf verſchiedene Arten: Das aus gelben Veil, Mayen- und Schlüſſel-Blümlein wird folgender Geſtalt zubereitet: Man nimmt Mayen-Blümlein drey Theil, Schlüſſel-Blumen und gelben Veiel, iedes ein Theil, und weil dieſe letztern nicht mit den Mayen-Blümlein kommen, muß man ſolche im Vorrath dörren, die Mayen-Blümlein aber friſch nehmen, und unter einander miſchen, in eine zinnerne Kanne thun, und guten ſtarcken Wein darauf gieſſen, daß er über die Blumen gehe. Hierauf läſſet man ſolche Kanne wohl verbunden, daß kein Geruch davon gehe, neun Tage im Keller ſtehen, brennet es folglich kühl aus, und thut den Vorlauff oder das ſtarcke Waſſer beſonders, damit mans nach Gefallen miſchen könne. Man wirfft auch zerpflückte Gold-Blätlein, und wenn es ſüß werden ſoll, etwas weiſſen Zucker-Candi darein. Eine andere Art Schlag-Waſſer zu machen: Nimmt man Muſcaten-Nüſſe, Ingber, Cubeben, Paradis- und Citronen-Kerne, iedes ein Loth, Anis und Zimmet iedes zwey Loth, Muſcaten-Blumen anderthalb Loth, Nelcken, Süß-Holtz, langen Pfeffer iedes ein Loth, Borragen-Blüte eine gute Hand voll, Baldrian,

weiſſe

weiſſe Lilien- oder rothe Roſen-Blätter iedes drey Loth, Roſmarien ein Loth, Iſop eine Hand voll, blaue Veilgen ein Loth, gelbe Veilgen und Majoran, iedes ein Loth, Creutz-Salbey, wenn er in der Blüte iſt, zwantzig Loth, Lavendel-Blüte acht Loth, guten ſtarcken Wein dreymal ſo viel als der Kräuter, thut es zuſammen in ein gläſernes oder zinnernes Gefäſſe, läſſet es einige Tage beitzen, und ſetzet es wohl vermacht in den Keller. Wenn man es ausbrennen will, ſeihet man erſtlich den Wein davon, ſtöſſet hernach die Kräuter und das Gewürtze in einem Mörſel, gieſſet den abgeſiegenen Wein darüber, rühret es wohl durch einander, und brennet es nach und nach aus. Das erſte iſt das ſtärckſte, und muß beſonders in ein Glas kommen, das andere aber iſt etwas ſchwächer: Wenn man eine Hand voll Creutz-Salbey in die Gläſer thut, ſo bleibet es viele Jahre ſtarck und kräfftig. Das rothe Schlag-Waſſer wird alſo zubereitet: Nimm guten Zimmet drey Loth, weiſſen Ingber, Nelcken, rothen Sandel, Muſcaten-Blüte, Muſcaten-Nüſſe, Pfeffer, Galgant, Cubeben, Cardamomen, Anis, Senff-Saamen, präparirten Coriander, Specier. Aromat. Rosat. Diambræ, Majoran, Baſilien-Kraut, Lavendel-Blüten, Roſmarien, Spicanarden-Blüte, iedes ein Loth; zerſtoſſe alle dieſe Stücke gröblicht, nimm drey Hände voll wohlgeſtoſſene rothe Roſen darzu, zwey Nöſſel guten Malvaſier, achtzehen Loth guten Brantewein, zwey Loth Roſen-Waſſer, ein Pfund braunen Zucker-Candi; ſeihe dieſes durch ein wollenes Tuch, daß es wohl klar werde, und geuß es etliche mal durch. Einem Patienten, den der Schlag getroffen, kan man etliche Tropffen eingeben, und es auch, zu deſſen Verhütung, dann und wann ſelbſt gebrauchen.

Schlamm, iſt eine weiche und moraſtige Erde, ſo man bey Reinigung der Teiche und Hebung alter Gräben, aus denenſelben gewinnet. Er iſt überaus beqvem zum Düngen, und allem Getraide vorträglich; man muß ihn aber ein Jahr über einen Hauffen liegen und faulen laſſen: Denn wenn er alſobald friſch auf die Aecker geführet wird, iſt er noch zu roh und dünget gar wenig. Es hält aber dergleichen Düngung nicht über zwey Jahre.

Schlamm-Beißker, iſt ein Fiſch, welcher in ſumpffigten Tümpffeln und Moräſten gefangen wird, allwo er ſich dergeſtalt in den Schlam hinein wühlt, daß man ihn heraus graben muß. Man findet ihn dahero am meiſten um die Spree und deren Gegenden, um die ſchwartze Elſter, ingleichen um die Leipziger und andere in der Ebene liegende Gegenden, wo es ſumpfigte Plätze, auch verſchlämmte Teiche und Seen giebt. Er ſiehet der Länge nach faſt wie eine Aalraupe, wegen ſeines ſchwachen Leibes aber, wie eine Schlange aus, hat ſehr viel Rogen in ſich, und kan, wenn man ihn in ein breit Glas ſetzt, und nur ſchlecht Waſſer darauf gieſſet, ohne andere Speiſe zwey bis drey Monat leben. Wenn man ihrer etliche in einem Gefäſſe beyſammen aufbehält, oder ſie drückt, ſo qvicken ſie, wie die Mäuſe. Sie haben, ihrem Urſprung nach, einen ſumpffigten und moderigten Geſchmack, daher auch die Nahrung, ſo von ihnen kömmt, unrein, zäh, und ſchleimigt iſt. Die Bauren beſtreuen ſie mit Saltz, und laſſen ſie eine Zeit lang ſich durch einander winden, damit der äuſſerliche Schlamm etwas von ihnen abgehe, alsdenn richten ſie ſolche mit einer guten ſauren Zwiebel-Brühe und Speck oder auf andere Art zu, und eſſen ſie mit Appetit. Man kan ſie auch, wie die Bricken mit Eßig, Pfeffer, Lorbeer-Blättern, und anderm Gewürtz einlegen und mariniren. Sonſten iſt von ihnen merckwürdig, daß ſie in einem hellen Glaſe, darinnen Sand und Waſſer iſt, das Wetter anzeigen. So lange es helle und gut Wetter iſt, halten ſie ſich gantz ſtille, ſoll es aber ungeſtüm und trübe Wetter werden, fangen ſie an ſich zu bewegen und das Waſſer trübe zu machen.

Schlange, iſt ein kriechendes, mit Schuppen bedecktes Thier, oder groſſer Wurm ohne Füſſe, ſo einen kleinen Kopff, einen langen und dünnen Leib, ſcharffe Zähne und eine dünne ſchwartze Zunge hat. Ihren Kopff, als worinnen ihre Stärcke beruhet, pflegen ſie wohl zu verwahren, wenn gleich der Leib in die höchſte Gefahr kommt. Sie wechſeln um die Frühlings-Tag- und Nacht-Gleiche ihre Haut, und wenn ſie einen Menſchen oder Vieh beiſſen, ſo öffnet ſich, nach einiger Meinung, hinter ihren Zähnen ein Bläslein, woraus ein ſchädlicher Gifft in die Wunde flieſſet, und Menſchen oder Vieh vergifftet. Die meiſten und gifftigſten Schlangen halten ſich in warmen Oertern auf. Bey uns ſind die Wald-Schlangen, die Waſſer-Schlangen und die Haus-Schlangen bekannt, welche an Gröſſe und Farben ſehr unterſchieden ſind. Sie werden aus den Eyern gezeuget. Auſſer dem Biß, womit ſie ſchaden, ſind ſie auch ſehr begierig nach der Milch, und ſaugen offt die Kühe aus bis aufs Blut. Doch haben ſie auch wieder ihren Nutzen. Die Haut und das Fett werden von den Schlangen-Fängern herum getragen, und für mancherley Kranckheiten gebrauchet. Ein Schlangen-Kopff ſammt der Zungen gedörret und am Halſe getragen, ſoll für dem drey- und viertägigen Fieber bewahren, und auf den Stich eines gifftigen Thieres oder einen wütenden Hunds-Biß gelegt, das Gifft an ſich ziehen. Das Hertz von einer lebendigen Schlangen früh nüchtern verſchluckt, und einen Trunck friſchen Waſſers darauf gethan, präſerviret nach des Freyherrn von Valvaſor Zeugniß, für allen Schlangen-Biſſen auf ſein lebenlang. Wenn einer das Laub vom Eſchen-Baum, oder das Echium, ſo bey einigen Natter-Kraut, bey andern aber Schlangen-Haupt heiſſet, oder die rothe Ochſen-Zungen in der Hand hält; oder die Hände mit Rettich-Safft beſtrichen, ſo ſoll er die Schlangen ohn Gefahr angreiffen können. Eine Art Schlangen, deren Biß vor andern ſehr gifftig und ſchädlich, iſt die Natter, Otter und

Viper

Viper oder auch Brand-Schlange. Sie iſt klein, wird nicht über zwey Faß lang, und etwa eines Daumens dick, hat eine graue oder gelbe Haut, die bey der einen dunckler oder höher, als bey der andern, mit langen braunen Flecken, einen breiten platten Kopff, den Platteiſen nicht ungleich, ſonderlich das Weiblein, woran es von den gemeinen Schlangen ſonderlich erkannt und unterſchieden wird, und groſſe helle Augen hat. In dem Maule hat ſie oben und unten ſechzehen Zähne, welche feſte ſtehen, und oben abſonderlich noch zwey, welche ſich legen, und allein aufrichten, wenn ſie erzürnet wird. Um das Zahnfleiſch lieget ein Bläslein, welches einen ſtarcken Tropffen enthält, eines gelben ungeſchmacken, und wenn er eingenommen wird, unſchädlichen Saffts, der aber, wenn ſie ihn bey dem Biß ausläſſet, eine tödliche Wunde macht. Sie kreucht gerad und langſam, doch iſt ſie ſehr hurtig im Beiſſen, wenn ſie gereitzet wird. Männlein und Weiblein haben doppelte Geburts-Glieder. Das Weiblein bringet Eyerlein, und ſcharret ſie in den Sand, darinnen ſie ausbrüten: Weil ſie aber täglich nur eines von ſich läſſet, geſchiehet es offt, daß die Jungen im Mutterleibe auskriechen, und lebendig herfür kommen, doch ohne Schaden der Mutter. Sie halten ſich bey uns um alte Gebäude, Säge-Mühlen und Hecken auf; doch werden die Italiäniſchen zur Artzney vor beſſer gehalten. Dieſe bringet man lebendig oder gedörret zu uns. Die lebendigen müſſen bald aufgepackt, die etwa abgeſtandenen ausgeworfen, die noch friſchen mit Moos in ein Faß gethan, und an einen temperirten Ort geſetzet werden, weil Hitze und Kälte ihnen gleich ſchadet, da ſie denn ohne Speiſe ſechs Monat leben bleiben. Sie müſſen im Frühling oder Herbſt gefangen werden, wenn ſie am fetteſten ſind. Die man dörren will, denen wird Kopff und Schwantz, weil wenig Fleiſch daran, abgehauen, das Hertz, die Leber und das Fett abſonderlich aufgehoben, und das übrige an der Lufft im Schatten getrocknet, und Dutzendweiſe in ein Päcklein gebunden zu uns gebracht. Dieſe getrocknete Nattern werden ſamt dem Hertzen und der Leber gepülvert, und mit Gummi Tragant, ſo in Spaniſchem Wein zerlaſſen, zu Küchlein formiret, welche eine Gifft- und Schweißtreibende Krafft haben, und dahero gegen die Krätze und Ausſatz, auch in hitzigen Kranckheiten, anſteckenden Fiebern und Peſt gebraucht werden. Sie ſind auch eines derer vornehmſten Stücke, ſo mit zu dem Theriac kommen. Das Oel heilet äuſſerlich alle Flecken und Mähler der Haut. Das Fett Tropffenweiſe in die Augen gelaſſen, iſt ein kräfftiges Mittel wider alle Flecken und Gebrechen der Augen. Wider den

Schlangen-Biß ſoll man demjenigen, den dergleichen Unglück betroffen, ein gut Theil des aus den Eſchen-Baum-Blättern gedruckten Saffts in gutem Bier oder Wein eingeben, und den verletzten Ort mit Eſchen-Baum-Blättern bedecken. Wenn ein Pferd von einer Otter oder andern Schlangen gebiſſen worden, ſoll man daſſelbe mit Hunde-Fett ſchmieren, hernach fette Erde und Eßig in einem Scherben zuſammen reiben und auf die Geſchwulſt legen. Ingleichen roh Garn in Eßig ſieden, und es alſo warm überbinden; welches auch denen Menſchen in dergleichen Zufällen hilfft. Iſt ein Stücke Rindvieh von einer Schlange oder Natter verletzet worden, ſoll man derſelben alsbald Ziegen-Milch zu trincken geben, und Liebeſtöckel auf den Biß binden. Oder man gebe ihm Beyfuß ein, zerreibe ein Schlangen-Neſt, feuchte ſolches mit Wein an, und lege es auf den Biß. Oder man mag den Schaden mit Scorpion-Oel, oder guter Seiffe, ſo in Wein-Eßig zertrieben worden, reiben, und ihn hernach mit der Brühe von abgeſottenem Kletten-Kraut, oder auch mit altem Saltz-Waſſer ſauber auswaſchen.

Schlangen-Gras, ſiehe Krähen-Fuß.

Schlangen-Gurcken, ſuche Gurcken.

Schlangen-Haupt, ſiehe Natter-Kraut.

Schlangen-Holtz, wächſt in Africa und Indien, in einem ziemlich ſtarcken Baume, iſt ſehr feſt, weiß, ſchwer, hartzig und von bitterm Geſchmack wie Aloe-Holtz. Es dient wider die Fieber, die Würmer und den Gifft.

Schlangen-Kraut, iſt ein Kraut, welches wegen ſeines geſcheckigten, und bunten Stengels halber, der dem Rücken einer geſprengten Schlangen gleichet, zur Zierde in den Gärten gehalten wird. Seine Blätter ſind glatt, dick, gläntzend, in viele Stücks tieff zerſchnitten, und an langen Stielen hängend. Seine Blüthe beſtehet aus einem eintzigen langen Zungenförmigen und zuſammen gerollten Blat, welches auſſen grün, inwendig aber Purpur-Farbe, und eines garſtigen Geruchs iſt. Aus dem Grund oder unterſten Theil dieſer Blüthe ſteiget ein ſchwartzer Stengel hervor mit einer gelben oder rothen Frucht in Geſtalt einer Traube, in einer ieden Beere ſtecken ein oder zwey rundlichte Saam-Körnlein. Die Wurtzel iſt ſtarck, bey nahe rund, auswendig gelblicht, inwendig weiß, eines ſcharffen und brennenden Geſchmacks. Wenn man dieſes Kraut im Frühling, wenn es erſt herfür ſticht, mit einer runden mit vielen Löchern durchborten Erden-Schüſſel, daß Lufft und Regen durchdringen können, bedecket, und wohl befeſtiget, ſo wird ſich der Stengel im Fortwachſen, wie eine Schlange herum winden, und ein artliches Ausſehen bekommen. Dieſes Gewächs will ein gutes und feuchtes Erdreich haben, und wird durch den Saamen oder Zerreiſſung der Wurtzel fortgepflantzet. Die Wurtzel, welche am meiſten gebraucht wird, eröffnet und reiniget, zertheilet und verzehret die zähen Feuchtigkeiten, räumet die Bruſt, wehret dem Gifft und treibet den Schweiß. Die Blätter bewahren den Käſe vor Maden, wenn er darein gewickelt wird.

Schlangen-Mord, ſiehe Scorzonere.

Schlangen-Pulver, iſt eine allgemeine und bewährte Artzney wider die Rind-Schaaf- und Schweine-Vieh-Seuchen, und wird folgender Geſtalt

Geſtalt zubereitet: Man fänget Schlangen, oder, welche noch beſſer hierzu ſind, Vipern oder Nattern, ehe ſie noch Eyer legen, frühzeitig im April, hauet ihnen Schwantz und Kopff ab, ſtreifft die Haut herunter, nimmt das Eingeweide heraus, wäſchet das Fleiſch rein, und leget es ſamt der Zungen und Leber in einen laulichten Back-Ofen, bis daß es allgemach zuſammen abgedörret iſt, alsdenn ſtöſſet man es zu Pulver. Wenn nun eine Seuche unter das Rind-, Schaaf- oder Schwein-Vieh kommt, ſo nimmt man deſſen nur etliche Gran unter Saltz gemengt, und giebt es dem Vieh ein oder zu lecken. Es hilfft nicht nur dem erkranckten, ſondern bewahret auch das geſunde vor allem Zu- und Anſtoß.

Schlangen-Röhre, heiſſet beym Waſſer-Brennen eine lange Schlangenweis gewundene küpfferne Röhre, ſo in ein höltzern Faß dergeſtalt verſetzet wird, daß das obere Ende an die Röhre des Brenn-Kolbens oder Blaſen-Hutes angeſtoſſen, an dem untern Ende aber eine Vorlage untergeſetzet, und das deſtillirende Waſſer darinnen aufgefangen werde. Das Faß wird mit kaltem Waſſer angefüllet, damit das durch die Röhre aus dem Kolben ablauffende Waſſer gekühlet werde.

Schlangen-Spritze, ſiehe **Feuer-Spritze**.

Schlangen-Stein. Es iſt noch ungewiß, ob dieſer Stein in dem Kopf der Indianiſchen Schlangen, wie die Indianer vorgeben, zu finden, oder von denen Braminen künſtlich gemachet werde. Inzwiſchen iſt er platt, rund, in der Mitten weiß, am Rande blau, und ein Mittel wider die Schlangen- und gifftige Biſſe, wenn er auf den Schaden geleget wird, indem er gleich anklebet und den Gifft an ſich ziehet, wenn dieſes aber geſchehen, von ſich ſelbſt abfällt. Alsdenn wirfft man ihn in friſche Milch, allwo er den Gifft wieder fahren läſſet, worauf man ihn wieder aufleget und ſo fortfähret, bis er nicht mehr anklebet, welches ein Zeichen, daß die Wunde vom Giffte gereiniget ſey.

Schlangen-Wurtz oder Viper-Wurtz, iſt eine Virginiſche Wurtzel, ſo auswendig bräunlich-grau, innewendig bleich-gelb, und vom Geſchmack ſcharff, bitter und würtzhafftig iſt. Wird in hitzigen Fiebern und wider den Schlangen- oder toller Hunde Biß gebrauchet.

Schlangen-Zünglein, ſuche **Natter-Zünglein**.

Schlangen-Zwang, ſiehe **Krähen-Fuß**.

Schlauch, wird derjenige aus Bretern, Leder, Leinwand und dergleichen Materie bereitete Canal genennet, durch den man eine flüßige Materie an einen gewiſſen Ort hinzuleiten pfleget. Meiſtentheils aber wird dieſe Benennung nur denen Canälen oder Röhren beygeleget, welche aus einer ſolchen Materie verfertiget ſind, die ſich nach Gefallen biegen und wenden läſſet, dergleichen Leder und Leinwand. Solcher Art ſind die Schläuche zu denen Schlangen-Spritzen, die Weinſchläuche u. ſ. f. Weil aber dergleichen Röhren eine Naht bekommen müſſen, und dahero, zumalen, wenn ſie eine geraume Zeit ungebraucht liegen bleiben, das Waſſer leicht daſelbſt auslauffen laſſen, inſonderheit wo es, als bey den Schlangen-Spritzen, dadurch gepreſſet wird; ſo hat unter hieſiger Bürgerſchafft bereits vor einigen Jahren ein geſchickter Kopff einen ſolchen Schlauch zu wircken, und alſo ohne Naht zu machen gefunden, der wenn er wie die anderen gewöhnlichen Schläuche calfatert, das iſt mit gehöriger Maſſe gepicht oder vielmehr beſtrichen worden, in dieſem Stücke ſeinen guten Nutzen ſchaffet, nur muß man in Acht nehmen, daß er nicht durch ſtarckes Einbiegen ſcharffe Brüche bekomme, welche ihm gar ſchädlich ſeyn können.

Schlehe, iſt die Frucht des ſogenannten Schwartz- oder Schleh-Dorns. Sie iſt klein und rund, in der Gröſſe wie groſſe Weintrauben-Beere, auswendig ſchwartz-blau, inwendig grün, und eines ſehr herben Geſchmacks. Wenn dieſelbe gedörrt, gepülvert und in warmen Wein eingenommen wird, treibet ſie den Stein und Harn. Die Beeren ſamt den Kernen geſtoſſen, und ein Waſſer davon gebrannt, dienet wider die Ruhr und andere Bauch- und Blut-Flüſſe. Die reiffen Beeren kan man entweder wie Oliven einmachen und gebrauchen, oder aber in Wein thun, welches einen angenehmen Kühl-Tranck giebet, der allerhand Blut-Flüſſe ſtillet. Der Safft davon zu Mus gekocht, ſtärket den Magen, ſtillet das Erbrechen und curiret die weiſſe und rothe Ruhr. Derſelbe wird, wie die Acacia vera in Blaſen gefaſſet, und Acacia recentiorum vel Germanorum genennet, iſt aber ſchwartz. Es kan auch aus dem Safft eine Conſerve gemacht, und in der Conditerey gebrauchet werden.

Schlehe-Dorn, Schwartz-Dorn, iſt eine Art von Dorn-Sträuchern, ſo in Wäldern und Brahnen, auch auf Feld-Rainen, ingleichen an den Wegen und Zäunen wächſet. Er hat ein hartes Holtz und mit ſcharffen Spitzen bewehrte holtzige Zweige; ſeine Blätter gleichen ſich den Blättern des Pflaum-Baums, ſind aber viel kleiner, und eines zuſammen ziehenden Geſchmacks. Die Blüthen ſind Schnee-weiß, wohlriechend, und von fünff Blätgen zuſammen geſetzet. Es kommen dieſelbe niemals anders als mit Schnee-Graupeln, oder kaltem Winde hervor, welches dem Landmann zu ſeiner Gerſten-Saat zu gewiſſen Merckzeichen dienet. Die Frucht ſind die ſogenannten Schlehen, wovon kurtz vorher Erwehnung geſchehen. Die friſchen Blüthen über Nacht in Bier oder Wein geweicht, oder abgekocht, und davon getruncken, machen eine gelinde Oeffnung des Leibes, und ſind eine treffliche Blut-Reinigung. Dieſelben gedörrt, gepülvert und in warmen Wein eingenommen, treiben den Stein und Harn. Das davon abgezogene Waſſer iſt für Heiſerkeit, Huſten und den Nieren-Stein gut. Die Beere oder die Rinden von den Wurtzeln im Waſſer oder ſauren Wein geſotten, und ein wenig Honig und Alaun darunter gethan, geben ein gutes Gurgel-Waſſer.

Einen

Einen zähen Wein in acht oder zehen Tagen wieder zu rechte zu bringen, ſoll man Schlehen, ehe ſie anfangen blau zu werden, brechen, in einem Mörſer klein ſtoſſen, hernachmals an der Lufft dörren, und in das Faß, darinnen der Wein zähe worden, hinein werffen, und wohl unter einander rühren. Groſſe und ſtarcke Schlehen-Stauden ſind ein Anzeichen eines guten fruchtbaren Erdbodens. Die Hecken von Schlehen- oder Schwartz-Dorne werden von Schnittlingen gemacht. Man ſchneidet oder ſpaltet ſie an dicken Orten auf, leget ſie in wachſendem Monden in wohlgedüngte Gruben ein, daß ſie nur drey bis vier Zoll hervor ragen. Man muß ſie aber den erſten Winter mit Moos bedecken, damit ſie nicht verderben. Zwiſchen dem Weiß- und Schwartz- oder Schlehen-Dorn iſt eine ſolche natürliche Feindſchafft, daß beyden niemals beyſammen ſtehen, ſondern der Schwartz-Dorn verdirbet und gehet aus, dagegen behält der weiſſe allemahl die Oberhand. Zum

Schlehen-Wein, nimmt man wohlreiffe Schlehen, ehe ſie der Reiff trifft, ſtöſſet ſie in einem Mörſer, macht ſie zu Kugeln, etwan eines Eyes groß, leget ſie auf ein Bret, ſchiebet ſie in einen etwas abgekühlten Back-Ofen, da ſie wohl abtrocknen, und verwahret ſie an einem temperirten Orte in einer Schachtel. Will man nun Schlehen-Wein daraus machen, ſoll man die Kugeln zerbrechen, in ein Faß thun, zur Wein-Leſe-Zeit ſtarcken Moſt darauf gieſſen und ihn damit vergähren laſſen. Oder man laſſe wohlreiffe Schlehen in einem Back-Ofen auf Darr-Horden oder Bretern übertrocknen, ſtoſſe ſie hernach in einem Mörſer, daß die Kerne wohl zerquetſchet werden, fülle ein Säcklein damit an, und hänge ſolches nebſt einem andern mit etwas geſtoſſenen Würtz-Nägelein und Zimmet angefüllten Säcklein, und zwey oder drey geſpaltenen friſchen Limonien darein; wers noch beſſer machen will, mag auch ein Pfund Zucker in Stücklein zerſchlagen, darein werffen, darnach vierzehen Tage ſtehen laſſen, und alle Tage mit einem ſaubern Städlein das Säcklein umrühren, ſo wird er ſchön roth und bekommt einen lieblichen Geſchmack. Der Schlehen-Wein iſt dem Magen ſonderlich geſund, kühlet und ſtärcket zugleich denſelben, und dienet wider allerley Bauch- und Blut-Flüſſe.

Schleie, ſiehe Schleye.

Schleiffe, iſt ein Gerüſte von zweyen ſtarcken auf der hohen Seite ſtehenden, und mit etlichen Querhöltzern zuſammen gefügten Stücken Eichen-Holtzes, welche vornen von unten hinauf geſchweifft ſind. Sie wird zu Schleppung allerley Laſten gebrauchet. Sonderlich hat man wegen der Feuers-Gefahr in Städten und Dörfern die ſogenannten Sturm- oder Waſſer-Fäſſer auf ſolchen Schleiffen in Bereitſchaft ſtehen.

Schleiffe, Schlinge, iſt nichts anders, als ein oder mehr zuſammen gedrehte Pferde-Haar, daran man das eine Ende zu einer Schleiffe knüpffet, und durch dieſe letztere hernach das andere Ende hindurch ziehet, auch alſo in die Rundung richtet, daß ſich ein Vogel darinnen fangen muß. Man kan ſie auch aus Seiden oder Faden verfertigen. Wenn das Feder-Wild an dem Hals damit gefangen wird, ſo heiſſet mans Schlingen; fähet man ſie aber an den Füſſen, ſo nennet mans Schleiffen. Die gemeinſte Art der Schleiffen, womit man nicht allein Feld- oder Rebhüner, ſondern auch Wachteln und dergleichen fangen kan, iſt dieſe: Man machet drey oder vier Schleiffen, an einen Bügel, ſo an beyden Seiten Spitzen hat, alſo daß man ihn in die Erde ſtecken kan. Dergleichen ſtecket man unterſchiedliche in die Hecken, Furchen, Fuß-Steige rc. ſolcher Geſtalt, wo ſie eine Schleiffe oder einen Bügel verfehlen, daß ſie in die andere lauffen, daſelbſten kan man ſie körnen, ſowohl Winters- als Sommers-Zeit. Um Jacobi kan man die Rebhüner am beſten damit fangen, denn da ſind ſie kaum halb-wüchſig, halten ſich derowegen in denen Gebüſchen und kleinen Sträuchern auf, woſelbſt man ihnen ſtellen kan. Die Schnell-Schleiffen werden folgender Geſtalt zugerichtet: Man machet in zween höltzerne Pflöcke Kerben, ſpitzet ſie unten und ſchläget ſie in die Erden, alſo, daß eine Kerbe diſſeits, die andere jenſeits gekehret ſey. Darzu wird ein ander rundes Höltzlein an beyden Enden viereckigt geſchnitten, daß es in der beyden Pflöcklein gemachten Kerben recht einſchlieſſe, und daran machet man drey oder vier Schleiffen. Dieſes wird ferner an eine lange ſchwancke Ruthe gemacht, ſo in der Mitte mit einem ſtarcken Bindfaden oder Haſen-Zwirn angebunden iſt; dieſe Ruthe wird am dicken Theile geſpitzet, und alſo feſt in die Erde geſtecket, daß dieſelbe, wenn ſie gebogen, recht in die Kerblein der eingeſchlagenen zween Pflöcke gehe. Es komme nun ein Hun von vornen oder von hinten her, ſo läufft es das Höltzlein mit der ſchwancken gebogenen Ruthen, daran die Schleiffen angemacht, ab, und ſchnellet die Ruthe den Vogel, der es abgelauffen, entweder bey dem Kopff oder bey den Füſſen, wo es ihn ergriffen, in die Höhe.

Schleiffen, heiſſet einem rohen oder abgenützten Werckzeug, als Meſſern, Beilen, Aexten, Senſen, Futter-Klingen, Schnitte-Meſſern, Meiſſeln und dergleichen, durch Reiben auf einem Schleiff-Stein die Schärffe, oder einem rauhen Cörper die Glätte geben. Es wird auch vom Glas geſaget, wenn allerhand zierliche Figuren darauf geriſſen werden. Hierzu braucht man ein Gerüſte, faſt wie ein Drehe-Banck, darein die Drehe-Eiſen, ſo vorn an der Spitze kleine kupfferne Scheiblein haben, eingeſpannet, durch eine darum geſchlagene Schnur, ſo an einem Fuß-Tritt befeſtiget, umgedrehet, mit Schmirgel angefeuchtet, und das Glas dagegen gehalten wird. Und zu dieſem Geſchäffte hat man groſſe und kleine Schleiff-Mühlen, davon ſiehe den Art. Mühle. Derer letzten bedienen ſich ſonderlich die ſo genannten Scheeren-Schleifer, die im Lande herum zu ziehen. Weil aber unter dieſem Vorwand man-

ches liederliches Geſindel einſchleichet, ſo hat eine ſorgfältige Policey darauf ein wachſames Auge zu haben, und ſolche Leute nur in gewiſſer Ordnung zuzulaſſen.

Schleiff-Kanne, iſt ein von höltzernen ſchmalen Dauben zuſamen geſetztes und durch Reiffen an einander getriebenes, von innen ausgepichtes Geſchirr, mit einer langen vornher mit Blech beſchlagenen Schnautze und einer Handhabe, von oben aber mit einem Deckel und Zuſchiebling verſehen, worinnen man Bier oder ander Geträncke aus dem Keller zu holen pfleget.

Schleiff-Mühle, iſt ein Mühlwerck, da durch Hülffe eines Waſſer-Rades allerhand Schleiff-Steine, und andere zum Poliren dienliche Scheiben umgetrieben, und alſo eine ſchwere Hand-Arbeit erſparet wird. Man kan ſie auch wohl auf Roß-Mühlen Art zurichten, und durch Pferde oder andere Thiere umtreiben laſſen; doch kan man ſolche mit weit geringerer Mühe, bey denen Waſſer-Mühlen anhängen. Das Waſſer-Rad mit ſeiner Welle treibet das Kamm-Rad, welches ferner mit ſeinen Kämmen in das Getriebe eingreifft, und den Drehling, ſamt deſſen Well-Baum, an welchem die Schleiff- oder Polier-Steine befeſtiget ſind, herum treibet. Oben her aber muß eine Waſſer-Rinne auf die Schleiff-Steine, ſolche zu benetzen, geleitet ſeyn; und durch dieſes Mittel kan man ſowohl den Schleiff- als auch den Mühl-Stein zugleich umlauffend machen. Will man aber eine oder die andere, nemlich die Mahl- oder Schleiff-Mühle allein gebrauchen, wird allein der Drehling ein wenig von dem Kamm-Rad abgerücket, (denn darzu müſſen dergleichen Wercke eingerichtet ſeyn) ſo wird auch dasjenige, das man brauchet, ſeinen Dienſt alleine thun, und das andere ruhen.

Schleiff-Nadel, iſt eine von Silber oder anderen Metall, wie auch von Elffenbein meiſtentheils breit verfertigte Nadel, worüber die in Zöpffe geflochtene Haare gewickelt, und das Neſt vermittelſt derſelben formiret und feſt gemachet wird. Einige von denenſelben ſind auch gantz ſchmal, und haben oben ein länglicht Oehr, wie eine Neh-Nadel, welche zugleich darzu dienen, daß man damit die Bänder in die Schürtzen, Schleppen und andere dergleichen Sachen ziehen könne.

Schleiff-Stein, Wetz-Stein, iſt ein Stein, welcher allerley ſchneidende Werckzeuge ſcharff zu machen dienet. Sie ſind nach ihrem verſchiedenen Gebrauch von mancherley Art. Die gröbſten ſind groſſe, harte, rund wie die Mühl-Steine, nur nicht ſo dick zugehauene Sand-Steine, welche auf den Schleiff-Mühlen durch beſondere Machinen, die kleinern aber, welche die Land-Leute zu ihrem eigenen Gebrauch in ihren Schirr-Kammern, oder ſonſt an trockenen Orten ſtehen haben, entweder vermittelſt eines Fuß-Trittes durch die ſchleiffende Perſon ſelbſten, oder aber durch eine andere mit der Hand umgedrehet werden, wenn man Aexte, Beile, Meſſer und dergleichen ſcharff machen will. Andere ſind von feinerer Art, und kleinern Sand-Steine kleiner gemacht, oder auch nur in länglichen Platten-Stücken gearbeitet, von ſchwartzer, grünlicher oder grauer Farbe. Die feineſten werden von den Barbieren zum Scheer-Meſſer und Lanzetten abziehen, die andern von Handwercks-Leuten, als Tiſchern, Drechslern und andern, ingleichen eine abſonderliche Art mit Handgriffen von Bauren zum Senſen- und Sichel-Wetzen gebrauchet.

Schleiff-Trog, wird das Gefäſſe genennet, darinnen der Schleiff-Stein auf ſeiner Achſe hänget, und worein das Waſſer, ſo den Schleiff-Stein beym Herumdrehen anfeuchten muß, gegoſſen wird.

Schleiſſen, ſind gantz dünne Spalten, von den geſchlachteſten Scheiten des föhrenen Holtzes, zween bis drey Finger breit, und ſo lang, als die Scheite an ſich ſelbſten ſind, ſo an vielen Orten von gemeinen Leuten, an ſtat der Lichter, zum Brennen gebrauchet werden. Dieſe Scheite werden, nachdem ſie breit, nach der Länge zwey bis drey mahl geſpalten, nachgehends oben in die Fugen oder Fältze, woran man ſehen kan, wie der Stamm von Jahren zu Jahren gewachſen, der Schleiſſen-Schnitzer, welcher ein an der Spitze etwas gekrümmtes und mit einem dicken Rücken verſehenes Meſſer iſt, angeſetzet, und ſo durchgedrucket, daß man von dem Schleiß-Spalten einen gantzen Span herab bekomme. Dieſe Schleiſſen, wenn man einen guten Vorrath davon hat, leget man ſodenn auf den warmen Ofen, damit ſie recht austrocknen, und hernachmals deſto beſſer brennen mögen. In Holtz-Ländern, da dieſe Schleiſſen am meiſten bekannt ſind, bindet man deren eine gute Anzahl zuſammen, und bedienet ſich ihrer bey Nacht-Zeit an ſtat der Fackeln, von einem Ort zum andern zu leuchten. Auf Heu- und Getraide-Böden, in Ställe, Holtz-Schoppen und Kammern, ſoll man nicht mit Schleiſſen gehen, als wordurch öffters Haus und Hof, ja wohl gar gantze Dörfer und Städte abgebrannt, und in die Aſche jämmerlich verfallen ſind. Es iſt übrigens auch dieſe Holtznutzung ein Mittel, das Holtz unnöthig zu verſchwenden, ſonderlich da man dazu die jungen und beſten Stämme nehmen muß, gleichwohl aber durch andere Dinge dieſen Zweck erlangen könte, wenn man in denen Holtz-Ländern nicht ſo ſehr an dem alten Gebrauch hienge.

Schleiſſen-Stamm, iſt ein föhrener oder kieferner Baum, welcher wie der Schindel-Stamm, gleich-ſpaltig und ohne Aeſte, vornemlich aber klein-jährig oder dürr erwachſen ſeyn muß: Denn ie kleiner der Stamm von Jahren, ie dünner und wohlbrennender wird die Schleiſſe, welches man mit Aushauung eines kleinen Spänleins, wie bey dem Schindel-Stamm gewahr werden kan. Es iſt aber und wird dieſes Holtz zu Spaltung derer Schleiſſen ſonderbar gut zubereitet, wenn es gefället

und

und ſo lange im Wetter liegen bleibet, bis die Schaale herunter gehet, und daſſelbe in dem Spint oder Splint, oder auch in dem äuſſerſten weiſſen Holtze, welches bis auf den Kern gehet, grau worden iſt, denn alsdenn tauget es noch beſſer hierzu, als wenn es friſch weg zu Schleiſſen geſpalten wird.

Schleiß-Federn, ſiehe Federn.

Schlemmen, ſuche Schlämmen.

Schlengel oder Hänpter, heiſſen in Nieder-Sachſen geringe Wehre, Reiſſen oder Gerinne an denen Flüſſen, ſo gemacht werden, damit der Ablauff keine ſo groſſe Force, wie bey groſſen Wehren, haben möge.

Schleppe, wird ein zuſammen geneheter und nach dem Kopff geſchnittener Uiberſchlag, und eine Bedeckung des Hauptes bey denen Weibes-Perſonen von mancherley Zeug und Façon genennet.

Schleppe, heiſſet auch der hinten an einem Ober-Kleid eines Frauenzimmers unterſte ſpitzig zu lauffende Theil, den man auch den Schwantz oder Schweiff nennet.

Schleuder, iſt ein ſtarckes flächſen oder wüllenes Band, oder lederner Rieme, womit der Mähder beym Korn- Haber- oder Gerſte-Hauen die Getraide-Senſe an dem rechten Arm ſchleiffet, damit er ſie deſto beſſer in der Hand halten, und ſie ihm nicht ſo leicht ausfahren könne. Sonſt aber brauchte man in alten Zeiten faſt eben ein ſolches Band, um damit Steine zu ſchleudern, wie aus der Geſchichte Davids mit dem Goliath bekannt. Jetzo aber iſt es ein Spielzeug der Knaben, und bisweilen findet man ſeinen Gebrauch noch bey denen Hirten.

Schleuſſe, wird in manchen Städten zuweilen der Abzug des Waſſers genennet, da man nemlich ſtat des Gerinnes, ſo insgemein mitten in der Gaſſe befindlich, einen zum Abfluß des ausgegoſſenen oder vom entſtandenen Regen geſammleten Waſſers dienlichen Canal unter der Erde ausgemauert fortführet, ſolchen oben gewöhnlich überpflaſtert, und in dieſes von oben hinein gehende Oeffnungen hin und wieder machet, welche mit Stücken Eichen-Holtz zugeleget werden, um dieſe ſogenannte Schleuſſen dadurch bequem reinigen oder ausbeſſern zu können. Es dienen ſolche ſonderlich wie zu der Reinlichkeit und Schönheit, als auch zu feiner Bequemlichkeit der Gaſſen, beſonders wo dieſe an und vor ſich ſelbſt nicht allzu breit ſind.

Schleuſſe, iſt auch ein ſehr nützliches Gebäude im Waſſer, welches entweder von Stein mit hölzernen Thor-Flügeln, oder gantz und gar von Holtz dergeſtalt daſelbſt aufgeführet wird, damit man vermittelſt deſſen einen Strom nach ſeinem Gefallen erhöhen und erniedrigen kan. Denn weil offters nicht nur wegen der Mühlen und andern Kunſt-Wercke quer über einen gantzen Strom Dämme und Währe geſchlagen werden, ſondern auch durch hohe Waſſer-Fälle eben dergleichen Hinderniſſe entſtehen, welche die an ſich ſelbſt ſonſt ſchiffbare Waſſer zur Schiffahrt untüchtig machen; alſo ſind die Schleuſſen das einige Mittel, daß man dieſer Hinderniſſe ohngeachtet dennoch mit den Schiffen den Strom auf und ab kommen kan, ohne daß die Waaren davon ausgeladen, und über den Damm in andere Schiffe gebracht werden dürffen. Ja, wenn von zwey Flüſſen einer höher als der andere liegt, oder ein hoher Waſſer-Fall anzutreffen, läſſet ſich vermittelſt etlicher hinter einander gebaueter Schleuſſen ein ſolcher Ort ſchiffbar machen, weil man durch dieſelben Stuffen-weiſe aus dem niederen in den höheren hinauf, und hinwiederum aus dieſem in jenen hinab ſteigen kan. Hiernächſt iſt auch nicht unbekannt, daß die gröſten Flüſſe und die von ihnen gemachte Seen ihre ordentliche Veränderung und den Abwechſel mit der Ebbe und Flut zu halten pflegen; demnach dienen ebenfalls gedachte Schleuſſen, wenn ſie in die Dämme oder an gewiſſe Oeffnungen, ſo in die See gehen, geleget werden, daß ſie nicht nur die Flut der See abhalten, damit ſie nicht in das hinter den Dämmen niedriger gelegene Land eintritt, ſondern, daß man auch eben dieſes Land nach ſeinem Gefallen wäſſern, und das zu dem Ende geſammlete Waſſer auch bey der Ebbe wieder ablauffen laſſen kan; zu geſchweigen, daß auf eben dieſe letzte Art die See-Häfen auf das bequemſte gereiniget, und gleichſam ausgeſpület werden können. Es beſtehet ein ſolches Gebäude aus einem langen und etwas ſchmalen, oder breiten und deſto kürtzern Stücke eines Grabens, der an beyden Seiten auf das dauerhafftigſte mit Holtz oder Steinen gefüttert, und an denen beyden Enden mit beweglichen Pforten oder Thüren verſehen, dadurch dieſer zubereitete Raum geöffnet und verſchloſſen werden kan. Damit man ſich aber einen deſto deutlichern Begriff von der Sache und ihrem Gebrauch machen könne, iſt in Tab. XIV fig. 3 eine vielfach hinter einander gelegte Schleuſſe vorgeſtellet. Daſelbſt nun ſoll der höher gelegene Fluß A mit dem unten am Berge flieſſenden Strom B alſo vereiniget werden, daß man aus einem in den andern ſchiffen kan, ohne das unten gelegene Land wegen Ergieſſung des Fluſſes A in Gefahr zu ſetzen. Zu dieſem Ende werden zwey, drey, oder wie hier, vier Schleuſſen, C, D, E, F, nach erfordernden Umſtänden hinter einander geleget. Will man nun z. E. aus dem untern Strom B über den Berg hinauf in A ſchiffen, wird die Schleuſſe C, nachdem das Schiff aus dem Strom B dahin gebracht worden, durch ihre Pforten c geſchloſſen, und das durch die obere Schleuſſen herab gelaſſene Waſſer ſo hoch darinnen aufgeſchwellet, bis es in der folgenden Schleuſſe D ſo hoch ſtehet, daß das Schiff, welches durch das angewachſene Waſſer, zugleich mit erhöhet worden, von C dahinein in D ſchiffen kan, alsdenn wird

die Pforte d geſchloſſen, und das Waſſer in der Schleuſſe D ebenfalls ſo hoch getrieben, bis die nächſt folgende Schleuſſe E voll genug iſt, um aus D in E zu ſchiffen, woſelbſt, wenn das Schiff dahin gekommen, die Pforte e verſchloſſen, und das Waſſer darinnen ſo hoch getrieben wird, bis endlich das Schiff aus E in F fahren kan, da denn zu allerletzt die Pforte f geſchloſſen, und mit dem dadurch angewachſenen Waſſer das Schiff vollends in den Strom A gehoben worden. Aus dieſen iſt leicht zu ſchlieſſen, daß zu gleicher Zeit auf eben dieſe Art und mit einerley Mühe ein Schiff aus A bis B herab gelaſſen werden könne. Wie nun im übrigen dergleichen Schleuſſen ſowohl von Holtz als Stein auf das dauerhafftigſte anzulegen, in ihrem Grunde genugſam ſtarck zu verwahren, die darzu gehörige Theile nach dem Befinden der Umſtände aufs beſte unter einander zu proportioniren, die zu Ablaſſung des Waſſers unentbehrliche Schützen oder Schutz-Breter auf das beqvemſte anzugeben, und was darbey in Obacht zu nehmen, auſſer dem vorkommen möchte, dieſes findet man beyſammen in L. C. **Sturms gründlicher und practiſcher Unterweiſung von Fang-Schleuſſen und Roll-Brücken** rc. Auch verdienet von dieſer Materie vor andern nachgeleſen zu werden, was **Leupold** in ſeinem *Theatro Hydrotechnicarum* § 253 & ſeqq. abgehandelt.

Schleuſſen, ſuche **Schleiſſen.**

Schleyſſen-Stamm, ſiehe **Schleiſſen-Stamm.**

Schleye, iſt ein Fiſch, der ſich gerne in weichen, moderigen und ſumpffigen Waſſern, Teichen und Gräben aufhält. Er gelanget zu einer mittelmäßigen Gröſſe, wiewohl er auch bisweilen zu zwey bis drey Pfund ſchwer wird, iſt etwas breit, ſchwärtzlich auf dem Rücken und ſchwartz-gelb auf dem Bauche, mit blaulichten Floß-Federn. Die Schuppen ſind ſo klein, daß man ſie ohne Vergröſſerungs-Glas nicht erkennen kan, und weil er noch dazu mit einem dicken Schleim überzogen iſt, ſo iſt ſolches die Urſache, warum man ihn bis dahero, ſowohl als den Aal unter die glatten Fiſche gezehlet. Seine Nahrung beſtehet in nichts als Schlamm und kleinen Würmlein, die im Schlamm und Moder wachſen. Er wächſet geſchwind, und kommet bald zu ſeiner Gröſſe, worzu ohne Zweiffel das meiſte mit beyträget, daß es ihm nie an erſtgedachter ſeiner Nahrung mangelt. Was einige von ihm vorgeben, daß er nicht laichte, ſondern vom Schlamm und faulen Schilff in den mooſigen Waſſern gezeuget würde, iſt falſch; denn er laicht des Jahres zweymahl, als einmahl um Oſtern, (im Martio) und das andere mahl, wenn der Roggen und Waitzen blühet, im Junio. Man will von denen Schleyen ſagen, daß ſie ſich mit denen Schlangen belieffen, welches aber eben ſo ungegründet, als wenn man vorgiebt, daß ſie ſich, wenn man ſie in einen Topff thäte, und einige Tage in die Erde grübe, alsdenn in Schlangen verwandeln ſolten. Man hat ſie gerne in den Karpffen-Teichen, darinnen viel Schlamm iſt, damit ſie denen Karpffen einen Weg durch den Schlamm machen, daß ſie durchgehen können. Sie ſind beſſer mit den Haamen, als mit Garnen oder Reuſſen zu fangen, weil ſie, wenn ein Teich abgelaſſen wird, allemahl dem Waſſer nach in die Haamen gehen; doch kriechen ſie zur Laich-Zeit noch eher in die Reuſſen. Sie haben ein hartes Fleiſch, und geben keine geſunde Nahrung, ſondern können gar leichtlich ein Fieber verurſachen, ſind auch dahero meiſtentheils nur eine Speiſe der gemeinen Leute, und werden auf groſſer Herren Tafeln nicht ſonderlich geachtet. Weil ſie ſehr nach Schlamm ſchmecken, beſtehet ihre Vorbereitung darinnen, daß ſie vorhero, ehe man ſie kocht, in heiſſem Waſſer mit Aſche und Saltz abgerieben werden, alsdenn reiſſet man ſie auf, nimmt ihnen das Eingeweide heraus, und ſchneidet ſie, wenn ſie groß, in Stücke. Sie können wie andere gemeine Fiſche geſotten, geröſtet und gebacken werden, inſonderheit ſind ſie nicht unangenehm zu eſſen, wenn ſie auf dem Rücken geriſſen, umgekehrt und auf dem Roſt gebraten werden. Nach der gemeinſten Art werden ſie mit einer ſauren Speck-Brühe alſo bereitet: Indem man ſie gehörig vorbereitet und abſiedet, bräunet man etwas Mehl in genugſamer Butter, gieſſet Brühe und Eßig daran, würtzet ſolches mit Ingber und Pfeffer, läſſet es ein wenig kochen, und leget nachdem die abgeſottenen Schleyen darein. Ferner brennet man würfflicht geſchnittenen Speck in einem Tiegel braun, und ſchüttet ſolchen auch an dieſelben. Wenn ſie nun angerichtet, ſo ſtreuet man endlich noch über ſelbige würfflich geſchnittene und in Butter geröſtete Semmel ſ. i. g. Man bedienet ſich dieſes Fiſches bey der gelben Sucht, und bindet ihn unten auf die Fuß-Sohlen. Auf dem Rücken aufgeriſſen, umgewendet, und mit der inwendigen Seite auf die flache Hände und Fuß-Sohlen eines Krancken gebunden, ſoll er die unmäßige Hitze ſtillen. In Haupt- und Gelenck-Schmertzen leget man lebendige Schleyen eine nach der andern auf den Nabel, bis ſie ſterben.

Schleyer, nennet man das dünne und leichte aus weiſſem klaren Garn bereitete Gewebe, welches zu allerhand Putz vom Frauenzimmer verbrauchet wird. Es iſt dieſes von unterſchiedlicher Gattung, ſtarck, mittel und fein, auch glatt, geſtreifft, piquirt und geblümt. Da nun das Frauen-Volck ehedem in Gebrauch hatte, daß ſie bey den Trauern und öffentlichen Leich-Begängniſſen ſich in dergleichen weiſſen glatten Schleyer einkleiden lieſſen; ſo nennte man auch dieſen gantzen zuſammen angeſteckten Habit ebenfalls einen Schleyer.

Schlichte, heiſſet diejenige aus Mehl und Fett gekochte Steiffe, womit die Leinweber die Leinwand auf dem Stuhl beſtreichen; dieſe Materie, wenn die Leinwand lange ungewaſchen oder gebleicht liegen bleiben ſolte, iſt ihr nachtheilig, dannenhero einige, die davor halten, es werde ſelbige davon mürbe gefreſſen, ſie alsbald, wenn ſolche vom Leinweber kommen, in kaltes Waſſer werffen, eine Nacht darinnen liegen laſſen, alsdenn heraus nehmen, ausklopffen, und wenn ſie getrocknet, bis zur Bleiche zuſammen geleget liegen laſſen.

Schlieck, heißt in Nieder-Sachſen an der Nord-See der Schlamm, der ſich im Waſſer niederſetzet.

Schlicker-Milch, Schlotter-Milch, wird die nach abgenommenem Rahm oder Sahne überbleibende lautere Milch genennet, welche zu Qvarck-Käſen gebrauchet, oder vors Vieh-Geſinde mit eingebrocktem Brote verſpeiſet wird.

Schlick-Kräpfflein, ſiehe Raviolen.

Schlieffer, ſuche Dachs-Hund.

Schlier, ſiehe Mergel, der auch ſo genennet wird.

Schließ-Haacken, iſt ein eiſerner Haacken, wie ein halber Keil an der Thür-Pfoſte, darinnen die Falle einſchnappet. Er iſt ordentlicher Weiſe mit der Krampe vereiniget. In den Kiſten oder Laden pflegen die Schließ-Haacken doppelt zu ſeyn, weil dieſelben Schlöſſer auch doppelte Fallen haben.

Schließ-Hahn, ſiehe Hahn.

Schließ-Riegel, iſt ein Theil eines Riegel-Schloſſes, ſuche Riegel.

Schling-Baum, oder Schlingen-Baum, iſt ein Strauch, deſſen Stamm nicht über eines Daumens dick, und zwo Ellen hoch erwächſet; die Blätter, welche Paar-weiſe gegen einander ſtehen, ſind weißlicht, rauh, und am Rande herum etwas zerkerbet. Die Blüthen ſind weiß, und ſtehen Kronen-weiſe bey einander; darauf folgen breite Linſen-förmige Beerlein, die anfangs grün ſind, hernach roth, und, wenn ſie endlich reiff, ſchwartz werden. Er wächſet an ungebaueten Orten, an Zäunen und Hügeln, in leimichten und feſtem Grunde. Das Holtz iſt zähe, biegig, und bricht nicht leichte, dahero auch die Aeſte und Zweige gute Wieden, etwas zuſammen zu binden, geben. Die Blätter und Beeren dienen mit ſauren Wein zu einem Mund- und Gurgel-Waſſer, für Flüſſe, Geſchwulſt und Entzündung der Mandeln, des Halſes und Zahn-Fleiſches, Wackeln der Zähne und gefallenes Zäpfflein. Die Blätter in Lauge geſotten, machen das Haar wachſen. Die Beerlein, wenn ſie noch unzeitig, gedörret, und mit einem bekommlichen Waſſer eingenommen werden, dienen wider allerhand Bauch-Flüſſe. Aus der zähen Rinde der Wurtzeln kan man einen Leim bereiten.

Schlinge, wird derjenige nicht allzu lange und faſt in der Form eines Huf-Eiſens krumm gebogene Drat genennet, deſſen beyde Enden nochmahls auswärts in einen kleinen Ring gebogen ſind. Es dienet ſelbige dazu, daß eine Sache, daran dergleichen Schlinge mit den zwey unterſten Oehren feſt angenehet, oder ſonſt aufs beſte angemachet, an einen Haacken, ſo auch ein Häftel genennet wird, oder an einen Nagel angehangen, und damit verbunden werden kan, wie etwa die Frauens-Perſonen ihre Röcke mit einer ſolchen Schlinge und Häftel um den Leib befeſtigen. Man findet dieſelben von unterſchiedener Stärcke, nachdem es der Gebrauch und der Sache Nothwendigkeit erfordert.

Schlinge, ſiehe Schleiffe.

Schlitten, iſt ein Fuhrwerck ohne Räder, welches zur Winters-Zeit auf dem Schnee oder Eiſe, Menſchen und Güter beqvem fortzubringen, gebrauchet wird. Es beſtehet aus einem Gerüſte von zweyen Schlitten-Kufen, auf welchen entweder ein Kaſten, wie bey den Renn-Schlitten, oder nur ein ſchlechtes Leiterwerck auf vier Seulen geſetzet, und wenn es beladen, von Pferden dergeſtalt fortgezogen wird, daß das gantze Gerüſte auf vorgedachten Kufen über den Boden hinſchleiffe. Sie werden eingetheilet in einſpännig und zweyſpännig; die erſten, darinnen nemlich nur ein Pferd zwiſchen zwey höltzernen Stangen eingeſpannet wird, gebrauchet man nur zur Luſt und auf kurtzen Reiſen, welche Art man Renn-Schlitten, oder weil gewöhnlich das Pferd mit einem Schellen-Geläut überleget, auch Schellen-Schlitten nennet; die letzten aber dienen bey guter Schlitten-Bahne auch die ſchwereſten Frachten gantz leichte und behende fortzuſchaffen. In der Land-Wirtſchafft aber hat man allerhand Schlitten, ſonderlich Ege- Waſſer- Land- und Feld-Schlitten, ſo auch Schleiffen heiſſen, welche von ihrem Gebrauch den Nahmen bekommen, und alſo leicht zu erkennen, ſonſt aber in der Wirtſchafft nöthig ſind. Die

Schlitten-Kufen ſind lange und ſchmale Höltzer, ſo an einem Ende etwas in die Höhe gekrümmet ſind, und am beſten aus denen rothbüchenen Wurtzeln, wenn ſie recht gegraben und los gemachet worden, geſchnitten werden können.

Schloß, iſt ein eiſernes Werckzeug, die Thüren an allerley Gebäuden, Häuſern und Gemächern, Käſten und Schräncken damit zu ſchlieſſen. Es beſtehet aus einem Blech, worauf die übrigen Theile gehefftet, in einem oder mehr Riegeln, ſo durch das Geſteder geſperret werden, einem einfachen oder doppelten Eingerichte, mit einem Dorn, der in den Schlüſſel eingeſtecket wird, und in dem zugehörigen Schlüſſel. Ein blind Schloß heiſſet, das überdeckt, und anders nicht, als mit dem Schlüſſel, es ſey von innen oder von auſſen, kan geöffnet werden. Wenn dergleichen Schloß mit keinem

Dorn verſehen, und darneben die Riegel mit ihrem Gefieder zuſamt dem Schlüſſel auf eine beſondere und immerzu veränderliche Art eingerichtet, und mit keinem von dem gewöhnlichen Eingerichte verſehen iſt, nennet man ſelbiges ein Riegel-Schloß. Ein Vorhänge-Schloß hingegen heiſſet, das nicht an der Thüre feſt iſt, ſondern vor einem Anwurff in die Krampe gehänget, und alſo verſchloſſen wird. Einer noch gantz anderen Art von dieſen bereits beſchriebenen iſt, das von Gold oder Silber insgemein an den Ketten und Halsbändern gebrauchet wird, um ſelbige zuſammen zu ſchlieſſen. Es beſtehet dieſes aus einem kleinen förmlichen vom Gold-Schmied wohl ausgezierten, auch zuweilen mit Edelgeſteinen garnirten Schild, welches mit einer Feder und einem daran befeſtigten kleinen Knöpfflein verſehen iſt.

Schloß, nennen die Jäger diejenigen Knochen an einem Stücke Wild, welche ſich von einander thun, wenn es ſeine Jungen gebähret. Daß die jungen Bären ſo extraordinair-klein zur Welt kommen, iſt die Urſach, weil denen Bärinnen im Gebähren das Schloß ſich nicht, wie bey andern Thieren, von einander giebt.

Schloß, heiſſen im Ziegel-Ofen diejenigen Reihen Mauer-Steine, ſo die Gewölbe über denen Schlufften oder Feuer-Löchern ſchlieſſen, und worauf nachgehends die Dach-Ziegel geſetzet werden.

Schloſſen, Hagel, ſind Regen-Tropffen, die unterm Herabfallen in der Lufft in kleinere oder gröſſere Eis-Kügelein zuſammen gefroren ſind. Je höher dieſe gefrorne Regen-Tropffen herab kommen, ie runder fallen ſie von Figur, weil durch ſolche Fahrt ihre Ecken ſich nach und nach abnützen und verlieren. Je näher aber dieſelbige Lufft, in welcher ſich die Schloſſen am erſten formiren, dem Erdboden iſt, ie mehr werden ſie entweder dreyeckigt, oder kegelicht und pyramidaliſch. Solche ſeltſame Bildung der Schloſſen hält der gemeine Mann für eine böſe Anzeigung, welche Weiſſagung aber der Hagel ſelbſt erfüllet, indem er dem Lande und Feld-Früchten Schaden, und alſo Böſes genug verurſachet; doch ſoll ein ſolches Ungewitter, nach dem gemeinen Sprichwort, keine Theurung machen. Wenn ein Pachter alle Unglücks-Fälle übernommen, ſo iſt derſelbe auch, den durch die Schloſſen geſchehenen Schaden zu tragen, ſchuldig.

Schloß-Tritt, heiſſet bey der Jägerey derjenige Tritt, der, wenn der Hirſch von ſeinem Lager oder Wahn-Bette aufſtehet, mitten in demſelben gefunden wird; er machet ſolchen mit dem rechten Vörder-Fuß, welchen er unter ſich geleget, und im Aufſtehen ſich darauf ſtemmet. Es iſt dieſes ein Zeichen, wodurch der Hirſch vor dem Thiere erkennet werden kan; denn das Wild oder Thier thut ſolches nicht, ſondern tritt mit dem lincken im Aufſtehen zur Seiten naus.

Schlotter-Faß, Wetz-Kitze, iſt ein länglicht-rundes höltzernes Gefäſſe, einer halben Elle ohngefehr lang, und eines Arms ſtarck, darein der Mähder, wenn er Gras oder Getraide hauen gehen will, ſeinen Wetzſtein mit etwas Waſſer thut, und ſolches mit einem Riemen um den Leib bindet.

Schlotter-Milch, ſuche Schlicker-Milch.

Schlucken, oder Schluchzen, iſt eine zuckende Bewegung des Zwerg-Fells, welche von dem dadurch gehenden und von ſaltzigter Schärffe oder Blähung gereitzten Magen-Mund entſtehet. Kinder ſind ſonderlich dazu geneigt, ingleichen verkältete und verderbte Mägen. Man muß ſauere, ſaltzige und ſcharfe Speiſe meiden, nicht ſtarck eſſen, nicht geſchwinde und kalt trincken, den Magen erwärmen u. ſ. f. Wenn dieſes Uibel zu hitzigen Fiebern, oder der rothen Ruhr ſchlägt, oder auf Ohnmachten und Entzündungen eines innerlichen Theils, oder harte Verwundungen folget, ſo wird es von denen Medicis vor einen gefährlichen Vorboten des Todes gehalten.

Schluff, nennen die Jäger einen Ort, wodurch ein Thier ſeinen Gang und Schlich durch eine Hecke oder Gehäge, nach einem Feld, Weinberg, Garten oder dergleichen hindurch nimmt.

Schlufft, im Ziegel-Ofen heißt der Raum zwiſchen zweyen Bäncken, welcher bis an das Schloß leer gelaſſen wird, das Feuer darinnen anmachen zu können.

Schlufft-Löcher, heiſſen die in der Stirn-Mauer des Ziegel-Ofens vor ieder Schlufft gelaſſene Schür-Löcher, durch welche das Holtz in die Schlufften geworffen wird.

Schlüſſel-Blume, Himmel-Schlüſſel, Lerchen-Blume, St. Peters-Schlüſſel, iſt ein Blümlein, welches eines von denen erſten iſt, ſo im Anfang des Frühlings aufblühen. Sie ſehen faſt aus wie die Bären-Oehrlein, oder Auriculen, auſſer daß ſie ein dickeres und fetteres Kraut zu haben pflegen. Es giebt hoch- und bleich-blaue, weiſſe, hoch- und bleich-gelbe, auch eine Art grün-gelbe. Die gemeinen wachſen an feuchten niedrigen und ſchattigten Orten auf Wieſen und in Höltzern, die dicken aber werden in die Gärten gebracht; ſie haben kurtze und niedrige Stengel, theils mit viel auf einem Stengel beyſammen ſtehenden, theils aber nur mit einſtämmigen Blumen; theils haben einen lieblichen und ſtarcken, theils einen ſubtilen und ſchwachen, theils aber gar keinen mercklichen Geruch, etliche haben auch gedoppelt in einander geſteckte Blumen. Die Garten-Schlüſſel-Blumen wollen ein gutes und feuchtes Erdreich, und genugſame Sonne haben, auch zum öfftern begoſſen ſeyn. Sie werden durch Zertheilung der Stöcke vermehret, welches im Frühling ſowohl als im Herbſt geſche-

geſchehen kan. Die Schlüſſel-Blumen haben eine beſondere Krafft, das Haupt, Hirn und die Nerven zu ſtärcken, daher dieſes Gewächſe wider den Schlag, Schwindel, ſchwere Noth, reiſſende Gicht, Lähme, Zittern der Glieder, nützlich gebrauchet, und von einigen Gicht-Kraut genennet wird. Das Kraut ſamt den Blumen gantz aufgelegt, ſtillet die podagriſchen Schmertzen; zerſtoſſen und Pflaſter-weiſe umgeſchlagen, heilet es Wunden, und vertreibt die Geſchwulſt. Der Safft aus den Blumen vertreibt die Runtzeln im Geſicht. Das aus den Blumen gebrannte Waſſer dienet denen, ſo vom Schlag gerühret, oder mit Hauptweh behafftet, innerlich und äuſſerlich, durch Auflegen genetzter Tüchlein gebraucht. Der Spiritus und Syrup, wie auch die Conſerve, ſo aus den Blumen bereitet werden, dienen vortreflich wider alte kalte Gebrechen des Hirns und der Nerven, Krampff, Zittern, Lähmniß ꝛc. Eßig, darinnen die Wurtzel von Schlüſſel-Blumen geweichet, in die Naſe gezogen, iſt ein trefliches Mittel wider das Zahnweh.

Schlüſſel-Geld, wird von einigen eben dasjenige genennet, was wir bereits oben unter dem Wort Herd-Geld erkläret haben.

Schlüſſel-Kette, iſt eine lange von ſilbernen, meßingenen oder andern metallenen Gliedern zuſammen geſetzte Kette, die oben mit einem Haacken verſehen, an welche eine Haus-Mutter, die alltäglich benöthigte Schlüſſel zu reihen, und darum an ſich zu hencken pfleget, daß die Schlüſſel iedesmal gleich bey Handen, und nicht etwa einer oder der andere aus Vergeſſenheit und Eilfertigkeit ſtecken bleibe, oder verleget werde, oder gar verlohren gehe. Zuweilen werden auch etliche Schlüſſel, welche zuſammen gehören, z. E. die zu den Böden und denen daſelbſt befindlichen Kammern, an einen polirt-eiſernen Reiff geſtecket, und dieſer mit beyden Enden eingeklammert, oder ſonſt an einander befeſtiget, und dergleichen heiſſet ein Schlüſſel-Ring.

Schlund, heiſt auch die Kehle, welcher Articel nachzuſehen. Wiewohl, da in der Kehle bey denen Thieren 2 Röhren, nemlich a) die Lufft-Röhre, welche in die Lunge gehet, und b) diejenige Röhre, die in den Magen gehet, ſo heiſt dieſe letzte eigentlich der Schlund.

Schmaaſen, iſt eine gemeine Art Peltzwerkes, welche aus kleinen zarten zuſammen geſtickten Lämmer-Fellgen beſtehet, die auf das feinſte zugerichtet ſind.

Schmack, ſiehe Färber-Baum.

Schmal-Ente, ſuche wilde Ente.

Schmalt, ſiehe Schmeltz.

Schmal-Thier, heiſſet bey der Jägerey ein wild Kalb, welches ins andere Jahr ſeines Alters gehet; wiewohl ihm manche Jäger ſolchen Nahmen ehender, und zwar gleich nach der Brunfft oder Winter-Verhärung beylegen, weil ſie vom Schmal-Thiere mehr Pürſch- oder Fang-Geld als vom Kalbe bekommen.

Schmaltz, Schmeltz-Butter, heiſt die ausgelaſſene und geſchmoltzene Butter. Weil die friſche Butter nicht lange gut zu erhalten, auch alles Gebackens und Gebratens von der Butter nicht ſo röſch wird, als vom Schmaltze, ſo thut man in einer Haushaltung wohl, wenn man die überflüßige Butter auslässet und zu Schmaltze machet. Es geſchiehet aber ſolches folgender Geſtalt: Die Butter, die man hierzu nimmt, ſoll nicht alt ſeyn. Dieſe ſetzet man in einem kupffernen, inwendig wohl verzinnten Topff zu einem gelinden Feuer, läſſet ſie darinnen zergehen und ſchmeltzen, und nachgehends gantz gemach aufſieden, ſo lange, bis ſie ſich heitert und helle wird wie ein Oel; nimmt ſo denn den Schaum oben herab, gieſſet das Lautere in einen reinen Topff oder höltzernen Schmaltz-Kübel, durch ein ſauberes Tuch; man muß ſich aber vorſehen, daß man im Abgieſſen das milchigte und unreine, ſo ſich auf den Boden geſetzet hat, nicht aufbuttere. Die Butter, ſo im abnehmenden Mond geſammlet worden, ſoll hierzu dienlicher ſeyn, als die vom zunehmenden Lichte. Das Schmaltz muß an einem temperirten mehr kühlen als warmen, iedoch auch nicht zu feuchten Orte ſtehen; denn wo es zu feuchte ſtehet, ſo ſchimmelt es, wo aber zu warm, ſo muß es rinnen. Wenn man Schmaltz in einem Tiegel oder Pfanne über dem Feuer hat, und es wird ſolches brennend, muß man ja kein Waſſer drein gieſſen, oder das Geſchirr vom Feuer heben, ſondern man darff nur das Gefäſſe, darinnen das Schmaltz brennet, ſchleunig überdecken, und ihm ſolchergeſtalt die Lufft benehmen, auch zugleich das Feuer und die Kohlen unter der Pfanne oder Tiegel, ſo geſchwind als möglich hervor ziehen, ſo iſt geholffen. Am beſten iſt es, eine Haus-Mutter gehe zu ſolcher Zeit nicht von dem Feuer hinweg, oder befehle ihrem Geſinde, daß ſie dabey bleiben, und iederzeit etwas zum Zudecken, wenn es auch ein höltzerner Faß-Boden wäre, bey Handen haben.

Schmaltz, Fett, wird auch die Fettigkeit genennet, ſo aus dem Fleiſch der Thiere mit Sieden, Braten oder Schmeltzen gezogen wird, und von den Talg unterſchieden iſt. Das Schwein- und Gänſe-Schmaltz ſind die bekannteſten, am beſten zu haben, und am meiſten gebräuchlich. Sie ſind dem Mund angenehm, dem Magen aber, wenn ſie allein, und nicht wohl geſaltzen genommen werden, ſchädlich, in der Küche hingegen, andere Speiſen damit gut zu machen, ſehr nutzbar.

Schmaltz-Blume, Butter-Blume, Dotter-Blume, Matten-Blume, Gold-Wieſen-Blume, it. **Moos-Blume**, iſt eine Gold-gelbe gläntzende Blume, ſo auf feuchten Wieſen und an Waſſern wächſet. Die Blätter des Krauts ſind ſchön grün, glatt, rund,

rundlich, gleich der Haſel-Wurtzel, und am Rande ein wenig zerkerbt. In den Gärten wird auch eine gefüllte Art gefunden. Die einfachen ſollen denen Kühen die Milch mehren, und der Butter eine ſchöne gelbe Farbe geben, dahero ſie fleißig vor das Vieh abgegraſet werden. Sie ſollen auch mit Honig genommen, für das Halsweh, und gepülvert, in warmer Brühe oder Wein eingenommen, und darauf geſchwitzt, für die gelbe Sucht gut ſeyn. Die Blüth-Knoſpen derſelben ſehen aus wie die Capern, und können auch alſo eingemacht werden.

Schmant, ſiehe **Rahm.**

Schmaſe oder Maſche, wird diejenige Schlinge genennet, welche die Strumpff-Stricker und das Frauen-Volck mit den Faden im Stricken vermittelſt zweyer Strick-Nadeln oder auch der Strumpff-Wircker vermittelſt eines Stuhls im Wircken zu machen pfleget, und durch derer Aneinanderfaſſung, Vermehrung, wie auch dererſelben Aufnehmen der Sache, ſo zu ſtricken, ihre gehörige Forme gegeben wird.

Schmauch-Feuer, heiſſet das Feuer im Ziegel-Ofen, ſo gleich nach dem Anbrennen mit Eichen-Holtz gemacht wird, welches man dahero das

Schmauch-Holtz zu nennen pfleget.

Schmarutzen, Schmauſer, Schmauſen, Schmauſerey, Schmaus. Wir müſſen von dieſen insgemein einen Misbrauch und laſterhafftige Ausſchweiffung anzeigenden Wörtern, weil ſie in der Wirtſchafft vorkommen, auch etwas gedencken. Wenn man einem oder mehr guten Freunden, oder auch Fremden nach der Art der ehmahligen und damahls, als nicht ſo viel Reiſen und Gewerbe in der Welt, mithin nicht eigene Gaſt-Höfe waren, gar nöthigen, nützlichen und lobenswürdigen Gaſtfreyheit, umſonſt zu eſſen und zu trincken giebt, ſo heiſt ſolches im eigentlichen Verſtande Gaſtiren. Mit guten Freunden geſchiehet es nun entweder bey gewiſſen Fällen, zum E. bey Hochzeiten, Kindtauffen, oder aber ſonſt auſſerordentlich um eine vergnügte Geſellſchafft zu genieſſen, die Freundſchafft und Bekanntſchafft aber zu unterhalten, oder auch Geſchäffte deſto beſſer zum Stande zu bringen. Dieſe werden alsdenn entweder auf eine gewiſſe Zeit eingeladen, oder aber ſie kommen ungebeten zu einem, und werden alsdenn aus Höfligkeit und Freundſchafft zu Gaſte behalten. Jenes nennet man einen Schmaus oder eine Gaſterey anſtellen. Dieſes aber einen beſchmauſen, oder aber herum ſchmauſen. Alles dieſes nun iſt in ſeiner Maſſe an und vor ſich nicht unrecht, ſondern vielmehr zum geſelligen und bequemen Leben eines Wirtes nöthig, daß derſelbe, ſo viel es ſeine Wirtſchafft zuläſſet, bisweilen in gehöriger Mäßigkeit ſein Brot und ſeinen Tranck nach dem eingeführten Wohlſtand mit ein und anderm guten Freunde in geziemender Ordnung, Zufriedenheit und Frölichkeit, ohne Gottes Allgegenwart und deſſen Lob dabey zu vergeſſen, mittheilet. Denn der groſſe Gott ſelbſt hat ſolches Mittel zu der brüderlichen Bekanntſchafft und zur Unterhaltung der Freundſchafft, vermittelſt verſchiedener Anſtalten bey ſeinem Volke gebrauchet. Und zu ſolchem Ende iſt es denn auch ein Requiſitum guter eingerichteter Wirtſchafft bey einigen Wirtſchafften auf dem Lande, daß man ſich nicht allein dazu in Bereitſchafft ſetzet, ſondern auch bey ſolchen Gaſt-Geboten ſelbſt den Wohlſtand in acht nimmt. Dieſer Wohlſtand in Zubereitungen einer bequemen Tafel, des Sitzens, der Reinigkeit, des Services, der Speiſen, der Ordnung, Anzahl und Abwechſelung derſelben, des Vorlegens, des Trinckens, des Nöthigens und anderer Dinge iſt nun nach Unterſchied der Gegenden und des Standes, des Wirtes und der Gäſte unterſchieden. Allein, wie die Menſchen bey allen ſolchen ſinnlichen und zum Vergnügen gewidmeten Dingen gar leicht auf ausſchweiffende Lüſte, auf Verſchwendung und Unordnung verfallen: alſo geſchiehet es auch bey dieſer Sache, daß man theils immer Schmauſereyen anſtellet, und Gäſte bittet, theils dabey groſſe Verſchwendung und groſſen Pracht treibet, delicates und überflüßiges Freſſen, Sauffen und Völlerey ausübet, oder in allerhand andere Uippigkeit verfället, aus Nacht Tag machet, mithin nicht allein das Geſetz Gottes übertritt, ſondern auch Zeit und Gut in Schmauſen verpraſſet, die Wirtſchafft ruiniret, ſich und die Seinigen aber verderbet, bey ſolchem Uiberfluß an die Armen nicht dencket, und dergleichen. Von ſolchen Schmauſereyen und Gaſtereyen nun muß ſich ein vernünfftiger und chriſtlicher Hauswirt überhaupt, vornemlich aber ein Landwirt, zumal daſelbſt die Zeit und die delicaten Tractamenten koſtbarer ſind als in Städten, gleich einer Peſt enthalten. Hiernächſt ſo iſt in manchen Gegenden, oder in manchen Familien zum groſſen Verderben der Wirtſchafft gleichſam eingeführet, daß die Gäſte ſehr häufig und ungebeten kommen. Ja manche machen daraus ein rechtes Handwerck, immer zu Gaſte zu gehen, und gleichſam wie ehemals an einigen Orten in Deutſchland unter dem Land-Adel gewöhnlich war, auf der Wurſt herum zu reiten. Und dieſes nennet man eigentlich Schmarotzen. Es haben dannenhero an verſchiedenen Orten ſcharffe Policey-Geſetze wider dergleichen Schmarotzer gemacht werden müſſen. Wie denn unter denen Gräflich-Reußiſchen Mandaten verſchiedene ſcharfe Verordnungen wider dieſes Schmarotzen noch befindlich ſind. Ja ein Menſch, der immer ſo von einer Gaſterey auf die andere herum ziehet, und denen Wirtſchafften ſolchergeſtalt auf dem Halſe zu ſeiner und anderer Verderben lieget, heiſt eigentlich ein Schmarotzer.

Schmeer, iſt das Fett, ſo ſich in dem Bauch und an den Eingeweiden eines Thieres befindet.

Schmeelen oder Smielen, ſiehe Binſen.

Schmeltz oder Schmalt, werden die gantz kurtzen, etwas dicken und in der Mitte hohle Röhrgen, oder die faſt Corallen-ähnliche durchlöcherte Körner genennet, welche man an einen ausgeglüeten Drat reihet, den man hernach in allerhand Forme bieget, oder ſie an Fäden faſſet, und damit Kleider, Quaſten, und mancherley Galanterien beſetzet, oder dadurch ausputzet. Die Materie, daraus er beſtehet, heiſſet auch Schmalt, und iſt das feinſte calcinirte Zinn und Bley, deſſen Zubereitung in dem Natur-*Lexico*, unter dem Wort Schmeltz-Glas, angeführet wird. Es kommt dieſes aus Holland und Venedig, in kleinen bezeichneten Kuchen zu uns, und braucht man dieſes alsdenn nach vorher gegangener nöthigen Zubereitung, zu nur gedachtem Ausputz, zum Amuliren, zur Porcellan-Arbeit, u. ſ. a. m. Denn nachdem das Schmeltz-Glas mit einem und anderem Metall verſetzet und geſchmeltzet wird, ſo erhält es auch ſeine beſondere Farben. Dieſemnach wird das blaue Schmeltz-Glas mit Kupffer und Cypriſchen Vitriol, das gelbe mit Feil-Staub, das grüne mit Nadel-Feilig und Meßing, das Fleiſch-farbige mit Periguer, das ſchöne rothe aus präparirtem, calcinirten Gold, calcinirten Kupffer, vom Eiſen-Roſt, und Operment gefärbet.

Schmeltz-Butter, ſiehe Schmaltz.

Schmerbel, ein Kraut, ſuche Henrich.

Schmergel, iſt ein harter eiſen-farbiger Stein. Er wird hier zu Lande gefunden, und auch aus andern Ländern zu uns gebracht. Der Engelländiſche iſt der gebräuchlichſte. Man verkaufft ihn gantz und gepülvert. In gantzen Stücken brauchen ihn die Glas- und Stein-Schneider, weil er den Demant ritzet. Gepülvert aber iſt er zum Poliren und Schleiffen vieler Dinge nöthig.

Schmerl, iſt ein kleiner Raub-Vogel, welchen man im gemeinen Sprichwort der Lerchen Zucht-Meiſter zu nennen pfleget, weil ſelbige, wenn ſie mit ihm von hier weg ziehen und wieder kommen, ſich ungemein vor ihm fürchten, und zwar mehr als vor dem Baum-Falcken. Es iſt ein kleines zartes geſperbertes Vögelein in der Gröſſe, als ein Krammets-Vogel, mit gelben Fängen. Er iſt wohl abzutragen und beherzt zum Baitzen; denn ob man wohl denſelben nur zu kleinen Vögeln, als Lerchen und dergleichen braucht, ſo ſollen doch, wenn man derer zwey oder drey an ein Feld-Hun lieſſe, ſie daſſelbe fangen. Sie horſten hier zu Lande wenig.

Schmerle, iſt ein kleines Fiſchlein, noch etwas kleiner als die Gründlinge, ſo ſich in reinen, harten und ſteinigen flieſſenden Waſſern aufhält. Und ob man dieſen Fiſch ſchon in kleine Teiche zu verſetzen probiret hat, ſo verlieret er doch darinnen, wegen des Schlammes, ſeine Güte, ſo daß allezeit die Bach-Schmerlen dieſen vorgezogen werden. Er iſt nach mittlerer Gröſſe Fingers lang, auf dem Rücken ſchwärtzlich, und überall mit kleinen Flecken beſtreuet, am Bauch aber weiß. Von ſeinem Maul hangen ihm vier Floſſen herab, wie ein Bart, ſelbige kan er lang und kurtz machen, faſt wie die Schnecken ihre Hörner. Der Floß-Federn hat er ſechs, und die an dem Schwantz iſt nicht geſpalten. Er wird vor eine ſonderbare Delicateſſe und gar geſund gehalten, ſo daß er auch krancken Perſonen und Wöchnerinnen mag gegeben werden. Die gröſſeſten, welche doch nicht über einer Hand breit aufs höchſte erwachſen, hält man vor die beſten, und zwar vom November bis gegen den May; denn nach Oſtern hin gehet ihre Laich-Zeit an, da ſie viel ſchmeidiger, und wie alle Fiſche im Laichen ſind, viel unſchmackhaffter und undaulicher iſt. Sie werden am beſten in Senck-Reuſſen gefangen. Wenn man ſie recht wohl-ſchmeckend haben will, ſoll man ſie in ſüſſer Milch oder Rahm ſich dick ſauffen laſſen, und ſo denn kochen. Sie werden aber entweder aus dem Saltz geſotten, und mit Eßig abgeſchreckt, damit ſie blau anlauffen, oder auch im Weine erſäufft, mit demſelben abgeſotten, und mit Butter, Zucker und Muſcaten-Blumen abgewürtzet. Sie ſind auch gut aus Schmaltz zu backen. Nicht weniger laſſen ſich die gröſten von ihnen mariniren und wie Bricken einlegen, da ſie ſich denn ſehr lange halten, und recht delicat ſchmecken. Friſch hergegen können ſie auf folgende Art am ſchmackhafftigſten zubereitet werden: Man ſetzet Waſſer in einem Fiſch-Keſſel übers Feuer, und wirfft auf eine Kanne Schmerlen eine gute Hand voll Saltz hinein, die Schmerlen aber begieſſet man ins beſondere mit Eßig. So bald das Waſſer anfangen will zu ſieden, es darff aber wircklich noch nicht ſieden, (denn wenn dieſes wäre, ſo würde ihnen die Haut gantz abgehen, welches ein iedes wohl in Acht nehmen muß, daß die Fiſche nicht wie geſchunden ausſehen), alsdenn legt man die Fiſche hinein, und nimmt ſich dabey wohl in acht, daß kein Eßig mit hinzu komme, ſo werden ſie auf dieſe Art fein blau und krumm. Wenn ſie genug geſotten, nimmt man ſie herunter, ſprengt ein wenig kaltes Waſſer darüber her, decket ſie einige Zeit oben mit Papier zu, richtet ſie in eine Serviette an, und giebt guten Wein-Eßig auf die Tafel, wer will, kan ſie auch mit grüner Peterſilie garniren.

Schmerlen-Grube, wer ein Liebhaber von Schmerlen iſt, und bey ſeinem Gute einen friſchen, klaren und ſteinigen Bach hat, kan mit gutem Nutzen eine Schmerlen-Grube folgender Geſtalt anrichten: Laß in einem ſolchen Bach eine Grube machen, eines hal-

ben Mannes tieff, vier Ellen lang und drey Ellen breit. Darnach laß eine Flechte mit ziemlich weiten Löchern machen, die ſo groß ſey, daß, wenn ſie in die Grube geſetzt wird, von allen Seiten einer Hand breit Raum zwiſchen den Wänden, der Grube und der Flechten ledig bleibe, welcher mit Schaaf-Miſt wohl ausgefüllet werden muß. Den Boden beſchütte einer halben Hand hoch mit Kieſel-Steinen, und wirff etliche Stücke von einem alten Mühl-Stein dazu, daß die Schmerlen ſich daran ſtreichen können. Alsdenn nimm zwo oder drey Kannen friſcher Schmerlen, die Rogen im Leibe haben, und beſetze ſie um Martini damit, daß ſie auf den Frühling laichen können. Speiſe ſie zuweilen mit Mahn- oder Lein-Kuchen, ſo werden ſie ſich unglaublich vermehren. Man kan der Gruben zwey oder mehr machen, und die Schmerlen in der einen laichen laſſen, in den andern aber ſpeiſen und zum Genieß fiſchen.

Schmetterling, oder auch **Sommer-Vogel**, wird eine Art eines wohl bekannten Ungeziefers genennet, deren es vielerley Gattungen, und von gar mancherley Farben giebt. Es wird durch dieſe das Raupen-Geſchlechte ordentlich fortgepflantzet; denn die Raupen, wenn ſie ihre Zeit erlebet, und den gröſten Schaden ausgeübet, verwandeln ſie ſich in Schmetterlinge, dieſe ſchmeichen, und hinterlaſſen den Saamen, woraus künfftig wiederum Raupen erwachſen.

Schmidt, iſt ein Handwercks-Mann, der grobe Arbeit in Eiſen macht, Pferde, Wagen, Pflüge, und anderes Acker-Gezeug beſchlägt, ein ſolcher muß neben anderer Arbeit, abſonderlich ein Pferd wohl zu beſchlagen wiſſen, und darneben auf die Roß-Artzney ſich gründlich verſtehen, alle Mängel und Zufälle der Pferde wohl zu beurtheilen, und durch dienſame Mittel, es ſey äuſſerlich durchs Aderlaſſen und Auflegen guter Horn- Heil- und anderer Salben und Pflaſter oder Umſchläge, oder innerlich mit Pulvern und Eingieſſen zu heilen.

Schmier-Büchſe, **Schmier-Eimer**, **Schmier-Meſte**, iſt eine hölzerne Büchſe mit einem Deckel, welche mit Wagen-Schmiere gefüllt, mittelſt eines Stricks unten an einen Wagen auf der Reiſe gehenckt wird, ſich deren im Fall der Noth zu bedienen. Zu Hauſe hat ſie ihren Platz im Schirr-Hauſe.

Schmieriger Mangolt, ſiehe **Heinrich**.

Schmier-Vieh, heiſt das unreine Schaaf-Vieh, ſo entweder mit der Krätze angeſtecket oder doch dazu geneigt iſt, und zu ſeiner Heilung mit Salben geſchmieret wird. Das Schmier-Vieh erfordert mehr Mühe, als das reine; demſelben wird die Wolle des Jahrs zwey mal abgenommen, iedoch gewinnet man davon nicht mehr, als von einer gleich groſſen Heerde rein Vieh, welche nur einmal geſchoren worden. Schmier-Vieh unter reines Vieh zu treiben iſt nicht erlaubt, und dergleichen zu halten, in verſchiedenen Landes-Ordnungen verboten. Es giebt aber auch Koppel-Trifften, wo es unumgänglich nöthig, daß das Schmier-Vieh, und das reine unter einander gehen müſſen, und da iſt ſich zu verwundern, daß man wenig Exempel hat, daß das reine von dem Schmier-Vieh wäre angeſteckt worden.

Schminck-Bohne, ſiehe **Faſeolen**.

Schmincke, wird dasjenige Mittel genennet, wodurch ſich insgemein das Frauenzimmer eine glatte und weiſſe Haut, und ein ſchönes annehmliches Geſicht zuwege zu bringen ſuchet. Es beſtehet aber dieſelbe in mancherley köſtlichen Waſſern, Tincturen, Pomaden, Sälblein, Pulvern, Olitäten ꝛc. die alle aus ſolchen herrlichen Specereyen und Sachen präpariret werden, welche der Haut zu ſtatten kommen, und dieſe vor Schupen, Blattern und allen Unreinigkeiten, ja vor Runtzeln ſelbſt verwahren ſollen. Die Schmincke bekommet theils von dem Ort, wo ſie zuerſt aufgebracht, theils von der Perſon, welche ſich derſelben mit Nutzen bedienet, theils auch von einer und der andern Materie, daraus ſie vornemlich beſtehet, ihre Beynahmen, dergleichen iſt das **Venetianiſche Waſſer**, **Holländiſche Schminck-Waſſer**, **Spaniſche Anſtrich**, **Nürnbergiſches Schminck-Waſſer**, **Imperial-Waſſer**, **der Groß-Hertzogin von Florentz Jungfern-Milch**, **Melonen-Waſſer**, **Schminck-Läpplein**, **Schminck-Oel** ꝛc. Dieſes letzte wird gemacht aus hart geſottenen Eyer-Dottern, die über den Kohlen mit ein wenig guten Wein angemacht und zerrieben, oder vielmehr der Safft daraus gepreſſet. Ein bewährtes Waſſer das Geſicht rein zu halten, iſt auch folgendes: Es wird nemlich aus weiſſer Semmel-Krume, Ziegen- oder Eſels-Milch, Eyerweiß, Bohnen-Blüth und Mayen-Thau-Waſſer, weiſſer Hüner-Bruſt, weiſſen Wein-Stein, Bleyweiß, weiſſen Lilien-Waſſer ein dergleichen herrliches Waſſer deſtilliret. Wer hingegen ſo viel Umſtände nicht gebrauchen will, darff nur bey einer guten Diæt, ſich täglich des Abends mit reinem Brunnen-Waſſer, darinnen ein wenig Kampffer zerlaſſen worden, waſchen, ſo wird er gar ein reines Geſichte behalten. Noch eine andere Art von Schmincken aber brauchet auch manches eiteles Frauenzimmer, welche das Geſichte roth oder weiß färbet, und nach einiger Zeit daſſelbe deſto garſtiger machet. Dieſes iſt billig als eine Sache, die aus einem ſchlimmen Hertzen entſtehet, anzuſehen und zu verwerfen. Siehe **Spaniſchen Anſtrich**.

Schmuck, iſt alles dasjenige, ſo das weibliche Geſchlecht auſſer der eigentlichen Kleidung brauchet, um ihren Leib zu ſchmücken, und in Gold, Silber, Perlen, Schmeltz und Edelgeſteinen beſtehet, worinne offt ein groſſes und todtes Capital ſtecket, die Alten aber ſonderlich ſehr aus-

ausgeſchweiffet haben, als man noch nicht viel Geld nöthig hatte. Sonſt gehört er mit zur weiblichen Gerade, ja gewiſſer maſſen mit zum Heyraths-Gute.

Schnabel, iſt das Theil an dem Kopffe eines Vogels, welcher ſo hart, wie Horn iſt, und womit er ſeine Nahrung annimmt. Sie ſind von mancherley Geſtalt und Gröſſe, nachdem die Vögel derſelben nach ihrer Art benöthiget, breit und kurtz, lang und ſpitzig, rund, platt, gerad, gekrümmet und dergleichen. Zu verwundern iſt, daß einige nicht gar groſſe Vögel, wie die Kern-Beiſſer, die harten Kirſch-Kerne aufbeiſſen, andere mit ihren kleinen aber ſpitzigen Schnabel, durch die harten Rinden der Bäume, nach dem Gewürme, ſo ſie darhinter zu ihrer Speiſe finden, arbeiten können. Die Löffel-Gans hat ihren Nahmen von dem wie ein Löffel geſtalteten Schnabel; die Kropff-Gans von dem Beutel oder Kropff, der ihr unten an dem Schnabel hängt, und offt ſo groß iſt, daß er einen Eimer Waſſer faſſen kan.

Schnabel, an der Hinter-Achſe, ſuche **Wagen**.

Schnacke, ſiehe **Mücke**.

Schnapp-Weiſſe, ſuche **Weiſſe**.

Schnarr oder Schnerr, iſt eine der gröſten Art derer Krammets-Vögel, welche man auch **Miſtler** zu nennen pfleget, davon dieſes Wort nachzuſchlagen iſt.

Schnarr, Schnarrichen, ingleichen Schnarr-**Wachteln**, iſt eine wirckliche Art der Wachteln, nur daß dieſer ihre Beine länger, und auf Schnepffen-Art geſtreckt ſind. Sie haben ihren Nahmen vermuthlich von ihrem Geſchrey erhalten, indem ſie nicht ſo reine und deutlich wie die Wachteln einander ruffen. Den Winter ziehen ſie weg, und kommen den Frühling wieder; halten ſich Sommers-Zeit im Gras und Korne auf, und mäſten ſich darinn bis auf den Herbſt ziemlich fett.

Schnecke, iſt ein kriechender Wurm, von unterſchiedener Gattung, als **Weg-Schnecken**, **Meer-** oder **Strohm-Schnecken** und **Erd-Schnecken**, welche letztere eben diejenige Art, ſo man zu eſſen pfleget, und iſt der, welcher in einer harten beinernen, von der weiten Rundung immer enger in die Runde zuſammen-lauffenden, und endlich in einem Punct oder Spitze ſich endenden Gehäuſe ſtecket, aus welchem er, wenn er ſeine Nahrung ſuchen will, ſich hervor thut, doch ſo, daß er ſein Haus beſtändig auf dem Rücken mit herum träget. Er hilfft ihm fort durch Krümmung des Bauchs, und ſtreckt alsdenn vier Hörner aus, die ihm über den Kopff heraus gehen, und womit er verſucht, ob ihm nicht etwas im Wege ſtehe, daher einige geglaubt, daß die ſchwartzen Puncten, ſo an den Enden der langen Hörner ſind ſeine Augen wären. Dieſer Wurm iſt entweder ſchwartzer oder weiſſer, oder grauer Farbe. Der Safft, welcher aus einer Schnecke heraus tritt, wenn man ſie mit etwas ſpitzigen geſtochen, hat ſeinen ſonderlichen Nahmen, und wird **Schnecken-Schleim** genennet. Die Schnecken-Häuſer ſind von mancherley Geſtalt und Gröſſe: die von der kleineſten Art ſind wie Haſel-Nüſſe, die gröſſern wie groſſe Welſche Nüſſe; der Farbe nach ſind ſie entweder grau, braun, gelb, ſchwartz oder bunt geſtreifft. Einige Gattungen derſelben leben auf dem Lande in Gärten und Wieſen, andere in Waſſern und Sümpfen. Unter denen Land-Schnecken werden diejenigen, ſo ſich in Weinbergen aufhalten, zur Speiſe am meiſten beliebt, und nur im Winter, wenn ſie geſchloſſen ſind, geſammlet; wiewohl auch andere, ſo in Gärten und trockenen Gräben gefunden werden, eben ſo gut ſind. Wenn man ſie zurichten will, wird der Deckel, ſo über der Oeffnung liegt, durchgebrochen, und die Schnecken in Wein-Eßig mit Saltz geworffen, darinn ſie ſich abſchleimen: oder man ſetzet ſie, wenn ſie zuvor wohl gewaſchen, bloß mit Waſſer über das Feuer, und läſſet ſie überſieden, nimmt ſie darauf wieder herunter, und ziehet ſie mit einer Spick-Nadel, oder ſonſt mit einem ſpitzigen Holtze aus der Schale, ſchneidet ferner oben, wo der Krantz iſt, mit einem ſcharfen Meſſer die Haut los, ziehet ſie ab, daß nichts braunes an ihnen bleibe, ſchneidet ihnen die daran hangende Schwäntze zuſamt dem Unrath hinweg, thut ſie in einem Topff, und läſſet ſie zwey Stunden kochen. Die Schalen oder Schnecken-Häuſer werden nachmals ausgeſotten, und mit Saltz und kaltem Waſſer in- und auswendig reine gewaſchen, und, wenn ſie recht ausgetrocknet, die gar gekochte Schnecken wieder hinein geſteckt. Man verklebt ſo dann die Oeffnung mit einem gemachten Teig, aus geriebener Semmel mit Butter, wenigen geriebenen Majoran, Muſcaten-Blumen und Ingber, (von welchem man auch ein Stücklein in der Gröſſe einer Haſel-Nuß vor den Schnecken in eine iede Schale oder Häuslein ſtecken kan,) thut ſie in einen Tiegel oder Caſſerole, mit guter Fleiſch-Brüh, oder ſo es bey Catholiſchen an einem Faſt-Tage mit Peterſilien-Waſſer, ſo man mit etwas geriebener Semmel verdicket, und richtet ſie alſo an. In manchen Küchen braucht man an ſtat der Schalen zinnerne Schnecken-Fäßlein, in welchen die gekochten Schnecken mit etwas Brüh aufgetragen, und daraus gegeſſen werden. Man kan ſie auch ohne das Gehäuſe zurichten, wenn man ſie mit etwas Eßig oder Wein und Gewürtze, nachdem ſie gahr gekocht, nochmals überſieden läſſet, auf Brotſchnitten leget, und nebſt der Brühe mit gutem Baum-Oel übergieſſet, wiewohl das Brot auch weg bleiben kan. Sie können auch mit ſauren Rahm, oder einer Citronen-Brühe zugerichtet, oder in Mehl gewältzt, in Butter oder Oel gebacken, und mit einer Brühe von gehackter Peterſilie und Pomerantzen-Safft übergoſſen; oder an einem Spießlein mit Speck gebraten; oder auch kalt mit Eßig, Baum-Oel, Pfeffer und zerſchnittenen Citronen-Schalen angerichtet werden. Die Schnecken dienen auch in der Artzney, wenn ſie zuſamt dem Häuslein zerſtoſſen, einem Waſſerſüchtigen aufgelegt werden, ziehen ſie

das

das Waſſer aus. Das hintere weiche Theil von denen Schnecken, ſonderlich aber die Schnecken-Brüh, wird wegen der Scimigkeit ſonderlich den Schwindſüchtigen nütze zu ſeyn, gerühmet. Die Deckel, womit ſie ſich auf den Winter ſchlieſſen, ſonderlich die, ſo im Frühlinge von ſelbſt abfallen, mit Krebs-Augen, oder mit Pferſich-Kernen, oder mit ein wenig Salpeter zerſtoſſen, in einem bekommlichen Waſſer eingegeben, machen eine gewaltige Oeffnung in Verſtopffung des Harns. Eine geſchloſſene Schnecke in einem irdenen Geſchirre gedörret, zerſtoſſen und mit gepülverten Violen, Majoran und Rosmarien, iedes eine Meſſer-Spitze vermiſcht, auf den Wirbel des Haupts geſtreuet, iſt gut wider die Flüſſe und Kopffwehe. Es giebt auch noch andere Arten Schnecken, die keine Schalen oder Häuslein haben, und nicht zum Eſſen taugen, als die groſſen ſchwartzen Weg-Schnecken, welche nach Coleri Bericht von denen Mecklenburgiſchen Bauren den Sommer über früh morgens im Thau geſammlet, und unter das Theer oder die Wagen-Schmiere gemengt, oder aber nur gleich ſo auf die Achſe gelegt, und die Räder darüber angeſtoſſen werden, und ſolchergeſtalt ſollen ſie an ſtat der Wagen-Schmiere dienen. Dieſer ohne Schalen oder Häuslein herum-kriechender Schnecken giebts es noch kleine weiſſe und grauliche, die nebſt denen vorigen den Feld- und Garten-Gewächſen ſehr gefährlich ſind, und in einer Nacht unter den zarten und jungen Pflantzen, und aufgehenden Gewächſen viel Verwüſtung anrichten. Sie kommen nicht leicht hervor, auſſer nach einem Thau oder Regen, wann früh Morgens die Sonne darauf ſcheinet; dieſe muß man, ſo lange welche geſpüret werden, in Töpffe oder Becken zuſammen leſen, und ins Waſſer werffen, oder ſie den Hünern geben; man kan ſie auch zu andern Zeiten in den nächſten Sträuchen finden, da ſie unter den Blättern zu kleben pflegen. Die Bäume vor dieſem Ungeziefer zu bewahren, ſoll man Ofen-Rus unten um den Stamm und die Wurtzeln ſtreuen. Wenn man die Wurtzeln und das obere Theil am Rebſtock, indem man ihn einſetzen will, mit dünnen Rinds-Koth beſchmieret, ſollen die Schnecken keinen Schaden daran thun können. Im May-Monat pflegt man des Morgens im Thau die bunten und geſtriemten May-Schnecken zu ſuchen. Dieſe thut man in ein Glas, beſtreuet ſie mit etwas Saltz, und ſtellet das Glas an die Sonne. Daraus wird ein vortreffliches Oel, ſo zu allen friſchen Wunden, ſie ſind gleich gehauen oder geſtochen, geſtoſſen oder gefallen, ſehr heilſam und dienlich iſt. Man ſammlet auch um ſolche Zeit die ſchwartzen Schnecken, und braucht ſie mit zur Horn-Salbe.

Schnecke, ein Inſtrument das Waſſer damit aus der Tieffe zu heben, ſuche *Waſſer-Schraube.*

Schnecken-Berg, heißt ein erhabener Ort, wo man Schnecken im Vorrath hält. Man pflegt dergleichen gerne in einen Garten anzubringen, und zu ſolchem Ende auf mürben Boden ein Berglein von Erden aufzuſchütten, oder in einer nicht gar tieffen Gruben einen Hauffen groſſer Feld-Steine zuſammen zu legen, und mit einem Waſſer-Graben, oder mit einem Drat-Gitter etwas von weiten zu umgeben, damit die Schnecken nicht auſſer ihrem Bezirck und davon lauffen. Dahin läſſet man im Sommer, ſo viel man will, Schnecken tragen, ſo kan man ſie im Herbſt, wenn ſie ſich geſchloſſen, wieder ſuchen, und zur Küche lieffern. Immittelſt werden ſie mit Salat-Blättern oder Weitzen-Kleyen, die man ihnen nach einem Regen vorſchüttet, geſpeiſet, als wovon ſie gut und feiſt zu werden pflegen.

Schnecken-Fäßlein, Schnecken-Häuslein, ſind kleine von Zinn in Form eines ſtehenden Eyes hohl-gegoſſene, und mit einem kleinen Deckel verſehene Gefäſſe, worinnen die gekochten und in der gehörigen Brühe zubereiteten Schnecken aufgetragen, und daraus gegeſſen werden.

Schnecken-Klee, iſt ein Kraut, welches Blätter, wie der Klee, und auf faſt Ellen hohen Stengeln Purpur-blaue Blümlein hat, aus welchen eine Schnecken-formige Hülſe kommt; in dieſer ſitzet ein kleiner, wie ein halber Mond geſtalteter Saame, welcher im Anfange bleich-gelb, hernach aber bräunlich wird, und langſam zur Zeitigung gelanget. Er will in ein gutes Land, das man auch wäſſern kan, geſäet ſeyn. Das Kraut ſetzet eine lange Wurtzel, kan in einem Sommer etliche mal abgemähet werden, bleibet über Winter, und dauret viel Jahr, wenn nur das Land zuweilen gedünget und gewäſſert wird. In einigen Landſchafften Franckreichs, als in Dauphine, Languedoc, Provence, Orange und der Grafſchafft Venaiſin hat man es in groſſer Menge, weil es zur Fütterung vor das Zug-Vieh vortrefflich dienet. Dem Rind-Vieh giebt es eine ſolche gute Nahrung, daß man es nicht alleine füttern darff, ſondern mit andern Heu oder Stroh vermiſchen muß, man muß es ihnen auch nicht grün geben, weil ſie davon erſticken würden, ſondern man wirfft es ihnen dürr, und darzu gantz mäßig vor; hingegen giebt man den Pferden im Frühling acht oder zehen Tage lang, ſo viel ſie wollen, zu freſſen, das reiniget ſie von allem Unrath, und macht ſie fett. Der Saamen wird im Martio oder zu Anfang des Aprils, auch noch wohl ſpäter, in ein mit eiſernen Egen wohl geebnetes Stücke Land geſtreuet, und hierauf untergeackert; man darff nicht mehr als den ſechſten Theil ſo viel Saamen auf ein Feld, als man ſonſten Korn zu deſſen Beſäung benöthiget wäre. Z. E. man müſte auf einen gewiſſen Fleck ſechs Scheffel Korn zu Saamen haben, ſo wäre ein Scheffel dieſes Gewächſes ſchon genug, weil dieſer Saame ſo klein-körnig iſt, wie der Hirſen. Doch muß man ihn dennoch ziemlich dicke ſäen, damit das Unkraut keinen Platz darunter finde, und weil er anfangs die Sonne nicht wohl vertragen kan, nimmt man Haber, Gerſten und Wicken, eines ieden ſo viel als der

Klee-Saamen iſt, daß dieſer nur den vierten Theil mache, und weil die drey erſten den letzten überwachſen, ſo geben ſie dieſem zugleich Schatten für der Sonnen-Hitze. Wenn Haber, Gerſte und Wicken etwas erwachſen, kan man ſolche als ein gutes Wick-Futter abſchneiden, und grün verfüttern. An kühlen Orten aber, wo die Sonnen-Strahlen nicht ſo hefftig ſind, iſt es am beſten, man ſäe dieſes Kraut gantz alleine. Das Feld muß fleißig gejätet, und zu rechter Zeit von allem Unkraut gereiniget werden. Durch die übermäßige Düngung wird diß Kraut in erſter Jugend verbrennet, die zur Unzeit vorgenommene Wäſſerung aber macht es verfaulen, alſo muß man zu jenem gute abgelegene Miſt-Erde nehmen, die Wäſſerung aber nur bey groſſer Hitze vornehmen, und dabey verhüten, daß kein Waſſer auf dem damit beſäeten Platze ſtehen bleibe. Dieſer muß auch wohl verzäunet und verſchloſſen ſeyn, daß kein Vieh hinein lauffen könne. Das erſte Jahr muß man dieſen Schnecken-Klee nicht ſo offt als in den folgenden abmähen, weil er zu ſolcher Zeit ſein rechtes Wachsthum noch nicht erreichet hat. Zum Mähen muß man einen ſchönen hellen Tag erwählen, und weil das Kraut dick und zuſammen gezogen iſt, wie eine Wolle, muß es deſto öffter gewendet werden, daß es von der Sonne recht getroffen, deſto geſchwinder durch und durch abdörre, und über zwey Tage auf ſeinem Grunde nicht liegen bleibe, weil das Wiederaustreiben der Wurtzel dadurch verhindert wird; alſo kan man es in einem Sommer etliche mal, allezeit, wenn es zu blühen beginnet, abmähen, und da ohngefehr ein Regen es benetzen würde, muß man es doch auf ſeinem Grund nicht liegen laſſen, ſondern an einen andern Ort bringen, und daſelbſt abdörren laſſen. Bisweilen wenn das Wetter gar trocken iſt, ſonderlich wenn das Kraut zum andern mal gemähet worden, wachſen kleine ſchwartze Würmlein darinnen, und das Kraut wird oben weiß, denn iſt das beſte Mittel, daß man es alſobald abmähe, und die Blüte nicht erwarte, denn ſolchergeſtalt muß das Ungeziefer ſterben, und die Wurtzeln werden ſchön und friſch wiederum auskeimen. Wer Saamen davon haben will, muß ſolchen im andern Jahre, nach der Ausſaat zu ſammlen anfangen, und kan damit nachgehends, ſo viel Jahre, als ihm beliebt, continuiren. Wenn man es zweymal abgemähet, läßt man es ſo denn verblühen, und mähet es zum dritten mal nicht ab, bis der Saame beynahe gantz reiff worden. Die Schötlein, darinnen derſelbe verborgen liegt, muß man früh im Thau mit einer ſcharffen Scheere ſachte abſchneiden, auf ein groſſes Tuch an die Sonne legen, und wenn ſie vollends reiff, alsdenn ausdreſchen, und von der Spreu reinigen. Das übrige Kraut wird mit der Senſe der Erde gleich abgemähet, damit die Wurtzeln wiederum austreiben mögen. Wenn nun der Grund alſo zwölff oder funffzehen Jahr getragen, muß er tieff umgehauen, die alten groben Wurtzeln heraus genommen, und der Schnecken-Klee von neuem wieder angebauet werden, doch iſt beſſer, man nehme einen neuen Grund darzu, und brauche dieſen zu anderm Getraide, oder wäſſere den Platz fleißig, und laſſe ihn zu einer Wieſe liegen.

Schnecken-Treppe, ſiehe Wendel-Treppe. Ohngeachtet einiges daſelbſt angezeigten Nutzens dieſer Art Treppen, ſind ſelbige dennoch auch vieler Unbeqvemlichkeit unterworffen. Daher ſie heut zu Tage, wo möglich, verworffen und vermieden werden.

Schnecken-Rundung, heißt bey der Jägerey ein gehauener Weg, gleich den andern Flügeln, deſſen Rundung aber immer enger und enger läufft, und nirgends zuſammen trifft.

Schnecken-Stein, iſt ein weiſſer dünner langrunder Stein, welcher in dem Kopffe der groſſen Schnecken, die ohne Häuslein herum kriechen, gefunden wird. Er iſt alſo leicht, daß ihrer drey nicht einen Scrupel wägen. Wenn dieſer im Auguſt-Monat geſucht, und im drey- und vier-tägigen Fieber, nach vorhergegangener Univerſal-Artzney, am Halſe getragen wird, vertreibt er das Fieber; unter der Zunge gehalten, macht er den Mund feucht, und lindert den Durſt in febriliſcher Hitze; gepülvert in Wein eingenommen, treibt er den Harn; den Kindern an den Hals gehencket, befördert er das Durchbrechen der Zähne.

Schnee, iſt ein gefrorner und in zertheilten Flocken herabfallender Regen. Wenn der Schnee klein und ſubtil fället, ſo iſt groſſe und auch wohl eine Zeitlang anhaltende Kälte zu vermuthen, der groſſe, breite und viel-eckigte Schnee aber, der als wie Wolle oder Federn herab fället, und ſich leichtlich zuſammen ballen läſſet, verkündiget gemäßigte Kälte und Thau-Wetter. Gemeiniglich folget Schnee-Wetter, auf trockene Kälte, die nichts frieren machet, oder auf ſtrenge Kälte, wenn ſolche eine Zeitlang angehalten, und darauf nachläſſet, die Lufft auch darbey dick und trübe wird. Der Schnee iſt zwar denen Feldern ſehr vorträglich, weil er die Saat vor der Kälte deckt, und vor aller rauhen und ſchädlichen Lufft ſchützet, beſonders wenn er auswärts, oder im Früh-Jahr durch keine Güſſe, ſondern nach und nach von den Sonnen-Strahlen zerſchmeltzet, und von der Erde verſchlungen wird; wenn er aber übermäſſig lange lieget, ſo kan er auch die Felder und Gewächſe erkälten oder gar verderben. Eben ſo nachtheilig iſt es auch, wenn die Saat im Winter bey harter Kälte ohne Schnee, und alſo unbedeckt bleibet, denn ſie kan dieſelbe ohne Bette ſchwerlich ohne Schaden ausſtehen. Sonſt unterdrückt der Schnee und vertilget auch die unnützen Kräuter und Würmer, ſo denen Früchten ſchädlich fallen. Er verwehret, daß dieſe ſich nicht überwachſen, noch gar zu dick ins Kraut ſchieſſen, und allzu frühzeitig hervor kommen. Ja der Schnee dünget auch. Das Schnee-Waſſer erqvicket die Erde zwar vortreflich, wo aber Regen und Froſt darzu kömmt, ſo iſt es ſchädlich, weil das Eiß, ſo von der Kälte über ſich gezogen wird, die

Wur-

Wurtzeln zugleich mit aus der Erden ziehet, daß ſie davon verderben müſſen. Damit auch die Saat durch das in denen Winter-Monaten ſich zuſammen-ſetzende Schnee-Waſſer nicht erſtickt werde, ſo muß ein ſorgfältiger Land-Wirt ſeine Felder dergeſtalt zurichten laſſen, daß gedachtes überflüßige Schnee-Waſſer jederzeit ſeinen ungehinderten Ablauff haben möge. Das im Früh-Jahr, und ſonderlich im Mertz, geſammlete Schnee-Waſſer hat vor dem andern die gute Eigenſchafft, daß es nicht faule oder ſtinckend werde, wenn man es auch ſehr lange Zeit ſtehen laſſe. Daher man es gerne zu ſolchen Dingen gebrauchet, die nicht ſchimmlicht werden ſollen, wenn man dergleichen darauf gieſſet, wie z. E. die ſchwartze Dinte.

Schnee-Ballen, Roſen-Holder, Waſſer-Flieder, ſiehe Hollunder.

Schnee-Ballen, alſo heiſſet man auch ein gewiſſes Gebackens, welches in Form hohler Kügelein aus einem zarten von feinem Mehl, Milch und Eyern gearbeiteten, und mit Saltz, Saffran und Muſcaten-Blüten abgewürtzten Teige folgender Geſtalt zubereitet wird: Man ſetzet in einer Caſſerole drey Viertel-Nöſſel ſchlechte Milch aufs Kohl-Feuer, und thut ein Stücklein Butter eines Hüner-Eyes groß darzu; wenn nun die Milch ſiedet, ſo rühret man ſo viel Mehl drein, als man hinein bringen kan, und rühret es auf dem Feuer ab, damit der Teig gantz trocken werde, hernach ſchüttet man ſolchen in eine irdene Schüſſel, ſaltzet ihn ein wenig, thut Muſcaten-Blüten und Saffran hinzu, und ſchläget ein paar Eyer dran, welche aber vorhero in laulichtem Waſſer müſſen gelegen haben. Hierauf durchknetet man den Teig, ſchläget wieder fünff bis ſechs Stück ſolcher Eyer dran, und knetet ſelbigen klar ab; ſchläget hernach ſo viel Dotter darzu, als man vermeinet, daß der Teig dünne genug ſey. Wenn er nun gantz glatt abgearbeitet iſt, ſtreichet man ihn glatt zu, ſetzet alsdenn Schmaltz ans Feuer, das aber nicht gar zu heiß werden darf, und nimmt einen ſilbernen Löffel, welchen man zuvor ins Schmaltz eintuncket, und hernach runde Stücklein von dem Teig machet; bey iedem Stücklein aber tuncket man den Löffel ein, thut ihrer ſo viel, als man ins Geſchirre zu bringen gedencket, ins Schmaltz, begieſſet ſie auch ohne Unterlaß damit, daß ſie nicht gar zu heiß backen, und bäcket bis der Teig alle, welche hierauf, nach eines ieglichen Gutdüncken und Belieben, angerichtet werden können.

Schneebrüchiges Holtz, heiſſet dasjenige, welches der groſſe angelegte Schnee zu Boden gedrücket. Wo ein Haus-Vater dergleichen Holtz in ſeinem Walde findet, ſoll er von dem andern noch aufrecht ſtehenden Holtze durchaus nichts angreiffen, ſondern dieſes alles vorhero weg ſchaffen, und entweder zu Scheiten ſchlagen, oder was darzu dienlich, zu Bau-Holtz anwenden laſſen. Es iſt nicht rathſam, daß man denen Förſtern und Forſt-Knechten, wie an einigen Orten der üble Gebrauch iſt, das Schnee-brüchige Holtz, als ein Stück ihrer jährlichen Beſoldung überlaſſe, und ihnen ſolches nach Gefallen wegzugeben, vergönne; denn ob es wohl ſeyn mag, daß einige die Ruhe des Gewiſſens höher, als den Profit achten, und alſo mit dem, was ihnen von Rechts wegen gebühret, ſich vergnügen, ſo ſind hingegen wiederum ſo viel, oder wohl weit mehr andere Forſt-Bediente, die gerne weiter greiffen, und ſich überall ein unerlaubtes Extra machen wollen, alſo daß unter dem Vorwand des Schneebrüchigen oder Wipffel-dürren Holtzes, auch viel gutes Holtz unter dem Wiſche mit hinweg gehet, und heimlich verpartieret wird. Es iſt dahero am beſten gethan, man lege denen Forſt-Bedienten etwas mehr Beſoldung zu, und benehme ihnen dieſe und andere Gelegenheit der Accidentzien-Macherey, weiter zu greiffen, als ihnen gebühret.

Schnee-Gans, iſt eine Art kleiner wilder Gänſe, welche weiſſer Farbe ſind, und ſehr hoch fliegen. Siehe Gans.

Schnee-Garn, iſt ein Garn, welches zur Winters-Zeit, wenn es ſtarck geſchneyet, beym Rebhüner-Fang ſo gut, als der Tyraß des Sommers gebrauchet wird. Es iſt auch demſelben faſt allerdings gleich, nur daß der Tyraß wegen der jungen Hüner, Wachteln und Lerchen enge, das Schnee-Garn aber von weiſſen, ſubtilen doch ſtarcken Zwirn weitere Maſchen hat, und ſolcher Weite halber auch gröſſer gemachet werden kan. Dieſes Schnee-Garn oder Schnee-Netze wird ſeiner Gröſſe nach in ſeinen Säumen gezogen, welche an beyden Enden zum wenigſten zehen bis funffzehen und mehr Clafftern vorgehen, damit die zween, ſo es regieren, und damit überlauffen, nicht zu hart auf die Hüner zu gehen, und ſie darüber aufſtäuben. Dieſe Säume werden mit einer beſondern Schleiffe fein artig zuſammen gewunden, daß es ſich nicht verwirret. Wenn man nun im Winter bey ſtarck gefallenem Schnee ein Volck Rebhüner von ferne liegen ſiehet, ſo breiten ihrer zwey das Schnee-Garn aus, faſſen die Säume ſo lang als ſie können, und gehen alſo gerade auf die Reb-Hüner zu. Einer oder zwey folgen hinten nach, und geben ein Zeichen, wenn die vorangehenden nach der rechten oder lincken Hand zu viel abweichen. Wenn die Hüner das Garn über ſich werffen, ſo ſtehen ſie auf und verwickeln ſich in denen Maſchen. Das Garn wird, wie der Tyraß, gemeiniglich niedrig, und wie man die Hand von ſich ſtrecket, gezogen und geführet. Wenn das Hun, ſo unter dem Hauffen die Schild-Wacht hält, ſich ſchnell unter dem Schnee verbirgt, ſo iſt es ein gewiſſes Anzeichen, daß die Hüner gern halten, und ein guter Fang zu vermuthen, wenn aber daſſelbige anfänget zu ſchreyen, und die andern für der bevorſtehenden Gefahr zu warnen, ſo ſtäuben ſie auf, und iſt ihnen nichts abzugewinnen. Die Uiberziehung mit den Schnee-Garne geſchiehet am beſten des Morgens, ehe die Hüner aus ihrem Nacht-Lager

au

aufbrechen, und das Geäſe ſuchen, alsdenn liegen ſie noch hart, und halten am liebſten; ingleichen auch, wenn ſie des Abends ihr Nacht-Lager machen, ſind ſie ebenfalls gut mit dieſem Garne zu fangen, bey Tage aber thut es ſelten gut, und alſo auch, wenn der Schnee zu hart kirret; iedoch, wenn ſie aufſtäuben, und man ſie recht im Geſicht behalten, und dabey abmercken kan, daß ſie wiederum im Schnee ein Lager geſcharret, kan mehr als einmahl, ja des Tages unterſchiedliche mahl nach ihnen gezogen werden. Wenn der Schnee flach und Windwehig iſt, darff man die Hüner mit dem Schnee-Garn nicht ſuchen, und kan ihr neugebrochenes Lager, welches ſich ſonſt bald wie eine Schwein-Suhle anſehen läſſet, leichtlich gefehlet werden. So liegen auch die Reb-Hüner in windigen Zeiten ohne diß lieber in Hecken und Gräben, als in offenen Feldern.

Schnee-Glöckgen, ſuche Schnee-Tropffen.

Schnee-Hun, iſt ein wildes Hüner-Geſchlecht, welches in denen Alpen und andern hohen kalten Gebirgen allein in dem Schnee ſeinen Aufenthalt hat. Es iſt mit Schnee-weiſſen Federn bedecket, ohne an dem Halſe, woſelbſt es mit einigen ſchwartzen Flecken gezeichnet iſt. Der Hahn iſt etwas gröſſer, und hat vom Schnabel, der auch ſchwärtzlich iſt, gegen den Augen einen ſchwartzen Strich, und röthere Augen-Braunen, welches die Weiblein nicht haben; im Schweiff ſind ſie auch etwas ſchwartz. Ihre Füſſe ſind rauh, und ſehen wie die Haſen-Läuffte. Dieſe ſind ohngefehr ſo groß als eine Taube. Es giebt auch noch eine andere Art, die faſt der Wachtel gleich kömmt, iedoch viel ſtärcker, und mit weiſſen und Saffran-gelben Federn verſehen iſt. Sie haben ein ſchwartzes doch wohl-ſchmeckendes Fleiſch, welches viel flüchtiges Saltz und Oel bey ſich führet, und gute Stärckung giebt. Sie fliegen nicht weit, und werden gekirret, dabey man ſie denn zu pürſchen, oder mit Bögen und Maſchen oder Schleiffen zu fangen pflegt.

Schnee-König, ſuche Zaun-König.

Schnee-Milch, iſt ſüſſer Rahm oder Sahne, welcher, nachdem man ihn durch ein reines Tuch in einem Käſe-Näpflein abträuffen laſſen, mit etwas Eyerweiß vermiſcht, vermittelſt eines höltzernen Rüthleins zu einem Schaume geſchlagen wird, daß er in der Schüſſel wie Schnee anzuſehen iſt. Damit dieſe Schnee-Milch eine Zeitlang alſo hoch, wie ſie geſtiegen, ſtehen bleibe, und nicht einſitze, darff man nur etliche Schnitten weiß Brot unten in die Schüſſel legen, ſo ziehet ſich alle Feuchtigkeit dahinein, und der Schaum oder Schnee vergehet nicht ſo geſchwinde.

Schnee-Tropffen oder Schnee-Violen, ſonſten auch Schnee-Glöckgen oder Sommer-Thiergen genannt, iſt ein Gewächſe, das aus ſeiner Wurtzel drey, vier oder fünff Blätter treibet, welche den Lauch-Blättern nicht gar unähnlich ſehen, und ſehr grün, glatt, rein und glänzend ſind. Die Blümlein beſtehen aus ſechs Glocken-förmig zuſammen geſetzten weiſſen Blätlein, mit gelb-grünen Spitzen, und ſchlagen, ſo bald der Schnee vergehet, aus. Die Wurtzel iſt eine Bulbe oder Zwiebel, welche aus vielen weiſſen Häuten zuſammen geſetzet, und von auſſen mit weiſſen Zaſern bewachſen iſt. Sie hat einen ſchleimigen Geſchmack faſt ohne alle Schärffe. Dieſe Blumen wachſen in feuchten und ſchattigten Gehöltzen, werden aber auch in die Gärten verpflantzet. Wenn man die Zwiebeln im Herbſte umſetzt, pflegen ſie nicht allezeit im nächſt-folgenden Frühling zur Blüthe zu gelangen, dahero iſt es beſſer, daß man ſie etliche Jahre ohne die Zwiebeln auszunehmen, in dem Garten ſtehen laſſe. Aus den Blumen wird ein Waſſer deſtilliret, welches in allen Augen-Beſchwerungen treffliche Dienſte thut, und die Sommer-Sproſſen vertreibet.

Schnee-Vogel, iſt ein Vogel, welcher in Pohlen und Preuſſen häufig angetroffen wird, und ſeinen Nahmen daher bekommen hat, weil er bey einbrechendem Winter mit dem Schnee ſeine Ankunfft hat, und mit demſelben auch wieder davon ziehet. Er iſt in Gröſſe einer Lerche, hat weiſſe oder licht-graue, mit wenigen ſchwartzen gemiſchte Federn, und ein fettes und wohl-ſchmeckendes Fleiſch.

Schnee-Waſſer, ſiehe Schnee.

Schneidel-Holtz, werden unter dem hochſtämmigen Laub-Holtz diejenigen Bäume genennet, welche ſich gerne ſchneideln, das iſt, ihre Aeſte von dem unterſten bis zu dem oberſten, ja auch wohl zugleich ihre Gipffel mit aus- und abhauen laſſen, alſo, daß nichts als der Stamm ſtehen bleibet, welcher wieder ausſchläget, und neues Holtz und Aeſte treibet. Dieſes Schneideln iſt meiſtentheils an denjenigen Orten im Gebrauch, wo man am Holtze Mangel hat; insgemein aber werden die in Brahnen an Wieſen und Holtz-Rändern, in Gewöhrigten, an Gärten und in Hecken ſtehende Bäume geſchneidelt, und ſolches, nachdem das junge Holtz geſchwinde oder langſam nachwächſet, alle drey oder ſechs Jahre wiederholet. Das beſte Schneidel-Holtz ſind: Die Linde, die Weide, die Erle, die Eſche, die Ahorn, die Pappel, die Bircke, die Ilme oder Rüſter. Es werden zwar die Eichen auch geſchneidelt, iedoch nicht mit ſolchen Nutzen, wie die obigen, denn man weiß aus der Erfahrung, daß durch das Schneideln der Safft auf denen Seiten mit Gewalt aus dem Hiebe wiederum in die Schößlinge dringet, dagegen aber in denen Gipffel-Aeſten, als die er nicht erreichen kan, auſſen bleibet, wodurch denn dieſelbe trocken und dürre werden; maſſen das eichene Holtz ohne hin porös iſt, und inſonderheit der Spint oder das Weiſſe die Feuchtigkeit gerne an ſich ziehet, daß alſo der Baum mit Gewalt von der Näſſe oben hinein faulen muß, und wenn er alsdenn gehauen und genutzet werden ſoll, wird inwendig an ſtat des feſten Kerns, Mulm oder Erde gefunden. Das Tangel-Holtz, als Fichten, Kiefern und Tannen können das Schneideln nicht vertragen.

Wie die tragbaren Obſt-Bäume, beſſeren Wuchſes halben, durch das Schneideln zu halten, davon iſt oben das Wort Beſchneiden nachzuſchlagen; von Schneideln der Reben aber ſiehe Schnitt.

Schneide-Meſſer, ſiehe Hacke-Meſſer.

Schneide-Mühle, iſt ein beſonderes Mühlen-Werck, darinnen ſtarcke Holtz-Blöcke zu Pfoſten, Bretern, Latten und dergleichen geſchnitten werden, und zwar vermittelſt einer Säge, welche dergeſtalt eingerichtet iſt, daß ſie durch Bewegung des Mühl-Rades auf- und niedergehet, und vor derſelben der Block immer fortrücket, bis er durch und durch zerſchnitten worden. Siehe Säge-Mühle.

Schneiden, (in Feldern) heiſſet die Feld-Früchte mit der Getraide-Sichel vom Acker abbringen. Korn, Weitzen und Rübſen pflegt man gemeinialich zu ſchneiden, wiewohl auch an manchen Orten Gerſte und Haber ebenfalls geſchnitten werden. Das Schneiden macht zwar kürtzer Stroh, als das Hauen mit der Senſe, man bekommt aber nicht ſo viel Wirr-Stroh, und werden auch nicht ſo viel Körner ausgeſchlagen, als durch die Senſe. Nach einiger Meinung ſoll zwar das Schneiden im alten Monden am beſten ſeyn, man kan aber deſſen nicht allezeit warten, ſondern muß ſich nach dem Wetter richten. Wenn das geſchnittene Korn etliche Stunden an der Sonne gelegen, ſo bindet man die Garben und leget ſie in Mandeln oder Hauffen. Wenn das Korn vom Regen oder Wind ſich gebogen, oder ſonſt lager worden, muß man demſelben nicht entgegen ſchneiden laſſen. Geringe ſtehendes Korn, wie auch der Sommer-Roggen wird an vielen Orten mehrentheils gehauen; doch iſt es beſſer, wo es nur halbigt vor die Mühe lohuet, daß man es ſchneiden läſſet; denn es ergiebt ſich beſſer in Körnern, und wird auch das Geſtröhde, wie obgedacht, nicht ſo ſehr verwirret, und ſparſamer zuſammen geleſen.

Schneiden, (in Weinbergen) ſiehe die Artickel Weinbau und Weingebürgs-Ordnung, item Schnitt in Weinbergen.

Schneiſſen, ſiehe Donen.

Schnellen, mit dem Hänge-Seil, iſt eine Strafe des Leit-Hundes, wenn er auf der Fährde laut werden will.

Schnellgehend, heiſſet ein Stamm, der nicht gerade in die Höhe, ſondern etwas gedrehet gewachſen, und dahero, weil er nicht gleichſpaltig, auch zu Schindeln, Schleiſſen, Bretern ꝛc. untauglich iſt.

Schnell-Waage, iſt eine gar beſondere und darbey beqveme Art einer Waage, da man mit einem einigen Gewichte, z. E. mit einem Pfunde eine Laſt von mancherley Schwere, das iſt zehen und mehr Pfund auf einmahl abwägen kan, da man ſonſt bey einer ordentlichen gemeinen Waage zu einer ieglichen beſonderen Schwere, auch gleich-vieles Gewichte, nemlich zu zehen Pfund Schwere, auch zehen Pfund Gegen-Gewichte einlegen muß. Den Unterſcheid und Vortheil dieſer Waage zeiget die Tab. XV fig. 1; beydes beruhet in der ungleichen Länge der beyden Arme des Waag-Balckens A B C, da an den kurtzen Arm A B die Waaren, oder das, was gewogen werden ſoll, und am andern langen Arm B C ein Gewicht nach der auf dem Arme befindlichen Abtheilung gehangen und fortgeſchoben wird, da es denn nahe bey B ſeine Stelle zu der Gleich-Wucht bekommt, wenn die Laſt leichte, ie ſchwerer aber die Laſt in A angehencket, deſto weiter kommt das Gegen-Gewichte von B nach C zu ſtehen. Die Urſache alles deſſen gründet ſich auf die Mechaniſche Geſetze von dem Hebel. Wie demnach dieſer Balcken abzutheilen, abzurichten, und zu dem Gewichte die unterſchiedene Anhäng-Puncte 1, 2, 3 ꝛc. auf zu tragen, ingleichen wie alle übrige darzu gehörige Theile in einer guten Verhältniß zuzubereiten, auch dergleichen Waage nach unterſchiedenen Fällen anzugeben und einzurichten, dieſes findet man gantz ausführlich beſchrieben in Leupolds *Theatro Statico P. I cap. VI.* Ein herrliches Exempel von dergleichen Waage iſt die hieſiges Orts befindliche ſogenannte Heu-Waage, welche daher dieſe Benennung bekommen haben mag, weil ſie alſo angeleget, daß man mit ſelbiger, gleich wie ſonſt andere ſchwere Laſten, alſo auch vornemlich das ſtärckſte Fuder Heu zuſamt dem Wagen, ohne ſolches abzuladen, wägen, und nach Abzug der Schwere des Wagens, der, wenn das Heu an ſeinem gehörigen Orte abgeladen worden, insbeſondere wieder gewogen werden muß, die Schwere des Heues erfahren kan; davon eben der nur berührte Autor eine beſondere Beſchreibung mit darzu nöthigen Kupfern in 4to heraus gegeben.

Schnepel, iſt ein Fiſch, etwas kleiner als die Zerte, welcher in der Elbe, und in einigen Flüſſen der alten Marck, wo ſie in die Elbe fallen, gefangen, am Bauche aufgeriſſen, an der Lufft oder mit wenigem Rauch gedörret, und alſo verführet wird. Er hat ein zartes wohlſchmeckendes Fleiſch, faſt dem Lachs und Forellen gleich, aber darbey übeldäuig und blehhafftig, und wird gerne mit Steck-Rüben gekocht, nachdem man ihn vorhero ein wenig in Waſſer weichen laſſen.

Schnepffe, iſt ein Vogel, deſſen es verſchiedene Arten giebt: Die Wald- oder Holtz-Schnepffen ſind in der Gröſſe eines Rebhuns, welches noch nicht völlig ausgewachſen; ein altes Rebhun iſt vom Leibe dicker, obgleich der Schnepff wegen ſeiner langen Flügel viel gröſſer ausſiehet. Sie ſind am Kopff und Rücken gantz braun mit ſchwärtzlich geſtreifften Federn untermiſchet; am untern Leib haben ſie die Farbe, welche man an der Bruſt eines Habichts findet, doch ſind die Farben gantz anders eingetheilet: Denn an ſtat daß bey denen Habichten, bey denen Lerchen, und anderen Vögeln mehr, an denen dergleichen Erd-Farbe zu ſehen, die dunckel-braune und ſchwärtzliche Federn Strichweiſe gehen, und die weißlichen zertheilen, ſo zeiget ſich, daß bey denen Schnepffen gleichſam eine iede danckle Feder mit weißlichter Farbe eingeſäumet iſt. Gleichwie das gantze Schnepffen-Geſchlecht vor andern Vögeln

Darin

darinnen etwas beſonders hat, daß der Kopff gantz ſchmal, alſo iſt inſonderheit bey dieſer Art, nemlich bey denen Wald-Schnepffen derſelbe nicht wohl eines Fingers breit, ſo, daß man dencken ſolte, die beyden Augen müſten inwendig einander berühren, und gantz an einander ſtehen, denen iedoch der allweiſe Schöpffer ſchon Platz zu machen gewuſt, und es alſo geordnet hat, daß ſolcher ſchmale Kopff, welcher einem andern Vogel ſeine Geſtalt benehmen würde, dem Schnepffen wohl anſtehet; dieſe Schmale des Kopffs, wordurch derſelbe länglicht ausſiehet, hat verurſachet, daß jener Frantzos, welcher den Schnepffen zu Deutſch nicht nennen kunte, und von ſeinem Wirt doch gerne dergleichen zugerichtet haben wolte, von demſelben begehret: Er möchte ihm einen Vogel mit einem langen Geſichte braten; wiewohl er damit mehr auf den langen Schnabel mag abgezielet haben: Denn ſolcher iſt bey dieſen Vögeln Fingers lang, und wiſſen ſie damit die in denen Sümpffen und Früſchen befindliche Kräuter-Wurtzeln ſehr ſauber und geſchickt heraus zu bringen und zu genieſſen. Es iſt zu dem Ende ihr Schnabel von der Natur eines Daumens breit von der Spitze oder vom Ende mit einem Gewerbe verſehen, daß ſie ihn daſelbſt, gleich einer Drat-Zange aufthun und wieder zudrücken können, welches bey keinem andern Vogel zu befinden. Auſſer dieſem haben ſie auch einen langen Hals, hohe Beine, und einen kurtzen Schwantz, wie ein Rebhun. Des Nachts bleiben ſie nicht gerne im Holtze, aus Furcht für den Füchſen und wilden Katzen, ſondern haben ihren Fall auf die Felder und Wieſen; gegen den Morgen nehmen ſie ihren Wiederfall ins Holtz, daher ſie, wenn man ihren Flug wahrgenommen, ſie mit Hochnetzen oder Pantieren leicht aufgefangen werden können. Sie kommen im Frühling, bleiben aber nicht lange, und iſt ihr Zug, zumal wenn ein warmer Regen vorher gegangen, und der Wind vom Abend wehet, ſchleunig und in wenig Tagen vorbey: Denn obwohl andere Vögel dem Winde lieber entgegen ziehen, damit ſie ſich demſelben nicht in die Federn wehen laſſen wollen, als welches ſie nicht wohl vertragen können, ſo kommen hingegen die Schnepffen mit dem Winde, und laſſen ſich denſelben gerne treiben und fortwehen, wie ſolches die Erfahrung, zumal im Frühjahre genugſam bezeuget. Sie ſind aber zu ſolcher Zeit mager und ungeſchmack. Im Sommer werden ſie wenig geſehen, man findet auch ſelten den Ort wo ſie brüten, doch iſt bekannt, daß ſie ihre Brut an der Erde, und meiſtens drey bis vier Junge haben, welche, wie die Rebhüner, von einer drückenden und ſich verbergenden Art ſind. Sie ziehen Herbſt-Zeit, wenn das Laub fället, und zwar des Nachts, nachdem ſie vorhero, wenn ſich Tag und Nacht ſcheidet, vor die Hölzer fallen, und ſich mit Nahrung verſehen, zumalen genieſſen ſie die im Kühe-Miſt befindlichen Graſe-Keimgen gerne, werden auch an ſolchen Stäten, wo das Vieh Mittags zu liegen pfleget, meiſtens gefunden. Sie ſind wohl im Flug zu ſchieſſen, weil ſie im Riet-Gras und kleinem Geſträuch ſo feſt liegen, daß ſie ſich faſt mit Füſſen treten laſſen, ehe ſie aufſtoſſen. Man fänget ſie auch mit Schleiffen oder Maſchen, und Steck-Garnen, abſonderlich aber mit Hochnetzen oder Pantieren. Es giebet noch eine groſſere Art Wald-Schnepffen, die einen weiſſen Bauch und kürtzern Schnabel haben, und ſich allein in groſſen Höltzern aufhalten, dahero ſie ſelten angetroffen werden. Den Wald-Schnepffen ſind die Moos- oder Ried-Schnepffen, ſowohl an Delicateſſe als an Farbe der Federn allerdings gleich, in ihrem Fluge aber viel geſchwinder. An Gröſſe gleichen ſie denen Wachteln, ob ſie gleich wegen ihrer hohen Beine und langen Flügel mercklich gröſſer, als dieſe, ausſehen. Sie ziehen wie andere Vögel, nachdem ſie hier zu Lande, doch anders nicht, als in denen groſſen Früſchen und Moräſten vier bis fünff Jungen ausgebracht haben. Ihre Nahrung iſt wie der Wald-Schnepffen, und wiſſen ſie die weiſſen zarten Würtzelein aus denen Sümpffen ſo gut als jene heraus zu ſuchen. Die Haar-Schnepffe iſt etwas kleiner, aber im übrigen der vorigen allerdings gleich. Die Waſſer- oder Pfuhl-Schnepffen ſind am Leibe nicht gröſſer, denn eine Amſel, auf dem Rücken röthlich, Aſchen-Farb, am Bauche weiß, mit einem ſchwartz-bräunlichen Ring; oberhalb der Bruſt, auch über und unter den Augen ſind ſie ein wenig weißlich, haben lange dünne Füſſe, und einen nicht gar langen Schnabel. Sie halten ſich an Flüſſen und Bächen auf ſandigen Boden auf, und haben ein ſo zartes und niedliches Fleiſch, daß es ihnen an nichts, als an der Gröſſe mangelt, denen Wald-Schnepffen vorgezogen zu werden. Eine andere Art Waſſer-Schnepfen iſt dieſer faſt gleich, ohne daß ſie geſprengte Federn hat, und ſich lieber auf friſchen mit Waſſer-Adern durchnetzten Wieſen als an Flüſſen, aufhält. Von einigen werden derſelben noch mehr Arten angemercket, die aber allein in der Farbe der Füſſe unterſchieden. Die Schnepffen werden mit ihrem Eingeweide gegeſſen. Wenn ſie reine gerupffet, die Haut vom Kopffe gezogen, und die Füſſe wie den Droſſeln oder Zippen gedrehet, wird der Schnabel, ſtat eines höltzernen Spreuls, quer durch den Leib geſtoſſen, der Vogel geſpickt, oder aber ungeſpickt gelaſſen, und alſo unausgenommen an den Spieß geſtecket, und bey Kohlen oder hartem Holtz gebraten. Man ſetzet zugleich ein Brat-Pfännlein, oder ſonſt ein Geſchirr unter, röſtet vorhero etliche Semmel-Schnitten in Butter, und leget ſolche in die Brat-Pfanne, damit das Abtropffen von der Schnepffe im Braten darauf fallen kan. Die Schnepffe wird öffters mit Butter begoſſen, und mit Saltz beſprenget. Wenn ſie nun gahr gebraten iſt, ſo richtet man die Semmel-Schnitten auf eine Schüſſel oder Teller an, und das Eingeweide darauf, leget die Schnepffe oben darüber, gieſſet bräune Butter, oder eine kurtze Brühe von Weinbeer-Safft, und etwas Gewürtze daran, oder ſetzet halb geſchnittene Citronen, an ſtat der letztern Brühe, darzu, und giebt ſie alſo hin.

hin. Die kleinen Waſſer-Schnepffen pfleget man in Wein-Blätter einzuwickeln, und alſo zu braten.

Schnerff, Gröſſel, Heckſchnarr, Kreßler, Schrecke, Wachtel-König, iſt derjenige Vogel, welcher insgemein vor den Führer und Wegweiſer der ziehenden Wachteln gehalten wird, ob er wohl, auſſer der Farbe, ſonſten wenig mit denen Wachteln gemein hat: Denn ſeine Farbe iſt gäntzlich, wenigſtens am Rücken, wie einer Wachtel Farbe, nur daß er längere Federn, und alſo längere Streiffe hat, welches verurſachet, daß er in etwas danckeler ausſiehet. An dem Hals rings herum iſt er hoch- oder röthlich-braun, und an der Bruſt hinunter grau, wie ein junges Rebhun. Männlein und Weiblein ſehen gantz überein aus, ſo, daß von dieſes letztern beſonderer Farbe nichts zu melden iſt. An der Gröſſe iſt der Schnerff, wegen ſeiner hohen Beine, faſt noch einmal ſo hoch, als eine Wachtel, am Leibe aber dürffte er kaum einer gemäſteten Wachtel gleich kommen. Der Kopff iſt gantz ſpitzig, mit zweyen ſchwartzen breiten Linien, und die Bruſt ſo ſchmal, daß mancher kleiner Vogel eine breitere Bruſt hat. Der Schnabel iſt lang, und, kleines mit groſſem zu vergleichen, nach dem Storchen-Schnabel gebildet, wie denn auch ſeine Füſſe, mit welchen er ziemlich ſchnell lauffen kan, auf Storchen-Art formiret ſind. Der Stimme und ſeinem Geſchrey nach würde man dieſen Vogel vor einen Laub-Froſch halten, wenn er nicht in einem Athemzug die Stimme offt wiederholete. Vor der Wachtel Ankunfft ſoll dieſer Vogel nicht gehöret, und wenn man ſeine Stimme nicht mehr vernimmt, auch keine Wachteln mehr gefunden werden. Er hält ſich nur ſo lange in denen Wieſen auf, bis man Heu machet, man trifft auch ſeine Jungen, die er, wie die Wachtel, an der Erden ausbrütet, und die, ſo lange ſie keine Federn haben, kohlſchwartz ſind, daſelbſten an: So bald aber das Gras von denen Wieſen, begiebt er ſich in das Getraide, und muß eine Wieſe ſehr groſſes Grummet haben, auch mit Sträuchern ſehr bewachſen ſeyn, wenn ein Schnerff ſich nach der Heu-Erndte, wieder daſelbſt einfinden ſoll. Er wird im Gras und Getraide mit vorſtehenden Hunden, auch ohne dergleichen mit Steck-Garnen und Tyraſſen gefangen; ihn aber in Zimmern zu behalten, iſt gar mißlich, weil er nicht wohl, Körner zu freſſen, ſich gewöhnen läſſet, doch gehet es bisweilen an.

Schnerre, ſiehe Miſtler.

Schnitt, iſt die erſte Arbeit in der Erndte, da nemlich das Winter-Getraide von denen Schnittern mit der Sichel vom Acker abgebracht wird. Siehe Schneiden in Feldern.

Schnitt, (in Weinbergen) iſt eine von denen vornehmſten Reben-Arbeiten, welche ein Winzer oder Wein-Gärtner mit ſonderbarer Behutſamkeit vorzunehmen hat, weil durch üblen Schnitt ein Weinberg gantz ins Verderben geſetzet werden kan. Man benimmt aber durch den Schnitt dem Weinſtock einen Theil ſeiner getriebenen Reben und Schoſſe, damit ihm ſeine Krafft zu Hervorbringung reicherer Frucht beybehalten werden möge. Solch Schneiden geſchiehet gemeiniglich in hohen oder ungedeckten Gebirgen, bey uns im Februario, woferne das Wetter offen, wie auch im folgenden Mertz-Monat. Jedoch ſparet man die in Gründen liegende Wein-Stöcke bis zuletzt, weil ſelbige von der beſorglichen Kälte leichter Schaden nehmen, als die auf den Hügeln. Es muß aber im Schneiden mit den jungen Stöcken anders, als mit den alten verfahren werden. Einen jungen Stock muß man niedrig ſchneiden, daß er das erſte Jahr die Reben herunter wirfft; wenn man ihn in die Höhe ſchneidet, ſo wächſet er alle Jahre in die Höhe, und träget unten keine Reben; wo er ein Jahr ausgeſchlagen, wirfft er das andere Jahr noch mehr Reben. Eine junge oder jährige Sencke, die nemlich zum erſtenmal geſchnitten werden ſoll, ſchneidet man auf drey Augen über der Erde, daß das alte Holtz der Erden gleich komme; die Rebenſchoſſen aber müſſen alle weggeſchnitten werden. Eine zweyjährige Sencke ſchneidet man auf anderthalb Knoten, das iſt, man ſchneidet das öberſte Auge weg, und läſſet die zwey unterſten; das andere zwar auf drey, das unterſte aber auf zwey Augen. Eine drey-vier- oder fünffjährige Sencke ſchneidet man nur auf anderthalb Knoten; iſt ſie aber ſtarck, ſo giebt man ihr eine Böge darzu. Eine ſechs-ſieben-acht-neun- und zehenjährige Sencke ſchneidet man auf dritthalb Knoten, und, wo ſie ſtarck iſt, eine Böge oder anderthalb darzu. Eine eilff-zwölff- und mehr jährige Sencke wird alsdenn vor einen vollkommenen Stock gerechnet, und kan drittehalb Knoten und zwo Bögen aushalten, mehr aber iſt ſchädlich. Der Schnitt geſchiehet alſo in hohen Gebirgen obgedachter maſſen im Februario, gemeiniglich um Alt-Lichtmeß, wenn der Winter fein ſtarck angehalten, keine Fröſte mehr zu beſorgen, und der Schnee im hohen und ungedeckten hinweg iſt. Ein weniger Froſt ſchadet nicht, und die Stöcke, ſo nicht gedeckt ſind, können wohl vor Ausgang des Froſtes geſchnitten, und hernach gar geräumet werden. Wenn man langſam oder ſpäter ſchneidet, ſo thränet das Holtz gar zu ſehr, das iſt, das Reben-Waſſer läufft zu ſtarck aus. Man erwehlet zu dem Schnitt feine liebliche Tage, an welchen ſich warme Sonnen-Blicke ereignen. Der Schnitt in den niedrigen und gedeckten Gebirgen geſchiehet gleich nach dem Aufziehen, ohngefehr um Gertraud. Man muß bey dieſem Schnitt auf den gedüngten Gruben das erſte und andere Jahr nicht zu viel Holtz laſſen, ſondern dieſelbe nur mit drey Knoten verſorgen, das dritte Jahr mit vier Knoten, und das vierte Jahr mit einer Böge und drey Knoten. Wenn ein dürres Jahr darauf folget, hilfft der Miſt das erſte Jahr ſehr wenig. Der Schnitt wird auch auf folgende Geſtalt verrichtet: Man ſuchet unter dem Wein-Holtze das beſte, ſtärckſte und längſte an alten Knoten aus, putzet es auf das beſte ab, und ſchneidet oben an der Spitze nur ein weniges weg, bis man friſch Holtz findet, entweder nach rechter Manns-Länge oder

oder gleich ſo lang, als im Verhauen gelaſſen worden, nur oben ein wenig ſchräge, damit es nicht gar gleich bleibe, denn ſonſt würden die Thränen an dem gantzen Stock hinunter lauffen, und dadurch die Augen erſäufft und verderbet werden, und dieſes nennet man eine künfftige Böge. Die übrigen Enden werden geknotet, das iſt, bis auf drey oder fünff Augen über dem Stock und der Erde verſchnitten; wäre aber eine ſtarcke alte Böge daran mit einem feinen gewachſenen Ende, ſo wird ſolche zu einem Schenkel bis auf drey Augen geſchnitten. Hat der Stock die Krafft zu treiben, kan man ihm auch wohl ein vier bis fünff Augen laſſen. Was vorhero eine Böge geweſen, ſchneidet man gäntzlich weg; hat es aber ein fein Ende auf der Böge getrieben, ſo ſchneidet man das alte Holtz bis an ſolches Ende weg und ins Feuer, denn es würde ſonſt ein krummer höckeriger Stock daraus werden, verknotet oder verſchneidet es auf drey oder vier Augen, welches man einen Nacken-Schenkel heiſſet. Will man zween Schenckel und eine Böge machen, ſo läſſet ſich ſolches nicht wohl thun, abſonderlich, wenn die Knoten auch Wein treiben ſollen: Denn wo wolten die Stöcke ſo viel Krafft hernehmen, ſo viel Wein zu treiben? Wenn ledige Plätze in den Gebirgen zu ſencken, darff von gemeldten Enden nichts abgeſchnitten, ſondern zur Sencke aufgeſchnitten und abgeputzet werden. So unten neben der alten Böge irgend ein fein lang Ende getrieben, da es ſonſten, wie obgedacht, zu einem Knoten geſchnitten wird, ſo iſt daſſelbe viel bequemer und beſſer, als ein gantz junges Ende, zum Sencken gebraucht zu werden, und wird daſſelbe, gleich anderem Holtze aufgeſchnitten, der alte Rancke aber kommt hinweg. Bey dieſer Arbeit müſſen die Wintzer ſcharffe Meſſer führen, damit das Holtz nicht gebrochen oder geſplittert werde, als wovon die Stöcke ſonſten zu ſehr weinen, und ſodenn daſſelbige Jahr zurücke bleiben.

Schnitter, heiſſet derjenige, ſo das reiffe Getraide auf dem Felde mit der Sichel abſchneidet. Ein ſolcher wird entweder um einen gewiſſen Lohn gedungen, oder man läſt ihn um die zehende Garbe ſchneiden, als welches das gebräuchlichſte iſt. Weil aber die Zehend-Schnitter, wo man ihnen den Willen läſſet, gerne Unterſchleiff brauchen, und die Garben in denen Zehend-Mandeln gröſſer als die andern machen, ſo thut man am beſten, man gebe ihnen beym Abzehenden nicht ſo eigentlich die zehende Mandel zum Lohne, ſondern laſſe, wenn eine Breite abgebracht iſt, die Schnitter loſen, welche Mandel unter zehen allezeit das Lohn ſeyn ſoll, und continuire ſolches bey jeden Gebreiten: Denn auf ſolche Art ſind die Schnitter gezwungen, die Garben, ſo viel möglich, gleich zu machen, weil ſie vorhero nicht wiſſen können, welche Mandel ihnen zum Lohne zufallen möchte. Sonſten wird ein ſorgfältiger Haus-Wirt ohnehin vor der Erndte ſich beyzeiten um gute Schnitter umthun, damit er hernach, wenn die Zeit vorhanden, daran nicht Mangel leiden möge, oder doch ſolche Leute nehmen müſſe, die andere Haus-Väter nicht gerne in ihren Dienſten haben mögen.

Schnittlauch oder Schnittling, iſt eine Art von Lauch, welcher, wenn die Blätter noch zart ſind, zum täglichen Küchen-Gebrauch abgeſchnitten wird. Er liebet ein gutes fettes Garten-Erdreich, und wird zu Einfaſſung der Beete oder Rabatten gebrauchet. Seine Vermehrung geſchiehet entweder durch den Saamen, oder durch Zerreiſſ- und Verpflantzung der Wurtzeln. Will man den Schnittlauch vom Saamen erzielen, ſo muß man den ſchönſten und längſten ausheben, und im Frühjahr verpflantzen, wenn er aufgeſchoſſen, Stäbe dabey ſtecken, und gegen den Wind verwahren, endlich aber, wenn der Saame reiff, denſelben abſchneiden, trocknen, und an gehörigem Orte verwahren. Man ſäet ihn entweder im Frühling oder im Herbſte, doch iederzeit nach dem Neu-Monde. Weil es aber mit dieſer Vermehrungs-Art langſam hergehet, ſo darff man nur die Stöcke im Frühling von einander reiſſen, und einzeln fein ordentlich wieder in die Reihen pflanzen. Weil man auch von dem Schnittlauch das Weiſſe am meiſten begehret, ſo kan man die Blätter etwas ſchräg in die Erde legen, damit ſie nur ein klein wenig heraus ragen, ſo wird das bedeckte Theil weiß und mürbe. Er muß mit Jäten und Aufhacken fleißig gewartet werden. Es ſey ſo warm, als es wolle, ſoll man ihn doch nicht begieſſen, ob er gleich ausſiehet, als wenn er alſobald verderben wolte. Wenn man ihn in die Küche brauchen will, ſoll man ihn nicht mit Händen abreiſſen, ſondern mit einem ſcharffen Meſſer gleich und ſauber abſchneiden, und auf die Sturtzeln oder Strümper Sand oder trockene Erde ſtreuen, damit die natürliche Feuchtigkeit ſich nicht zu viel austhaue, und die Näſſe des Regens keine Fäulung verurſache. Der Schnittlauch läſſet ſich fein in der Küche in die Eyerkuchen, in die Bauer-Klöſer an ſtat der Zwiebeln, zum Kräuter-Salat, zur Streu auf die Suppen, in die friſchen Bratwürſte, und zu mehr andern Speiſen gebrauchen, als welche davon recht gut und wohlgeſchmackt werden. Man muß ſich aber doch dabey deſſelben mäßig bedienen: Denn zu viel genoſſen, machet er blöde Augen und böſe Geblüte, und giebet ſchlechte Nahrung; dahingegen er mäßig genommen, vor die Lungen- Bruſt- und Stein-Beſchwerung dienlich iſt.

Schnittling, heiſſet auch ein neuer Jahr-Schoß von einem Baum oder Strauch, welcher unter dem Knoten alſo abgeſchnitten worden, daß ein Stücklein von dem überjährigen Holtze daran geblieben, und ſolcher Geſtalt zum Fortpflantzen gebrauchet wird. Man machet in gutes Erdreich ein Grüblein eines

Fuſſes tieff, und leget Küh- oder Schaaf-Miſt hinein, ſchneidet ſodenn den oberſten Gipffel des Schnittlings ab, bedecket den Schnitt mit Baum-Wachs, krümmet den Schnittling ein wenig in einen Bogen, leget ihn alſo ein, daß beyde Enden in die Höhe, doch nur das obere über die Erde etwan drey bis vier qver Finger hoch herfür gehe, bedecket ihn mit Erde, und tritt dieſelbe feſt ein, ſo bekommt der Schnittling in der Erde Wurtzeln, und ſchläget oben aus, ſo weit er aus der Erden hervor raget. Auf dieſe Art kan man inſonderheit die Roſen vermehren, welche ſonſt ohne Wurtzeln nicht leicht bekleiben. Auſſer dieſen laſſen ſich auch wilde Bäume, als Weiden, Pappeln, Ilmen, Caſtanien, Haſel-Stauden, wilde Miſteln, ja faſt alles Laub-Holtz vermittelſt der Schnittlinge fortpflantzen, und ob ſie gleich nicht alle bekommen, ſo geſchiehet es doch bey den meiſten, ſonderlich wenn alles dabey wohl beobachtet, und die Schnittlinge etliche Tage vor dem Einſencken in temperirtes oder lauliches Waſſer geleget werden. Und dieſe Arbeit kan man ſowohl Herbſt- als Frühlings-Zeit mit gutem Nutzen verrichten. Siehe ferner Schoß.

Schnuder, ſiehe Rotz der Pferde.

Schnür-Bruſt, Schnür-Leib, Schnür-Mieder, heißt auch Gorgentin, iſt ein mit eitel dicht an einander geſchobenen ſchwachen Fiſchbein-Stäblein wohl geſteifftes Bruſt-Stück, womit das Frauenzimmer den Leib zu ſchnüren und in eine geſchickte Forme zu zwingen pfleget; es wird dieſelbe aus vier oder acht, zwölff bis ſechzehen Theilen zuſammen geſetzet, oben auf beyden Seiten mit Achſel-Bändern verſehen, unten aber um und um mit vielen abgetheilten langen Schupen, oder an deren ſtat mit ſogenannten Schoßlein gemachet. Ordentlich ſchnüret man dieſelbe auf dem Rücken mit einem darzu gehörigen Schnür-Senckel zu. Insgemein iſt dieſe von roher Leinwand und Canefaß verfertiget, und zwiſchen iedem Fiſchbein-Stäblein mit bunter Seide, oder auch wohl vornen her an ſtat des Latzes mit Gold- oder Silber-Faden abgeſteppet, bisweilen aber wird ſie auch mit Damaſt, Eſtoff, Taffet und anderem Zeuge überzogen. Die übrige Gattungen ſind in etwas von der nur beſchriebenen Art unterſchieden: Denn die Engliſchen Schnür-Leiber beſtehen aus ſechzehen Theilen, und werden vornen her über die Bruſt mit goldenen, ſilbernen oder ſeidenen Litzen Schnür-weiſe beleget; die *Caſſette* beſtehen aus acht Theilen, und werden vornen her über einen darzu gehörigen Vorſtecke-Latz zugeſchnüret, wenn dergleichen nicht ſo gar ſtarck geſteiffet wird, heiſſet man ſolches eine *Caſſelette*; eine *Feſchke* wird endlich aus vier Theilen zuſammen geſetzet, und bekommet keine Achſel-Bänder.

Schnüren, ſiehe Hämmeln.

Schnür-Holtz, iſt ein ſauberes Inſtrument, welches von feinem Holtz oder Elffenbein hohl ausgedrehet iſt, an ſeinem länglich hohlen Stiel befinden ſich oben her vier lange runde Zacken, darüber man aus Seide, Zwirn, Garn und dergleichen die ſogenannte Schnür-Senckel oder andere Rund-Schnüre gar feſte zu ſchlingen und zu verfertigen pfleget.

Schnür-Kaſten, wird derjenige etwas anſehnliche und einzeln gefaßte Edelgeſtein genennet, durch welchen ein Frauenzimmer, das an ein ſauberes Schnürgen geknüpffte Creutzgen, oder dergleichen Angehencke feſt um den Hals anzuſchnüren in Gewohnheit hat.

Schnür-Löcher, ſind kleine runde mit einer Nadel oder etwas ſtärckeren gerad ausgehenden Pfrieme gebohrte, und entweder ſchlecht umſtochene, oder ordentlich beſchlungene Löcher, welche theils als eine Zierath in der Mahler-Nath zwiſchen die Blumen und Gänge hin und wieder geſtreuet werden, theils aber auch zu denenjenigen Sachen als ein nothwendig Stücke erfordert werden, welche mit einer Schnur oder Senckel zuſammen geſchnüret werden ſollen.

Schnür-Senckel, iſt eine von Wolle, Zwirn oder Seide rund gedrehete, oder über ein Schnür-Holtz geſchlungene, oder geklepelte Schnur, welche an dem einen Ende einen Riegel hat, daß ſolches nicht durch die Schnür-Löcher fahre, an dem andern Ende aber mit einem Stiffte verſehen, um damit deſto geſchwinder durch die Schnür-Löcher zu fahren; einige dererſelben werden auch aus ledernen Riemen geſchnitten. An deren Stelle werden auch an einigen Orten die Schnür-Ketten von Silber gebrauchet, welche über beſondere darzu gemachte Mieder-Haacken geleget, und alsdenn ſtraff angezogen werden.

Schnupfen, iſt eine ſehr gewöhnliche, und in der Wirtſchafft bey Leuten, die ſich ſehr in der Lufft beſchäfftigen, immer vorkommende Reinigung des Hauptes, welche man faſt keine Kranckheit, wenn ſonſt nichts dazu ſchlägt, nennen kan. Er beſtehet aus einem Fluß, der aus dem Kopff herunter fällt, und vornemlich die Naſen-Gänge verſtopffet, den Hals und Bruſt beſchweret, und endlich, wenn er ſonſt gut gehet, und ſich reſolviret, durch die Naſen-Löcher, ja auch wohl durch den Mund und Augen, mit oder ohne Nieſen wegfleußt. Der Urſprung iſt in einer Verderbniß, Schärffe, Säuere und Gerinnung des Ader-Waſſers oder *Seri* zu ſuchen. Wenn er in einem zähen und geronnenen Schleim beſtehet, ſo iſt es ein kalter Fluß. Flieſſet aber ein klares und beiſſendes Waſſer heraus, ſo iſt es ein heiſſer Fluß. Das Gehirn, deſſen Drüſen mit ſolcher Feuchtigkeit beſchweret werden, und das Sieb-förmige Bein werden verſtopffet. Daher erfolget Schwere des Hauptes, bisweilen Kopff-Weh, Schwindel, unruhiger Schlaf,

Schlaf, Nieſen, Thränen der Augen, Heiſerkeit und Huſten. Kalte ſcharffe Lufft, oder ein kalter Wind, der einen, wenn man ſich erhitzet, jähling trifft, thut viel dazu. Iſt aber nicht viel innerliche Materie darzu vorhanden, ſo gehen dieſe Schnupfen leicht vorüber. Indeſſen muß derjenige, ſo dazu geneigt iſt, dieſe Dinge meiden, gute verdauliche Speiſen eſſen, leicht und dünnes Geträncke, warmen Thee und Coffee trinken, den Kopff warm halten, ſich vor Verdruß, Zorn und Erhitzung hüten, Harn- und Schweiß-treibende, ingleichen Schärffe dämpffende Mittel brauchen, ſich aber des Laxierens und Aderlaſſens, wenn er auf dem Wege, oder ſchon da iſt, enthalten. Indeſſen wenn er genug gegangen, und zu lange anhält, iſt ein und anderes Fuß-Bad, des Abends gebrauchet, ein Haus-Mittel, ſelbigen los zu werden, darauf aber kan man gelinde laxiren. Alte Haus-Wirte geben ihm ordentlicher Weiſe drey Tage zur Ankunfft und Einqvartierung, drey Tage zur Wohnung, und drey Tage zum Abmarſch, und halten ſich ſo lange ſorgfältig darnach. Iſt der Schnupfen aber ſchon turbiret, oder gleich mit einem Fluß-Fieber und andern Zufällen verknüpffet, ſo thut man am beſten, man gehe zu einem geſchickten Artzt.

Schnupf-Toback. Dieſes iſt heut zu Tage, wie der Rauch-Toback, ja noch mehr, faſt eine allgemeine, nicht allemahl zur Nothdurfft, ſondern offt zum Plaiſir, zur Gewohnheit, ja zum Staat, zur ſogenannten Galanterie, und einem eine Höflichkeit zu erweiſen, eingeführte, ja bey dem männlichen und weiblichen Geſchlecht, unter Hohen und Niedern gebräuchliche Sache, dafür manche Leute ſehr viel Geld ausgeben. Und wenn man die damit verknüpfften Depenſen mit ſchönen Schnupf-Tobacks-Doſen, (welche auch unter die Galanterien gehören) und dergleichen erweget, wird dieſe Wirtſchafft offt gar koſtbar, unerachtet mehr Eitelkeit als wahrer Nutzen vor die Geſundheit, ſonderlich bey denenjenigen, darinne anzutreffen iſt, die ihn beſtändig und immer, nicht aber bisweilen nur zur Reinigung des Hauptes und zur Präſervation vor Schnupfen und allerhand andere Haupt-Flüſſe brauchen. Der Gebrauch kam zuerſt in Spanien auf, von welchen ihn die Italiäner bekommen, die Frantzoſen, Deutſchen und andere Europäer aber haben ihn endlich von dieſen erhalten. Ja er iſt bis in die Morgen-Länder durchgedrungen, wo man dem einreiſſenden Misbrauch gar mit Straff-Geſetzen zu ſteuern bemühet geweſen iſt. Er wird von zerriebenen Tobacks-Blättern entweder gantz fein, wie der Spaniol, oder gekörnet, wie der Italiäniſche gemacht, und ſo, bald ohne Zuſatz, bald mit Olitäten vermiſchet, gebrauchet, und verkaufft, oder man kaufft dazu gantze zugerichtete Tobacks-Stangen, und reibet allemahl, ſo viel man ſchnupfen will, auf einem dazu in Bereitſchafft habenden Reibe-Eiſen, welchen man beſonders Rappe zu nennen pfleget. Nachdem nun der Toback, nachdem iſt auch das daraus gemachte Nies-Pulver, dazu man ſonſt auch andere Mittel, Wurtzeln und Kräuter brauchet, gut oder ſchlecht. Der mäßige und ordentliche Gebrauch iſt ſo wenig als der Gebrauch anderer alten und bekannten Nies-Pulver zu verwerffen, und offt zur Erhaltung des Geſichts, Gehörs und Geruchs nöthig, präſerviret auch vor vielen Zufällen. Dahingegen iſt der Misbrauch, und wie er würcklich nunmehro bey uns Deutſchen im Schwange gehet, höchſt ſchädlich, ſonderlich da viel an der Zubereitung des Tobacks überhaupt gelegen iſt. Er benimmt den Geruch, ſchwächt das Gedächtniß, ziehet Flüſſe ins Haupt, und alſo an einen Ort, wo man ſolches am meiſten vermeiden ſoll. Ja der recht groſſe Exceſſus ſchadet dem Geſichte und Gehör, verurſacht Wahnwitz und hitzige Fieber.

Schnupf-Tuch, bedeutet in dem Waſch-Inventario ein viereckigtes ungeſäumtes Tuch, ſo entweder aus Leinwand, Baumwollen, oder ſeidenen und halb-ſeidenen oder anderen Zeugen geſchnitten. Zuweilen finden ſich auch einige, die man nur zum beſonderen Staat mit geneheten oder gekleppelten Spitzen beſetzet. Ihr Gebrauch beſtehet darinnen, daß man ſich das Geſicht und den Mund damit abwiſchen, und die Naſe damit reinigen möge.

Schnur, nennet man eigentlich dasjenige ſchwache Leingen, welches von Garn, Zwirn, Seide, Gold oder Silber, und dergleichen entweder über ein ſogenanntes Schnür-Holtz verfertiget, oder mit vier Kleppeln oder Kegeln bereitet worden, und in der Haushaltung zu vielerley Sachen angewendet wird, z. E. zu Einſchnürung der Bett-Uiberzüge, zu den Schnür-Brüſten, Lätzen und Leibern, zu denen Fenſter-Qvaſten ꝛc. Man theilet ſie ein in gemeine, und in Rund- oder Schraub-Schnuren.

Schnuren, ſaget man bey der Jägerey, wenn ein Wolff ſtets den Trab läufft, und mit den hintern Klauen in die vörderſten Tritte iedesmahl ſo accurat eintritt, auch die Tritte ſo ſchnur-gerad nach einander ſetzet, daß es ihm kein Hund nachthun kan, weil ſelbige ſowohl mit den hintern in die vordern Tritte fehlen, als auch den Trab nicht ſo fortführen können, deswegen es auch heiſſet, der Wolff trabet. Die Luchſe und Füchſe ſchnuren ebenfalls, wie die Wölffe.

Schob-Huth, iſt ein aus zartem Stroh geflochtener und zuſammen geneheter Huth, mit einem breiten und noch über dieſes unter ſich gebogenen Rande, deſſen ſich die gemeinen

meinen Weibs-Perſonen, ſowohl vor dem Regen, als vor dem Sonnen-Schein, bedienen; manche ſind auch von zuſammen geflochtenen Stroh-Börtlein dicht auf einander genehet, und theils nach der nur beſchriebenen, theils aber auch nach einer andern Forme bereitet. Ehemahls waren dieſe Hüthe ſehr gebräuchlich. Allein heut zu Tage trägt das Frauenzimmer runde und wie die Manns-Hüthe gemachte Hüthgen von weiſſem Baſt an ſtat der ehemahligen Stroh-Hüthe.

Schock, iſt eine Zahl von ſechzigen. Dieſe Rechnung iſt ſehr gangbar, ſowohl in der Haushaltung, als im Handel und Wandel. Man rechnet das eingeerndtete Getraide nach Schocken, Mandeln und Garben, das lange Stroh nach Schock, Mandel und Schütten, das Futter-Stroh ſowohl als das Reis-Holtz nach Schocken, Mandel und Bunden. Vielerley Eß- und andere Waaren, als Gurcken, Kraut-Häupte, Aepffel, Birn, Nüſſe, Nagel, Brete, Latten rc. werden dem Schocke nach verkauffet. Ein Schock Ellen Leinwand iſt ſo viel als ſechzig Ellen Leinwand.

Schock, iſt auch eine alte Müntz-Rechnung in Sachſen. Ein alt Schock iſt zwanzig Meißniſche oder gute Groſchen, ein neu Schock aber ſechzig dergleichen Groſchen. Maſſen man, nachdem die alten Schock-Groſchen, die offt drey heutige Groſchen hielten, ausgiengen, durch das Neue Schock das Alte Schock, welches dreymahl zwanzig neue Groſchen hält, bey unſern geringern Groſchen beyzubehalten ſuchte.

Schocken, heiſſet ſo viel, als ſich in Schocken ergeben, z. E. man ſagt: Der frühe oder Auguſt-Haber ſchockt beſſer, als anderer Haber, das iſt, er giebt mehr Schocke, als der gemeine Haber. Das Korn ſchockt heuer beſſer, als vorm Jahre, das iſt, man bekommt heuer mehr Korn in Schocken, als vorm Jahre.

Schöbe, heiſſet man die aus glatten Roggen-Stroh in einer gemeſſenen Stärcke verfertigte Bündlein, deren zwey und zwey oben bey den Stortzen vermittelſt eines Stroh-Seiles feſt zuſammen gebunden, und aufs ordentlichſte glatt geſtrichen werden. Man bindet gemeiniglich derer zehen in ein Bund, und pfleget auf dem Lande mit denenſelben die Dächer zu decken, auch wird dieſe Arbeit nach den Schocken gedachter Bunde bezahlet, ſo viel nemlich dererſelben eingedecket werden.

Schöber, ſiehe Heu-Schober.

Schöber-Flatſchen oder Schöber-Flecke, ſuche Flatſchen.

Schöll-Kraut, ſiehe Schell-Kraut.

Schöpff-Brunn, ſuche Brunn.

Schöpffe, wird derjenige Tritt oder die etliche Stuffen genennet, welche man an das Ufer eines Fluſſes oder Teiches in das Waſſer hinein anleget, um daß man bequem dahin gehen, und Waſſer heraus ſchöpfen könne.

Schöpffen, ſaget man auch vom Hopffen, wenn er blühet. Fället nun ein Meel-Thau, wenn der Hopffe ſchöpffet, das iſt, blühet, ſo wird es daſſelbe Jahr nicht viel Hopffen geben.

Schöpff-Gelte, iſt ein kleines hölzernes Geltlein, womit das Waſſer aus dem Waſſer-Ständer geſchöpffet wird.

Schöpff-Kelle, iſt ein rund und hohl ausgetriebenes kupffernes Gefäſſe, mit einer Schnautze an der Seite, und einem langen eiſernen Stiel verſehen, womit man in denen Küchen das Waſſer aus denen Ständern zu ſchöpffen pflegt.

Schöpff-Rad, iſt ein Rad, welches in einen Fluß oder Bach gehänget, von demſelben umgetrieben, das Waſſer in Kaſten, oder daran befeſtigten Eimern, unten ſchöpffet, und in die Höhe hebt, oben aber wieder ausſchüttet. Es hebt ein ſolches Rad das Waſſer nicht ſo hoch als es ſelbſten iſt, will eine ſtarcke Gewalt des Waſſers haben, und verſchüttet viel Waſſer vergeblich, ehe es noch zum rechten Ausguß kommt. Leupold in ſeinem *Theatro Hydraulic. P. I* erzehlet derer in die zwölff Arten, und zeiget daſelbſt § 48 & ſeqq. welche von ſolchen Maſchinen nicht viel nutzen, und was im Gegentheil bey denen, die guten Nutzen ſchaffen ſollen, wohl in Acht zu nehmen; auch kan hierzu nachgeleſen werden, was er in P. II Hydraul. § 1, 2 & ſeq. davon gedencket. Dergleichen Schöpff-Räder ſind ſehr dienlich, das Waſſer auf Bleich-Stäten zu bringen, oder, wie inſonderheit in Francken, an der Pegnitz und Regnitz ſehr gebräuchlich, die Wieſen damit zu wäſſern. Man kan ſie zur Herbſt-Zeit, wenn man ſie nicht mehr benöthiget, auf ihren Gerüſten aus dem Waſſer heraus, und in die Höhe ziehen, und alſo dieſelben vor der Fäule, oder in Ergieſſung des Waſſers und ſtarken Eis-Fahrten deſto länger und beſtändiger erhalten. Es giebt auch Schöpff-Räder, welche das Waſſer durch Arme, wie die Schauffeln geſtaltet, forttreiben, von welcher letztern Art in Holland und andern Orten, wo niedrige Felder ſind, die offt mit Waſſer überlauffen, an Mühlen, ſo vom Winde getrieben, gebrauchet werden, daſſelbe wieder auszubringen, und das Land trocken zu machen.

Schöps, Hammel, heiſſet ein geſchnittener Stähr, Widder oder Schaaf-Bock. (ſ. Hammel). Das Schöpſen-Fleiſch ſoll wegen ſeines vielen und unverdaulichen Fettes nicht gar zu geſund ſeyn, welches zwar, wenn man es genieſſet, und kalt darauf trincket, ſeine Richtigkeit hat, auſſer dieſem aber iſt es an und vor ſich ſelbſt geſund, und giebt gute Nahrung, ſonderlich, wenn das Vieh von guter

Weide

Weide kommt. Es dienet zu ſieden und zu braten, und wird auf mancherley Weiſe zugerichtet: Geſotten mit Weißkraut, Hertz- oder welſchem Kohl, Kohl-Rabi, Braun-Kohl, weiſſen oder gelben Rüben, Steck-Rüben, mit Kümmel, mit einer Zwiebel-Brühe, mit Erd-Aepffeln, auf Engliſch mit Gerſten-Graupen und Majoran oder Roßmarin ꝛc. damit alſo verfahren wird, daß man zuvörderſt die Vorbereitung in Acht nimmt, das iſt, man hacket das Fleiſch, nachdem es vorhero im Waſſer ſauber gereiniget, in beliebige Koch-Stücke, ſetzet ſolche mit Saltz und Waſſer in einem Topffe zum Feuer, und wenn es halb gahr gekocht, kühlet man es im kalten Waſſer ſauber aus. Will man nun eines von kurtz vorher erwehnten Stücken der Kraut- und Kohl-Arten ꝛc. darzu nehmen, läſſet man ſolches in ſiedendem Waſſer ohngefehr eine Viertel-Stunde kochen, nimmt es heraus, drücket es aus, alsdenn leget man in einem Topff eine Schicht von gedachtem Kraut, würtzet es mit Jngber und Pfeffer, machet darüber eine Schicht vom Fleiſch, würtzet es gleicher Geſtalt, und treibet dieſes Wechſels weiſe ſo lange, bis der Topff bey nahe voll; (manche nehmen auch das Kraut, wenn es in Stücke geſchnitten, ſo gleich darzu, ohne daß es erſt beſonders im Waſſer gebrühet worden) hierauf läſſet man die Brühe, darinnen zuerſt das Fleiſch gekochet, entweder gantz ſchlecht durch einen Durchſchlag an das Kraut und Fleiſch lauffen, oder man qvirlt vorhero an dieſe in Butter gebräuntes Mehl, ſetzet dieſes zuſammen an das Feuer, und läſſet es wohl durch einander kochen, bis es recht mürbe und geſchmack werde. Die Rüben und Erd-Aepffel können auch gantz weich gekocht und durchgeſtrichen werden; in dieſem Falle aber wird das Fleiſch, wie auch zu denen gedachten andern Arten mit Brühen, vor ſich ſelbſt gahr und weich gekocht, alsdenn wird erſt das Mus von dem Durchgeſtrichenen in die Schüſſel angerichtet, das Fleiſch ordentlich darüber geleget, und gehörig garniret zur Tafel getragen. So läſſet ſich auch eine ſchmackhaffte Carbonade, ingleichen Cotelette daraus machen. Der Schlägel oder die Schöps-Keule kan mit dicken Speck-Schnitten, ſo mit Pfeffer und Saltz wohl gerieben, geſpicket, geſotten, eine kurtze Brühe daran gethan, und alſo gantz angerichtet werden. Eine ſolche Keule kan auch in eine Paſtete geſchlagen, und vor die, ſo Belieben darzu haben, ein wenig Knoblauch daran gethan werden. Der Rückgrad, die Hinter-Viertel gantz, oder die Keulen abſonderlich, wie auch die Schultern; werden gebraten mit Salbey, mit Sardellen oder mit Knoblauch, geſpickt. Die Schultern und Keulen werden auch folgender Geſtalt zugerichtet: Nachdem ſie gebraten, wird die Haut bis an das Gelencke abgelöſet, das Fleiſch von den Knochen gethan, mit Rind-Fett oder Speck, Peterſilie, Zwiebeln, Saltz und Gewürtz klein gehacket, das Gehäcke wieder um die Knochen geleget, und die Haut darüber gezogen, da es denn entweder alſo in die Schüſſel geleget, und eine gute Brühe daran gegoſſen, oder wohl verbunden in einem Topff gethan, in guter Fleiſch-Brühe mit Rüben aufgekocht, und, wenn die Brühe wohl eingeſotten, angerichtet, oder auch ohne Rüben mit einer andern Brühe abgemacht werden kan. Die Schöpſen-Köpffe ſind ein ſchlecht Eſſen, die Zungen aber deſto niedlicher. Man kan ſie, wenn ihnen die Haut abgezogen, ſpalten, auf dem Roſt braten, und eine Brühe mit Weinbeer-Safft daran thun; oder gantz mit Morgeln und Kalbs-Würſtlein gedämpfft kochen; oder in eine Paſtete ſetzen. Die Nieren oder Geilen der verſchnittenen Lämmer werden geſpalten und gedämpfft oder geprägelt, oder auch mit Hahnen-Kämmen in eine Paſtete geſchlagen. Die Schaaf-Bocks-Nieren können in Scheiben zerſchnitten, und entweder mariniret, oder wenn ſie eine Weile in Pfeffer und Saltz gelegen, in Nonnen-Teig getunckt, oder mit Mehl beſtreuet in Butter gebacken werden. Die Füſſe läſſet man, wenn ſie gahr gekocht, kalt werden, und mariniret ſie mit Eßig, Saltz und Pfeffer; man pfleget ſie auch, wenn die gröſſere Knochen heraus genommen werden, zu fricaßiren, oder mit Muſcaten-Blüthen zu kochen, oder in eine Papier-Paſtete zu ſchlagen, oder auch zu backen.

Schöſſer, ſiehe Amts-Schöſſer, it. Schoß.

Schößling, ſuche Schoß.

Scholle, ſiehe Halbfiſch.

Schooß, heiſſet das lappichte und dünne Stücke Fleiſch am Rinde, ſo noch unter dem Lappen hänget. Und

Schooß-Ribben, die mit Fleiſch bewachſenen Ribben, ſo aus dem Schooſſe des Rindes gehacket werden.

Schoppe, iſt in denen am Rhein-Strohm gelegenen Landen ein Wein-Maaß, derer zwey eine Kanne machen. Jn Schwaben iſt es der vierte Theil eines Schenck-Maaſſes.

Schoppen, Schopffen oder Schupfe, iſt bey einem Land-Gute ein ziemlich weitſchichtiges Gebäude, darinnen Wagen, Pflüge, Egen, Wieſen-Schleppen, Ege-Schlitten ꝛc. auch Brenn-Holtz, und anders trocken ſtehen und liegen können. Die erſtern heiſſet man Wagen-Schoppen, die andern aber Holtz-Schoppen. Bey Ziegel-Scheunen hat man Ziegel-Schoppen, darein die geſtrichenen Mauer-Steine geſetzet, und darinnen getrocknet werden.

Schorff, iſt ein Zufall, der aus übler Diſpoſition des Geblüts bey denen jungen Kindern herrühret, welches man auch den Anſprung zu nennen pfleget, davon dieſes Wort nachzuſchlagen.

Schorſtein, Feuermäuer, Schlot, iſt eigentlich eine Röhre von Mauerwerck, welche durch das Haus zum Dach hinaus gebauet iſt, den Rauch dadurch auszuführen, ob

man wohl auch, iedoch unrecht, einen von Holtz und Bleichwerck gemachten Rauch=Schlot ſo nennet, dergleichen die Bauer=Häuſer noch an vielen Orten haben. Bey den Schorſteinen hat man ſonderlich darauf zu ſehen, daß ſie keine Feuers=Gefahr bringen, wohl ziehen, oder den Rauch aus dem Gebäude führen, und keinen Uibelſtand in dem Haus, und auſſer demſelben an dem Dache verurſachen. Des erſtern wegen müſſen ſie gantz durchaus von gebackenen Steinen gemacht, und allenthalben wohl verſtrichen ſeyn, auch nirgend unmittelbar einiges Holtzwerck berühren; daher ſoll man, wenn ſie an oder über einen Balcken geſchleiffet werden, allezeit ein dickes Futter von Leimen darzwiſchen ſchlagen, damit nicht, wenn etwa der Rus inwendig brennend würde, die Hitze der Steine den Balcken anzünde. Das andere zu erhalten, muß nicht nur unten der Schorſtein=Mantel und Rauch=Fang genugſame Weite und Lufft haben, den Rauch zu empfangen, und der Schlund hinwiederum enge gefaſſet ſeyn, daß der aufſteigende Rauch ſich daſelbſt concentrire, und, nach aller flüchtigen Cörper Art, in der Enge einen ſtärckern Trieb gewinne, ſondern es ſoll auch der Schorſtein oder die Feüermauer höher hinauf allmählig etwas weiter werden, und zwar auf zwantzig Fuß Höhe etwan um einen Zoll, damit der Rauch, wenn er in ſeiner Bewegung ſchwächer wird, ſich deſto freyer und leichter durch die Lufft hinaus winden könne. Zwey Feuer müſſen nicht in eine Röhre rauchen, doch kan der Rauch aus einem Ofen, der aus der Küche geheitzet wird, zugleich mit dem Rauch von dem Herd gar wohl aufſteigen: Wo mehr denn ein Rauch in eine Feuermauer zuſammen geführet, müſſen ſie durch Zungen von einander geſondert werden: Wenn der Schorſtein nicht durchaus gerad aufgehet, ſondern etwas geſchleifet wird, ſo ziehet er beſſer. Zu oberſt muß er über das Dach hinaus, und wo ein höheres Dach mit dabey ſtehet, auch über daſſelbe reichen. Ein Schorſtein muß ferner wohl gegründet ſeyn, und nicht auf bloſſen Balken ſtehen: Wenn er inwendig rund, oder lang=rund, auswendig aber viereckig angeleget wird, bekommt er mehrere Stärcke, es müſſen aber die Ziegelſteine hierzu eigen geformet werden. Den Uibelſtand der Schorſteine, ſo wohl in dem Haus, als an dem Dach zu verhüten, ſoll man ihnen eine ablange Vierung geben, weil ſie ſodenn weniger hindern werden; man ſoll ſie auch, wo dicke Schiede=Mauren ſind, innerhalb derſelben verſtecken, ſonſten aber geſchicklich in die Zimmer einrücken, und ſolche nebſt denen Vertieffungen, ſo ſie an den Seiten, wo ſie ſtehen, machen, auf das ſauberſte verkleiden, daß man keine Ungleichheit an der Wand gewahr werde; und kan man die leeren Plätze hinter der Verkleidung zu Schräncken anwenden. Um des auswendigen Wohlſtandes willen ſollen die Schorſteine zum Forſt hinaus, und wo derer mehr ſind, in ebenmäßiger Weite unter einander, und von beyden Enden des Daches gleich abſtehen. Nichts ſtehet ſchändlicher, als wenn die Schorſteine auſſen an der Wand des Hauſes, oder gleich bey dem Anfang des Daches, hinauf geführet werden, da man ihnen um des Zugs und der Feuers=Gefahr willen eine ungeheure Höhe geben, und ſie mit eiſernen Stangen an das Dach befeſtigen muß, wo ſie anders von ſtarcken Winden nicht ſollen niedergeworfen werden.

Schoß, iſt ein alter deutſcher Nahme, womit man diejenigen Abgaben belegete, welche man von Häuſern, Gütern oder Gewerben ehemahls nur als ein Zuſchuß zu denenjenigen Einkünfften, die denen Obrigkeiten zum Behuf derer zum gemeinen Weſen nöthigen Ausgaben bereits angewieſen waren, zu geben verwilligte, und die endlich beſtändige Abgaben wurden. Daher der Bürger=Schoß auch noch in denen Städten kommt. Es ſind die erſten Anfänge von Steuern. Denn als auch dieſer alte Schoß endlich nicht zureichete, ſo muſte noch mehr Bey=Steuer oder Contribution, und zwar anfänglich nur auf gewiſſe Zeit vom gantzen Lande aufgebracht werden. Von dem Worte Schoß hat auch eigentlich ein Amtmann oder Bedienter, welcher aus einer gantzen Pflege oder einem gantzen Amte, darein die Kreiſe oder Provintzien eingetheilet wurden, dieſen Schoß und Abgabe einnahm, den Nahmen eines Amt-Schöſſers, oder wenn er nur über einen adelichen Gerichts=Bezirck dieſerwegen mit beſtellet war, eines Schöſſers bekommen.

Schoß, Schößling, iſt ein junger Zweig an einem Baum. An den ſchwachen Obſt-Bäumen müſſen alle kleine Schoſſe, ſie mögen getragen haben oder nicht, abgeſchnitten werden. Die äuſſerſten Spitzen der Schoſſe, welche im Auguſto hervor kommen, ſind faſt niemals was nutze, und zu verwerffen; man kan ſie leichte erkennen, weil ſie von den übrigen an der Farbe unterſchieden ſind. **Neben=Schoſſe, Waſſer=Schoſſe oder Waſſer=Reiſſer** ſind diejenigen, welche nicht auf dem Schnitte des vorigen Jahres, ſondern anderwerts hervor treiben, oder, wenn ſie ja auf einem ſolchen Schnitte, und auf einem guten Zweige hervor ſchieſſen, ſo ſind ſie doch entweder dick und ſtarck an dem Orte, wo ſie dünne ſeyn ſolten, oder ſind ſtärcker, als ihre Stamm=Zweige, welches auf eines hinaus kommt. Ihre platte Augen ſtehen weit von einander, und dieſe Aeſte ſind dem Baume zu nichts nütze, dahero man ſie, ſo bald man deren anſichtig wird, ohne ſorgfältige Beobachtung der Zeit mit einem ſcharfen Meſſer abſchneiden ſoll; es wäre denn, daß dergleichen Schoſſe eine ledige Stelle bekleiden, und keinen Schaden thun könten.

Schoß=Balg, iſt derjenige Theil an dem Halme des Roggens, Weitzens, Dinckel oder Gerſte, darinnen die Aehre, ehe ſie her-

vor

vor kömmt, verborgen stecket. Bey der Weitzen-Schräpffe, so wohl als bey dem Schräpffen des andern Getraides muß man sich in Acht nehmen, daß man mit der Sichel nicht zu tieff komme, und dadurch an den Schoß-Bälgen Schaden verursache.

Schoß-Banck, ist eine lange höltzerne mit einer Lehne versehene Banck, auf welcher etliche Personen zugleich sitzen können. Siehe Bäncke.

Schoß-Reben, heisset eine junge Rebe am Weinstock, welche aus dem alten Holtze herwor wächset, und das erste Jahr gemeiniglich nur blosse Blätter ohne Früchte bringet.

Schossen, heisset bey den Feld- und Garten-Früchten so viel, als Halmen oder Stengel gewinnen. Von dem Korne saget man, daß es vierzehen Tage schosse, vierzehen Tage blühe, vierzehen Tage körne, vierzehen Tage milche, und vierzehen Tage reiffe. Das frühzeitige Schossen des Salates kan durch Besprengen mit laulichem Regen- oder Teich-Wasser, sonderlich bey einfallender Hitze und Dürre, oder auch durch Auflegung eines Stückes vom Dach-Steine verhindert werden.

Schote, wird die grüne Frucht von Erbsen genennet, deren vornemlich zweyerley sind: Nemlich die gemeine oder Feld-Schoten, und die Stengel- oder Zucker-Schoten. Beyde Arten, ie jünger sie sind, ie besser sind sie. Unter den Zucker-Schoten sind die besten die Holländischen, so lange, breite und krumme Hülsen haben. Die Schoten werden nicht nur gantz, als ein Zugemüse gekocht, und verspeiset, sondern auch, wenn sie ausgehülset, das ist, die Erbsen von denen Schoten abgesondert, an vielerley Essen, als Schollen oder Halb-Fische, gesaltzene Hechte, junge Hüner, Tauben und dergleichen verbrauchet. Die Zucker-Schoten pfleget man auch rohe, als ein frisches Obst mit andern Früchten aufzusetzen. Siehe Erbsen.

Schoten-Dorn, (Egyptischer) ist ein Stauden-Gewächse mit holtzigen Zweigen, die hin und wieder mit spitzigen Stacheln versehen sind. Seine Blätter sind lang, zart, und gleich als aus vielen Blätlein gegen einander zusammen gesetzet. Er blühet mehrentheils gelb. Die Frucht ist ein süsser und wohlschmeckender Kern, den kleinen Bohnen gleich, so in langen Schoten sitzet. Dieselbe wird aus der Fremde verschrieben, und bey uns eine Staude daraus gezogen, die in zwey Jahren zur Blüthe kommt, welche gelb und wohlriechend ist.

Schotten, siehe Molcken.

Schräpffen, ist eine Cur krancker, besonders aber von dem Brand angegriffener Bäume, welche an der Rinde ausdorren, aufklaffen und schwartz anlauffen. Es wird solches folgender Gestalt verrichtet: Man fasset ein scharffes und subtiles Pfropff-Messer zwischen die zween vordersten Finger, daß nur die Spitze hervor stehe, machet damit einen Riß den Stamm hinab, von den Aesten an, bis an die Wurtzeln, und zwar also, daß man nur die äusserste Rinde zertheile, aber ja nicht die inwendige grüne Rinde durchschneide, oder gar das Holtz verletze. Es muß dieses Schräpffen an der Seite geschehen, wo der Baum die wenigste Sonne hat, und also an der Abend- und Mitternacht-Seite eines Baumes, im Frühjahr, ehe noch der volle Safft in den Bäumen ist, und zwar im April oder May, im vollen Monden, und gegen Abend geschehen; wiewohl es auch einige im Fall der Noth im Augusto und September zulassen, aber dadurch den Baum in Gefahr setzen, daß die Kälte durch den Riß hinein dringen, und Schaden verursachen kan. Durch dieses Schräpffen bekommt der Safft Lufft, und der Baum eine neue Rinde. An einem grossen Baume kan man solcher Risse viere, an einem mittelmäßigen und kleinen aber nur zween machen, welches auch gesunden Bäumen nützlich ist, und zur Præservation dienet. So lassen sich auch dadurch die höckerichten Bäume gerade ziehen, wenn sie nemlich an den Orten, wo sie eingebogen, behutsam geschräpffet werden.

Schräpffen, heisset auch die Spitzen eines und des andern Getraides, wenn solches im Frühling allzu starck oder zu geil wächset, oben mit der Sichel abschneiden. Vornemlich geschiehet dieses Schräpffen an dem Weitzen, welcher sich gerne zu überwachsen, und lager zu werden pfleget; man muß aber solches mit aller Bescheidenheit vornehmen, und mit der Sichel nicht zu tieff kommen, auch zu rechter Zeit, wenn er in die Kiele treten will, wieder aufhören, damit der Schoß-Balg nicht verletzet werde. Wenn heisse dürre Frühlinge sind, soll man den Weitzen nicht schräpffen, denn so ferne solches geschiehet, thut die Hitze den Wurtzeln nachmals sehr wehe, daß er gar bleich und fahl, und offtmals im Kielen stecken bleibet, auch gar kurtz von Aehren und Halmen wird; er pfleget auch sodenn den Brand gar leichte zu bekommen. Das Schräpffen des Korns muß ingleichen vorsichtig geschehen: Weil die Aehren nicht so tieff als beym Weitzen im Halme stecken; dahero man solches Schräpffen allein auf denenjenigen Plätzen, wo die Saat sehr geil und tieff stehet, vorzunehmen hat. Die Winter-Gerste hat das Schräpffen selten nöthig; hingegen pfleget man die Sommer-Gerste, wo es sehr geil Erdreich hat, mit behöriger Vorsicht, gleich dem Weitzen, zu schräpffen, auf mittelmäßig- und geringen Feldern aber mag es ohne Schaden nicht geschehen.

Schragen, wird an einigen Orten ein Stoß Scheit- oder Brenn-Holtzes genannt, welcher drey Clafftern hält, und neun Ellen lang und drey Ellen hoch gesetzet ist.

Schragen, heisset man auch das aus Latten zusammen gesetzte Gestelle, worauf bey dem Backen

Backen der Back-Trog zum Einmachen des Mehles pfleget geſtellet zu werden; dieſes Gerüſte beſtehet aus zweyen nach der Rundung des Troges ausgeſchweifften Stücken Pfoſten, welche an beyden Enden mit langen Stangen, wie nemlich die Länge des Back-Troges erfordert, zuſammen verbunden, und mit eben dergleichen hohen Füſſen verſehen ſind.

Schranck, iſt ein Zeichen, woran der Hirſch in der Fährde erkannt wird. ſ. Schrencken.

Schranck, Schrein, ingleichen Köthe, iſt ein groſſes, mittelmäßiges oder kleines, auf mancherley Art und Façon mit Fachen und Schub-Läden verſehenes Behältniß, worein man in der Wirtſchafft nicht nur allerhand kleine Mobilien, Geld, Schriften, Geſämig, die täglichen Victualien ꝛc. ſondern auch inſonderheit das Frauenzimmer ihre Sachen, Wäſche, Kleider, Koſtbarkeiten zu verſchlieſſen, und in ſelbigen zu verwahren pfleget. Sie ſind entweder ſchlecht oder auch mit ſaubern Holtz fourniret und ausgelegt, gebeitzet, oder lackiret. Die fournirten und gebeitzten werden mit einem Wachs-Lappen gebohnet und abgerieben, daß ſie recht hell und ſpiegelnd ausſehen. Sie bekommen ihre beſondere Benennung nach ihrem Gebrauch, dahero giebt es Kleider-Wäſch- und Speiſe-Schräncke u. ſ. f. Man hat auch deren einige, die auf einen erhöheten Fuß geſtellet und alſo abgetheilet ſind, daß verſchiedene verborgene Fache, nebſt alle dem, was man etwa bey der Schreiberey benöthiget, angebracht, und die Thüre, mit welcher alle Fache verſchloſſen werden können, wenn ſie ſich unterwerts aufſchläget, zugleich einen Tiſch abgiebt, daran man beqvem ſchreiben kan; dahero pfleget man auch dergleichen einen Schreib-Tiſch zu nennen. Sonderlich iſt in der Landwirtſchafft der Eß- und Brot-Schranck bekannt, und ein ſehr nützliches Behältniß, ſeine Ordnung zu halten, das Brot und dergleichen zu verſchlieſſen und zu rechter Zeit heraus zu geben und dergleichen.

Schrauben-Fäßgen, iſt ein kleines etliche Maaß haltendes reinliches Fäßgen, insgemein aus ſchwartz-gebeitzten und weiſſen Dauben wechſels-weiſe zuſammen geſetzet, mit zinnernen oder auch kupffernen etwas breiten Reiffen beſchlagen, und oben am Spunde mit einer ſaubern zinnernen Schraube verſehen, welche nicht nur oben einen geraumen Rincken hat, dieſe damit auf und zuzuſchrauben, und das gefüllte Fäßgen daran deſto beqvemer zu tragen, ſondern auch zuweilen einen noch mit einem wohlpaſſenden Deckel verwahret iſt, damit das darein gegoſſene Bier im Tragen nicht ſo leichte durch die Schraube heraus ſickern könne. Unten befindet ſich an einer Daube ein ausgeſchnitzter Fuß, daß dergleichen Fäßgen vor ſich darauf ſtehet, und nicht herum waltzet.

Schrecke, ſiehe Schnerff.

Schrecken, iſt ein mit Furcht, unangenehmer Einbildung und Erinnerung eines ehemaligen Ubels verknüpffte hefftige Empfindung der Unluſt, über ein unverſehenes Ubel, ſo uns wircklich trifft, oder doch unſerer Meinung nach gleich treffen wird. Dieſe Gemüths-Bewegung iſt bey vielen Leuten, ſonderlich denen die von ſchwachem Verſtande, ſchlecht geſetzten Gemüthe und zärtliches Leibes ſeyn, öffters von ſehr betrübten Wirkungen, theils in den Menſchen, deſſen Leibe, deſſen Sinnen und dem Gebrauch der Sinnen, in der Geſundheit und ſo fort, theils aber auch auſſer ihm in ſeinen wirtſchafftlichen Geſchäfften, in Verhütung vieles Schadens, in der nöthigen Vorſicht und dergleichen. Wo nun viele Wirtſchafften auf einmal in groſſes Schrecken verſetzet werden, da iſt die Wirckung und Verwirrung gemeiniglich deſto gröſſer. Man verhütet daher in wohlbeſtellter Policey, ſo viel möglich, das Schrecken gantzer Städte, Dörffer und Gegenden, oder macht allerhand Anſtalten vorher, denen Wirckungen vorzukommen, z. E. bey Feuers-Gefahr. Und ein Hauswirt thut wohl, wenn er ſich und die Seinigen in den Stand zu ſetzen bemühet, nicht ſo leicht zu erſchrecken. Iſt es aber ja geſchehen, ſo müſſen zärtliche Perſonen zur Præſervation etwan ein niederſchlagendes Pulver nehmen.

Schreckenberger, iſt eine Müntze in Sachſen, welche vor dieſem drey Meißniſche oder gute Groſchen gegolten, nunmehro aber auf viertehalb gerechnet wird. Sie hat ihren Nahmen von dem bey Annaberg gelegenen ſo genannten Schreckenberg empfangen, und iſt zur Zeit Chur-Fürſt Friederichs des Weiſen gepräget worden, und ob wohl des Gepräges wenig mehr zu finden, ſo wird doch die Müntz-Rechnung im Handel und Einkauff unter dem gemeinen Mann noch bisweilen beybehalten.

Schreibe-Federn, darzu werden die ſtärckſten Feder-Kiele aus den Flügeln der Gänſe, wie auch der Schwane, der Welſchen-Hüner, it. der grauen Raben genommen, die erſten werden gezogen, und ſodenn mit dem Feder-Meſſer geſchnitten. Das Ziehen der Kiele geſchiehet folgender Geſtalt: Man ſteckt einen ieden Kiel in ſiedend Waſſer, heiſſen Sand oder Aſche, daß er weich werde, iedoch nicht verbrenne, hält alsdenn den Kiel, welcher den Rücken unter ſich gekehret haben muß, in der lincken Hand auf dem mit einem wüllenen Lappen bedeckten Knie, drückt mit einem Meſſer oben auf den Anfang des Rohrs, und ziehet alſo den Kiel rückwarts drunter weg, ſo ſtreiffet ſich das äuſſerſte Häutlein davon ab, von dem Zuſammen-Drücken aber entſtehen durchſichtige Striemen, und die Spulen werden dadurch in etwas gehärtet.

Schreib-Tiſch, ſiehe Schranck.

Schrencken, oder das Geſchrencke iſt bey der Jägerey eines von denen vornehmſten Zeichen mit,

mit, wodurch ſich ein Hirſch in der Fährde vor einem Thiere erkennen und unterſcheiden läſſet. Dieſes Zeichen macht der Hirſch, wenn er trabet und ſachte gehet, da denn die Fährde weit auf die rechte und lincke Hand gehet. Die Urſache deſſen iſt, daß die Hirſche breit von Bruſt und Creutz, die Thiere aber ſchmäler ſind, und alſo nicht ſo weit ſchrencken können, als jene.

Schrentz, ſiehe Papier.

Schrepffen, ſuche Schräpffen.

Schreyen, nennet man es, wenn ein Hirſch in der Brunſt brüllet.

Schrimpff, Frucht-Schrimpff, ſiehe Boden-Riß.

Schritt, iſt insgemein eine Weite von zwey oder drittehalb Schuhen, ſo weit man nemlich im Gehen mit einem Fuß vor dem andern tritt; vor einen geometriſchen Schritt aber wird insonderheit eine Weite von fünff Rheinländiſchen Schuhen gerechnet. Bey der Jägerey ſtellet man die Tücher und Netze nach einfachen oder gedoppelten Wald-Schritten; und wird ein einfacher Wald-Schritt, vor drittehalb Schuh, ein gedoppelter aber vor fünff Schuhe genommen. Alſo muß ein Jagd-Tuch, welches achtzig gedoppelte, oder einhundert und ſechzig einfache Wald-Schritte ſtellen ſoll, zwey hundert Ellen lang ſeyn.

Schritt-Schuhe, ſind kleine höltzerne und mit Stahl unterlegte Kuffen, ſo man an die Füſſe feſt anſchnallet, und damit auf dem Eiſe, gefrornen Waſſern, Teichen, Seen ꝛc. viel weiter als mit Pferden in weniger Zeit fortfahren kan. Hier zu Lande braucht man ſie ſelten, als nur zur Luſt. In denen Nordländern aber ſind ſie gewöhnlicher.

Schröpffen ſiehe Schräpffen.

Schröter, Berner, iſt ein fliegendes Ungezieſer, oder Art eines groſſen Käfers, mit Hörnern, welche dem Gehörne eines Hirſchen gleich kommen. Er bedienet ſich ſolcher, etwas damit zuſammen zu klemmen oder zu kneipen, denn er kan ſolche, weil ſie beweglich, von einander und wieder zuſammen thun. Das Weiblein hat gantz kleine Hörner, iſt auch ſonſten nicht ſo groß, als das Männlein. Ihre Flügel liegen unter zwo harten Kirſch-braunen oder ſchwartzen Schalen, ſo ihnen gleichſam zum Futteral dienen, und welche ſich von einander thun, wann ſie fliegen wollen. Ihre Nahrung beſtehet in einer gewiſſen Feuchtigkeit, welche von den Eichen abflieſſet, und von ihnen mit der Zunge aufgelecket wird.

Schröter, werden diejenigen genannt, welche Wein oder Bier, gegen ein gewiſſes Lohn, in die Keller bringen, und dazu ihre groſſen Seile, Bäume, Rollen und Schrot-Leitern haben, mit welchen ſie die Fäſſer bezwingen, und an Ort und Stelle ſchaffen können.

Schrot oder Hagel, ſind Körner von Bley gegoſſen, womit man nach allerley kleinen Wildpret und Vögeln ſchieſſet. Die Schrote recht zu gieſſen, dazu gehöret folgender Vortheil: Man läſſet eine küpfferne Schüſſel, am Boden mit Löchern, gröſſer oder kleiner, nachdem man die Schrote haben will, verfertigen, und richtet ſie über ein mit Waſſer angefülltes Gefäſſe, zerläſſet hernach das Bley, alſo daß es nicht gar zu heiß werde, und ſtreuet darüber klein gepülvertes gelbes Auripigment, daß es darauf verbrenne, ſo läutert ſich das Bley, und dieſes wiederholet man etliche mal. Den oben auf dem Bley verbrennten Schaum nimmt man herab, und füllet die kupfferne Schüſſel, eines qver Fingers hoch, ſo kan das Bley nicht ſo ſchnell durchfallen. Wenn nun das alſo geläuterte Bley abermal recht flüßig zerlaſſen iſt, wird es allgemach in die Schüſſel gegoſſen, ſo fallen die Schrot-Körner fein rund in das Waſſer. Oder man nehme eine durchlöcherte eiſerne Schmeltz-Kelle, thue das Bley hinein, und Kohlen oben darauf, laſſe es alſo ſchmeltzen, und in Waſſer, darauf Baum-Oel ſchwimmet, abtrauffen. Oder man zerlaſſe Bley, reinige es wohl, gieſſe es in eine Mulde, die mit Kreide oder Wachs wohl ausgeſtrichen, ſchwinge es in derſelben, ſo giebt es ſich zu Körnern, die hernach durch einen blechernen Durchſchlag geſiebet, gleichförmig geſondert werden. An ſtat der Mulde kan man eine höltzerne Büchſe mit einem Deckel nehmen, damit man ſich nicht ſo leichte verbrennet.

Schrot oder Ohs, heiſſet auch das grob gemahlene Getraide, welches nur einmal in der Mühle aufgeſchüttet worden. Man brauchet es gemeiniglich zur Vieh-Maſt, und denn wird nur das geringſte Getraide an Roggen, Weitzen, Gerſte, Haber, Erbſen, Wicken, Bohnen und Heide-Korn darzu genommen. Von recht getrockneten oder gedörrten Eicheln wird auch Schrot vor die Schweine gemacht. Zum Brantewein-Schrot, deſſen man ſich zum Brantewein-Brennen bedienet, wird beſſer Getraide, als zum Futter-Schrote genommen.

Schrot-Eiſen, ſiehe Baum-Meiſſel.

Schroten, heiſſet das Getraide, Maltz oder Eicheln nur einmal von der Mühle lauffen laſſen. Es wird auch Brechen genennet. Die Müller pflegen die Eicheln nicht gerne zu ſchroten, weil ſie viel Mühe damit haben müſſen.

Schrot-Leiter, beſtehet aus zweyen glatt gearbeiteten ſtarcken Leiter-Bäumen, welche nur mit zweyen Sproſſen oder Riegeln zuſammen gehänget und dergeſtat befeſtiget ſind, daß man auf ſelbigen die Bier- und Wein-Fäſſer, ſo man vorhero mit dem Schrot-Seile behörig umſchlungen, gemächlich in die Keller laſſen, oder auch aus ſelbigen herauf ziehen könne. Die Schrot-Leitern wollen, ſo offt ſie gebrauchet werden, mit fettem Zeuge, Speck-Schwarten, Talche, und dergleichen wohl geſchmieret ſeyn, daß die Fäſſer beqvemer darauf fortrutſchen, und die Schrot-Leitern nicht ſo geſchwind abgenutzet werden mögen.

Schrot-Säge, iſt eine groſſe und lange mit zweyen höltzernen Hand-Griffen verſehene

bene Säge, welche an dem untern Orte, wo ihre groſſen Zähne ſtehen, nicht gerade, ſondern etwas gerundet iſt; ſie wird auch Baum-Säge genennet, und von denen Holtz-Schlägern, Zimmer-Leuten, Müllern ꝛc. ſtarck gebrauchet.

Schub-Karren, ſiehe Radeberge.

Schuh, Werck-Schuh, Fuß, iſt ein Maaß, deſſen ſich verſchiedene Künſtler und Handwercker bedienen. Ein Schuh wird in zwölff Zoll getheilt, ob gleich die Schuhe nicht einerley Länge haben. Ein geometriſcher Schuh iſt um beſſerer Bequemlichkeit im Rechnen willen in zehen Zolle getheilt. Der Nürnberger Schuh hält richtig eine halbe Nürnberger Elle, wie auch der Leipziger Schuh die juſte Helffte einer Leipziger Elle iſt. Sechzehen Nürnberger Stadt-Schuh machen eine Ruthe daſelbſt, und funffzehen Schuh zween Zoll Leipziger Maaß eine Leipziger Ruthe. Zwölff Rheinländiſche Schuh machen eine Rheinländiſche Ruthe. Siehe zu mehrer Verſtändniß den Artickel Zoll.

Schuh, heiſſet nicht nur die einem ieden ſehr wohl bekannte gewöhnliche Bekleidung derer Füſſe an den Menſchen; ſondern man nennet auch alſo das hornige Weſen an dem Rind- Schaaf-Schwein-Vieh und dergleichen, nicht weniger die harte Haut an den Füſſen einiges Feder-Viehes als Gänſe, Enten u. ſ. f. Dieſes läſſet ſich, nachdem die Füſſe in ſiedendes Waſſer eine Zeitlang gehalten worden, gar leichte abſtreiffen. Die Schuhe der Menſchen ſind übrigens verſchieden. Die ledernen ſind die gemeinſten. Man hat aber auch Baſt- item Filtz-Schuhe. Und in Weſtphalen bedienet ſich das gemeine Volck derer höltzernen, aus dem gantzen gemachter, und ausgehöhlter Schuhe oder Schlorffen.

Schuhu, ſiehe Eule.

Schüpffe oder Schüppe, iſt eine flache etwas muldig geſchmiedete eiſerne Schauffel, mit einem ſtarcken höltzernen Stiel, womit man den kurtzen Miſt, Sand und Erde aufzuladen, auch die Steige in denen Gärten gleich zu machen, und von Unkraut zu ſäubern pfleget. Sie wird auch zum Gräben-Heben und andern Arbeiten mehr gebraucht.

Schüſſel, iſt ein rundes, mit einem tieffen Boden und plattem Rande verſehenes, und entweder von Silber, Zinn oder Thon verfertigtes Gefäſſe, worinnen die Speiſen aufgetragen werden. Sie ſind von verſchiedener Gröſſe. Die groſſen nennet man Potagen-Schüſſeln, ingleichen auch Gang- und Braten-Schüſſeln.

Schüſſel-Hechte, heiſſet man die mittlere Gattung der Hechte, welche weder zu groß noch zu klein und vor die beſte gehalten wird.

Schüſſel-Koch, iſt eine gebackene Milch-Speiſe, welche folgender Geſtalt verfertiget wird: In anderthalb Nöſſel gute Milch qvirlt einen Eß-Löffel Mehl, ſchlaget darnach zehen Eyer drein, und qvirlts zuſammen klar ab,
ſchüttet ferner noch ſechs Loth Zucker, un
nach Belieben einen Eß-Löffel Roſen-Wa
ſer drein. Wenn dieſes geſchehen, machet e
nen Krantz von Teig, etwa ein paar qv
Finger hoch um diejenige Schüſſel, dara
er kommen ſoll, gieſſet die abgerührte Mil
hinein, ſetzet ſolche in einen darzu geheitzt
Back-Ofen, der nicht gar zu heiß iſt, laſſ
ſie abbacken, und beſtreuet ſie beym Anric
ten mit Zucker.

Schüſſel-Paſtete, ſiehe Paſtete.

Schüſſel-Ring, Hohl-Ring, iſt ein rund
von Silber, Zinn, Kupffer oder Meßing g
dreheter und durchbrochener Krantz, entwed
platt, oder auf drey Knöpffen ruhend, wo
auf die Schüſſeln geſtellet werden, das Tiſc
Tuch rein zu halten; ingleichen andere Schü
ſeln, wenn etwa der Raum auf dem Tiſc
nicht übrig, um ſo viel beſſer unter die
Schüſſel, ſo auf den Ring ſtehet, ſchieben z
können. Leute, die nicht gerne viel aufwer
den wollen oder können, und doch die Rein
lichkeit lieben, pflegen dergleichen von ge
ſchälten Weiden ſauber geflochtene Schüſſel
Ringe zu haben. Heut zu Tage bediene
man ſich auch, wegen der Reinlichkeit, de
rer geflochtenen Stroh-Teller, die man da
unter leget. Der Schüſſel-Ring gehöret un
ter das Heer-Geräthe.

Schütt-Boden, ſiehe Getraide-Bo
den.

Schütte, heiſſet ein Bund lang Stroh, wel
ches von denen ausgedroſchenen Korn- ode
Weitzen-Garben geſammlet, und in ein Stroh
Seil gebunden wird. Funffzehen Schütte
machen eine Mandel, und ſechzig ein Scho
Stroh.

Schütte-Gabel, iſt eine höltzerne ſelbſt ge
wachſene Gabel, mit zweyen oder dreyen En
den, womit das ausgedroſchene Krumm-Stro
auf der Scheun-Tenne aufgeſchüttelt wird
die darinnen hängen gebliebene Körner herau
zu bringen.

Schütten-Stroh, heiſſet das lange Ro
gen- und Weitzen-Stroh, ſo in Schütten g
bunden wird. Man brauchet ſolches zum H
ckerling, inſonderheit aber das erſtere, zu D
ckung derer Schob-Dächer, zu Bändern od
Stroh-Seilen in der Erndte, zu Stroh-Deck
in Gärten, zu Unterlagen in die Betten un
zu allerhand Stroh-Manufacturen und de
gleichen.

Schütze, heiſſet insgemein derjenige, der m
einem Schieß-Gewehr fertig umzugehen weiß
inſonderheit aber wird ein ſolcher Jagd-Be
dienter darunter verſtanden, welchem zwar ei
Reſier, iedoch an der Grentze, das überwechſeln
de Wildpret alldar fleißig wegzuſchieſſen, anb
fohlen worden. Man pflegt ſie deswegen me
ſtentheils Grentz-Schützen zu nennen, v
welche aber eigentlich die Forſt-Sachen nic
gehören; oder es werden auch derer Herre
von Adel, die nicht allezeit Juriſdictionem Fo
reſtalem haben, ihre zum Weid-Werck beſtel
te Leute Schützen geheiſſen oder genenne

we

weil gemeiniglich ihre meiſte Kunſt im Wild-Schieſſen beſtehet. Nur iſt zu bedauren, daß ihrer viele nicht eben allezeit erlernte Jäger-Purſche, der Billigkeit nach, dazu annehmen, ſondern meiſtens aus Menage ihre Unterthanen, Knechte, Laqveyen, Schneider, Leineweber, ja wohl gar Schäfer und Schaaf-Knechte gebrauchen, ſich aber dadurch bey genereuſen und die edle Jagd-Kunſt liebenden Gemüthern in ſchlechten Credit, ſo wohl, als ihr eigenes Intereſſe zum öfftern durch dergleichen Pfuſcher in groſſe Gefahr ſetzen. In denen Städten werden auch die, ſich nach der Scheibe und dem Vogel zu ſchieſſen übende jungen Bürger Schützen genennet, und gantze Compagnien in gewiſſer Ordnung davon aufgerichtet, von welcher Sache anderswo in dieſem Lexico ſchon gehandelt worden.

Schule, heiſſet im Garten-Bau ein Ort, da junge Obſt-Bäume aus Kernen gezogen, oder Wildlinge verſetzet, die zu gehöriger Zeit gepfropffet werden, und ſo lange darinnen ſtehen bleiben, bis ſie genugſam erwachſen, und anderswohin an eine bleibliche Stelle verſetzet werden können. Wie dergleichen Schulen anzulegen, ſiehe **Baum-Schule**.

Schule, iſt auch eine Geſellſchafft, ſo aus einem oder mehr Lehrern, und einem oder mehrern jungen erwachſenen und unerwachſenen, theils kleinen theils gröſſern jungen Leuten und Kindern beſtehet, und ſowohl den Unterricht, als die Zucht zum Zwecke hat. Daher ſie in hohe, groſſe, und kleine oder niedrige Schulen eingetheilet werden. Sie ſind entweder öffentliche oder Privat- und Haus- oder Winckel-Schulen. Die öffentlichen kleinen Kinder-Schulen ſind nicht nur eine äuſſerliche Kirchen- ſondern auch eine Policey-Anſtalt auf dem Lande, in denen Dörffern. In der erſten Abſicht ſollen darinnen die Kinder im Chriſtenthum unterrichtet, und dazu gebracht werden. In Anſehung der bürgerlichen Geſellſchafft aber ſollen die Kinder darinnen die zum gemeinen Leben allen nothwendigen Dinge, als Leſen, Schreiben, Rechnen, lernen, und zu einem ordentlichen äuſſerlichen Leben durch gehörige Zucht angeführet werden. Da aber die erſten Grund-Sätze der Wirtſchafft insgemein, und der Land-Wirtſchafft in und auſſer dem Hauſe, ſowohl in Geſchäfften des männlichen als weiblichen Geſchlechts, insonderheit ebenfalls allen zu wiſſen nöthig ſind, ſo ſolten auch die Kinder, und zwar nach Unterſcheid, auch dazu in ſolchen Schulen ſchon angeführet, überhaupt aber dieſe Schulen mit beſſern und geſchickten Lehrern, und dieſe zugleich mit beſſerer Verſorgung verſehen werden. Es fehlen überdem bey uns noch verſchiedene nöthige Arten von Schulen auch in denen Städten. Dahin die Kunſtwerck- und Handwercks-Schulen, ingleichen die Schulen vor ſolche, die nicht ſtudieren, gleichwohl aber auch nicht gemeine Leute werden wollen, it. vor kleine und erwachſene Kinder des weiblichen Geſchlechts von einiger extraction gehören. Von denen Fehlern und Verbeſſerungen des Schul-Weſens, ſonderlich der niedern Schulen kan man das X Stück n. IV, das XI n. V, das XIII n. VI, und ſonſt verſchiedene Stellen der Leipziger Sammlungen in Oecon. Polic. und Cameral-Sachen nachſehen. Denn gute Schul-Anſtalten ſind der Grund von guten Wirtſchafften.

Schuncken, ſiehe Schincken.

Schupffen, ſuche Schoppen.

Schupff-Lehn, heiſſen an etlichen Orten Güter und Aecker, welche auf gewiſſe Zeit ausgethan werden, ſo, daß der Grund-Herr ſie wieder einziehen kan, wenn er will. Werden auch Lehn-Erbe genannt.

Schuppen, ſiehe Schoppen.

Schuppen, heiſſen auch die hornigen glänzenden Schalen, welche gewiſſen Fiſchen, ſo daher Schuppen-Fiſche genennet werden, zur Bedeckung dienen, und auf ihren Leibern, wie die Ziegeln oder Schindeln auf den Dächern liegen. Die mit Schuppen verſehene Fiſche werden vor geſunder, als die glatten gehalten.

Schuppen, heiſſet denen Schuppen-Fiſchen mit einem ſcharffen Meſſer, welches man über den Leib derſelben vom Schwantz gegen den Kopff zu, flach hinführet, die Schuppen benehmen. Die Barben, Hechte und Karpffen, welche man trocken oder blau ſieden will, dörffen nicht geſchuppet werden.

Schur, ſiehe Schaaf-Schur.

Schurffen, werden von einigen diejenigen Pferde genannt, die gar nicht abgeben, ſondern ihre alten Zähne immer behalten. Dergleichen Pferde werden aber ſelten gefunden.

Schurr-Erde, ſuche Gaſſen-Koth.

Schurtz, heiſſet man den Rauch-Fang oder ſo genannten Schornſtein-Mantel, welcher darzu dienet, daß der Rauch auf dem Herd damit gefaſſet, und nach dem Schlund der Feuermäuer deſto leichter geleitet werde. Seine Weite und Form richtet ſich nach des Herdes Beſchaffenheit, doch muß er allen Seiten deſſelben etwas darüber vorragen. Seine Höhe von der Erde beträgt aufs meiſte drey Ellen. In den groſſen Küchen, wo manches mal der Herd mit allen vier Seiten frey ſtehet, pflegt man den Schurtz auf Bogen-Schlüſſe zu mauren, und alſo von Grund aus ſteinern aufzuführen, ſonſt aber wird er gemeiniglich mit Stackwerck ausgemacht, geklebet, übertünchet, und entweder zwiſchen zwey Wände eingeleget, oder nur mit einem Ende in die Mauer befeſtiget, und mit dem andern Ende vermittelſt ſtarcker eiſerner Stäbe an die Balcken gehangen. Ein Schurtz heiſſet auch ſonderlich bey denen Mägden und Weibesleuten auf dem Lande, wenn ſich ſelbige vermittelſt eines Schurtze-Bandes den Rock und die Schürtze aufbinden, damit ſie deſto beqvemer ihre Arbeit thun können. Darzu brauchen ſie nun ein

Schurtz-Band, davon ſiehe Aufſchürtzen.

Schuß, ſiehe Schieſſen.

Schuß-Pferd, ſuche Schieß-Pferd.

Schutz-Bret, nennet man dasjenige Bret, Stücke Pfoſte oder dergleichen, welches man dem Ausguß eines Waſſers entgegen ſtellet, und dadurch nicht nur verhindert, daß es nicht mehr an dieſen Ort laufft, ſondern auch, daß man vermittelſt deſſen den Fluß aufſchwellen und höher wachſend machen kan. Es hat demnach dergleichen ſeinen verſchiedenen Nutzen, wie bey den Wehren, Schleuſſen, Mühlen-Gerinne u. a. m. Und wird daher auch nach einer ieden Art beſonders zubereitet, wie es nemlich die Beſchaffenheit der Sache ſelbſt erfordert; bey den Schleuſſen werden dieſe Schützen, in Nieder-Sachſen aber an der Nord-See Klap-Pumpen genennet.

Schutt-Stall, heiſt bey einigen der Ort, wo das Vieh, ſo im Felde um verurſachten Schadens willen gepfändet worden, eingethan wird, bis der Herr deſſelben den Schaden gut gethan.

Schwabe, iſt ein fliegendes Ungeziefer, lang, ſchwartz, und in Geſtalt eines mittelmäßigen Käfers, ſo ſich in Gebäuden, ſonderlich aber in Mühlen und Becken-Häuſern gerne aufhält, und alles eßbare Zeug, ja ſo gar, wo ſie nichts anders finden, Schuhe und anderes Lederwerck anfrißt. Wenn man Bier in kleinen offenen Gefäſſen hin und wieder hinſetzt, ſo pflegen ſie ſich gerne bey der Nacht-Zeit darinnen zu fangen; die Gefäſſe müſſen aber tief, und nicht ſehr angefüllet ſeyn, damit ſie nicht wieder heraus kriechen können. Schieß-Pulver angezündet, hilfft auch.

Schwad, heiſt ſo viel Gras, als ein Mähder in ſeinem ordentlichen Schritt auf einen Hieb mit der Senſe abhauet. Man ſagt es auch von der Gerſte und dem Haber, wenn ſie mit der Senſe abgebracht werden. Wenn das Gras abgemähet iſt, werden bey gutem Wetter ſo gleich hinter den Mähdern her, die Schwaden zerſchlagen, das iſt, mit verkehrtem Rechen, oder dem Haupt des Rechens hin und her aus einander geworffen. Bey einfallendem Regen-Wetter aber muß man das Gras in Schwaden liegen laſſen, bis es ſich wieder ändert. Wenn die gehauene Gerſte in Schwaden beregnet wird, iſt es derſelben nicht ſo gut, als dem Haber, weil jene das Röſtens nicht ſo, wie dieſer vonnöthen hat.

Schwaden, ſiehe Himmels-Thau.

Schwämme, davon glaubt man insgemein, daß ſie weder aus Saamen, Wurtzeln, Kräutern noch Blumen beſtehen, und entſtehen, und daher nichts anders, als ein unvollkommenes Gewächs, oder eine überflüßige Feuchtigkeit des Erdreichs, der Bäume, oder anderer faulen Sachen wären. Um dieſer Urſach willen werden ſie auch eingetheilet in Erd-Baum- und Meer-Schwämme. Die erſten wachſen meiſtentheils auf dicken kurtzen Stielen, die mit wenigen Faſern an der Erde hangen, und einen runden, breiten, platten und ſpitzig zu lauffenden Kopff haben, ſind aber von keinem Beſtand, denn in ſieben Tagen wachſen und vergehen ſie, und kommen vornemlich häuffig hervor, wenns donnert. Es ſind aber nicht alle Erd-Schwämme eßbar, dahero machet man einen Unterſchied zwiſchen Küchen- und wilden Schwämmen. Die Küchen-Schwämme, welche nemlich zu eſſen taugen, ſind von gar verſchiedener Benennung, und wollen wir hier nur diejenigen Arten anführen, die hieſigen Ortes am bekannteſten, als da giebt es Morcheln, Heyderlinge, Rehlingen oder Ziegen-Bärte, Brätlinge, Eich-Schwämme oder Haſen-Oehrlein, Habicht-Pültze, Röthlinge, Roth-Häupte oder Stein-Pültze, Gehlichen und Leedlinge, Moos-Schwämme, Pfifferlinge oder *Champignons*, unter denen allen die Moos-Schwämme und Champignons die delicateſten und beliebteſten. Ob ſie nun ſchon, wie oben erwehnt, aus einer Fäulniß erwachſen, und folglich durchgehends ungeſund, ſo kan doch dieſem Ubel durch Butter und guter ſtarcker Gewürtz in etwas abgeholffen werden, und iſt unter dieſer Erklärung eines ieden ins beſondere, auch deſſen Zubereitung daſelbſt zu finden. Allhier erinnert man annoch überhaupt davon, daß ſie friſch und grün zubereitet, von vielen den Nahmen Pültze bekommen, getrocknet oder gedörret hergegen den Nahmen Morgeln erhalten, welche beyde Wörter hierzu nachzuleſen. Allerhand Erd-Schwämme gedörret und unter einander zu Pulver geſtoſſen, und ſolches an Brühen, Fricaſſée, Paſteten und dergleichen gethan, geben dieſen einen angenehmen Geſchmack. Die wilden Erd-Schwämme taugen nicht zu eſſen, und ſind theils gifftig, wie die ſo genannten Fliegen-Schwämme, daher man ſich vorſehen muß, wenn man Schwämme kaufft und zum Eſſen zubereitet, theils zur Medicin dienlich, dergleichen die weiſſen Tannen-Schwämme, und der Bubenfiſt oder Wolffs-Furtz ꝛc. Von denen Baum-Schwämmen, die auf Eichen, Fichten ꝛc. gefunden, und in einer guten Salpeter-Lauge abgekocht, getrocknet, und wohl geſchlagen werden, geben viele einen guten Feuer-Schwamm; von Lerchen- und Hollunder-Schwamm, ja von dem Meer-Schwamm, dergleichen die Bade-Schwämme, von denen iſt unter eines ieden beſondern Benennung bereits gehandelt worden.

Schwäntzen die Hechte, ſiehe Aufſchwäntzen.

Schwärmen, wird von denen jungen Bienen geſagt, welche aus denen ſtarck beſetzten alten Stöcken im May oder Junio, ſo der Bienen ordentliche Schwärmen-Zeit, mit ihrem eigenen Könige oder Weiſel ausziehen, und eine andere Herberge ſuchen. Was hierbey zu beobachten, ſ. Bienen-Schwarm. Indeſſen, da das Schwärmen mit vielerley Schaden und Beſchwerlichkeit verknüpffet, ſo ſind deswegen die neuen Engelländiſchen Einrichtun-

gen, welche Gedde in ſeinem apiario anglicano beſchreibet, beſſer. Allermaſſen dadurch immer ein Stock aus dem andern ohne Schwärmen gleichſam wie viel Colonien durch auf einander geſetzte und dazu aptirte Bienen-Stöcke entſtehet. In der XXI Tab. fig. 1 a ſind ſolche zu Colonien eingerichtete Stöcke, wie ſie auf einander ſtehen, abgebildet, fig. 1 b aber ſtellet einen ſolchen einzelnen Bienen-Stock, und fig. 1 c eben denſelben nur aber alſo, wie er inwendig eingerichtet iſt, vor. Ferner ſiehet man fig. 1 d das dazu eingerichtete Haus, wie es hinten ausſiehet, und fig. 1 e endlich eben daſſelbe, wie es ſich von vorne präſentiret.

Schwalbe, iſt ein kleiner Vogel, von einer wohl proportionirten Geſtalt, und ſehr ſchnellem Fluge, welche einen ſchwartzen Rücken und dergleichen Flügel, einen weiſſen Bauch, einen kleinen und kurtzen Schnabel, einen ziemlich langen, und in der Mitten zertheilten Schwantz, und kurtze ſchwache Füſſe hat. Die Haus-Schwalben haben über dieſes noch einen rothen Flecken auf der Bruſt. Dieſe, die Haus-Schwalben, bauen ihre Neſter von Leimen, Spreu und Haaren, und hängen ſolche an die Häuſer, unter die Dach-Trauffen, an die Ecken der Fenſter, oder inwendig in die Gebäude, an die Balcken und Unterzüge; ſie füttern ſolche mit Pflaumen-Federn oder Schaaf-Wolle, die ſie denen Schaafen auf dem Rücken ſitzend auszupffen, und bringen darinnen bis fünff Junge aus. Die Mauer- oder Kirch-Schwalben niſten allein in Kirch- und andern hohen Thürnen. Die Erd-, Waſſer- und Rhein-Schwalben machen ihre Neſter in Erd-Löcher an hohle Waſſer-Ufer, ſonderlich aber die letzten an den Ufern des Rheins. Sie laſſen ſich im Frühling ſehen, und verkündigen mit ihrer Ankunfft die warme Zeit, bleiben den Sommer über bey uns, und ziehen im Herbſt, die Rhein-Schwalben aber bereits zwiſchen Petri Pauli und Jacobi, wieder davon, wohin aber, iſt ungewiß. Oeffters hat man deren gantze Hauffen zur Winters-Zeit zwiſchen den Bergen an ſonnichten Orten, oder in faulen und hohlen Eich-Bäumen, ingleichen an groſſen Seen und Teichen zwiſchen dem Rohr, auf einem Klumpen faſt gantz todt beyſammen liegend gefunden, welche, wenn man ſie in eine warme Stube gebracht, von der Wärme gleichſam wieder lebendig worden, aber nicht lange gedauret. Daß aber eben diejenigen, ſo hinweg gezogen, wieder kommen, und ihre vorige Wohnung beziehen, iſt daher zu ſchlieſſen, weil man offtmals einer Schwalbe einen rothen Faden um den Fuß gebunden, welchen ſie auf den Frühling wieder mit gebracht. Die Alten ſo wohl Männlein als Weiblein wiſſen die Jungen in ſo feiner Ordnung zu ätzen, oder zu ſpeiſen, daß ſie allezeit dem älteſten oder zuerſt aus dem Eye gebrochenen zuerſt, hernach denen andern in der Ordnung, wie ſie ans Licht gekommen, ihr Futter darreichen, auch der blinden Jungen ihre Augen mit Schwalben- oder Schell-Kraut zum öfftern beſtreichen, daß ſie davon ſehend werden. Die Schwalben dienen ordentlich nicht zur Speiſe, doch finden ſich näſchige Mäuler, ſo in den jungen wilden, und ſonderlich den Rhein-Schwalben eine Delicateſſe ſuchen; oder Krancke, ſo dieſelben vor das Fieber, die fallende Sucht und blöde Augen genieſſen. In der Artzney werden ſie vielfältig gebraucht, und zwar ſoll das Hertz von einer Schwalben mit Honig eingenommen, das viertägige Fieber vertreiben; mit Zimmet und Amomo, das Gedächtniß ſtärcken und den Verſtand ſchärffen; der Miſt friſch aufgefangen, mit der Erde von dem Neſt und Eßig vermiſcht, auf die Stirn gebunden, das Kopffweh wegnehmen. Aus Schwalben-Neſtern wird ein heilſames Pflaſter wider die Bräune bereitet, und aus der Aſche von verbrannten Schwalben, auf mancherley Weiſe Artzneyen für allerhand Gebrechen der Augen und des Halſes zugerichtet. Erd-Schwalben, wenn ſie noch nackigt, zerſtoſſen, mit Bibergeil und Eßig abgezogen, geben ein Waſſer, ſo als ein trefliches Mittel wider die ſchwere Noth, und allerhand Weiber-Kranckheiten gerühmet wird. Man ſagt, in dem Magen der jungen Schwalben ſoll bisweilen ein Steinlein von der Farbe und Groſſe eines Lein-Saamen-Körnleins, nur etwas dicker, gefunden werden, welches Chelidonius oder Schwalben-Stein genennet wird, und an den Arm gebunden, gleichfalls der ſchweren Noth ſteuren ſoll. Allein dieſes Steinlein kommt nicht von Schwalben, ſondern ſitzt in gewiſſen Felſen auf der Inſel Malta, da offt in einem kleinen Klumpen derſelben zehen, zwantzig und mehr beyſammen gefunden werden.

Schwalben-Kraut, ſiehe Schell-Kraut.

Schwalben-Schwantz, ſuche Geyer.

Schwalben-Stein, ſiehe Schwalbe.

Schwalben-Wurtz, ſonſten auch Gifft-Wend oder Gifft-Wurtzel genannt, iſt ein ohngefehr zwey Fuß hoch ſteigendes Gewächſe, welches runde zähe Stengel, und länglicht, breite und ſpitzige Blätter, ie zwey und zwey gegen einander über, und weiſſe ſtarck riechende Blümlein hat. Die darauf folgende Schötlein, wenn man ſie eröffnet, ſind einer fliegenden Schwalben nicht unähnlich, wovon es auch ſeinen Nahmen bekommen. Die Wurtzel iſt gantz zaſericht und knollig, am Geſchmack ſüßlich, und ein wenig ſcharff, treibet den Schweiß und Harn ſehr ſtarck, und iſt ein bewährtes Mittel wider alles Gifft, in Peſt und andern anſteckenden Kranckheiten, heilet auch gifftiger Thiere Biſſe. Sie vertreibt die Gelb- und Waſſerſucht; iſt ein beſonderes Mittel wider die Kröpffe, wenn ein Tranck davon gekocht, und im abnehmenden Mond gebraucht wird, reiniget auch alte Schäden und faule Wunden. Der ausgepreßte Safft von dem gantzen Kraut in die Pflaſter gemiſcht, heilet wunderbarlich. Der Saame wird unter die Artzeneyen wider den Stein genommen. Der Extract von dem Kraut iſt kräfftig wider die Waſſerſucht, und das deſtillirte Waſſer hilfft denen, ſo Gifft bekommen. Man findet dieſes Gewächſe an wilden

den und ſandigen Orten, auf Bergen und in Wäldern, es wird aber auch um ſeiner Nutzbarkeit willen in die Gärten verſetzt.

Schwamm, heiſſet man eines Theils diejenige Art der Baum-Schwämme, welche man zu einem Feuer-Schwamm zubereitet; andern Theils aber verſtehet man auch darunter die Meer-Schwämme, die man ſo wohl zum Waſchen und Baden, als auch in der Artzney zum öfftern gebrauchet. Von beyden wie auch andern Arten der Schwämme iſt unter dieſen Wörtern gehandelt.

Schwan, iſt der gröſſeſte und ſchönſte Waſſer-Vogel, in Geſtalt einer Gans, mit einem ſehr langen Hals, der acht und zwantzig Gewerbe- und Abſetze-Beinlein hat, einen platten und rothen, im erſten Jahre aber gelblichten Schnabel, auf welchem oben unter den Augen ein ſchwartzer Hügel oder Knoten, in der Groſſe einer Welſchen Nuß, welches ihn ſonderlich zieret. Der wilde Schwan aber, welcher um ein merckliches kleiner iſt, hat einen beſtändig ſchwartzen Schnabel. Beyde haben ſchwartze Füſſe, aber Schnee-weiſſe Federn, die ſie doch nicht ehe bekommen, als wenn ſie ein Jahr alt worden, den vorhin ſind ſie dunckel-farb, und faſt ſchwartz. Ihr Fleiſch iſt ſchwartz, unangenehm und unverdaulich zu eſſen, inſonderheit haben die alten ein hartes ungeſchmacktes Fleiſch; die junge aber, ſo noch nicht jährig, laſſen ſich eher genieſſen, wenn ſie mit Würtz-Nägelein geſpickt, gebraten und kalt gegeſſen werden. Im Sommer ſind ſie fleiſchigter und fetter, als im Winter, da ſie ſo gute Nahrung nicht haben. Das ſonderbareſte an ihnen iſt die Lufft-Röhre, welche viel länger als der Hals, und gebogen in der Bruſt liegt. Wenn ein Schwan nach ſeiner gantzen Länge ausgeſtreckt wird, erreicht er die Länge eines Mannes, und hat über dreyßig Pfund am Gewicht. Aus denen ſtarcken Kielen werden Federn zur groben oder Fractur-Schrifft geſchnitten, aus denen kleinen Federn aber, ſonderlich aus denen Pflaum-Federn, welche man ihnen des Jahrs zweymahl abrupffet, werden für groſſe Herren weiche Betten verfertiget. Die Haut mit den Pflaumen gar gemacht, giebt ein zartes, warmes und dem Magen ſonderlich dienendes Peltzwerck. Sie halten ſich in Seen und Sümpffen auf, oder in Flüſſen, die ſich weit ergieſſen, und groſſe Austritte haben. Man pflegt ſie auch gerne in Schloß- und Stadt-Gräben zu halten, und ihnen daſelbſt höltzerne Hütten oder Schwanen-Häuslein mit Stiegen zu bauen, daß ſie auſſer dem Waſſer in denſelben abtreten können, wiewohl ſie ſelten aufs trockene kommen, die meiſte Zeit ſchwimmen und wenig fliegen. Doch dieſes iſt mehr von denen zahmen Schwanen zu verſtehen, darunter man denen Jungen, ehe ſie ein Jahr alt, das äuſſerſte Gelencke derer Flügel lähmet, oder vielmehr abſchneidet. Es iſt ſonſt der Schwan ein frommer Vogel, der wenig zu erhalten koſtet, denen Fiſchen nichts thut, vielmehr allerhand ſchädliches in denen Teichen ausrottet. Sie ziehen ihre Jungen ſelbſt auf, ohne daß man ſo viel Mühe als mit denen Gänſen damit haben darff. Sie legen insgemein fünff Eyer, nachdem ſie im April ihr Neſt dazu gebauet, darinne ſie ſolche in 4 Wochen ausbrüten. Die Jungen ſind anfänglich gelb-grün, wie die jungen Gänſe. Im May pflegt man diejenigen ſonderlich zu berupfen, welche keine Junge haben. Ihre Nahrung iſt Gras, welches ſie mit ihrem langen Hals unter dem Waſſer hervor ſuchen. Sie leben gerne in Geſellſchafft ihres gleichen. Ihre Jungen haben ſie lieb, und thun keinem andern Thier einiges Leid. Wenn aber ein Schwan von dem Adler oder Geyer angefallen wird, wehret er ſich ſo wohl, daß er offt ſeinen Feind übermeiſtert. Wenn man dieſes alles bedencket, ſo ſolte die zahme Schwanen-Zucht, wenn man ſich daſelbſt darauf mehr legete, wo man Gelegenheit dazu hätte, viel nutzbarer als die Gänſe-Zucht ſeyn, ob man auch gleich den Nutzen eines delicaten Bratens und des Fettes entbehren müſte. Wiewohl die Jungen auch gemäſtet und genoſſen werden können. Die wilde Schwanen-Jagd iſt in Dännemarck eine beſondere Luſt, welche zu gewiſſen Jahres-Zeiten vorgenommen, und nahe bey den Inſeln, woſelbſt ſich die Schwanen in der See aufhalten, vollzogen wird, da denn gemeiniglich etliche hundert Stück erſchoſſen werden. Der Schwanen-Geſang, welchen ſie kurtz vor ihrem Tode ſollen von ſich hören laſſen, iſt mehr vor ein Gedichte, als gewiſſe Wahrheit zu halten. In der Artzney wird das Schmaltz gebraucht, die Runtzeln und Schwielen der Haut zu vertreiben.

Schwanſchel, ſuche **Grünling**.

Schwantz-Meiſe, ſiehe **Meiſe**.

Schwantz-Rieme, iſt ein ſtarcker lederner Riemen, welcher unter dem Schwantz eines Pferdes herum gehet, und an den Sattel oder das Vorder-Zeug befeſtiget iſt, ſolches im Stand zu halten. Die Engliſchen Schwantz-Riemen, welche man nach Belieben länger oder kürtzer machen kan, ſind die beſten und bequemſten. Wenn ein Pferd auf der Reiſe von dem Schwantz-Riemen unter dem Schwantze wund wird, ſoll man alle Tage den Schwantz-Riemen über, oder bey dem beſchädigten Orte ſtarck mit Unſchlitt ſchmieren, und den Schaden offt mit Brantewein waſchen.

Schwarm, ſuche **Bienen-Schwarm**.

Schwarte, heiſſet das Theil mit der Rinde, ſo erſtlich von einem Baum oder Block abgeſchnitten wird, ehe die andern Pfoſten oder Breter geſchnitten werden.

Schwarte-Magen, oder **Sau-Sack**, iſt ein mit würfflich geſchnittenem Speck und Schwarte, geriebener Semmel, Zwieback, guten Gewürtz und Schweins-Blut gefüllter Schweins-Magen, welcher hernach, wie die gewöhnliche Mägen in Rauch gehangen, getrucknet und verſpeiſet wird.

Schwartz-Amſel, ſiehe **Amſel**.

Schwartz-

Schwartz-Beer, ſuche Heidel-Beer.

Schwartz-Dorn, ſiehe Schlehen-Dorn.

Schwartz-Holtz, wird das Nadel- oder Tangel-Holtz, als Tannen, Fichten, Föhren oder Kiefern ꝛc. genennet.

Schwartz-Kümmel, ſiehe Kümmel.

Schwartz-Specht, ſuche Specht.

Schwartz-Wildpret, darunter werden die wilden Schweine verſtanden.

Schwartz-Wurtz, Wall-Wurtz, Bein-welle, iſt eine auswendig ſchwartze, inwendig aber weiſſe Wurtzel, ſo faſt zwey Ellen lang iſt, und einen langen hohlen mit groſſen, ſpitzigen und rauhen Blättern verſehenen Stengel hat. Die Blumen ſind insgemein weiß, oder bleich-roth, doch giebt es auch Purpur-farbene. Der Saame iſt ſchwartz und glänzend. Dieſes Gewächſe findet ſich an ſumpfigten und feuchten Orten, auf Wieſen und in Wäldern, und iſt eines von denen vornehmſten Wund-Mitteln, ſtillet den Durchbruch, heilet die Geſchwüre der Lungen, und allerhand Wunden und Brüche. Der Syrup davon iſt gut für die Lungenſüchtigen, und führet den Schleim, Eiter und andern Unrath von der Lunge ab. Von der Wurtzel, welche voll zähes und ſchleimigten Saffts iſt und zum Artzney-Gebrauch im May geſammlet werden muß, wird vorgegeben, wenn man einer Köchin ein Stücke davon in einen Fleiſch-Topff practicirte, ſolte ſelbiges alle Stücken Fleiſch zuſammen wachſen machen.

Schwebiſch, iſt ein weiſſes, dünnes und leichtes aus Flachs verfertigtes Gewebe, und von dem Schleyer darinnen allein unterſchieden, daß er nicht ſo klar und von dergleichen Güte. Er wird zu vielerley anſehnlichen Putz von dem Frauenzimmer angewendet.

Schweder, nennet man an den Thieren die Drüſen oder Mandeln am Halſe, und wird der Schweder vom Kalbe vor andern am meiſten geliebt, welchen man ſonſt auch Kalbs-Milch, oder Milch-Bröſgen zu nennen pfleget. Es iſt derſelbe in den noch jungen Thieren ziemlich groß, wird aber mit den zunehmenden Jahren immer gemindert. Die alten Römer machten aus dem drüſigen Hals-Fleiſche von einem wilden Schweine eine ſonderbare Delicateſſe.

Schwefel, iſt ein irdiſches mit etwas Vitriol vermiſchtes, fettes, und leicht brennendes Hartz, welches eine blaue Flamme von ſich giebet, und einen durchdringenden ſtarcken Geruch hat. Man pfleget ihn überhaupt einzutheilen in natürlichen oder lebendigen, und in gemachten. Der lebendige Schwefel ſiehet insgemein wie eine graue Erde aus, die gerne brennet, und eine blaue Farbe von ſich giebt. Seine Kennzeichen ſind, daß er zart, und leichte zerbricht, auch in- und auswendig glänzend, nicht viel kleine Stücklein oder Sand bey ſich hat, und wenn er zwiſchen zwey eiſerne Bleche geleget wird, gerne wie Wachs zerflieſſet. Es kommt auch ein natürlicher Schwefel aus Engelland und der Schweitz, der gantz durchſichtig und grün-gelblicht, wie der Agat-Stein iſt. Aus dieſem, wie auch aus rothen Sandel, Coriander, Muſcaten, u. ſ. f. wird der Einſchlag gemacht, womit man die Wein-Fäſſer einbrennet. Der gemachte Schwefel, wie ihn gemeiniglich die Cramer führen, wird in denen Hütten entweder aus ſchwefflichten Feuer-Steinen gebrennet, oder aus gewiſſen ſchwefflichen Waſſer gekocht, und in langen Röhren-förmigen Stücken aus Böhmen, Goßlar, Jßland, Neapoli und der Türckey zu uns gebracht. Dergleichen muß ſchön gelb, leichte, zerbrechlich, inwendig glänzend, und gleichſam cryſtalliſiret ſeyn, und ſo man ein Stück in die Hand nimmt, knacken, ja gleichſam Schläge von ſich geben, ſolcher iſt auserleſen gut. So bekommt man auch einen bleichen und gar feinen Schwefel in runden Kuchen, welchen man Jungfern-Schwefel zu nennen pfleget; womit die Woll- und Zeug-Wircker ihr Gut räuchern, und dadurch weiſſer machen. Ein rother Schwefel wird gemacht, wenn man den Schwefel-Stein in einer eiſernen Retorte treibt, da er denn von dem Eiſen dieſe Farbe bekommt, daraus hernach die Mahler eine ſchöne Pomerantzen-gelbene Farbe bereiten. Zuweilen ſublimiret die Natur an einem und dem andern Orte den Schwefel von ſich ſelbſt, durch das unterirdiſche Feuer, welcher Trieb-Schwefel genennet, und theils in Pohlen, theils in Italien gefunden wird. Das unreine Weſen, ſo nach Verfertigung des Schwefels übrig bleibt, und entweder allein oder mit einem Zuſatz von Eiſen-Schlacken in gewiſſe Krüge gegoſſen, mit gelben Schwefel überzogen, und in gantzen Stücken verkaufft wird, heiſſet man Rotz-Schwefel, weil die Räudigkeit der Pferde dadurch vertrieben wird. Die Art, den Schwefel zu reinigen, iſt gemeiniglich dreyerley, entweder man läſſet ihn in Waſſer vom ungelöſchtem Kalch auskochen; oder man kocht ihn in Menſchen-Urin, wodurch er noch reiner wird; oder man reiniget ihn mit Wachs auf folgende Weiſe: Man nimmt von beyden Theilen gleich viel, machet es bey gelindem Feuer, damit ſich der Schwefel nicht entzünde, flieſſend, und ſchüttet es zuſammen in warmes Waſſer aus, ſo fällt der Schwefel vom Wachs ſeparirt zu Grunde, das Wachs aber, welches viel Unreinigkeit und Geſtanck des Schwefels an ſich gezogen, bleibt oben auf ſchwimmen. Der Schwefel wird zu Bereitung des Schieß-Pulvers, zur Feuerwerckerey, und zu vielerley Artzneyen vor Menſchen und Vieh gebraucht. Man ziehet daraus die Schwefel-Fäden zum Licht oder Feuer anmachen; ſo iſt er auch das vornehmſte Stück zu denen Einſchlägen des Weines, welchenfalls er aber vorhero geläutert werden muß. Die Wollen-Weber bedienen ſich deſſen, die Wolle damit zu räuchern und weiſſer zu machen. Nicht weniger pfleget man auch dem Flohr oder weiſſen Spitzen bey dem Waſchen durch Schwefel-Rauch eine rechte weiſſe und reine Farbe wiederum zu geben. In der Wirtſchafft hat man ſonderlich Schwefel zum Feuermachen nöthig. Al-

lermaſſen in einer wohl beſtelleten Wirtſchafft ein ordentliches blechernes Behältniß, ſo man das Feuerzeug nennet, mit Zunder, Stahl, Stein, und Schwefel-Faden, das iſt, durch zerlaſſenen Schwefel gezogenen Faden oder Schwefel-Höltzgen oder auch Papiergen verſehen, und ſonderlich wenn man zu Bette gehet, an einem gewiſſen Orte, um es leicht auch im dunckeln zu finden, in Bereitſchafft ſeyn muß. Eben dieſe Schwefel-Faden werden auch offt nur ſchlechtweg Schwefel genennet.

Schwefel-Wurtz, ſiehe Haar-Strang.

Schwere Kranckheit der Pferde, ſuche **Fallende Sucht**.

Schweiff-Bügel, ſiehe Steig-Bügel.

Schwein, iſt ein vierfüßiges Thier, mit einer ſpitzigen Schnautze und Rüſſel, kurtzem Hals, niedrigen Beinen, geſpaltenen Klauen, und einer ſtarcken mit Borſten bedeckten Haut. Es giebt derſelben **zahme** und **wilde**. Die zahmen Schweine ſind bey einer Haushaltung nützliche Thiere, ſo wohl wegen ihrer Fruchtbarkeit, als auch, weil ſie von drey Wochen ihres Alters an, alle Monat und Jahr, ſonderlich im Herbſt und Winter, können geſchlachtet und verſpeiſet werden, da, was der Gröſſe und Fettigkeit abgehet, durch die Güte des Fleiſches erſetzet wird. Das Männlein heiſſet man den Bär oder Eber, Kuntzſch oder Hackſch, das Weiblein die Sau, Fähr-Mutter, oder Mutter-Schwein. Diejenigen, ſo leichte zu Zucht-Schweinen kommen wollen, kauffen ſich im Frühling junge Schweine, welche ſie mit geringen Koſten, zumal, wo ſie mit zu Felde gehen, den folgenden Sommer hinbringen können; denn ob ſchon im Herbſt die jungen Schweine wohlfeil ſind, ſo machet ſie doch der darauf kommende Winter, wegen des Futters noch theurer, und hat es, ſo ein harter Winter kommt, Mühe und Gefahr, ſelbige hindurch zu bringen. Ihr Alter iſt nicht wohl zu erkennen, auſſer, daß mit den Jahren die Zähne immer länger werden. Ein Schwein von guter Art ſoll lange Seiten, kurtze Füſſe und groſſe Ohren haben. An der Farbe iſt nicht viel gelegen, wiewohl man die ſchwartzen, und die den wilden Schweinen gleich ſehen, vor daurhaffter und von derberem Fleiſch hält: die weiſſen ſollen zarter ſeyn, und die rothen leicht finnig werden. Wer gerne einer Farbe Schweine hat, pflegt die bunten und ſcheckigen auszumuſtern. Die Anzahl des Schweine-Viehes muß ſich nach der Weide und Fütterung, ſo man für ſie haben kan, richten; denn von wenig Schweinen, die man wohl füttert, hat man mehr Nutzen, als von vielen, die nicht wohl gehalten werden. Ein Eber ſoll von guter Art, und ein Jahr alt ſeyn, ehe er zugelaſſen wird. Die Mutter- oder Zucht-Schweine ſollen fein geſtreckt und langſeitig ſeyn, auch einen runden Rücken und viel Wartzen am Bauch haben. Sie können zugelaſſen werden, wenn ſie jährig ſind, beſſer aber, wenn ſie über anderthalb Jahr alt werden, und wenn ſie das ſiebende Jahr erfüllt, taugen ſie nicht mehr zur Zucht. Ihre Trage-Zeit währet vier Monat bis achtzehen Wochen, und daher fercklen ſie des Jahres offt zweymal. Sie können wohl achtzehen Jungen auf einmal bringen, man läſſet ihnen aber nicht alle, ſondern nur die beſten, zum höchſten ſieben, die andern können nach der dritten Woche geſchlachtet werden. Die Zukommungs-Zeit will mit allem Fleiß in acht genommen, und die Würffe alſo eingerichtet ſeyn, daß der eine im Martio oder April, und der andere um Jacobi, oder höchſtens um Bartholomäi geſchehe. Wer auf die Zeit nicht Acht hat, und zuläßt, daß der eine Wurff mitten im Winter kommt, büſſet faſt den gantzen Nutzen ein; denn die Schweine, ſo auf ietzt gedachte Zeit jung werden, bleiben ſelten am Leben, und trauet niemand dieſelben zu kauffen und aufziehen. Siehe **Schwein-Mutter**. Die Ferckel von dem zweyten und dritten Wurff werden vor die beſten zur Zucht gehalten. Sie bringen die Zähne mit zur Welt, und muß man denen, ſo ſchwartze und ſpitzige, oder ſo genannte Wolffs-Zähne haben, dieſelben ausbrechen, ſonſt kommen ſie um. Die Kälte iſt ihnen höchſt ſchädlich, weil ſie davon verbutten. Die Junge bleiben nebſt der Mutter die erſten Tage eingeſperret, hernach wenn dieſe auf die Weide getrieben wird, verſiehet man die Jungen mit Spülich von ſaurer Milch, und Mehl- oder Kleyen-Träncken. In der ſechſten oder ſiebenden Woche ſetzet man ſie ab, und giebt ihnen ſodenn Gerſten-Körner, und Geträncke von Gerſten-Schrot oder Mehl gemenget; etliche laſſen die Gerſte auf den Ofen oder ſonſten dörren, als wovon ſie beſſer gedeyen ſollen. Wenn man ihrer, weil ſie noch kleine ſind, nicht wohl wartet, ſondern ſie verbutten läſt, kan man ſie darnach nicht wieder zu Kräfften bringen. Bey windigem und naſſem Wetter ſoll man ſie daheime behalten, und nicht austreiben laſſen, auch ſie iederzeit mit guter und dicker Streu verſehen. Die Schlacht-Schweine müſſen geſchnitten ſeyn, wenn das Fleiſch und Speck wohl gerathen ſoll. Es kan ſolches noch bey der Mutter-Milch geſchehen, da ſie es eher vergeſſen. Wenn ſie geſchnitten ſind, ſoll man ihnen ohngefehr zwey oder drey Tage gekochten Haber geben. Die Eber können, wenn ſie vier Jahr gedienet, die Mutter-Schweine ein Jahr ſpäter geſchnitten werden, und hält man dieſe zur Maſt vor beſſer als jene, weil ſie geitziger freſſen, und einen geraumen Bauch haben, Schmeer und Speck anzunehmen. Im Herbſt bey abnehmendem Mond-Licht ſoll der Schnitt am füglichſten und beſten geſchehen. Nach dem Schneiden muß man die Sauen nicht überfüttern, oder unvorſichtiger Weiſe in die Scheunen laſſen, denn wenn ſie zu ſolcher Zeit zu viel freſſen, ſo ſterben ſie jähling dahin. Im Sommer werden die Schweine, wie ander Vieh in die Weide getrieben, es ſoll aber ſolches nicht eher geſchehen, als bis der Morgen-Thau vom Gras abgetrocknet iſt. Man treibt ſie über die Brach-Felder, Stoppeln, Leeden, Anger, Berg und Thal, trocken und feuchtes Land, ſonderlich aber ſind ſie gern in Büſchen und

Holtzun-

Holtzungen. Des Morgens, ehe ſie ausgetrieben werden, und des Abends, wenn ſie wieder nach Hauſe kommen, ſchüttet man ihnen ihr Geſott für, welches von allerhand Spülich, ſo im Haus und in der Küche zuſammen gegoſſen wird, mit dem Abgang von Salat, Kohl, Kraut, Rüben und andern, oder ſonſt geſammleten Kräutern und Wurtzeln, mit heiſſem Waſſer abgebrühet, aber nur laulich fürgegeben wird. Sie wollen allezeit mit einer guten Streu verſorget, beſonders aber im Winter fein warm gehalten, daneben, weil ſie nicht in die Weide gehen, täglich drey- oder viermahl mit Geſott abgeſpeiſet ſeyn. Wo Brau- und Brantewein-Häuſer vorhanden, thun die Treber einen ſtatlichen Vorſchub. In Mangel der Treber geben etliche den Schweinen von der gar kleinen Roggen- oder Gerſten-Spreu, ſo zuvor ausgeſiebet, oder einmahl von der Mühle abgelauffen iſt; oder auch Lein-Knoten oder Hirſen-Spreu, welche man ihnen brühet, und mit Schrot oder Kleyen anmenget; oder ſtampffen Leinen-Kuchen, weichen ſolche ein, und mengen die Spreu damit. Etliche werfen ihnen ins Trincken ein wenig Saltz; andere legen in die Tonnen, darein ſie das Geſpüle gieſſen, auch durchs gantze Jahr in das Trincken gantzen Schwefel, welches ihnen beydes ſehr wohl bekommen ſoll. Auch pfleget man bald nach Oſtern den Schweinen Angelica mit Kraut und Wurtzeln in das Trincken zu legen, und wenn die Krafft heraus iſt, wiederum friſche darein zu thun, auch ſolches alſo das gantze Jahr über zu continuiren, weil es das Schwein-Sterben verhindern ſoll. Im Mayen freſſen die Schweine auf der Weide viel Raupen mit ein, davon ſie kranck werden, zu ſolcher Zeit ſoll man ihnen Chriſt-Wurtzel ins Trincken legen, daß ſie ſich reinigen können. Die Mäſtung der Schweine geſchiehet entweder zu Hauſe, oder in Wäldern, wo Eichel- oder Buch-Maſt vorhanden iſt. Ein Schwein im Hauſe zu mäſten, koſtet etwas, bringt es aber auch wieder ein. Will man es bald fett haben, ſo gebe man ihm drey Tage vor dem neuen Mond ein halb Qvint Antimonium crudum, klein geſtoſſen, und in einen Teig geknetet, laſſe es alſo gehen, bis drey Tage nach dem Neu-Mond, alsdenn ſtelle man es auf die Maſt. Die Zeit des Auffſtellens iſt unterſchiedlich, nachdem es die Haushaltung erfordert. In der gröſſeſten Hitze oder Kälte taugt es nicht; die beſte Zeit hierzu iſt um Bartholomäi und Michaelis, da die Schweine im Felde nicht viel mehr zu genieſſen haben. Sie wollen anfangs nicht zu ſtarck gefüttert ſeyn, ſondern wenn man ihnen erſt ein weniges giebt, und allgemach das Futter beſſert, ſo gedeihen ſie wohl. Sie haben auch gerne Veränderung des Futters. Zur Herbſt-Zeit giebt man ihnen erſtlich Kohl und Kraut, alsdenn kommen die Eicheln. Wenn man mit dieſen mäſtet, muß man denen Schweinen fleißig zu sauffen geben, ſonſt iſt es ihnen zu hitzig, ſo iſt auch das Brantewein-Spülig bey der Eichel-Maſt nichts nütze. Wo Heyde-Korn wächſt, kan man ſie auch ſehr wohl mit Heyde-Korn-Schrot mäſten, in deſſen Ermangelung aber mit Gerſten- und (wer es haben kan) mit untermengten Erbſen-Schrot, oder auch mit wilden Obſt, Rüben, Möhren, Erd-Aepffeln und dergleichen. Die mit lauter Bohnen gemäſtet werden, bekommen ein bitteres und widerliches Fleiſch, wenn ſie aber nach den Bohnen ein ander Futter kriegen, bekommt es ihnen wohl. Wenn die Eichel- oder Buch-Maſt wohl geräth, werden die Schweine gegen ein gewiſſes Maſt- oder Fehm-Geld in die Eichel- oder Buch-Wälder geſchlagen, und daſelbſt gemäſtet. Die Eichel-Maſt wird vor beſſer, und der Speck davon vor körniger und wohl geſchmackter, als von der Buch-Maſt gehalten. Die gemeinſte Kranckheit, womit die Schweine vornemlich geplagt werden, ſind die Finnen, welches weiſſe Körnlein ſind, in Geſtalt und Gröſſe des Corianders, und überall in dem Fleiſche ſtecken. Wie ſolche zu erkennen, und zu curiren, davon iſt unter dem Wort Finne Meldung geſchehen. Das Schwein-Fleiſch wird zwar vor ſehr nahrhafft, aber auch dabey vor ſüchtig und ungeſund geſchätzet, daher es denen überlaſſen wird, die es wieder ausarbeiten können, auſſer dem Kopff und Schincken, und gewiſſen Würſten von beſonderer Zubereitung. Doch werden auch die Spanferckel vor eine niedliche Speiſe geachtet, und gemeiniglich gebraten, mit einer Fülle von gebäheten und in Wein geqvellten Semmeln, Zucker, Zimmet und ſüſſen Citronen, worzu einige noch Borsdorffer-Aepffel zu thun pflegen, oder aber mit einem Gefüllſel von feiner Lunge mit Mehl, Eyern und etwas Gewürtz zu einem Teig gemacht, aufgetragen. Will man es gekocht haben, wird es erſt mit groben Speck-Schnitten geſpickt, in eine Serviette gebunden, gahr gekocht, in eine Schüſſel gelegt, mit Blumen beſtreuet, und mit einer kurtzen Brühe abgemacht, oder in vier Theile zerſchnitten, der Kopff in der Mitten aufgerichtet, und die vier Stücke umher gelegt. Von alten Schweinen wird das Fleiſch mehrentheils eingeſaltzen oder geräuchert. Und ſoll dasjenige Schweine-Fleiſch viel ſchmackhaffter werden, welches, wenn das Schwein geſchlachtet und abgebrüet, mit angezündetem Stroh geſenget worden. Dasjenige Fleiſch aber, das man davon friſch kochen will, und nicht allzu fett ſeyn darff, wird in kleinen Koch-Stücken mit Waſſer und Saltz zum Feuer geſetzet, weich gekocht, ausgekühlet, und alsdenn mit Sauer-Kraut, Braun-Kohl, mit Klöſſen, mit gantzen und durchgeſtrichenen Erbſen, mit Mandeln und Eibeben, gelb oder braun, mit Zwiebeln gelb, mit Kumps-Kraut, u. ſ. f. zugerichtet. Soll es aber gebraten werden, wäſchet man das Stücke ſauber aus, und leget es eine Stunde in Saltz, hierauf ſtecket man es am

Spieß,

Spieß, und wenn es trocken worden, ſo ſchneidet man mit einem ſcharffen Meſſer durch die Schwarte, etwa ſo breit, als man es bey dem Vorlegen zu zerſchneiden gedencket, quer über den gantzen Braten, beſtreichet ihn ein wenig mit Speck, damit die Schwarte ſein hart werde, oder man gebrauchet auch an ſtat des Speckes Butter, davon denn die Schwarte nicht nur hart, ſondern gantz kraus, und lauter Bläsgen wird. Alſo kan er endlich nach Gefallen angerichtet werden. Das geräucherte Schwein-Fleiſch wird zuvörderſt reine gewaſchen oder geſcheuert, hierauf in Stücke verhacket, eine Nacht gewäſſert, und endlich mit friſchem Waſſer zum Feuer geſetzet, da es denn nach eines jeden Gefallen, mit Sauer-Kraut, welcken Rüben, Klöſſen, Erbſen, ſo durchgeſtrichen, u. ſ. f. vollends zubereitet werden kan. Aus den Därmen werden Blut- oder Schweiß-Brat-Knack- und Leber-Würſte gemacht. Die Füſſe, Ohren, Schnautzen, und Stücke aus dem Rücken geben eine gute Gallerte, oder werden in einem Topff gedämpfft, mit einer Senff- oder Zwiebel-Brühe zugerichtet, oder fricaßiret, oder mit Baum-Oel und Eßig zubereitet. So pfleget man auch aus dem Kopffe einen ſogenannten Schweins-Käſe folgender Geſtalt zu machen: Man putzt gewöhnlicher maſſen den Kopff gantz ſauber, zerſpaltet ihn, wäſchet ſelbigen nochmahl aus, und ſetzet ihn mit Waſſer und Saltz zum Feuer, daß er recht weich koche, hiernächſt thut man alles Fleiſch von den Knochen herunter, ſchneidet es klein, den Speck aber ſchneidet man gantz klein würfflich, und menget ſolchen unter das Fleiſch, welches man mit Jngber, Pfeffer und Citron-Schalen gewürtzt, in der daraus gekochten Brüh, nebſt weich gekochten und klein geſchnittenen Kalbs-Füſſen, in einem Caſſerol nochmahlen auf Kohlen eine gute Zeit kochen läſſet. Indeſſen ſchneidet man aus Citronat würfflichte oder lange Stückgen, wie auch geräucherte Rinds-Zunge, hält auch darneben noch Piſtacien, Pinien und Citronen-Schalen bereit. Endlich leget man auf ein reines Tuch von dem vorher gedachten gehackten Schwein-Kopff, daran die meiſte Brühe eingekocht ſeyn muß, eine ziemliche Lage, ſchüttet eine Schicht von den letzt gedachten klein geſchnittenen trockenen Sachen darauf, und breitet wieder von dem erſten eine Lage darüber, welches man Wechſels-weiſe ſo lange treibet, bis es genug. Alsdenn bindet man das Tuch feſte zuſammen, leget es auf einen reinen Ort, und ein reines Bret darüber, beſchweret es mit einem Gewicht ſo lange, bis es recht erhärtet, da man es heraus nehmen, in dünne Schnitten ſchneiden, und mit Baum-Oel und Eßig zum Verſpeiſen auffſetzen kan. Die Garnitur darzu ſind geriſſene Citronen-Scheiben. Der Speck wird ſtarck gebrauchet, andern Speiſen im Braten oder Kochen eine Annehmlichkeit zu geben. Auſſer dem Gebrauch des Fleiſches in der Haushaltung, und den Borſten, die zu mancherley Bürſten, und Kehr-Beſem, auch ſonſt nützlich dienen, trägt das Schwein auch zu der Artzney etwas bey. An dem Kopffe um die Ohren befinden ſich einige gantz weiſſe mürbe Beinlein, die eine beſondere, und bis daher heimlich gehaltene Krafft wider die fallende Sucht haben. Das Hirn, den Kindern an die Gaumen gerieben, befördert das Ausbrechen der Zähne. Die Lunge gebraten, und nüchtern gegeſſen, ſoll der Trunckenheit wehren. Die Blaſe gepülvert und eingenommen, ſoll denen gut ſeyn, ſo das Waſſer nicht halten können. Die Knochen aus dem Fuß weiß gebrannt, und gepülvert, dienen für die Darm-Gicht. Die Klauen zu Aſchen gebrannt, und als ein Zahn-Pulver gebraucht, befeſtigen die Zähne; in Wein eingenommen, ſollen ſie die rothe Ruhr vertreiben, und denen gut ſeyn, die das Waſſer nicht halten können. Der Koth friſch in die Naſe gerieben, vertreibet die Colica; in Baumwolle eingewickelt und aufgeleget, ſoll er das Flieſſen des Bluts ſtillen, es ſey an welchem Orte und aus was für Urſache es wolle; auf den Magen geleget, ſoll er das Erbrechen ſtillen. Die Milch ſoll von angezauberten Kranckheiten befreyen. Aus der Miltz eines im December geſchlachteten Schweines wollen die Bauren von des Winters Beſchaffenheit urtheilen: Denn nachdem das untere Ende derſelben nach dem Bauche, oder das Mittel, oder das obere Ende nach dem Rücken dicker iſt, ſoll auch im Anfange, Mittel oder Ende die ſtärckſte Kälte; wenn ſie aber durchaus von gleicher Dicke, ein ſehr ſtrenger Winter zu vermuthen ſeyn. Das

Wilde Schwein, alſo genannt, weil es in Wäldern ſeinen Aufenthalt hat, und ſich niemahls zahm machen läſt, iſt ein behertztes und grimmiges Thier, welches, wenn es zu ſeinen Jahren gekommen, und ſeine Waffen erlanget, nicht leicht in die Flucht zu bringen iſt, ſondern ſeinem Feind tapffer und unverzagt unter Augen gehet, wiewohl es den Menſchen nicht angreifft, es ſey denn von ihme angeſchrieben oder verwundet worden. Es führet nach den Jahren ſeines Alters verſchiedene Nahmen; im erſten Jahre heiſſet es ein jähriger oder heuriger Friſchling; im andern aber ſchlechterdings ein Friſchling; im dritten Jahre wird das Männlein, nach der Jäger Sprache, ein Keuler; im vierten ein angehendes; im fünfften ein hauendes; und im ſechſten ein Haupt-Schwein; das Weiblein aber, wenn es geworffen, eine Bache genennet. Sie brunfften erſt im dritten Jahre, halten aber ihre Brunfft-Zeit nicht allezeit ſo genau, wie andere wilde Thiere, maſſen offtmahls auſſer der Zeit dergleichen Friſchlinge gefunden werden, allein ihre ordentliche Brunfft iſt zwiſchen Martini und Andreä, und friſchen ſelbige um Lichtmeſſe, tragen alſo mit den zahmen Sauen gleiche Zeit, nemlich vier Monate. Die Bache wirfft

wirfft jährlich nur einmahl. Die Fercklein ſind anfänglich roth und ſchwartz, nach der Quer geſtreifft, nachgehends werden ſie allgemach dunckel-braun, oder falb. Sie bringen alle Zähne mit zur Welt, die aber mit der Zeit ſtärcker werden; darunter ſind vornemlich vier, einer unten und einer oben auf ieder Seiten, die man Wehr-Zähne, auch Haderer, und das Gewärff oder Gewehr, auch Waffen nennet. Mit den obern thun ſie keinen Schaden, mit den untern aber können ſie grimmiglich hauen. Die Junge folgen der Mutter, bis ſie wieder wirfft, alsdenn weichen ſie den Jüngern, und halten ſich beyſammen, ihre Nahrung zu ſuchen. Die Alte vertheidiget ihre Jungen aufs beſte, als ſie kan, und wenn ſie grunzet, fahren ſelbige unter die Stauden oder das Laub, und liegen daſelbſt ſo lange ſtille, bis die Alte wieder ein Zeichen giebt, daß ſie hervor kommen ſollen. Die Schweine ſtehen gerne in Wäldern und Brüchen; um die Zeit, da das Korn und wilde Obſt reiff iſt, treten ſie in die Felder, ihre Nahrung beſſer zu finden, um welche Zeit ſie auch feiſt werden, und bis um Martini am beſten ſind. Im Winter brechen ſie in den Sümpffen und Wieſen nach Wurtzeln und Würmern, und in Wäldern nach Fahren-Wurtzeln. Wo ſie in Feldern und Wieſen zu wühlen anfangen, thun ſie groſſen Schaden. An dem Wühlen kan man des Rüſſels Gröſſe erkennen, und an den Lachen und Pfützen, in denen es ſich wältzet, wie auch an den Bäumen, an denen es ſich reibet, wenn es wieder aus der Suhle aufgeſtanden, ſtehet man deſſen Höhe. Ein ſtarck alt ſchlagend Schwein wird an der Spur erkannt, wenn es zwiſchen denen Klauen ſehr offen und weit geſperret iſt, auch viel Koth gefaſſet hat; ingleichen wenn beyde Lauff-Klauen krumm gebogen gegen einander ſtehen, die Schalen gewöllt, und auf denen Seiten ſtumpff, die Ballen ſtarck, vorwärts geſchoben, und mit denen krummen Klauen angezogen ſind: So ſind auch hinter denen Ballen etliche kleinen Runzeln, und nahe daran die Affter-Klauen, zu beyden Seiten breit von einander ſtehend, allzeit deutlich zu ſehen. Die Bache hat kleinere Ballen, ſo enge beyſammen ſtehen; die Schaalen ſind flach und kürtzer, iedoch auch krumm gebogen. Die Affter-Klauen ſind höher, und viel näher beyſammen, auch nicht ſo breit von einander. So hat auch die Bache einen kürtzern Schritt, als der Keuler. Ein Haupt-Schwein gehet auch geſchräncket, mit denen Ballen ein- und mit den Klauen auswärts, und ſchreitet insgemein zwey gute Werck-Schuh lang. Die Fährde iſt drey bis vier Finger breit, und der Schranck eine Spanne weit, nachdem es feiſte iſt über den Rücken, und die Keulen von einander geſperret. Das Schwartz-Wildpret, ſo noch unter drey Jahren iſt, ſpüret ſich alles ſowohl an den Hinter- als Vörder-Läufften mit einer Schaale länger, als mit der andern; daß ſich aber ein ſtarcker Keuler, angehend oder Haupt-Schwein mit gleichen und runden Schaalen ſpüren läſſet, kömmt daher, weilen dieſelben mit der Zeit die eine lange Schaale nach und nach verſteigen und ſtumpff gehen, daß ſie endlich eine ſolche Runde der Schaalen vorne, als ein Hirſch von zehen bis zwölff Enden, bekommen, mit welchen ſie öffters den klügſten Weyde-Mann, zumahl auf harten Boden, blenden und verführen würden, wenn ſie ſich nicht mit dem kurtzen Schritte, und weiten Affter-Klauen, wiederum deutlich zu erkennen gäben. Die Bache ſchräncket gar nicht, ſondern gehet gantz gerade ſchlecht vor ſich hin. Die Fährde oder Spur einer trächtigen Bache, welche ſchon um die Helffte iſt, kan man deſto leichter mercken, und vor gewiß tragend ausſprechen, wenn die beyden Hinter-Läuffte eine gute qver Hand hinter denen vordern zurücke bleiben, weit von einander ſind, und zu beyden Seiten auswärts ſtehen. Wenn auch viel Junge im Leibe ſind, ſo ſie ſperren und ſchwer machen, ſchleppen ſie offt einen Hinter-Laufft um den andern, iedoch will dieſes, weil hierinnen leicht zu fehlen, gar genau obſerviret ſeyn. Alles Schwartz-Wildpret oder wilde Sauen brechen, wo ſie hinkommen, durch Maſt-Höltzer oder Frucht-Felder, allezeit gerade aus, faſt wie in einer Furche, tieff in die Erde, und um die Stämme oder Wurtzeln von einem Ort zu dem andern. Sie ſtreiffen auch den Hirſen, Heyde-Korn und andere Früchte auf dem Felde. Die zahmen Sauen aber wühlen flach in die Erde hin und her auf runde Plätze, ſie kauen und ſchmatzen auch das Getraide, und ſpeyen es zum theil wieder aus. Die Loſung eines wilden Schweines, wenn es in der Feiſt- und Maſt-Zeit, iſt ſchleimigt beyſammen, und von ſtarckem Geruch, im Sommer von Früchten, als ein Tann-Zapffen gedrungen; der Bachen Loſung aber iſt kleckweiſe, iedennoch auch unterſchiedlich. Die wilden Schweine haben ein ſcharffes Gehör: Sie üben ſich von Jugend auf im Hauen und Kämpffen. Die hauenden Schweine, ſo ſich einander gewachſen zu ſeyn mercken, fahren, wenn ſie kämpffen, zuſammen, lehnen ſich mit dem Rücken hart an, ſchlagen einander auf die Vorder-Blätter mit dem Gewehr, hauen einander viele Ritzen und tieffe Schläge ein, daß öffters welche in ſolchem Streit lahm oder wohl gar todt geſchlagen werden; ſo es aber noch ohne dergleichen abgehet, ſchwellen ſie auf ihren Schultern, und wann wieder neue Schläge darzu kommen, reiben ſie ſich an die hartzigten Bäume, und heilen ſich mit der Zeit wieder aus, davon ſie eine dicke Haut kriegen, welche als ein Pantzer feſte verwächſet. So ſie aber in währendem Kampff eines Wolffes gewahr werden, vereinigen ſie ſich beyde, und verfolgen den Wolf, als ihren gemeinen Feind, mit groſſem Eifer. Solche Schweine, wo ſie ſich aufhalten, ſonderlich in der Brunfft, geben einen ſtarcken ſüßlichen Geruch von ſich. Das

Lager, ſo insgemein in groſſen Behåltniſſen, Brůchen und Lòchern, oder groſſen Dickigten iſt, kònnen ſie gar weich machen von Moos, ſo ſie im Růſſel herzu tragen; ſo iemand in ihrer Abweſenheit zu dieſem Lager kommt oder hinein tritt, kommen ſie ſo balde nicht wieder, ſondern machen ſich ein anders, bis ſie mercken, daß lange Zeit an dem erſten Orte niemand geweſen, oder hingekommen. Die groſſen Haupt-Schweine werden am Kopff, auf der Stirn und an dem Růſſel, wie auch an den Vorder-Blåttern gantz grau, und ſind nicht ſo flůchtig, als die hauenden und angehenden Schweine. Die Schweins-Hatz oder Schweins-Jagd, wovon unten an ſeinem Ort ein mehrers, muß bald um Martini angeſtellet werden, da ſie von den Eicheln, Buch-Eckern und wildem Obſt am fetteſten ſind, denn hernach werden ſie wieder mager. Wenn man durch Schieſſen wilde Schweine fållen will, muß man gute Leit-Hunde und Sau-Finder haben, auch ihre Weiden, Wechſel und Fahrten ausſpůren, alsdenn einen gelegenen Baum erſehen, davon man das ankommende Schwein ſehen und treffen mòge, alsdenn da hinauf ſteigen und deſſen erwarten. Das Rohr muß ein groß Bley ſchieſſen, und der Schuß, wo mòglich, neben dem vordern Blat gerichtet werden. Man macht auch ein Geåſe von Korn oder Obſt, låſt ſie erſtlich darauf gewohnen, und wenn ſie es angegriffen, mag man des Morgens oder Abends, hinter einem zugerichteten Schirm, oder auf einem gelegenen Baume aufpaſſen. Es dienet, ein paar Kugel-Bůchſen bey der Hand zu haben, damit, wenn der erſte Schuß nicht recht geglůcket, mit dem andern nachgeholffen werden kònne. Die wilden Schweine werden nicht finnicht wie die zahmen, ſo iſt auch das Schweine-Wildpret geſůnder und angenehmer, ſonderlich von Friſchlingen, daher es vornehmen Tafeln vorbehalten, und die Zimmer von denen Bachen, ingleichen die Kòpffe durchgehends vor die beſten Stůcke geachtet werden. Die Vorbereitung und ůbrige Zurichtung eines wilden Schweins-Kopffs beſtehet darinnen: Wenn man den Kopff, in dem die zwey vòrdern Låuffte zuſammen genommen, und gegen die hintern gezogen werden, oben am Genicke, ſo weit als das Ohr langet, und an beyden Seiten derer Bůger herunter geſchnitten, und ſolchen alsdenn vollends herab gehacket, ſteckt man zum Maul hinein, und oben am Genicke wieder heraus einen Spieß, daran man über einem Loh-Feuer ſelbigen ſenget, und ihn denn endlich mit glůend gemachten Eiſen vollend gantz glatt brennet, darbey aber offt mit Speck beſtreichet, damit er recht ſchwartzbraun werde. Zuletzt ſchneidet man das untere Maul los, daß es hange, und denn das obere auch, damit ſich der Růſſel ůberhenget. Hierauf wird der Kopff eingewåſſert, ſauber abgewaſchen und abgeſcheuert mit Waſſer, Wein und Eßig, eines ſo viel als das andere genommen, ziemlich ſtarck geſaltzen zum Feuer geſetzet, (manche ſtreuen ihm auch vorher noch Saltz und Pfeffer ins Maul,) ſo wirfft man auch allerhand Kråuter, als Rosmarin, Lorbeer-Blåtter, Salbey, Yſop und etliche gantze Zwiebeln hinzu, ja einige thun wohl über dieſes noch gantzen Pfeffer, gantze Nelcken und Citronen-Schalen daran, und låſſet ihn ſo lange kochen, bis er weich genug; wåre auch die Brůhe eingekocht, ehe der Kopff recht weich, ſo gieſſet man nochmahls Wein, Waſſer und Eßig zu, daß er gehòrig weich koche. Iſt dieſes nun geſchehen, ſetzt man ihn zuſamt der Brůhe, darinnen er gekocht, aber ja in keinem kupffernen, ſondern vielmehr hòltzernen Geſchirre, weil er vom Kupffer gleich bitter wird, in ein Gewòlbe, daß er erkaltet. Bey dem Anrichten ſchneidet man ihn unten gleich zu, ziehet die Haut ein paar quer Finger um den Kopff herum weg, daß das Weiſſe abſticht, ſtellet ihn hernach auf eine Schůſſel, beſteckt ihn mit Buchs-Baum und Blumenwerck, giebt ihm eine Citrone oder ſchònen Borsdorffer-Apffel ins Maul, und låſſet ihn auch wohl offt mit farbigen Gelées garnirt zur Tafel tragen. Im ůbrigen richtet man das Schwein-Wildpret eben auf ſolche Art zu, wie das gemeine, ſowohl im Kochen und Einſaltzen, als im Braten, nur daß man keinen ſonderlichen Speck davon macht, ſondern auch die Haut abziehet. Schwein-Wildpret lange und gut aufzubehalten, waſche man ſolches, wenn es drey oder vier Stunden im Waſſer gelegen, ſauber aus, lege es in einen Topff, oder, wenn es viel, in einen Keſſel, nebſt ein oder zwey in Stůcken zerſchnittenen Zwiebeln, gròblich geſtoſſenen Pfeffer, Cardamomen, Zimmet, Muſcaten-Blumen, Saltz, ein wenig Wachholder-Beeren, etlichen Rosmarin-Stråuslein und Lorbeer-Blåttern, wechſels-weiſe geſchichtet, gieſſe Wein, Wein-Eßig und Waſſer, iedes den dritten Theil daran, laſſe es zuſammen ſieden, hernach lege man das Wildpret auf ein ſauber Tuch, damit es abtrockne und verkůhle, ſchlichte es folgends in einen Topff, und ſchůtte die Brůhe, wenn ſolche auch ein wenig erkůhlet, ſamt dem Gewůrtze und andern darůber; der Topff muß mit einer Stůrtze bedecket, mit einem Tuche wohl verbunden, und in einem kůhlen Keller zum Gebrauch verwahret werden. Solte die Brůhe, darinnen das Wildpret geſotten, nicht ſo viel Fett haben, daß der Topff oben gantz damit bedeckt wůrde, kan man friſches Schmaltz heiß und wiederum kalt werden, und ſolches darauf gieſſen, damit das Wildpret und die Brůhe vòllig bedeckt bleibe, daß keine Lufft darzu kommen kan. Solchergeſtalt hålt es ſich ein halb Jahr und noch långer gut. Solte es ſich aber, beſonders in groſſer Hitze, fůgen, daß das Fleiſch riechend wůrde, darff man nur Kålber-Fůſſe, auf eben dieſe Weiſe, wie das Wildpret, ſieden, und die Brůhe davon ůber das riechende Wildpret gieſſen, es muß aber zuvor etliche

che mal aus friſchem Waſſer ſauber ausgewaſchen, und nachgehends mit friſchem Schmaltz bedecket werden. Das Fett von wilden Schweinen wird zur Waffen-Salbe genommen, dienet auch in Seiten-Schmertzen, und ſtillet das Blut-Auswerffen, wenn es in Eßig oder Wein eingenommen wird. Die Zähne von einem wilden Schweine gepülvert, bis zu einem Qvintlein eingenommen, ſind ein eigenes kräfftiges Heil-Mittel wider das Seiten-Stechen und alle innerliche Entzündung. Es wird auch ein Saltz daraus bereitet. Die davon zugerichtete Gallerte oder Gelatina dienet vortreflich im Seiten-Stechen, unter das Geträncke gemiſchet. Die Geilen geben eine gute Stärckung der männlichen Kräffte. Das Blut, ſonderlich von Friſchlingen, mit Krebſen, Schnecken und einigen feuchtenden Kräutern deſtillirt, iſt wider die Zehrung und Abnehmung des Leibes ein dienliches Mittel.

Schwein-Brot, iſt ein Kraut mit breiten runden Blättern, welche oben dunckel-grün mit weiß marmorirt, und unten etwas purpurfärbig ſind. Die Blümlein kommen auf langen Stielen hervor, und ſind ebenfalls purpur-färbig; auf dieſelbe folget eine runde häutige Frucht, welche ſich in viele Theile öffnet, und ungleiche Saam-Körner in ſich hat. Die Wurtzel iſt rund und mit vielen kleinen ſchwartzen Zaſern behängt. Von ihr hat das gantze Kraut ſeinen Nahmen bekommen, weil ſie nemlich wie ein Brot ausſiehet, und von denen Schweinen gerne gefreſſen wird. Man zehlet ſie mit unter die ſtärckſten Purgantia, ſo gar, daß auch die davon präparirte Salbe mit Aloe und Ochſen-Gall vermiſcht, und auf den Unter-Leib gerieben, äuſſerlich die Krafft zu purgiren hat, und den Kindern die Würmer abtreibet. Auſſer dieſer wilden Gattung von Schwein-Brot, ſo mehrentheils in ſchattichten Wäldern und auf hohen Gebirgen gefunden wird, hat man in Gärten noch viererley, welche zur Luſt in Geſchirren gehalten werden: Nemlich ein gantz weiſſes mit fünff zurück gewandten Blättlein, deſſen Mund-Loch röthlicht oder Leibfarb iſt; dieſe Gattungen haben einfache Blumen; ein weiſſes mit gefüllten Blumen. Alle drey zuſammen blühen in dem Frühlinge, und geben einen ſehr lieblichen Geruch von ſich; das letzte weiſſe blühet erſt gegen den Herbſt zu, und ob es gleich wenig oder gar keinen Geruch hat, wird es doch nichts deſto weniger hoch gehalten. Die drey erſtern Sorten oder das Frühlings-Schwein-Brot will gerne in der Sonnen, die letztere oder das Herbſt-Schwein-Brot aber in dem Schatten ſtehen; beyde müſſen eine gute fette und leichte Erde haben. Man pflantzet ſie in groſſe Scherbel, zwey Finger tieff, und wenn ſie ſich dergeſtalt vermehret haben, daß die Wurtzeln den Scherbel ausfüllen, welches man an der Dicke der Blätter abnehmen kan, ſo nimmt man einen Theil davon, mit ſamt der Erden, gemächlich heraus, und verſetzt es in andere geraumere Scherbel. Die Vermehrung geſchiehet entweder durch Zerſchneidung der Wurtzeln, oder durch den Saamen. Von denjenigen, welche man aufſchneidet, muß ein iedes Stück ein gantzes Auge haben, das nicht angeſchnitten oder verletzet ſey. So bald der Schnitt etwas getrocknet, muß derſelbe mit Peltz oder Pfropff-Wachs überleget, und im Pflantzen dergeſtalt geſetzet werden, daß der Schnitt auf die Seite zu ſtehen komme, und alsdenn wird magere Erde nahe herum geworffen; alle übrige Erde aber muß fett und leichte ſeyn. Und damit die allzugroſſe Feuchtigkeit ihnen nicht ſchade, ſo ſollen ſie, ehe ſie angefangen herfür zu ſchoſſen, nicht begoſſen werden. Wenn man ſie von Saamen zeugen will, verfähret man alſo: Man nimmt den Saamen aus den langſtielichten Hülſen oder Knöpfen, und ſäet den vom Frühlings-Schwein-Brot im Frühling, und den vom Herbſt-Schwein-Brot in dem Herbſte, in hierzu angeſchaffte und mit guter Erde gefüllte Töpffe, welche hierauf an einen Sonnen-reichen Ort geſtellet, und mit fleißigen Begieſſen wohl gewartet werden. Der Saamen, welcher Caſtanien-brauner Farbe iſt, hat dieſes beſonders, daß er in der Erde nicht austreibt, wie andere Saamen, ſondern erſt zu runden Kugeln ſich zuſammen ziehet, die hernach ihre Blätter austreiben. Was geſäet worden, darff vor Verlauff des dritten Jahres nicht verpflantzet werden. Man muß die Geſchirre, darinnen dieſe Arten vom Schweine-Brote ſtehen, des Winters beyſetzen, weil ſie die Kälte nicht, wie das wild-wachſende Schweine-Brot vertragen können.

Schweine-Maſt, ſuche Schwein, it. Maſt.

Schweine-Meiſter, an manchen Orten hat man bey groſſen Ritter-Gütern, wo ſtarcke Schweins-Zucht iſt, einen beſondern Mann, welcher die Aufſicht über die Schweine hat, und das Prädicat, als Schwein-Meiſter führet. Seine Schuldigkeit iſt, daß er auf die trächtigen Schwein-Mütter wohl Achtung gebe, den Stall, darinnen ſie aufbehalten werden, mit Wirr-Stroh gut verſehe; Acht habe, daß die Schweine zu rechter Zeit ausgetrieben, und bey kaltem Wetter nicht eher ausgelaſſen werden, es habe ſich denn der Reiff verlohren, und bis das Eis zerſchmoltzen. Er muß des Abends, bevor er die Schweine in die Ställe thut, ſie umzehlen; vor den Verkauff der Schweine ſorgen, und im Frühling Junge, daferne es nöthig, einkauffen, auch bey derſelben Anſchaffung vornemlich auf die gute Art ſehen; ſich angelegen ſeyn laſſen, dieſelben wohl und tüchtig zu mäſten, und daher beurtheilen, was und wie viel ſie auf der Weide, auſſer der Erndte-Zeit auf den Stoppeln, oder von Eicheln antreffen, und da ſie ſich auf der Weide nicht ſattſam behelffen können, ſie zu Hauſe zu rechter Zeit und auf gehörige Art mit Futter und Tranck vollends verſor-

gen; ihre Stallungen und die Sau-Koben fleißig beſichtigen, ob ſie in gutem Stande ſind, die Thüren und Tröge ausbeſſern laſſen, damit ſie von dieſem unruhigen Vieh nicht zerbrochen und ruiniret werden; die groſſen Schweine in einen Stall zuſammen thun, und die geringen und kleinen auch alleine halten, und einem ieden ſein Theil in Freſſen und Sauffen abſonderlich geben laſſen; ihnen allezeit des Morgens, Mittags und Abends ihr ordentliches Futter an Freſſen und Sauffen austheilen, und die trächtigen Schweine, zumahl gegen das Ende der Trage-Zeit beſſer warten, auch zwiſchen ſolcher ſie nicht hefftig jagen noch ſchlagen laſſen, damit ſie nicht verwerffen. So bald er höret, daß eine Saue Junge bekommen, muß er fleißig nachſehen, und die Alte mit dicken laulichen Geträncke verſorgen, damit ſie nicht vor Hunger genöthiget werde, ihre Jungen aufzufreſſen; er muß beſorgt ſeyn, daß auf dem Ritter-Gute bey den Schweinen allezeit tüchtige Fähr-Mütter und Eber von guter Art, die weder zu jung noch zu alt ſind, gehalten werden, und die Zukommungs-Zeit ſo ſuchen einzurichten, daß der Wurff nicht im Winter komme; die Junge bey Zeiten gewöhnen, daß ſie ein und anders freſſen lernen, damit ſie nicht, wenn ſie abgeſetzt werden, verbutten; die Zeit der Abſetzung nach denen Umſtänden beobachten, wie ſie es vor dienlich befinden; acht haben, daß die Schweine auf dem Hofe oder in Gärten nicht Schaden thun, und in allen Stücken das Intereſſe ſeiner Herrſchafft zu befördern, Schaden und Nachtheil hingegen zu verhüten ſuchen.

Schweins-Dachs, ſiehe Dachs.

Schweins-Eber, ſuche Eber.

Schweins-Hatze, Schweins-Jagd, dieſe werden im Herbſt, da die wilden Sauen von der Eichel- Buch- und wilden Obſt-Maſt feiſt geworden, am beſten angeſtellet, und die Schweine in einen mit Netzen und Tüchern umſtellten Ort zuſammen getrieben, allwo in dem Lauf ein Schirm aufgerichtet, vor die, ſo allein mit Schieſſen ſich beluſtigen, oder bloß zuſehen wollen. Die andern gehen auf die Schweine los, und fällen ſie mit Fang-Eiſen. Daſſelbe muß nicht zu niedrig, ſondern von oben her geführt, mit der lincken Hand regieret, und mit der rechten Hand nachgedruckt, zugleich der lincke Fuß unter die lincke, und der rechte unter die rechte Hand feſt und ſtarck geſetzet, das Schwein aber entweder an der Bruſt oder hinter dem Bug gefaſſet werden. Angehende Schweine, und die drüber ſind, werden auch mit Spreng- oder Streiff-Jagen (par force) gejagt, oder gehetzt. Wenn man ein ſolches im Lager beſtätiget, muß man umher nach dem beſten Lauff-Platze ſehen, auch wahrnehmen, wo es mit dem Kopff zuliege, oder ſeine Ausflucht nehmen werde. Wo ein Bruch oder Moraſt nahe lieget, da müſſen die Tücher-Lappen vorkommen, wo es aber hinlauffen möchte, da müſſen die leichten Cours-Hunde, und andere beißige Sau-Rüden auf die Hut geſtellet werden, damit, wenn es ſich auf die Seite wendet, und vorbey ſpringen will, man es mit denſelbigen hetzen könne; die ſchweren Engliſchen Hunde hingegen, welche zum Theil wegen ihrer Schönheit geſchonet, und mit Panzern oder Jacken beſchirmet ſind, werden von weitem geſtellet: Der Jäger, und die er bey ſich hat, müſſen alle zu Pferde ſeyn, und gute Hirſch-Fänger bey ſich haben. Wenn nun der Sau-Finder, ſo hinein gelaſſen worden, vorſtehet, und das Schwein anbillet, ſo fähret es entweder heraus, oder es ſperret ſich und bleibt liegen; ſolchenfalls muß ein mäßiger Sau-Rüde an daſſelbe abgeſchicket werden. So bald das Schwein ausreiſſet, wird es mit leichten Hunden gehetzet, die es bald einkriegen, herum rücken, und, ob es ſchon wieder fortläufft, dennoch dadurch müde machen und aufhalten. Oeffters ſchläget es auch die beſten Hunde lahm und zu Schanden, bis die ſchweren Hunde zu Hülfe kommen, ſolches anpacken, und zu beyden Seiten an den Ohren halten, daß ſichs nicht rühren kan; da denn der Jäger mit dem Hirſch-Fänger abſitzet, und dem Schwein einen Fang giebt, welcher Fang, weil man nicht leicht durchbohren kan, unter dem Vorder-Blat geſchehen muß. Dieſes iſt eine ſehr luſtige Jagd; wobey iedoch derjenige, ſo Schweins-Köpffe haben will, nach dem gemeinen Sprich-Wort, Hunde-Köpffe daran wenden muß; weil viele durch die Schweine lahm oder gar todt geſchlagen werden; auch die Jäger, wo ſie nicht gute Fürſichtigkeit brauchen, öffters nicht verſchonet bleiben.

Schweins-Igel, ſiehe Igel.

Schweins-Miſt, ſuche Miſt.

Schweins-Mutter, ſiehe Fähr-Mutter

Schweins-Netze, ſuche Sau-Netze.

Schweins-Rüden, ſiehe Sau-Rüden.

Schwein-Schneider, ſind in einem Lande, wo Vieh, ſonderlich Schwein-Zucht iſt, ſehr nöthig, und diejenigen Leute, welche alle diejenigen Vortheile wiſſen ſollten, welche bey dem Schneiden der Schweine ſo wohl als auch derer Ochſen und dem Wallachen derer Pferde angewendet werden müſſen, damit dieſelben nicht allein im rechten Alter und zu rechter Zeit im Jahre ohne Beſchädigung geſchnitten, d. i. ihrer männlichen Klöſſe entlediget, ſondern auch vor Gefahr und Zufällen bey der Heilung verwahret würden. Ja bey denen Schweinen und Hunden müſſen ſie auch denen Sauen und Betzen den uterum geſchickt heraus nehmen können. Sie ſolten von Rechtswegen die Vieh-Anatomie wohl inne haben, und die Vieh-Artzney-Kunſt verſtehen. Es iſt an vielen Orten ein rechtes Landwirtſchafftliches Handwerck, ſie müſſen examiniret, verpflichtet, an gewiſſe Ordnungen, Pflichten und Kreiſe gebunden werden. In denen Preußiſchen Landen hat man eine ſchöne beſondere Verordnung vom 20

Aug

Aug. 1720. Sonderlich müſſen ſie vor die Verwahrloſung ſtehen, und wird ihnen ein gewiſſes Geld vor den Schnitt verordnet. Sie müſſen auch von dem Kreis, der ihnen angewieſen wird, der Obrigkeit, ſonderlich in das Forſt-Amt einen gewiſſen Pacht oder Zins erlegen. An vielen Orten aber verrichten ſolches auch die Hirten, welches aber, wenn ſie nicht ſattſam erfahren, nicht zu verſtatten.

Schwein-Stall, dieſer ſoll alſo angeleget werden, daß alte, junge, und ſonderlich die Zucht-Schweine mit ihren Jungen, iede Sorte abſonderlich, und von den andern abgeſchieden ſeyn können. Die Böden, ſo von ſtarckem Holtz, durchlöchert, einen Fuß hoch von der Erden geleget werden, damit der Urin ſich durchziehe und drunter wegflieſſe, müſſen ſo wohl als die Tröge täglich gereiniget, auch die Thüren und Deckel über die Tröge wohl und feſte verſperret werden, damit ſie die Schweine nicht erbrechen. Der Raum, da dieſe Ställe ſind, ſoll ſeinen beſondern, von dem übrigen Vieh-Hof abgeſonderten Hof haben, nicht nur, damit man die Schweine, wenn ihnen ausgemiſtet wird, darein zu laſſen, ſondern auch weil der Geſtanck von den Schweinen dem andern Vieh, und hingegen den Schweinen der Miſt vom Feder-Vieh, wiewohl ſie ihn ſehr gerne freſſen, vor ſchädlich geachtet wird. Sonderlich iſt wohl einzurichten der

Schweine-Trog, wie überhaupt ein Trog beſchaffen, davon ſiehe den Artickel **Trog**. Hier aber iſt wegen der Schweine-Tröge anzumercken: Dieſelben müſſen nicht ſo beſchaffen ſeyn, daß die Schweine hinein ſteigen können. Dadurch verderben ſie mit ihrem Unflat das Freſſen. Ja eins pflegt hinein zu ſteigen, beiſt die andern weg und hofirt dazu hinein. Zu dem Ende muß man vor die Tröge Latten, ſo weit vorne in die Höhe darüber nageln laſſen, damit die Schweine nur mit den Köpffen durch kommen können. Werden ſie aber ſtärcker, ſo bringt man ſie in andere Ställe. Daher man mehr Ställe bey rechter Schweine-Zucht haben muß. Und weil endlich auch doch manches Schwein in einem ſolchen Loche um ſich hauet, wenn ihrer etliche, z. E. 6 zuſammen aus einem Troge freſſen, ſo ſtelle man z. E. zu einem Trog, dazu 6 Löcher gehen, nur 5 Stücke, damit, wenn eines gehauen wird, daſſelbe ein offenes Loch wieder finde, und mit denen andern freſſen könne, folglich zugleich fett werde, nicht aber verkomme. Nur dieſes iſt noch zu erinnern, daß dergleichen verſchlagene Tröge vor die Mutter-Schweine nicht angehen, ſonſt würden die Ferckel durchkriechen und umkommen. Daher müſſen, ſo viel Mutter-Schweine vorhanden, ſo viel zugemachte Ställe auch gemacht werden, wo die übrigen aber ſind die Löcher nach Proportion der Gröſſe zu machen.

Schweiß, wird von denen Jägern das Blut der wilden Thiere genennet. Der Gemſen-Schweiß wird von den Jägern vor den Schwindel gebraucht. Der Schweiß von Mertz-Haſen auf rohe Leinwand geſtrichen, ſoll vor die Roſe oder das Rothlauf ein bewährtes Mittel ſeyn; der Schweiß vom Fuchſe aber den Stein zermalmen und austreiben. Der Dachs-Schweiß wird in den Apotheken unter andern ſpeciebus zu einem gewiſſen Mithridat wider die Peſtilentialiſche Seuche genommen.

Schweiſſen, heiſſet bey den Jägern ſo viel als bluten.

Schweiß-Fuchs, iſt eine beſondere Art rother Farbe von Pferden. Siehe **Fuchs**.

Schweiß-Hund, iſt nechſt dem Leit-Hunde faſt der nöthigſte und nützlichſte Jagd-Hund, maſſen ohne denſelben das von einem unachtſamen Weydemann zu Holtz geſchoſſene Wild wohl ſchwerlich würde gefunden, vielmehr aber von Krähen, Füchſen und andern Thieren verzehret werden, oder auch in der warmen Sommers-Zeit in wenig Stunden verderben müſſen, mithin denen Menſchen nicht zu Nutzen kommen. Zu ſolchem Ende wird der Schweiß-Hund, ſo bald ein Stücke Wild angeſchoſſen, daß ſolches in der Angſt vor Schmertzen in einer Furie weit fortläufft, auf der Fährde oder ausgelaſſenem Schweiß angeführet; und weilen daſſelbe, indem es insgemein weyde-wund, oder durch den Wanſt, Maſt-Darm, oder Geſcheide getroffen worden, hiervon ie länger, ie kräncker und matter wird, und, wenn man ihm Ruhe läſſet, in dem nechſten Behältniß ſich nieder thut und verbirget, ſo gehet man ihm mit dem Schweiß-Hunde nach, und ſuchet in der Stille ſo lange, wenn es auch ſchon wieder zu Holtze gegangen wäre, bis man es mit allen Ein- und Ausgängen beſchloſſen, und gleichſam beſtätiget hat. Hierauf kan man den Hund, welcher eben wie der Leit-Hund geführet wird, an einem reinen Ort anbinden und ruhen laſſen; und denn mit dem Pürſch-Rohr hinein ſchleichen, um das Wild anzutreffen, welches, weilen es immer kräncker wird, ſich gleichſam gutwillig ergiebt, auch letztlich gantz nahe kommen läſt, daß man es vollends niederſchieſſen kan. Solches iſt an denenjenigen Grentzen, da man der Nachfolge nicht berechtiget, und weder mit der Büchſen, noch mit dem Hunde das angeſchoſſene Wild über die Grentze verfolgen darff, ſehr dienlich: Iſt aber die Grentze weit abgelegen, ſo kan das Thier mit einem losgelaſſenen Blendlinge verfolget werden, und weilen angeſchoſſenes Wild die geſunden verläſſet, und vor Schmertzen, den Brand zu löſchen, ſeine Flucht gemeiniglich nach dem Waſſer nimmt, hineinſpringt, und vor dem Hund ſtehet, kan der Schütze des Hundes Anſchlagen und Laut verneh-

men und hören, ſodenn nachfolgen, es hinterſchleichen und ſchieſſen. Sonſten hat man auch eine Art Schweiß-Hunde, wenn von Däniſcher mittelmäßiger Art eine Hündin mit einem Jagd-Hunde beleget wird, ſo fallen die Junge von ſehr gutem Geruch, und werden auch Blendlinge genennet, welche auf der Fährde nicht gerne laut werden. Man hat ſie gerne von roth-brauner Farbe, und pflegt ſie ebenfalls wie die Leit-Hunde, iedoch ohne Zuſpruch, an einem Leinichen auf der Fährde des Wilds zu arbeiten, daß ſie ſo wohl die Fährde, als den Schweiß ſuchen, welches eine Menage vor einen Grentz-Schützen iſt, der viel Hunde zu halten nicht vermag. Ein ſolcher Hund wird auch insgemein zum Schieß-Hund hinter dem Schützen herzukriechen abgerichtet, daß er, ſo bald geſchoſſen, nach dem Schweiß das Wild verfolge, und entweder erlege, oder wiederum ſtändig mache: Weswegen man ſie gerne etwas flüchtig hat, einen angeſchoſſenen Hirſch oder Thier einzuholen, oder die Sauen herum zu rücken und ſtändig zu machen, bis man mit dem Schuß ankommen, oder ſie beſchleichen kan: Sind alſo gleichſam, als halbe flüchtige Pürſch-Hunde zu gebrauchen.

Schweiß-Wurſt, ſuche Wurſt.

Schweitzer-Hoſen, ſiehe Mexicaniſche Wunder-Blume.

Schwemmen der Pferde, geſchiehet entweder in ſtillſtehenden Waſſern, und beſonders darzu bereiteten Pferd-Schwemmen, oder aber in flieſſenden Waſſern. Wenn die Pferde von der Arbeit kommen, oder wenn ſie über Land oder ſonſt geritten und unrein worden, alſo, daß ſie einer Abwaſchung oder Säuberung vonnöthen haben, ſoll man ſie nicht alſobald in die Schwemme reiten, oder ſonſt abwiſchen, es ſey denn, daß ſie zuvor wohl abgekühlet ſind: Denn ſonſt überkommen ſie Gallen, Rappen und dergleichen Zuſtände; zu Sommers-Zeiten mag man ſie wohl in ein flieſſend Waſſer reiten, aber zur Winters-Zeit wäre es viel beſſer, man wüſche ſie ſonſten zu Hauſe ab, und vermiſchte das kalte Waſſer mit ein wenig warmen, und trocknete ihnen die Schenckel mit einem leinenen oder wöllenen Tuche wohl ab: Denn das iſt eine gewiſſe Regel, ie weniger man ein Pferd mit kaltem Waſſer netzet, es ſey gleich an was Orten oder Enden am Leib es wolle, inſonderheit aber das Geſchröt, ſo iſt es um ſo viel deſto beſſer; auſſerhalb im Sommer, wenn es gar warm, da halten etliche vor gut, daß man die Pferde zu Abend ohngefehr um 5 Uhr oder etwas eher in ein flieſſend Waſſer gehen lieſſe, aber nicht tiefer, als ein wenig über die Knie, damit ihnen der Bauch nicht zu naß werde: Denn auf dieſe Weiſe werden ſie fein bequem erfriſchet, und ſtehen des Nachts deſto kühler, und trocknen ihnen auch die Schenckel und das Geäder dennoch, ob man ſie gleich eine gute Zeit im Waſſer alſo umgehen, oder gegen dem Waſſer ſtille ſtehen läſſet; ſo man aber den Bauch netzet, ſo überkommen ſie gerne das Grimmen, und nehmen nicht zu; wie man denn viel Pferde findet, die von Natur zum Grimmen geneigt ſind, und begiebt ſich ſolches vornemlich an denen magern Pferden, den feiſten hingegen ſchadet es nicht, und iſt wohl nichts beſſers, wenn ein Pferd zu feiſt iſt, oder zu viel Leibes hat, als daß mans nur offt ſchwemme.

Schwenck-Keſſel, Spül-Keſſel, iſt ein groſſes ablanges entweder gantz von Zinn verfertigtes oder aber von Kupffer getriebenes und inwendig verzinntes Gefäſſe, welches mit reinem Waſſer angefüllet wird, die Wein- und Bier-Gläſer darinnen zu ſchwencken und auszuſpülen.

Schwengel, heiſt ein Stücke Holtz, ſo auf eine oder andere Weiſe dergeſtalt befeſtiget iſt, daß es bewegt werden kan. Alſo iſt ein **Brunnen-Schwengel** ein langes Holtz oder Baum, der um ſeine Mitte auf der Brunnen-Seule an einem Zapffen beweglich ruhet, und an deſſen einem Ende der Brunnen-Eimer mit einer Stange angehenckt, womit Waſſer aus dem Brunnen gezogen wird. Ein **Pompen-Schwengel** aber iſt dasjenige Stücke Holtz, womit die Pompen-Stange bewegt wird.

Schweng-Rad, ſiehe Schwung-Rad.

Schwerdt-Fiſch, iſt ein groſſer See-Fiſch, ſonderlich in der Nord-See, aus deſſen Kinn-Backen ein Bein in Geſtalt eines Schwerdtes gehet, ſo an beyden Seiten mit ſpitzigen Zacken verſehen, und offt 5 Fuß lang, 6 Zoll aber breit iſt. Hiermit kämpft er gegen die gröſten Fiſche, und iſt ſonderlich ein Feind des Wallfiſches.

Schwere-Noth oder das böſe Weſen, ſiehe den Articel fallende Sucht. Es wird aber auch von verwogenen, liebloſen und unvernünftigen Leuten, dieſes Wort als ein Verwünſchungs- und Fluch-Wort, womit ſie Menſchen und Thieren dieſe erſchreckliche Kranckheit an den Hals wünſchen, gebrauchet. Ob nun gleich dergleichen Wünſchen an ſich von keiner Wirckung iſt und ſeyn kan, ſo zeiget doch alles ſolches Verwünſchen und Verfluchen bey einem Hauswirt ein liebloſes unbedachtſames, zorniges und unordentliches oder doch leichtſinniges, freches und ſeh[r] ſchlechtes Gemüthe an, mit welchem ander[e] vernünfftige Leute nicht gerne viel zu thu[n] haben. Ob aber nicht im übrigen Gott bis[-] weilen ſolche rohe Menſchen, die überden auch noch andere Dinge nach ihrer Unart be[-] gehen, in welchen ein wahrhafftiger zurei[-] chender Grund lieget, daß die Ihrigen ode[r] ihr Vieh kranck würden, und allerhand Uibe[l] an dem Hals kriegen, mithin durch den Zu[-] ſammenhang natürlicher und moraliſcher U[r-] ſachen, oder auch auſſerordentlich ſtrafe, da[s] kan man wohl nicht leugnen, maſſen es un[-] ter die abſcheulichſten Zungen-Sünden geh[ö-] r[et]

n, welche Gott ein Greuel ſind. Inzwi-ſchen dürffen ſich doch ſolche feindſelige Men-ſchen eben nicht einbilden, als ob ſie an und ſich durch die Krafft ihrer verwünſchen-de Worte und Flüche einem andern Scha-den thun könten, wie ſich öffters die gemei-nen Leute aus Aberglauben bereden, und al-ſo auch hier wiederum in Irrthum und Sün-de verfallen. Segnen und Fluchen cum ef-fectu kan niemand eigentlich als Gott. Es wird alſo dadurch demſelben ſeine Ehre ge-raubet. Und eben dieſer Irrthum hat ei-nen Theil der abergläubiſchen und auch teu-fliſchen Magie herfür gebracht, und unter-ſtützet, daher aber einen Grund nehmen ollen, weil Gott in der Religion mit ſei-nem Wort bisweilen allerhand ordentliche und auſſerordentliche Wunder-Wirckungen, wenn es Menſchen ausſprechen, zu verknüpfen, in heiliger Schrifft verheiſſen, und auch wirck-lich zum Behuf ſeines Gnaden-Reichs ver-knüpffet hat. Daraus iſt hernach der Aber-glauben der Jüden und Heyden von der Krafft und Wirckung gewiſſer geſchriebener oder aus-geſprochener Worte, oder auch anderer Zei-chen, die ſolche auſſer der Verheiſſung Got-tes in andern leiblichen und geiſtlichen Din-gen, zu andern Zwecken, ja ſo gar zu böſen Abſichten haben ſollen, entſtanden. Son-derlich, da man damit zugleich leere Phanta-ſien und ungegründete Begriffe von den un-erſchaffenen und denen erſchaffenen Geiſtern aus der alten Geiſter-Philoſophie der Heyden, und nach dieſen der gnoſtiſchen Ketzer ver-knüpffte. Vor ſolchen Dingen muß ſich nun ein Chriſtlicher Wirt hüten, und die hin und wieder noch Stückweiſe unter gemeinen Leu-ten im Schwang gehenden Reliqvien dieſer ſündlichen Thorheiten, die man öffters, ohne daß man ihre Abſcheulichkeit recht verſtehet, nur ſo aus Gewohnheit beybehält, ernſtlich fliehen.

Schwertel-Lilie, iſt eine Blume, welche dieſen Nahmen von ihren wie ein Schwerdt geformten Blättern führet. Man hat ihrer von vier- oder fünfferley Farben, als Pur-pur-farbne, welche die gemeineſten, weiſſe, leib-farbne und die kleine Pferſich-Blüt-far-bene, ſo alle einerley Kraut oder Laub haben. Eine beſondere Art iſt, die eine zweyfache Blumen-Reih auf einem Stengel hat; die gantz weiſſen ſind die allerſeltſamſten; die von Candia iſt ſo hoch roth, daß ſie gleichſam flimmert, bedarff aber ſonſt keiner abſon-derlichen Wartung. Die gemeinen ſetzen alſo ...n, daß ſie offt, wenn ihnen nicht gewehret ...d, einen gantzen Garten auslauffen. Sie ...en einen leichten und wohlgearbeiteten ...and und gute Wieſen-Erde haben, und wer-...en den jungen, ſo in groſſer Anzahl ne-...n abſetzen, vermehret und fortgepflantzet. ...ſetzt ſie im halben September im wachſen-...Monden drey Zoll tieff in die Erde, und ...t ſie darinnen drey Jahre ſtehen: Denn ...iſt nicht nöthig, ſie auszunehmen, und ...t die Ausnehmung zu geſchehen um die Zeit, wenn man die Tulipanen ausnimmt.

Schwimmer, iſt eine Art Falcken, welche gut zum Haſen-Beitzen ſind. Ihr Vater-land iſt Sicilien, da ſie auf den hohen Bäu-men und Felſen niſten. Dieſer Vogel hat ſeinen Nahmen daher bekommen, weil er im Fliegen eben eine ſolche Bewegung, wie ein ſchwimmender Menſch machet; er liebet die Hunde von Natur, und iſt dabey von groſſer Geſchwindigkeit, muß aber wohl abgetragen werden, ehe er zahm wird. Siehe Falck.

Schwimmer, wird auch eine Art von Caroſſen oder Chaiſen genennet. Ingleichen heißt ein Schwimmer derjenige, der im Waſ-ſer gut ſchwimmen und ſchweben kan.

Schwindel, iſt eine bekannte Schwachheit des Haupts, welche von dickem Geblüt und verſtopfften Nerven entſtehet, von kalter, naſ-ſer und trüber Lufft, blehenden Speiſen, ſon-derlich Bohnen, Zwiebeln, Meerrettig, ſchwe-ren Getrăncke, ſtarck gehopfftem Biere, über-mäßigen Trincken ſtarcker Weine, vielen Wa-chen, Verſtopffung des Leibes, und groſſer Traurigkeit aber befördert wird. Nebſt denen Schwindel-Körnern ſoll ein Haus-Mittel ſeyn, wenn man des Morgens ein Schnitt-lein Brot in Spaniſchen Wein tuncket und ge-nieſſet.

Schwindel-Körner, ſuche Coriander.

Schwindel-Kraut, ſiehe Gemſen-Wurtz.

Schwinden, ſuche Buch-Schwinden und Kern-Schwinden.

Schwindſucht, iſt eine Auszehrung des gantzen Leibes mit einem ſtillen Fieber und faulen Huſten begleitet, wobey ſich eine ge-ſchwürige Lunge endlich befindet. Die näch-ſte Urſache iſt die Lunge, wenn ſie von ſau-ern und ſcharffen Theilgen, die in denen Blut-Gängen ſtocken, angefreſſen und Eyterſchwü-rig worden. Schwindſüchtige müſſen nahr-haffte und verdauliche Speiſen, gute Brühen mit Roſinen, inſonderheit Milch und aller-hand heilſame Kräuter, als Schaf-Garbe, Ehrenpreis und dergleichen in Thee genieſ-ſen, ſaure, geſaltzene, bittere, zähe, und ge-räucherte Sachen meiden, Gerſten-Tranck mit kleinen Roſinen, Molcken mit Thee, it. den Haber-Tranck brauchen, dem Schlaf mehr als dem Wachen nachhängen, ſich vor heffti-gen Gemüths-Bewegungen hüten, und der-gleichen. Der Schwefel-Balſam iſt eines der beſten Mittel vor die Lunge.

Schwindſucht der Bäume, iſt eine Kranck-heit derſelben, welche darinnen beſtehet, daß ſie abnehmen und mager werden. Dieſe Kranck-heit iſt am beſten durch guten alten Dünger zu vertreiben.

Schwinge, ſiehe Futter-Schwinge.

Schwingen, heiſſen auch an denen Wagen-Leitern die breit-geſchnitzten Höltzer, welche die Ober- und Unter-Bäume in gewiſſer Weite von einander halten, und alſo das dritte Stück einer Wagen-Leiter ausmachen.

Schwub-

Schwude, ſiehe Hott.

Schwung-Rad oder Schweng-Rad, iſt an den Mühl- und andern Wercken, die aus Rad und Getriebe beſtehen, oder auch nur eine Circular-Bewegung haben, ein ungekämmtes Rad, welches nichts treibet, ſondern nur zu der Bewegung hilfft, damit dieſelbe in einem gleichen Umlauff bleibe. Sie werden entweder an dem gantzen Umfange mit Bley ausgegoſſen, oder nur an drey oder vier Orten in gleicher Weite mit Gewichten verſehen.

Scincus, iſt eine Art theils Land- theils Waſſer-Eydexen, ſo aus Arabien und Egypten kommen. Man hat ſie bey uns in denen Apothecken, und braucht ſie in der Medicin zum Mithridat.

Scordien, ſiehe Lachen- oder Waſſer-Knoblauch.

Scorpion, iſt ein klein Ungeziefer, welches am meiſten im untern Theil Italiens jenſeit des Apennins, und in anderen dergleichen warmen Landen ſeinen Aufenthalt hat. Die Geſtalt des Leibes gleichet einem Ey, daran der Kopff mit vielen Augen, doch wie in einem Stücke angeſetzet. Zunechſt denſelben gehen zwey lange Arme heraus, an deren ihren Enden kleine Krebs-Scheeren ſitzen, dieſen folgen an beyden Seiten vier Füſſe, und denn gehet hinten der Schwantz mit vielen Gliedern heraus, der zuletzt in einen ordentlichen Stachel, womit das Thier verletzet, hinaus läufft. Der Ort, wo ſich dergleichen am liebſten aufhalten, muß feucht und warm ſeyn, dahero findet man ſie in Kammern und Kellern, in den Ritzen der Thüren und Fenſter, und unter Steinen, die auf feuchten Boden liegen. Sie ſind ihrer Farbe nach von unterſchiedener Art. Was von ihnen geſtochen worden, empfindet gemeiniglich einen kalten Schweiß; doch hat man ſich vor ihnen nur in den heiſſen Sommer-Monaten vorzuſehen, da der Stich am gefährlichſten, welcher am allerleichteſten zu heilen, ſo man den Scorpion ſelbſt erwiſchet, ihn zerqvetſchet und auf den Schaden leget; oder in Ermangelung deſſen gebrauchet man auch das Scorpionen-Oel, darinnen lebendige Scorpionen erſäuffet worden.

Scorpionen-Kraut, ſiehe Raupen-Klee.

Scorpion-Kraut, groſſe Krebs-Blumen, Wartzen-Kraut, iſt ein Kraut, welches an vielen Orten auf den Feldern und an den Wegen wild wächſet, bey uns aber in den Luſt-Gärten aus dem Saamen gezielet wird. Es bekommt groſſe rauhe weißlichte Blätter, und viel bleich-gelbe oder röthliche Blumen, derer Blätlein, wie die Scorpion-Schwäntze gekrümmet ſind, davon es den Nahmen bekommen, worauf kleine grüne Knöpflein folgen, darinnen ein dreyeckiger Aſchen-farbner Saame lieget. Das Kraut purgiret durch den Stuhlgang die Phlegmatiſche Feuchtigkeit und Galle, iſt auch gut für den Scorpion-Stich. Der Saame und Saft mit Saltz vermenget, auf die Wartzen geleget, vertreibet ſie. Vier Saamen-Körnlein mit Wein vor dem Antritt des viertägigen Fiebers genommen, ſollen vortrefflich gut darwider ſeyn; gleichwie drey wider das viertägige Fieber. Ein Scorpion mit dieſem Kraut berühret, muß ſterben; es ſollen auch die Ameiſen davon ſterben.

Scorpion-Pfriemen, iſt eines der ſtachelichſten Gewächſe, welches ohne Verletzung nicht kan angegriffen werden. Es treibet braun-grüne geſtreiffte Ruthen, welche auf allen Seiten mit vielen Stacheln von unterſchiedlicher Gröſſe dergeſtalt künſtlich beſetzet ſind, daß ſie dem Gewächſe ein ſeltſames Anſehen geben. Im Frühjahr kommen einige kleine und ſpitzige Blätter daran zum Vorſchein, die aber gar bald abfallen und den Stacheln Platz machen. Die Blüten ſehen wie die an den Hülſen Früchten klein und gelbe. Darauf folgen gantz kurtze Hülſen, in denen iezuweilen bleiche Saamen, als wie kleine Nieren zu befinden. Die Wurtzel iſt holtzig, und löſſet ſich nach Belieben beugen. Dieſes Gewächſe kan durch Zerreiſſung der Wurtzel oder aus dem Saamen fortgepflantzet werden.

Scorzonere, Schlangen-Mord, iſt ein wildes Heil-Kraut, welches in den Wäldern an feuchten Orten wächſet. Seine Blätter gleichen den Teuffels-Abbiß-Blättern, und ſeine Blümlein der Bocksbarts-Blume. Die Wurtzel iſt eines Daumens dick, und einer halben Ellen lang, glatt, von auſſen ſchwartz, inwendig weiß, und voll Milch. Sie widerſtehet allem Gifft, und dienet in kalten Fiebern ſowohl, als in hitzigen Kranckheiten. In Spanien ſoll ihr Safft ſo kräfftig ſeyn, daß, wenn eine Schlange damit berühret wird, ſie erſtarret, und wenn ſie davon etwas in das Maul bekommt, alſobald ſtirbt. Dieſer Wurtzel vier Loth in drey Maaß Wein bis zum dritten Theil eingekocht, und davon mit etwas Zucker eingenommen, dienet in der Peſt und hitzigen Fiebern, wider das Podagra und die Roſe, treibet auch den Schweiß, die Pocken und die Maſern. Der friſche Safft mit Roſen- oder Fenchel-Waſſer vermiſchet, und laulich mit Tüchlein über die Augen geſchlagen, oder in die Augen-Winckel geträufft, vertreibet die Entzündung und Flecken der Augen. Die Wurtzel wird eingemacht, welche für der Peſt bewahret, und die aus dem Geblüt rührende Schwermüthigkeit, fallende Sucht, Schwindel, Ohnmachten, Mutterwehe ꝛc. vertreibet.

Scorzonere, Spaniſche Haber-Wurtz, iſt eine Küchen-Wurtzel, zärter zu eſſen, als die gemeine Haber-Wurtz. Die Gärtner machen deren unterſchiedliche Gattungen, als die kleine mit gelben Blumen, die groſſe mit ſchmalen Blättern und gelben Blumen, auch andere mit rothen und Purpur-färbigen Blumen. An der Wurtzel iſt diß ſonderbar, daß ſie nicht, wie andere Wurtzeln holtzig wird, ob ſie ſchon lange in der Erde bleibet; ſie vergehet auch nicht jährlich, wie andere Wurtzeln, ſondern dauret etliche Jahr, ob ſie ſchon Saamen träget, wird immer gröſſer, und kan allezeit genutzet werden. Man ſäet ſie Reihen-weiſe im Frühling im abnehmenden Lichte; oder auch wenn ſie beginnet

zu verblühen, in ein gutes mürbes und etwas feuchtes Erdreich. Gegen den Winter kan man etwas Hüner-Tauben- oder andern kurtzen Miſt aus einem Miſt-Beete darüber ſtreuen, damit die Fettigkeit davon durch den Regen und Schnee fein hinein ziehen kan, ſo werden die Wurtzeln ſchöne wachſen und dicke werden. Wenn man ſie verſpeiſen will, wird ſie rein geſchabet, in kaltes Waſſer geweichet, damit ſie die kleine Bitterkeit verliere, denn entweder an Lamms- oder Kalb-Fleiſch gekocht, oder als ein Salat zugerichtet. Den Saamen muß man fleißig in Acht nehmen, denn ſo bald er aufgangen iſt, fleucht er davon; dahero ſoll man einen Topff mit einem Deckel allemal dabey ſtellen, damit man alle Tage denſelben hinein ſammlen kan. Dieſer Saame hält ſich nicht über zwey Jahr.

Scrupel, iſt der dritte Theil eines Drachmæ oder Qvintleins, in ſich haltende zwantzig Gran. Solchemnach gehen zwey hundert und acht und achtzig Scrupel auf ein Pfund, vier und zwantzig auf eine Untze, zwölff auf ein Loth, und drey auf ein Drachma oder Qvintlein.

Sebeſten, ſiehe **Bruſt-Beere**.

Sech, ſuche **Pflug-Sech**.

Secret, ſiehe **Abtritt**.

Sect, iſt ein ſüſſer, ſtarcker, weiſſer oder goldfärbiger Wein, ſo aus denen Canarien-Inſeln kommt, wie auch in Spanien wächſt. Man hat Palm- Malaga- und Seres-Sect.

Sedum, ſuche **Haus-Wurtzel**.

See, iſt ein groſſer Umfang eines ſtillſtehenden Waſſers, ſo niemals vertrocknet, und mehrentheils keinen Ausfluß hat, zuweilen aber einen Fluß auslässet, welches ſonderlich an denen Seen, ſo in den Gebirgen liegen, ſich befindet. Die meiſten Seen ſind reich an Fiſchen, und obwohl etliche dergleichen See-Fiſche nicht vor ſo geſund halten wollen, als die in flieſſenden Waſſern gefangen werden, ſo weiß man doch aus der Erfahrung das Widerſpiel; ſonderlich in denenjenigen Seen, wo ein groſſer Fluß, wie oben gedacht, ſeinen Durchgang hat. An den Seen iſt das ſonderbar, daß ſie gewiſſe Fiſche gleichſam zu eigen haben, die in andern Waſſern ſonſt nicht zu finden ſind: Als im Comer-See alleine werden die Stachel- oder Dorn-Karpffen, von den Innwohnern Pigo genannt, angetroffen, die den gemeinen Karpffen gantz gleichen, auſſer daß ſie voll ſcharffer Dornen ſind. Im Garder-See finden ſich allein die Carpiones, ſo an Flöſſen und Schuppen den Föhren faſt gleich ſind, mit roth und ſchwartzen Sprenckeln auf dem Leib, der Bauch iſt weiß, die Seiten Gold-gelblicht, der Rücken ſchwärtzlich, und ſind nur in dieſem etwas von den Föhren unterſchieden, daß ſie einen gröſſern Bauch und länglichern Kopff haben, ſonſt aber am Fleiſch, welches etwas röthlich, ſo zart und wohlgeſchmack ſind, als die beſten Forellen ſeyn mögen. In Savoyen fängt man in gewiſſen Seen eine Art Weiß-Fiſche, den die Innwohner Lavaret nennen, gleich als wenn er neu-gewaſchen hieſſe, wegen ſeiner ſchönen weiſſen glänzenden Schuppen. In dem im Lande ob der Ens gelegenen Atter-See wird allein der edle Weiß- und Perl-Fiſch gefangen ꝛc. Wer in Seen fiſchen will, muß Kähne und groſſe Fiſch-Waten oder Zug-Netze haben, die Laich- und Streich-Zeit der beſten und edelſten in ſolchem See befindlichen Fiſche wiſſen, damit er nicht zu ſolcher Zeit ſeine Fiſcherey vornehme, und darzu kein ungeſtümes oder unbeſtändiges, ſondern ſtilles Wetter erwehle. Die Arbeit ſoll früh vor der Sonnen Aufgang, und Abends nach derſelben Untergang vorgenommen werden. Die Netze ſind nach dem Wind zu ziehen, als zum Exempel, wenn der Oſt-Wind wehet, ziehet man das Netze gegen Weſten, und da dieſer gehet, gegen Oſten; oder wenn der Nord-Wind bläſet, wird das Netz gegen Süden; wehet aber dieſer, gegen Norden gezogen. Die Netze und Zug-Garne, die man hierzu gebrauchet, müſſen ziemlich groß, lang und tieff, und die untere Leine mit Stücken Eiſen oder Bley, die obere aber mit Flöſſen von Pantoffel-Pappel Welden- Tännen- oder anderem leichten Holtze behänget ſeyn. Mit dieſen Netzen fahren die Fiſcher auf zwey, drey, vier oder mehr Kahnen oder Schiflein auf der See, laſſen das Netz in das Waſſer, breiten es aus einander, und umfangen damit den Ort oder Platz, da ſie entweder vermeinen, daß der Fiſch ſeinen Strich und Stand habe, oder da er von ihnen angeätzet worden; hierauf ziehen ſie ſolches auf die andere Seite des Ufers, ohne einigen Rumor, in Figur eines Bogens, und laſſen von denen am Lande ſtehenden Knechten und Gehülffen das Netz vollends ans Ufer ſchleppen. Dieſes aber gehet nur an, wo man nahe am Ufer bleibet: Denn fahren die Fiſcher weit in den See hinein, da das Ufer nicht zu erlangen iſt, ſo ziehen ſie die Netze in die Kähne, und leeren ſelbige darinnen aus. Wir haben hier zu Lande auch verſchiedene nutzbare Seen, als der Schwanen-See, die Süſſe-See bey Schraplau, und die geſaltzene bey Seeburg im Mansfeldiſchen, wo inſonderheit ein reicher Karpffen-Fiſch-Fang, wie auch andere Fiſche anzutreffen ſind, ja viel Rohr-Nutzung zu finden iſt. Die Land-Wirtſchafft weiß ſich ſolcher Seen auf verſchiedene Art, wie die Teiche und Flüſſe zu nutzen zu machen.

See-Adler, iſt ein See-Fiſch gleich dem Rochen, doch breiter.

See-Amſel oder **Meer-Amſel**, iſt ein Vogel, faſt in der Gröſſe eines Miſtlers, welcher viel ſchwartzes an ſich hat, an der Bruſt aber ſprencklich iſt, faſt wie ein Stahr. Er iſt anders nicht, als auf Krammts-Vögel-Herden zu bekommen, iſt ſehr gut zu eſſen, wird aber, weil er keinen Geſang hat, ſelten eingeſtellet. Wer aber dem ohngeachtet ſolches thun wolte, kan ihn, wie die Krammts-Vögel an Kleyen in Milch geweicht, gewöhnen. Es iſt dieſe See- oder Meer-Amſel ein gantz anderer Vogel, als unſere Waſſer-Amſeln, welche man ſonderlich im ſpaten Herbſt und im Frühling, wenn das Wetter aufgehet, ziemlich lieblich ſingen höret.

See-Barſch, ſiehe Zander.

See-Blume, Waſſer-Blume, iſt ein Kraut, das in ſtillen Waſſern, als Seen, Dümpffeln und breiten tieffen Waſſer-Gräben wächſet. Es hat eine dicke knollige Wurtzel, ungemein lange Stengel, wohl von zwölff Ellen lang und drüber, mit groſſen runden Blättern, und eine weiſſe Blume, die einer Lilie nicht ungleich, mit Untergang der Sonne ſich ſchlieſſet, und unter das Waſſer verbirget, beym Aufgang aber derſelben hervor kommt, und ſich aufthut. Sie blühet im Julio, und bringet einen ſchwärtzlichen gläntzenden Saamen, in einer Hülſe, die wie ein Mahn-Haupt geſtaltet iſt. Dieſes Kraut hat eine kühlende Eigenſchafft, und wird in Fiebern, die Hitze zu dämpffen, und die Schmertzen zu lindern nützlich gebrauchet. Die Wurtzel, in der Stunde, wenn die Sonne in den Krebs tritt, ausgehoben, getrocknet, und am Halſe getragen, ſoll dem Schwindel wehren; eine Lauge davon geſotten, machet ein ſchönes langes Haar. Das aus den Blumen gebrannte Waſſer thut gut in hitzigen Kranckheiten, machet ſchlaffen, wehret dem Hauptweh, löſchet den Durſt, und ſtillet die Schmertzen: Aeuſſerlich um die Stirne geſchlagen, bringet es den Schlag zu wege, und ſtillet das Hauptweh. Das Angeſicht damit gewaſchen, vertreibet die Flecken und Röthe, und machet eine klare weiſſe Haut. Der von den Blumen bereitete Syrup und Conſerve kühlen und feuchten, befördern den Schlaf und ſtillen die Hitze der Leber und Nieren. Das See-Blumen-Oel lindert das Hauptweh in hitzigen Fiebern, und befördert den Schlaf, wenn es an die Schläfe, Stirn, Naſe, Puls und Fuß-Sohlen geſtrichen wird. Die Salbe ſtärcket das Hertz. Eine andere Art See-Blumen, derer Blätter der vorigen gleich, hat eine gelbe Blume, welche in Geſtalt einer Roſe iſt, aber in der Artzney nicht gebrauchet wird. Noch eine Art See-Blumen wird Nymphoides genennet, wiewohl einige ein beſonderes Geſchlechte daraus machen wollen. Seine Blätter ſtehen, als wie die an der gelben See-Blume, ſind iedoch um ein gut Theil kleiner, hängen an der Wurtzel, vermittelſt langer runder Stiele, ſchwimmen oben auf dem Waſſer, und ſchmecken bitter. Zwiſchen denenſelben entſprieſſen runde Stengel, darauf ſtehen gelbe einblätterige Blumen, wie kleine Schaalen formiret, die offtermals fünffmal zerkerbet, und an dem Rande krauſe ſind. Die Schaale ſtehet in einem Kelche, der bis in den Grund hinein fünffmal zertheilet iſt. Wenn die Blume vergangen, ſo folget ihr eine länglichte und platte Hülſe, die iſt in etwas fleiſchig, und hat mehr nicht, als eine Höhle, in welcher gar viel länglichte Saamen liegen, davon ieder in eine Decke oder in ein Häutlein eingehüllet iſt, und ſchmecken bitter. Die Wurtzel iſt dick und knotig, hält ſich mit ihren vielen Zaſern feſte in dem Boden. Dieſes Gewächſe findet ſich in Teichen und Morſten. Es reiniget, erfriſchet, hält an, machet dicke, dienet das Verbluten zu verſtellen, den Schlaf zu wege zu bringen, und die Schärfe des Geblütes zu mildern, wenn es geſotten und gebrauchet wird.

See-Hahn, ſiehe See-Schwalbe.

See-Hund, oder auch See-Kalb, heiſſet dasjenige Thier, welches ſich häuffig in der Nord- und Oſt-See, in den ſüdlichen Theilen von America, bey dem Capo bonæ Spei, nicht weniger in der Magellaniſchen Meer-Enge, und an vielen anderen Orten mehr aufhält, und ſich von Fiſchen nähret, auch ſowohl im Waſſer, als auf dem Lande lebet; wie denn ſeine junge, welche faſt den Hunden gleichen, gerne auf dem Lande liegen, daher ſie ſelbſt auch auch allermeiſt zu Lande erſchlagen werden, denn ein einiger Schlag, welchen ſie auf die Naſe bekommen, tödtet ſie ſogleich. Der Gröſſe nach kömmt das Thier einem Kalbe gleich, nur daß der Leib vom Kopff herab, der wie ein Hunds-Kopff geſtaltet, ſich allmählich gleich den Fiſchen bis an den Schwantz verlieret. Oben bey dem Kopff hat er auf ieder Seite zwey Floß-Federn, die wie Pfoten anzuſehen, derer er ſich auf dem Lande ſtat der Füſſe bedienet, im Waſſer hergegen ſolche zum Schwimmen gebrauchet; hinten werden wieder zu ieder Seite zwey Floß-Federn angetroffen, die ſie im Waſſer als ein Ruder gebrauchen, zu Lande aber ſetzen ſie ſich darauf, ſonderlich wenn ſie ihre junge ſäugen. Sie haben ſehr viel Speck, ſo einen guten Thran giebet, und eine überaus ſchöne glatte Haut, welche, indem ſie mit kurtzen ſchwartz- braun- und grau-gelblichten Haaren bedecket, einen feinen Glantz giebet, ſehr dauerhafft iſt, und dahero zu Bekleidung der Reiſe-Kuffer, zu Mützen und anderen auf der Reiſe nützlichen Dingen gebrauchet wird. Es iſt diß Thier nicht zu verwechſeln mit einem See-Fiſch gleiches Nahmens, den man auch einen See-Wolff nennet, von welchem das Natur-Lexicon weitläufftiger handelt, allwo auch noch weit mehrere Thiere beſchrieben zu finden, welche alle von der See ihre Benennung haben, allhier aber anzuführen vor unnöthig geachtet worden.

See-Karpff, ſiehe Karpff.

See-Katze, iſt ein See-Fiſch, ſiehet dem Meer-Gründel gleich, nur daß der Kopff breiter und dicker iſt.

See-Kranckheit, iſt ein Ungemach, welches diejenigen ausſtehen müſſen, die das erſte mahl auf der See fahren, und in einer Aufblehung des Magens mit Erbrechen, Eckel, Betäubung und Schwindel beſtehet.

See-Kuh, iſt ein Meer- oder See-Thier, ſo in Oſt- und Weſt-Indien anzutreffen, welches wie ein Pferd ſo dick, und 10 bis 12 Fuß lang iſt, hat kleine Augen wie Erbſen. Das Fleiſch iſt ſchön, der Schwantz einer jungen See-Kuh wird vor eine Delicateſſe gehalten, die Haut kan man auch zu vielen Dingen brauchen.

See-Laus, iſt eine Art kleiner Meer-Krebſe oder Garnelen, nur mit gröſſern Füſſen, werden gekocht und gegeſſen.

See-Löwe, iſt ein groſſes Meer-Thier 14 Fuß lang und ſo dick wie ein Ochſe, mit einem Löwen-Kopff. Man ſiedet ein Oel oder Tran davon. Es lebt auch wohl acht Tage bisweilen auf dem Lande.

Seele. Man wundere ſich nicht, daß man in einem Wirtſchaffts-Lexico auch etwas unter dieſem Artickel findet, welches eine Verhältniß zur Wirtſchafft hat. Denn auſſer einigen Begriffen, die wir dabey denen ungelehrten Wirten zum beſten geben müſſen, wird ſonſt eine vollſtändige Abhandlung von dieſer Sache allhier nicht, ſondern in denen Büchern vernünfftiger Weisheit und allenfalls in dem Lexico Philoſophico zu ſuchen ſeyn. Wenn man ſich aber nicht mit einigen die gantze erſchaffene Natur, ſoferne ſie verſchiedene Kräffte in ihren Wirckungen äuſſert, bloß mechaniſch einbildet, und hingegen die trifftigen Gründe vieler Gelehrten gelten läſſet, womit ſie erweiſen, daß unter denen erſchaffenen wirckenden Haupt-Sachen d. i. Subſtantien nicht nur bloſſe materielle Subſtantien, die mit der Bewegungs-Krafft verſehen, ſondern auch unmaterielle oder ſolche Subſtantien ſind, die nach Ideen oder Vorſtellungen, entweder allein, oder auch auf die Bewegungs-Krafft, entweder mit deren Cörpern unvereinigt oder vereiniget mehr oder weniger, nachdem ſie edeler oder unedelerer ſeyn, ſonderlich durch die Excitation und Direction bald mit einem Bewuſtſeyn, bald ohne ſolches wircken, oder mit einem Wort: Daß mancherley erſchaffene Geiſter in der Natur vorhanden; ſo wird man leicht erkennen, daß die Wirtſchafft unter ihren Zwecken und Mitteln viele finde, und ſich um ihre Natur bekümmern müſſe, bey welchen nicht allein die bloſſe Materie, oder der Cörper, oder deſſen mechaniſche und organiſche Bewegung, ſondern auch ein mehr oder weniger edeler Geiſt mit ſeinen Wirckungen und derſelben Verhältniſſen zu denen Wirtſchaffts-Geſchäfften, ſonderlich aber in denen Pflantzen, Thieren und Menſchen, zu betrachten nöthig iſt. Zu geſchweigen, daß ein chriſtlicher Wirt in wirtſchafftlichen Dingen ſo ſehr die rohe Geiſter-Verleugnung, als allerhand abergläubiſche Einbildungen davon zu fliehen hat, als welcher Aberglauben hin und wieder in dieſem Lexico angemercket worden, ſonderlich aber auch aus der gäntzlichen Unwiſſenheit in denen Begriffen von der Seele herkommt. Unter denen Geiſtern findet ſich nun auch diejenige Art, welche eigentlich von dem Schöpffer dazu erſchaffen ſind, daß ſie in der Gemeinſchafft eines organiſchen Cörpers nach deſſen unterſchiedener Einrichtung wircken, deſſen Ausbau und Bewegungen, dazu er geſchickt iſt, erwecken und dirigiren, ja nach dem Zuſtand ihres Cörpers Vorſtellungen, Empfindungen, Begierden und Verabſcheuungen haben, mit ihrem Cörper aber zuſammen wirckende, ſichtbare und zuſammen geſetzte Subſtantien ausmachen ſollen. Und eben dieſe Art der erſchaffenen Geiſter nennen wir überhaupt Seelen, welche aber ſolchergeſtalt bald edler bald unedler ſeyn, und nach denen göttlichen Zwecken derer ſichtbaren belebten Subſtantien, wovon ſie Theile ſind, mit geringeren und gröſſeren Vollkommenheiten in ihrer Krafft Vorſtellungen zu haben, und auf ihren Cörper zu wirken, können verſehen ſeyn. Und eben deswegen ſind die Seelen vor allen Dingen ſo zu unterſcheiden, ja aus gleichem Grunde können wir von denen edlern Seelen ihrer Wircklichkeit, Natur, Fähigkeit und Krafft mit mehrer Gewißheit etwas angeben, als von denen unedlern, weil ſich doch dort die weſentliche Krafft alles deſſen, was wir einen Geiſt nennen, nemlich die Vorſtellungs-Krafft in ihren Wirkungen viel deutlicher und vollkommener zeiget. Ob nun gleich von vielen gar vielerley Arten der Seelen überhaupt angegeben werden, und es daher nicht an ſolchen mangelt, welche auch in allerhand nicht organiſchen Cörpern Seelen ſuchen, ja von allgemeinen Welt-Seelen reden, und wo ſich nur eine Bewegung äuſſert, Geiſt und Seelen oder zugleich ein ſeeliſches Leben finden wollen; ſo kan man doch nur 1) mit ſehr geringer Wahrſcheinlichkeit und Vollſtändigkeit aus ietzt gedachter Urſache die Wircklichkeit und die Natur der Pflantzen-Seelen, oder eine geiſtiſche Haupt-Sache und Grund-Urſache des Lebens einer Pflantze behaupten, die mit dem Bau iedes nicht erſtorbenen Saamen-Körnigens vereiniget iſt, und nach denen von der darinnen befindlichen Anlage der Pflantze, der in dieſer von äuſſerlichen Dingen erregten Bewegung, in ihr erweckten Ideen oder Vorſtellungen, und daraus erfolgten Trieben, den organiſchen Pflantzen-Cörper, wann ſie von andern Dingen der Welt auſſer demſelben dazu vermittelſt der Empfindung erwecket wird, ausbauet, als wovon der Art. Pflantze nachzuſehen. Dahingegen laſſen ſich ſchon mit gröſſerer Wahrſcheinlichkeit 2) die viel edleren und durch geiſtiſche Wirckungen offenbaren, obgleich unvernünfftigen, ja auch zu keiner Vernunfft fähigen und ſonſt nach Gelegenheit der göttlichen Abſichten bey denen Thieren gar unterſchiedenen vollkommenern und unedlern Thier-Seelen beweiſen. Man ſiehe davon den Art. Thier. Endlich aber kan man 3) mit völliger Gewißheit das Daſeyn von denen edelſten und zur Vernunfft fähigen, ja unſterblichen Menſchen-Seelen, viele andern Stücke ihrer Natur, aber mit groſſer Wahrſcheinlichkeit, obwohl auch vieles ſehr unvollſtändig darthun. Und eben dieſe Art der Seelen iſt es, wovon wir hier inſonderheit einiges anmercken wollen, weil doch auch durch die Wirtſchaffts-Geſchäffte darum die nothdürfftige und beqveme Erhaltung des leiblichen und zeitlichen Lebens geſuchet wird, damit nicht nur der Seele in dieſem Leben in und durch ihren Leib zufolge ihrer eingepflantzten Begierden nach Wohl und Vergnügen,

wohl ſey, ſondern auch theils die Friſt dieſes Lebens zur Erlangung eines ewigen Wohlſtandes erreichet, theils aber allerhand Hülffs-Mittel dadurch erlanget werden mögen, um den Menſchen auch ſeiner Seele nach zu mannigfaltigen Wirckungen, Thaten und Geſchäfften fähig und geſchickt zu machen, die nicht nur in das zeitliche und leibliche Wohl, und ſonderlich in die beſondere und allgemeine Wirtſchafft gantzer Geſellſchafften in dem Nahrungs-Zuſtand, ſondern auch in das ewige Wohl bekannter maſſen groſſen Einfluß haben. Ja alle Wirtſchaffts-Geſchäffte ſind vernünfftige freye Handlungen, die ein Wirt mit denen Kräfften der Sonne, der Lufft, der Erde, des Waſſers, der Pflantzen, der Thiere, und endlich auch derer Menſchen, ſo weit ihm der Schöpffer darüber einen beſcheidenen Theil der Macht verliehen hat, vornimmt, um rohe und verbeſſerte, gemeine und künſtliche, todte und lebendige Mittel der nothdürfftigen und beqvemen Erhaltung des zeitlichen Lebens zu erlangen, zu erhalten und anzuwenden. Man beſchäfftiget ſich auch damit, theils ſelbſt, theils müſſen ſich andere Menſchen uns zum Nutzen damit beſchäfftigen. Menſchen aber haben dazu Leibes- und auch Seelen-Kräffte. Wenn nun dieſes alles nicht von einem Wirte erwogen und einiger maſſen, wenigſtens die Seele mit ihren Kräfften, Wirckungen und Fähigkeiten in Betrachtung gezogen, ja auch darauf in der Wirtſchafft, im Hauſe, in Familien, bey der Geſinde- und Kinderzucht wegen gäntzlicher Unwiſſenheit in der Lehre von der menſchlichen Seele nicht geſehen werden kan; ſo müſſen freylich hernach unvernünfftige und mehr viehiſche als menſchliche Wirtſchafften, unter denen in der Wirtſchafft beſchäfftigten aber ſolche Leute entſtehen, die alles vor Machinen oder vor Beſtien anſehen, und die den höchſten, beſten und letzten Zweck ihrer Geſchäffte, wie Erden-Würmer erreichet zu haben glauben, wenn ſie nur lebloſe Güter, Hülle und Fülle des armen Maden-Sacks haben. Man wird alſo hieraus einen gar vielfachen Nutzen erkennen, den die Erkenntniß der menſchlichen Seele in der Wirtſchafft hat. Hier wollen wir alſo nur einige Anmerckungen davon machen. Wir ſind uns daher 1) ſelbſt bewuſt, daß nicht nur von denen Dingen; die unſere leibliche Sinnen-Glieder berühren, ja von unſerm Leibe ſelbſt ein Ebenbild, wie in einem Spiegel in uns entſtehe, daß etwas ſolches Bild, in uns gleichſam ſehe, und wir uns deſſen bewuſt ſeyn, ſondern auch daß wir dieſes Bild, wenn die Sache auſſer uns, auch die Sinne nicht mehr berühret, und uns als gegenwärtig vorkommet, dennoch wieder in uns erwecken, und als gegenwärtig machen. Hiernächſt können wir ſolche Bilder in vielerley darinne begriffenen Theilen, uns beſonders gegenwärtig machen, betrachten, unterſcheiden, neue Ideen formiren und uns deſſen allen bewuſt ſeyn, ja darnach in und auf den Cörper wircken. Wie wir nun von einem Bilde, welches in einem Spiegel entſtehet, ſagen, daß die Sache dadurch in demſelben vorgeſtellet werde: alſo nennen wir auch alle dieſe Wirckungen, derer wir uns auf gedachte Weiſe bewuſt ſind, Vorſtellungen, eine Vorſtellung aber, deſſen ſich das Ding ſelbſt bewuſt iſt, ſo ſie hat, als welches bey einem Spiegel fehlet, eine Gedancke von einer Sache, oder eine Erkenntniß der Sache. Da nun bey der Unterſuchung der Materie, oder unſers Cörpers, nicht der geringſte Grund zu finden, demſelben an und vor ſich eine Tüchtigkeit zuzueignen, Krafft welcher derſelbe vermögend wäre, mit ſeinem Bewuſtſeyn ſo mannigfaltige Vorſtellungen oder Gedancken zu haben, oder ſich zu machen, oder nach denen Gedancken auf gewiſſe Zwecke abgepaßte Wirckungen zu verurſachen; ſo ſind wir genöthigt, eine abſonderliche mit unſerm Cörper vereinigte, ja nach deſſen Zuſtand eingerichtete Subſtantz oder Haupt-Sache, (weil die Krafft, die Tüchtigkeit und ein Vermögen nur eine Neben-Sache, die an etwas iſt, ſeyn kan) in uns zum Grunde zu ſetzen, welche ſich die Dinge dieſer Welt nach dem Zuſtand ihres Cörpers vermöge derer göttlichen Abſichten des Menſchen, ja endlich ſich ſelbſt als unterſchieden vom Corper und von der Welt, ingleichen die vielerleyen Vorſtellungen mit ihrem Bewuſtſeyn vorzuſtellen, und alſo zu dencken, wie auch darnach in ihr und ihren Cörper allerhand zu wircken vermögend und die nächſte wirckende Urſache der Gedancken in uns iſt. Eine Subſtantz aber, ſo die Krafft Ideen und Vorſtellungen zu haben und darnach zu wircken hat, iſt ein Geiſt überhaupt, und ein Geiſt, der in ſeinen Vorſtellungen und Wircken an einen gewiſſen Cörper, deſſen Einrichtung und Zuſtand in der Welt, und zwar mit ſeinem Bewuſtſeyn gebunden und dazu gewidmet iſt, mit demſelben in Vereinigung zu ſtehen, in und mit demſelben nur zu wircken, nennet man eine edle Seele. Und eine ſolche Seele, die mit ihrem eigenen menſchl. Cörper ſo verbunden, und vor demſelben, um durch und in demſelben, von denen Dingen der Welt auſſer dem Cörper, von ihrem Cörper, ja von ſich ſelbſt Vorſtellungen und Gedancken zu haben und ſich deſſen bewuſt zu ſeyn ſo gemacht und eingerichtet iſt, heiſt eine menſchliche Seele. Aus welchen allem denn kürtzlich 2) das Daſeyn einer von dem Cörper unterſchiedenen Seele, derſelben Vereinigung mit demſelben, ja zugleich ihr geiſtiſches Weſen überhaupt, und endlich ihre ſeeliſche Natur insgemein, und die Beſchaffenheit einer menſchlichen Seele, ſo viel als die Kürtze und eine ſo viel möglich faßliche Vorſtellung allhier zuläſſet, erhellen wird. Ja weil ſie ein Geiſt, und eine beſondere Subſtantz, ſo iſt ſie auch 3) nicht materiell, und weil ſie nicht materiell, und ſich überdem in ihrer Natur der Zweck, ein unendliches Wohl zu genieſſen, offenbaret, wovon bald mehr zu gedencken; ſo ſchlüſſet man daraus und aus vielen andern Eigenſchafften, daß ſie nach dem Willen des Schöpffers unzertrennlich, unverweslich, und unſterblich, das iſt nicht anders als durch eine allmächtige Wiederverwandelung in Nichts zerſtörlich ſey, dieſes aber

nach

nach der Anzeige ihrer Natur, der Wille des Schöpffers nicht ſeyn könne. Uiberdem aber läſſet ſich auch daraus 4) daß ſie ein Geiſt, der vor einen eigenen Cörper gemacht, in und durch welchen ſie Vorſtellungen, folglich auch Empfindungen, mithin unendliche Wohl- oder Weh-Empfindungen zu haben geſchickt iſt, behaupten, daß, da dieſes alles der Schöpffer alſo gemacht, dieſelbe von demſelben keines weges anfänglich dazu geſchaffen ſey, um von ihrem Cörper wieder getrennet zu werden, und da ſolches doch, wie bekannt, im Tode geſchiehet, daß ſolches ſeine beſondern zufälligen Urſachen und daraus entſtehende beſondere Abſichten haben, folglich zwar die Seele bis dieſe Abſichten erlanget, eine Zeitlang auſſer der Gemeinſchafft mit ihrem Cörper geſetzet werden, nicht aber immer und ewig, auſſer demſelben exiſtiren könne und ſolle, folglich alſo, mit eben demſelben Leibe ſeinen weſentlichen und eigenthümlichen Theilen nach wieder einmahl vereiniget, und alſo wieder hergeſtellet, oder wie es ausgedrücket wird, nach der Reihe göttlicher Abſichten von denen Todten wieder auferſtehen müſſe und werde, zumahl von Seiten der göttlichen Weisheit und Allmacht, die Möglichkeit der Herſtellung eben deſſelben Cörpers, den eine Seele gehabt, auch der Vernunfft begreifflich, wenn er gleich verweſet iſt. Es kan dieſes hier zwar nicht nach aller Schärffe ausgeführet werden. Indeſſen ſo ſehen doch Chriſten ſchon, wie hieraus die Unſterblichkeit der Seelen, und die Auferſtehung der Todten, auch durch die Vernunfft ihrer Möglichkeit und bevorſtehenden Wircklichkeit nach zu erkennen, weil zu beyden nichts mehr als die Allmacht und der unveränderliche Wille und Rathſchluß GOttes erfordert wird, welches beydes aus der Vernunfft erhellet. Ob wir gleich gerne geſtehen, daß uns die Heil. Schrifft beſondere Umſtände, und von der Art und Weiſe und wie es geſchehen ſoll, vielmehr entdecket, ſo die Vernunfft zwar nicht erkennet, doch aber mit dieſen ihren Einſichten vollkommen überein ſtimmend findet, ja ſo gar viele Vermuthungen von vielen nun offenbarten Umſtänden dieſer zukünftigen Begebenheiten heraus bringen könne. Die Seele iſt 5) auch ein ſolches Geſchöpff, welches in Anſehung ihrer mannigfaltigen in der Vorſtellungs-Krafft liegenden beſondern Kräfte ſo wohl, was derſelben wirckliche Thätigkeit, Anwendung und Gebrauch, als auch was derſelben Zuſammenſtimmung in dem Zweck des Menſchen, nemlich daß ihm immer wohl ſey, anlanget, eines gar verſchiedenen Zuſtandes, theils von Natur und nach ihren natürlichen Vollkommenheiten, theils nach dem, was ſie durch Uibung an allerhand Fertigkeiten und Geſchicklichkeiten erlangen kan, fähig iſt. Daher die Seelen niemahls alles völlig haben, was ſie nach ihrer Vollkommenheit haben, ſondern immer vollkommener werden können. Ja wir finden, daß ſie eben deswegen, mit einem natürlichen Bemühen begabet, ſolche Vorſtellungen, und folglich auch äuſſerliche und innerliche Empfindungen zu haben, die ſich auf dieſe Vollkommenheit beziehen, und daran ſie ſich ein Verhältniß dazu entweder mit Grund, oder doch, wie es ihr ſcheinet, vorſtellen kan, dagegen aber widrige Empfindungen zu vermeiden ſich beſtrebet. Allein noch eine wichtigere Erfahrung haben wir hierbey, nemlich wenn ſie nun den Zweck des erſten zu erreichen vermeinet, ſo entſtehet etwas in ihr, welches man Luſt, Vergnügen, Ruhe und Zufriedenheit nennet, die Sache aber, von der ſie ſolche Vorſtellungen hat, und dabey ſich dieſes Bemühen, ſie zu haben, äuſſert, ja welche ein Verhältniß zu ihrem vollkommenern Zuſtand entweder wircklich an ſich hat, oder ihr zu haben ſcheinet, nennet man etwas Gutes. Dahingegen entſtehet aus einer widrigen Vorſtellung und Empfindung Unluſt, Abſcheu, Unruhe, Unzufriedenheit, und die Sache, ſo ſich ihr mit dieſer Verhältniß zu ihrem unvollkommenen Zuſtand, mit Wahrheit oder nur zum Schein präſentiret, nennet man etwas Böſes, welches wir natürlich, in ſo ferne wir es als etwas Böſes und nicht etwan in Abſicht auf ein gröſſeres Uibel als was Gutes anſehen, verabſcheuen, wie hingegen das Gute verlangen müſſen: Derjenige Zuſtand alſo, darinne ſie lauter Luſt und Vergnügen ununterbrochen genieſſet, und darinne alſo alles was in ihr iſt und vorgehet, dazu zuſammen ſtimmet, heißt ihr vollkommner Wohlſtand und der widrige ihr Weheſtand. Jenen muß ſie dieſer ihrer Natur nach ſuchen; es iſt ihr von dem Schöpffer geſetzter und aus ihrer Einrichtung erhellender Zweck. Dieſen aber muß ſie verabſcheuen und fliehen. Und ſolcher Geſtalt erhellet aus dieſem allen, wie die Seele nicht nur das Vermögen habe, Vorſtellungen zu haben, ſondern auch ein Vermögen ſich zu bemühen beſitze, einige zu haben, andere zu vermeiden. Jenes nennet man das erkennende Vermögen, dieſes aber das begehrende Vermögen, beydes aber iſt in der weſentlichen Vorſtellungs-Krafft überhaupt, wie bisher gezeiget worden, gegründet und gleichſam darinne eingewickelt. Jenes nennet man auch in weitläufftigem Sinn, den Verſtand, dieſes aber den Willen, obgleich beyde Wörter noch in einem etwas engern Verſtand genommen werden. Weil ſie aber ein Geiſt iſt, welcher ſeines verſchiedenen Zuſtandes, in mit und durch ſeinen Cörper fähig ſeyn ſoll, da ſie in der genaueſten Vereinigung mit ſelbigem ſtehe; ſo kan es nicht anders ſeyn, ſie muß theils entweder mit ihrem Bewuſtſeyn oder ohne daſſelbe auch auf den Cörper wircken, deſſen Bewegungs-Krafft erwecken, in Thätigkeit ſetzen, und gewiſſer maſſen dirigiren, folglich in und durch denſelben etwas thun oder laſſen können, welches ſonderlich auf den Willen ankommt, theils aber auch von denen Bewegungen des Cörpers zu allerhand Vorſtellungen, Gedancken, Begehren und Verabſcheuen erwecket werden können. Wie aber alles zugehe, ſonderlich da viele Wirckungen im Cörper geſchehen, dabey ſich die Seele eben nicht vorhero oder gleich dabey bewuſt iſt, daß ſie dabey etwas unmittelbar zu thun habe,

z. E. die Wirckungen des Wachſens, der Nahrung ꝛc. ja in allen dem, wo ſie nur dunckle Vorſtellung hat, das läßt ſich nicht in allen ſo gewiß beſtimmen. Die Meinungen derer vernünfftigen Weiſen aber anzuführen, iſt hier nicht der Ort. Indeſſen iſt es genug, daß man hieraus erkenne, warum die Seele ein Geiſt, der Verſtand und Willen hat, ja in und auf dem Cörper wircken, ingleichen von demſelben zu Vorſtellungen erwecket werden kan, öffters nur beſchrieben und vorgeſtellet wird. Ja man wird erkennen, daß, da alle Wirckungen, die wir bisher nur angemercket haben, nemlich in einer einzigen Seele ihren zureichenden Grund haben und daraus hergeleitet werden können, nicht nöthig ſey, etwan mehr beſondere ſeeliſche Subſtantien, nemlich eine vernünfftige, empfindende, vegetirende in ſich zu glauben, oder aber dem Menſchen einen Leib, eine Seele und einen Geiſt, das iſt, 3 Theile zuzueignen. Diejenigen, die dieſes letzte thun, haben weder rechte Begriffe von einem Leibe, noch einer Seele, und verſtehen unter dieſem Worte ſo wohl als unter dem Worte Geiſt gantz was anders, als wir es hier nach dem alten und gemeinſten Sprach-Gebrauch beſtimmet haben. Und wenn auch die Heil. Schrifft von einem in uns vorhandenen Geiſte, den ſie von der Seele unterſcheidet, redet, ſo verſtehet ſie entweder beſondere Geſchäffte eines zum vollkommenern Gebrauch einer Fähigkeit der erkennenden Krafft, nemlich der Vernunfft, gelangeten Seele, oder aber die beſondere Krafft des Geiſtes GOttes, die ſich durch Gaben und Wirckungen in unſerm an ſich verderbten Geiſte zu dem Ende äuſſern, damit der Menſch ſelig werde, durch die Seele aber inſonderheit unſern Geiſt, in ſo ferne er es ſonderlich mit Wircken auf die Bewegungs-Krafft unſers organiſchen Cörpers zu thun hat, und alſo das Leben eines organiſchen Cörpers, ſo ferne ſich ſolches in der Gemeinſchafft einer geiſtiſchen Subſtantz äuſſert, ausmachet. Die Seele hat 6) alſo die erkennende und begehrende Fähigkeit, die aber in Anſehung der wircklichen Thätigkeit nicht in allen Seelen, wenn ſie da ſeyn, gleich und auf einmahl von einerley Beſchaffenheit, ſondern ſo gar nachmals, wenn auch die Seele ſchon zur vollkommenen natürlichen Thätigkeit ihrer Kräffte, die ſie hier im Leibe haben ſolte, gelanget iſt, in dieſem und jenem Menſchen von verſchiedener Beſchaffenheit, auch nur natürlich ſind. Ja die natürlichen vollkommenen Kräffte und derſelben Gebrauch können endlich auch durch die Uibung eine immer geſchicktere Diſpoſition, dieſes und jenes fertig und leicht zu wircken, erlangen. Endlich aber ſo ſind ſie auch auf gar mancherley Art, theils nach dem Unterſchied der vorgeſtelleten und begehrten Sache, theils nach denen Eigenſchafften des Vorſtellens und des Begehrens, theils nach der verſchiedenen Stärcke, Hefftigkeit und Schwäche dieſer Wirckungen gar ſehr unterſchieden. Wann man dannenhero mit Menſchen-Seelen recht umgehen will, ſo muß man dieſes einiger maſſen wiſſen, und zu dem Ende dieſe vielen unterſchiedenen Dinge aus einander ſetzen und ſich beſonders vorſtellen. Daher kommt es denn, daß man dunckle, klare, deutliche, zulängliche und vollſtändige Vorſtellungen, ſchwache, lebhafftige und ſtarcke Begierden und Verabſcheuungen, ſinnliche Vorſtellungen und Empfindungen von auſſen und innen, als wodurch uns eine Sache als gegenwärtig vorgeſtellet und anſchaulich wird: Ferner allerhand vernünfftige, abſtracte, judicieuſe, betrachtende und aus einander hergeleitete Vorſtellungen, oder Schlüſſe, nicht weniger ein ſinnliches, gelindes oder hefftiges Begehren, oder Verabſcheuen, daraus die ſinnlichen Gemüths-Bewegungen entſtehen, u. ein vernünftiges, ſchwächeres oder hefftigers Begehren und Verabſcheuen, daraus die vernünfftigen Gemüths-Bewegungen oder affectus mentales erfolgen: ja, daß man allerhand Fertigkeiten, als Einſicht, Wiſſenſchafft, Klugheit, Kunſt, Weisheit, Tugenden, Laſter, Neigungen und Abneigungen, natürliche Grund- und auch daraus entſtehende oder erweckte oder angewöhnte Triebe, Gewohnheit und Ungewohnheit in der Seele, dadurch aber auch in denen Bewegungen des Leibes ſeiner Glieder und in demſelben, folglich eine Fertigkeit oder Leichtigkeit und Geſchicklichkeit oder eine Schwürigkeit, und Ungeſchicklichkeit ſowohl in bloſſen Geſchäfften der Seelen, als auch in dem innern und äuſſerlichen Thun und Laſſen des gantzen Menſchen gewahr wird, mithin angeben und nennen höret, von welchen allen die Schrifften der vernünfftigen Weisheit die Begriffe deutlicher erklären, wenn ſie die erkennende Krafft ſo wohl als die begehrende genauer unterſuchen, alle darinne liegenden Fähigkeiten und beſondern Kräffte, ihr Wircken und ihre Wirckungen, ihre Eigenſchafften und Regeln, ihren natürlichen und erlangten guten oder ſchlechten Zuſtand, Fehler und Vollkommenheiten in der Seelen- und Vernunfft-Lehre, wie auch der Lehre von dem Willen, it. in der Moral u. ſ. f. vortragen, und den gantzen Zuſammenhang der Seelen-Wirckungen unter ſich, mit dem Cörper und mit Dingen auſſer ihnen, ja mit GOtt ſelbſt zeigen, ſolchergeſtalt aber lehren, wie man alles der Natur der Seele und des Leibes gemäß, vermöge derer in unſer zeitliches, leibliches und geiſtliches, äuſſerliches und innerliches, ja ewiges Wohl, einen beſtändigen Einfluß habenden Wirckungen der erkennenden und begehrenden Krafft, oder unſerer Handlungen, unſer Thun und Laſſen, darauf einrichten könne und müſſe, ſonderlich da wir uns dazu nach denen vorgeſtelleten Bewegungs-Gründen ohne Zwang verſtehen und entſchlieſſen, oder nicht verſtehen und nicht entſchlieſſen, folglich mit einem freyen, ja auch nach dem Sünden-Fall mit einem in ſeiner Freyheit ſehr geſchwächten, durch allerhand Mittel und Wege der Natur und der Gnade aber immer freyer wieder gemachten Willen dazu entſchlieſſen und alſo unſern vollkommenern Zuſtand befördern können.

Allein

Allein das iſt hier nicht auszuführen. Wir mercken nur noch dieſes 7) an, daß ſolchergeſtalt in der erkennenden Krafft a) die ſinnliche und unedlere Empfindungs-Kräffte zu erkennen, dadurch wir uns eine Sache, die wircklich gegenwärtig, oder doch einmahl geweſen iſt, als gegenwärtig, klar und lebhafftig, oder aber dunckel und matt vorſtellen und wiederum davor erkennen. Daher rechnet man dazu die äuſſerliche Empfindungs-Krafft, die Einbildungs-Krafft, die Gedächtniß-Krafft, die Dichtungs-Krafft ꝛc. Der Wille aber, welcher dieſe Kräffte anſtrenget, daß wir ſie bey einer Sache brauchen, verurſachet die Aufmerckſamkeit, dazu denn verſchiedene Grund-Triebe und auch Bewegungs-Gründe, ja wohl gar die in uns von auſſen durch die Sinnen-Glieder, oder von innen durchs Gedächtniß, durch Gedichte, und durch Betrachtungen, ohne unſern Willen entſtehenden und unverwehrlichen Empfindungen Anlaß geben. Es iſt aber hier noch ſehr viel zu erinnern, um alles deutlich zu machen, und ſo viel Wunderbares in dieſem allen, ſonderlich aber in der Einbildungs-Krafft anzutreffen, daß man hier alles nur obenhin berühren kan. Denn durch die Einbildungs-Krafft können wir uns die ehemahls durch die äuſſerlichen Sinne wircklich gegenwärtig geweſenen und wahren, oder auch unwahren von uns ſelbſt erdichteten ſinnlichen Bilder ſowohl, als die wahrhafftigen oder aber vormahls erdichteten, item die ehemahligen Einbildungen, und endlich auch die vernünfftigen, deutlichen, abſtracten und überſinnlichen Vorſtellungen, Gedancken, Begriffe, Betrachtungen, Schlüſſe, Erfindungen ꝛc. die wir einmahl gehabt, und die uns im Geiſt gegenwärtig waren, wiederum als gegenwärtig vorſtellen, ſolches ſehr lebhafftig oder matt thun, dadurch aber in uns ſelbſt ohne äuſſerliche Sinne ſehen, hören, ſchmecken ꝛc. Ja wir ſind dadurch vermögend, von andern Geiſtern ohne Beyhülffe des Cörpers Bilder, Vorſtellungen und Geſichter zu bekommen, abweſende geiſtliche himmliſche Dinge unter verſchiedenen Bildern uns vorzuſtellen, mithin zur natürlichen, und ſonderlich einer offenbarten Religion aufgelegt. Nicht weniger können wir dadurch allerhand Neigungen und Abneigungen, Begierden und Abſcheu, Gemüths-Bewegungen und Thaten, Luſt und Unluſt, Weh und Wohl, in uns erwecken, und ſo gar wunderliche Wirckungen in unſern Cörpern, ja auch in andern Dingen verurſachen. Es iſt aber dieſe Krafft noch nicht einmahl recht unterſuchet, und da ſie ſo gut als andere Kräffte verderbet iſt, in dieſem verderbten Zuſtande aber leicht zum Werck-Stand behülfflich, ſonderlich da ſich die Wirckungen der Dichtungs-Krafft ſo leicht damit verbinden, ſo iſt ſie deſto wichtiger. Gleichwohl hat man auch noch keine beſondern und genugſamen Regeln, ſie zu beſſern und recht zu brauchen, wie man etwan von der äuſſerlichen Sinnlichkeit, oder dem Gedächtniß, oder der Apprehenſion, oder der Urtheilungs-Krafft, oder endlich der Vernunfft hat. Allein wir eilen zu denen andern in der erkennenden Krafft liegenden beſondern Kräfften. Denn es iſt b) in derſelben auch die edlere und obere Krafft, die durch die ſinnlichen Kräffte gemachten verwirrten Vorſtellungen aus einander zu ſetzen, und ſich alles an ihnen in ſeiner Ubereinſtimmung und Unterſcheidung deutlich durch die Apprehenſion mittelſt der Reflexion und Abſonderung des verſchiedenen in einem durch die Urtheilungs-Krafft, und endlich durch die Vernunfft, dadurch wir den Zuſammenhang derer Dinge einſehen, vorzuſtellen, und ſolchergeſtalt eine Sache deutlich, vollſtändig, zulänglich, gründlich, ſcharffſinnig und wahrhafftig zu erkennen, wenn wir ſie brauchen können und wollen, wenn uns nicht Unwiſſenheit, Irrthum, Vorurtheil, Faulheit, ein verkehrter Wille, und die Affecten daran verhindern. Und eben dieſe obere Krafft nennen einige neuere Philoſophen im engern Sinn den Verſtand, bisweilen aber brauchen auch andere das Wort Vernunfft dazu, dieſe obere Krafft anzuzeigen, welches doch jene in dem hier berührten engern Sinn annehmen. Inzwiſchen heißt doch um dieſer edlern Krafft willen die menſchliche Seele eigentlich eine vernünfftige Seele, und ein verſtändiger Geiſt, deſſen ſich das Vieh nicht, ob ſich gleich bey einigen wegen ihrer ſehr ſtarcken und lebhafften Sinnlichkeit allerhand ähnliche Wirckungen zeigen, zu erfreuen hat, ja dieſe iſt es, dadurch die vernünfftige Seele eben ſonderlich geſchickt iſt, ſich ihrer ſelbſt, ihrer Wirckungen, ihres Leibes und anderer Dinge bewuſt zu ſeyn, indem ſie alles unterſcheiden, und über dem das Unendliche und Allgemeine faſſen und dencken kan, dadurch aber den Menſchen geſchickt machet, GOtt zu erkennen, nach einem unendlichen Gute zu verlangen, in demſelben unendliches Wohl zu ſuchen, das höchſte Ubel zu fliehen, Gutes und Böſes zu unterſcheiden, eines Geſetzes fähig zu ſeyn, Tugenden und Laſter auszuüben, freye Handlungen zu thun, ja zu reden u. d. g. Und wann der Wille dieſe Kräffte zur Thätigkeit durch ſein Begehren anſtrenget, ſo entſtehet daraus eben das Betrachten oder das Nachdencken; und in ſo weit iſt inſonderheit der Grad des Fleiſſes in der Anwendung der Verſtand dem Willen unterworffen, gleichwie im Gegentheil eben dieſe begehrende und verabſcheuende Krafft in ihrem Begehren und dem daraus entſtehenden Thun, theils von der Sinnlichkeit, theils von dem Verſtande erwecket und determiniret wird, etwas in dieſen Umſtänden zu wollen oder nicht zu wollen, zu thun oder nicht zu thun. Und in ſo weit hänget derſelbe von der erkennenden Krafft ab. Es iſt alſo ein unzertrennliches, unvergleichliches und wunderbares Wechſel-Verhältniß unter dieſen beyden Haupt-Kräfften der Seele, ſo

 ſich

ſich in Anſehung der Wahrheit und des Guten auf des Menſchen gantzen Wohlſtand beziehet, und dadurch ſie eigentlich die Regierung des Leibes zu führen vermögend. Indeſſen ſo iſt doch eben dieſe begehrende Krafft, nachdem ſie nur von der Sinnlichkeit erwecket und geleitet wird, in die ſinnliche und unvernünfftige, und wenn ſolches zugleich vom Verſtand und Vernunfft geſchiehet, die vernünfftig begehrende Krafft, Begierde, Liebe, oder das vernünfftige Verlangen zu unterſcheiden. Und dieſes letzte nennen die heutigen Philoſophi den Willen im engern Verſtande. Doch genug zur kurtzen Nachricht von der Natur der Seele. In der Wirtſchafft werden nun alle nöthigen Geſchicklichkeiten des Menſchen durch den Unterricht, die Uibung und Gewohnheit, ja durch die angenehmen und unangenehmen Empfindungen der Seele, des Verſtandes und des Willens, wie auch dadurch im Leibe erlanget. Daher inſonderheit die Erziehung junger Seelen zum Behuf derſelben von Jugend auf, wie man die Menſchen haben will, eingerichtet werden muß. Da nun ein Haus-Wirt damit ſowohl, als mit der Zucht und Regierung ſeines Geſindes, als zu einem vernünfftigen Leben erſchaffener Geſchöpffe, zu thun hat, wenn er in ſeinen Zwecken glücklich ſeyn will, ſo erhellet daraus, wie nöthig ihm ſey, die natürliche Beſchaffenheit der Seelen, und wozu ſie überhaupt vermögend, hernach aber, wozu ieder Menſch inſonderheit in Anſehung dieſer und jener Krafft, als die ſo vielfältig unterſchieden, als Menſchen ſind, fähig iſt, zu betrachten. Denn der eine hat eine beſſere natürliche Sinnlichkeit, und darunter eine ſtarcke oder ſchwache Einbildungs-Krafft, oder eine lebhaffte Dichtungs-Krafft, viel oder wenig Einfälle, eine gute Erinnerungs- oder eine gute Krafft, das gelernte zu behalten, u. ſ. f. Der andere hingegen hat einen beſſern Verſtand, und hier wiederum nach denen verſchiedenen Kräfften des Verſtandes, der eine einen beſſern Willen u. ſ. f. Hiernächſt muß er auf die angefangene und weit geführte Verbeſſerung, oder aber auf das ſehr und wenig eingeriſſene Verderbniß der erkennenden und begehrenden Krafft ſehen, und auch dieſe theils durch natürliche, theils durch Gnaden-Mittel, theils mit Gelindigkeit, Vorſtellung, Ermahnung und angenehme Empfindung, oder durch Belohnung, theils aber mit Schärffe, unangenehmer Empfindung und Straffe zu verbeſſern ſuchen. Mehr kan man hier von der Seele nicht gedencken, ſondern nur wünſchen, daß ſich ieder dieſen geringen Unterricht durch weiteres Nachſinnen zu ſeiner wirtſchafftlichen Glückſeligkeit zu Nutze machen möge.

See-Maus, iſt eigentlich nichts als ein leeres Rogen-Ey, daraus dieſer Fiſch gekrochen, welches vom Meere ausgeworfen, und vor den Schmertz der blinden gülden Ader durch Räuchern gebrauchet, von dem gemeinen Mann aber ohne Grund eine Maus genennet wird.

See-Pärſch, ſuche **Zander**.

See-Rabe, ſiehe **Rabe**.

See-Rachen, iſt eine von denen groſſen Arten wilder Enten; ſiehe **Ente**.

See-Schaum, iſt eine weiſſe leichte auf einer Seite erhöhete, auf der andern platte Schale oder Schuppe, wie Bimsſtein, ſo der Black-Fiſch auf dem Rücken trägt, und abwirfft, da man es denn an Meer-Ufern findet. Die Goldſchmiede machen Formen daraus. Man braucht's auch zu Zahn-Pulver. Es wird auch offt Fiſch-Bein genennet.

See-Schneppen, ſind auch Americaniſche See-Fiſche, vier Fuß lang, mit einem Schnabel und Kopff, gleich einem Schweins-Kopff, verſehen. Unter demſelben hängen ſchwartze harte Hörner.

See-Schwalbe, iſt ein Waſſer-Vogel, deſſen es zweyerley Arten giebet, wiewohl von einer, nemlich Silber-weiſſen Farbe, auſſer daß die eine Art etwas gröſſer, und wie die Enten dann und wann zu ſchwimmen pflegen, welches aber die andern kleinen nicht thun, ſondern den gantzen Tag auf Schwalben-Art über den Seen und Teichen herum ſchweben, und ihre Nahrung vom Gewürme des Waſſers ſuchen. Sie brüten hier zu Lande im Röhrig drey bis vier Junge aus, ziehen aber, wie andere Vögel, zur Herbſt-Zeit hinweg, und kommen im Frühjahr wieder zurücke.

See-Schwalbe, heiſſet auch ein kleiner See-Fiſch, ſo niemahls zwey Pfund im Gewicht erreichet. Er hat einen harten viereckigten Kopff, dicken Bauch, mannigfarbige harte Schuppen und groſſe Floß-Federn, den Schwalben-Flügeln gleich, davon er den Nahmen hat. An der Oſt-See wird er See-Hahn genennet.

See-Stint, ſind kleine vierfüßige Thierlein, wie die Eydexen, halten ſich auf der Erden und auch in Waſſern auf, kommen von Venedig zu uns, und werden zu Confortativen gebraucht.

See-Teufel, ſiehe **Meer-Teufel**.

See-Wolff, ſuche **Klipp-Fiſch**.

Segel-Baum, ſiehe **Sadebaum**.

Segen, alſo werden in Oeſterreich und angrentzenden Landen die groſſen Fiſchwaten oder Zug-Netze genennet, welche manchmahl über zwölff Ellen hoch, und bey anderthalb hundert Ellen lang geführet werden.

Sehen oder Sehne, werden von den Jägern des Haſen Augen genennet.

Seide, war bey denen Alten ſonder Zweifel nichts anders, als ein wolliges Weſen gewiſſer Pflantzen, und erweiſet *Libavius in Natura, Cultura & Opere Bombycum P. II, 1599 edit.* daß das gewöhnliche Sericum der Alten hauptſächlich ein Plantale oder Vegetabile geweſen, wie er denn allerley Gewächſe aus Indien anführet, ſo theils an ihrer Subſtantz,

theils

theils auf ihren Blättern, theils zur Frucht ein wolliges und Seiden-mäßig Weſen haben. Es mögen ſich aber die Alten dieſer oder etwa einer anderen Art Seide von wilden Seiden-Würmern geſponnen, bedienet haben, (davon ſiehe Seiden-Wurm); ſo iſt dennoch dieſes gewiß, daß man in Ermangelung derer benöthigten Inſtrumenten und genugſamer Wiſſenſchafft die Seide nicht alſo, wie in den folgenden und ietzigen Zeiten zu tractiren und zu verarbeiten gewuſt. Insgemein iſt die Seide ein zarter Faden, ſo von Seiden-Würmern geſponnen, durch Menſchen-Kunſt von ſeinem eigenen Kneuel abgehaſpelt, bearbeitet, und zu allerhand Zeugen verarbeitet wird. Die Seide iſt entweder feine oder Floret-Seide. Jene kan gleich von dem Häuslein abgehaſpelt werden; dieſe aber nicht, ſondern muß erſt geſponnen werden. Floretto iſt die Blume oder Blüthe, die feine Seide aber iſt die nach derſelben kommende Frucht. Wie man denn alles dasjenige, wenn es auch feine Seide, unter dem Nahmen Floret begreifft, was ſich nicht vom Häuslein winden läſſet; was verwirret oder durchfreſſen iſt; wenn das Häuslein mit der Scheer aufgeſchnitten iſt; was die Seiden-Winderin aus dem Keſſel klaubt, und womit man die Strehnen unterbindet. Die feine Seide wird aus dem Keſſel gleich über den Haſpel aufgedreht, dieſe aber muß vorhero wie Wolle gekartätſchet, und eben, wie dieſe oder Watte geſponnen werden. Diejenige Floret-Seide, welche von denen vom Wurm durchbohrten Häuslein genommen wird, oder von denen, welche man zur Brut aufgehoben, herkommt, iſt unter dem Floret das beſte, und läſſet ſich wohl ſpinnen, ohne daß man es vorhero zu kartätſchen nöthig hat. Wiewohl man auch des Spinnens wohl entübriget ſeyn mag, und mehrers daran zu gewinnen iſt, wenn ſelbige gefültzet, und als Watte, unter Schlaff-Peltze, Bruſt-Lätze rc. zu füttern gebraucht wird. Die Seide kommet meiſt aus Italien, Franckreich und Spanien, ſo wird auch einige aus Perſien und Oſt-Indien über Holland, auch bisweilen über Liefland zu uns gebracht, es nahm aber in den Europäiſchen Ländern der Seiden-Bau zuerſt ſeinen Sitz in Italien, von dar aus ſelbiger nach Spanien gekommen, und hat dieſes Commercium ein unbeſchreibliches Geld aus Franckreich, Deutſchland und andern Ländern dahin gezogen. Hierauf fiengen die Frantzoſen unter König Carl VIII eben dergleichen 1494 an, continuirten damit, und verbeſſerten damit ſolche Plantage unter der Regierung Henrici IV, bis endlich der letzt verſtorbene König, Ludovicus XIV, das Werck auf das Höchſte gebracht. Auch die Deutſchen haben ſich hierbey nicht ſaumſelig finden laſſen, daher in Francken-Land, im Würtenbergiſchen, Oeſterreichiſchen, Hanauiſchen, Brandenburgiſchen, und andrer Orten mehr, herrliche Seiden-Baue angerichtet worden, davon aber eine iede Seide ihre eigene Art hat, und eine zu dieſer, eine andere zu einer andern Manufactur dienlich iſt. Sie iſt von Natur mannichfärbig, als weiß, Gold-gelb, Schwefel-gelb, grünlich, auch zuweilen von beſonderer Farbe, aber keine bleibt ſo gar beſtändig, daß ſie nicht in der Bereitung abbleichen ſolte. Sie wird auf vielerley Art zubereitet, entweder offen, oder gedrehet, oder gefültzet, und hernach verarbeitet, theils durch Spinnen, theils durch Weben, theils durch Wircken, theils durch Stricken und Nehen. Es iſt hier zu weitläufftig, auch nur den Seiden-Bau, ohne die Verfertigung der mannigfaltigen Waaren, ſo weit er mit dem weiſſen Maulbeer-Baum-Bau und der Seiden-Würmer-Zucht, (welche Artickel doch nachzuſehen ſind) zu beſchreiben. Auf dem Lande muß indeſſen nicht nur das Maulbeer-Laub und der Seiden-Wurm ſamt ſeinem Saamen, wenn was rechtes heraus kommen, und die Sache nicht nur zur Luſt und Curioſität getrieben werden ſoll, gezeuget, ſondern auch die rohe, und zwar 1) gute Seide a) in Knäulichen gewonnen, die Würme darinne getödtet, die Knäulichen getrocknet, ausgeleſen und ſortiret, hiernächſt aber b) in warmem Waſſer über einem darzu gemachten Ofen in einem Keſſel, darein die Seiden-Häuslein ein- oder zwey Hände voll auf einmahl zu werffen ſind, acht bis zwölff Ende zuſammen genommen, mittelſt der Haſpel zu Stränichen aufgewunden: Uiberdem 2) die Floret-Seide geſammlet, etliche Tage in abgewechſelten friſchen und reinem Waſſer eingeweichet, in guter reiner Lauge geſotten, ausgeſpület, getrocknet und kartätſchet, endlich aber entweder geſponnen, oder zu Fültz und Watte ungeſponnen verkauffet werden. Das übrige gehöret zu denen Manufacturen und in die Städte. Wer im übrigen von dieſer Materie, und ſonderlich von Auferziehung und Fortpflantzung der Maulbeer-Bäume, vom Seiden-Bau, von Auferziehung und Vermehrung der Seiden-Würmer, nicht weniger von Gewinnung der geſponnenen Seide ausführliche Nachricht verlanget, kan ſolche finden in dem Tractat betitelt: **Der Seiden-Bau in ſeiner nöthigen Vorbereitung, gehörigen Beſtellung und endlichen Gewinnung**, Berlin, 1714 in 4. Ingleichen lehret ſolches auch die neue Seiden-Manufactur, welche von einem Kunſt-liebenden 1693 zu Leipzig bey Joh. Jac. Wincklern edirt iſt, ſehr gründlich, indem es eine Uiberſetzung oder ein Auszug aus Monſ. *Iſnarts*, der über den Seiden-Bau in Franckreich zu Ludovici XIV Zeiten geſetzet war, ſeiner Anweiſung iſt. Mehrere Anmerckungen aber ſowohl von der Würmer-Seide, als auch einer neuen Seide von unſern gemeinen Spinnen, kan man finden in denen Leipziger Sammlungen in dem XIV und XV Stück. Auch iſt dieſes Land-Wirtſchaffts-Geſchäffte kurtz und im Zuſammenhang in D. Zinckens **Grund-Riß der Cameral-Wiſſen-**

ſchafften

ſchafften im 1 Theil, im 2 Buche vorgeſtellet.

Seidel, Seidlein, heiſſet an einigen Orten ſo viel, als ein Nöſſel oder ein halb Maaß, eine halbe Kanne.

Seidelbaſt, Zeidelbaſt, Zeiland, iſt eine Staude, ſo in naſſen Wäldern wächſt, im Anfang des Frühlings wohlriechende Purpur-farbige Blümlein, hernach längliche Blätter, wie Oliven-Blätter, und endlich Beerlein bekömmt, die zuerſt grün, hernach roth, und zuletzt ſchwartz werden, gleich den Pfeffer-Körnern, und ie drey beyſammen ſitzen. Die Beerlein ſind überaus ſcharff und hitzig, mehr denn der Pfeffer. Sie treiben die wäſſerige Feuchtigkeit, Schleim und Galle mit Gewalt aus, wollen aber mit Behutſamkeit gebraucht ſeyn. In den Gärten wird die Staude aus dem Saamen, und noch geſchwinder durch die Wurtzel gezeuget. Man hat eine Gattung derſelben mit braunen, rothen, eine andere mit gelben, und noch eine mit weiſſen Blumen, dieſe letzte aber iſt ſelten anzutreffen.

Seiden-Kraut, iſt eine Indianiſche Pflantze, woron die eigentliche vegetabiliſche Seide oder ein ungemein zarter Flachs kommt. Es wächſt an denen Bergen, wo es feuchte iſt. Die Wurtzel iſt voller Knoten, die Blätter ſind breit, wie eine Degen-Klinge in der Mitten, und unten wie eine Hand dicke, und zwey Ruthen lang, zackigt wie eine Säge. Dieſe Blätter werden abgeſchnitten, an der Sonne gedörret, geklopffet, und alſo der Flachs herausgebracht, daraus ſie hernach Fäden ſpinnen und drehen. Die Spanier ſtricken ſchöne und koſtbare Strümpfe daraus. Wie aus denen kleinen Schnittlingen des weiſſen Maulbeer-Baumes auch ein Seiden-gleicher Flachs genommen werden könne, das iſt unter dem Articel Maulbeer-Baum zu finden.

Seidenſchwantz, Böhmlein, oder Böhmerlein, iſt ein Vogel, welchen man nicht alle Jahre zu ſehen bekommt, indem er manchmahl in vier, fünff und mehr Jahren bey uns nicht durchziehet. Wenn er ſich aber auch bey uns einfindet, ſo ſtreichet er in ungemeinen groſſen Hauffen, und wird ſodenn mit denen Krammets-Vögeln gefangen, weilen er noch viel begieriger, als dieſe auf die Beere fället, bleibet aber auch über ſechs Wochen nicht bey uns. Seine Leibes-Geſtalt iſt an der Gröſſe wie ein Kernbeiſſer, auſſer daß er um etwas länglichter ausſiehet. Auf dem Kopff hat er eine erhobene Kuppe oder Püſchlein, welche er im Sitzen mercklich in die Höhe recket, und iſt an den Augen und unterm Halſe ſchwartz gezeichnet. Sein Schnabel iſt länglicht, wie aller Wurm- und Beer-freſſenden Vögel, und kohlſchwartz. Auf den Enden oder Spitzen etlicher Flügel-Federn ſitzen hoch ponceau-rothe Stifftlein, wie ein Lein-Saamen-Korn groß, nicht anders, als ob ſie nur hinan geklebet, und ſonſten nicht zu denen Federn gehörig, ſondern überflüßig wären. Die Farbe dieſer Püncklein iſt ſo hoch, daß kein Mahler eine höhere rothe Farbe zuwege bringen kan. Im Schwantze hat er ziemlich lange ſchwartze Federn, die am Ende hoch-gelb, im übrigen iſt er an der Farbe einem Häher oder Holtzſchreyer gleich. Sein Fleiſch iſt zart und lieblich zu eſſen, als ob es gewürtzt wäre, dahero es auch an einigen Orten von dem gemeinen Mann das Pfeffer-Vögelein genennet wird. Seine Nahrung ſind rothe Vogel- und Wachholder-Beere, doch kan man ihn auch in einem Zimmer mit klein geſchnittenen Möhren oder gelben Rüben erhalten, er muß aber frey herum fliegen: Denn im Käfig dauert er nicht.

Seiden-Wurm, iſt ein weiſſer Wurm, in Geſtalt einer Raupe, welcher vermittelſt aus ſich ſelbſt, nach Art der Spinnen, gezogener Fäden, ein Geſpinſte in Gröſſe und Geſtalt eines Tauben-Eyes macht, das hernach abgehaſpelt, und nach ſeiner unterſchiedenen Art auch auf verſchiedene Weiſe in denen Manufacturen zubereitet und verarbeitet wird. Dieſe Arten Gewürme ſind nebſt ihrem Geſpinſte wohl ſchon im tiefſten Alterthum bekannt geweſen, vornemlich bey den Seribus, die diejenigen Länder inne hatten, ſo die Siamer beſitzen. Conf. *Plin. Hiſt. Nat. lib. II c.* 22, und ſchreibt davon *le Comte* in ſeinem heutigen *Sina p. m.* 207, daß noch heut zu Tage in der Provintz Chanton in China auch eine Art von wilden Seiden-Würmern befindlich, die ohne ordentliche Wartung in dem Gehöltze eine Speciem von Seide machen, welche die Einwohner hernach von Bäumen ſammlen; ſie iſt grau und ohne Glantz, giebt einen ſehr dicken und feſten Stoff, die wie Leinwand gewaſchen werden kan, und nicht flecket, der auf ihre Sprache Kien Tchéou genennet wird. Endlich ſind zu des Kayſers Juſtiniani Zeiten die Eyer von Seiden-Würmern durch einige Mönche nach Conſtantinopel gebracht worden, *vid. Procopius de bello Perſico lib. I*, von welcher Zeit an der Seiden-Bau in Europa, und zuerſt vornemlich ſeinen Sitz in Italien genommen. Es iſt demnach der Anfang des Seiden-Wurms ein kleines Ey, in der Gröſſe eines Mohn-Körnleins, gelblichter Farbe, oben mit einem kleinen bräunlicht ſcheinenden Püncklein bezeichnet. Dieſer Saamen, welcher nicht eingefallen, eingedrücket, oder wie leere Hülſen ſcheinen darff, wird an einen warmen Ort an die Sonne, oder gar in eine warme Stube geſtellt, da denn das Würmlein aus dem gemeldten Püncklein ſich heraus beiſſet und hervor kriechet; dieſes ſiehet anfänglich ſchwartz und rauch. So bald es ausgekrochen, legt man ihm etwas Salat vor, und muß man zu ſolcher Zeit ſehr ſubtil mit ihm umgehen, weil er gar zart iſt. Man muß ihm auch keine naſſen Blätter geben, denn ſo bald er etwas faules oder naſſes friſſet, wird er kranck und ſtirbt. Nach dem neunten

Tage

Tage, da er ausgekrochen, wird er kranck, liegt zween Tage ſteiff, und ohne Nahrung, und wirfft endlich die Haut ab, welches man Hauten oder Mauſen nennet, worüber manches Würmlein ſtirbet. Ja wenn die Zeit vorhanden, daß man ihm die Maulbeer-Blätter giebt, ſo häutet er ſich abermal, welches nachgehends noch zwey mal geſchiehet. Wenn ſolchergeſtalt der Seiden-Wurm mit der neuen Speiſe der Maulbeer-Blätter fleißig verſorget worden, ſo wird er nach und nach groſſer, weiſſer und glatter, und kommt zu einer ſolchen Groſſe, welche aus acht Gliedern beſtehet, auf deren ieden Seite ſchwartze Ringlein, und zuletzt noch zwey Füßlein ſind. Wenn er dem Spinnen nahe, wird er gantz gläntzend und durchſichtig, alsdenn ſchlenckert er mit ſeinem Kopff herum, und läſſet die Seiden aus ſeinem Munde, worauf er in eine papierne Düte gethan wird, damit ihme die Arbeit deſto leichter werde. Diejenigen Leute aber, ſo die Seiden-Würmer in gar groſſer Menge haben, pflegen zarte Geſträuche von Bäumen, daran ſie ſpinnen ſollen, in ein beſonder Gemach zu ſtellen. Wenn nun die Spinn-Zeit vorhanden, und mancher Wurm keinen rechten Ort zu ſpinnen findet, oder man ihn mit Speiſe überlädet, ſo ſpinnet er gar nicht, ſondern ſchrumpffet ein, und wird ohne Geſpinſt zu einem Dattel-Kern. Sonſten ſpinnt er ſehr emſig, und iſt gar fleißig, indem er zu anfangs gar häufig und unordentlich den Seiden-Faden durch den Mund von ſich giebet, ſo gleichſam die Blume, und von den Italiänern auch Floretto genennet wird, worauf er ſo fort den Faden in der beſten Ordnung und ſo Eyerförmig über einander zu ſpinnen weiß, bis er ſein völliges Ey vollführet hat, welches entweder weiß, gelb oder grünlicht iſt. Wenn es weiß iſt, ſo werden ſeine unterſten Füßlein von gleicher Farbe geweſen ſeyn, iſt es aber gelb oder grünlich, ſo werden die Füſſe auch ſo geſchienen haben. Nach Vollführung des Eyleins wird er zu der Figur eines Dattel-Kerns in dem Eylein, worauf denn ſolches muß abgeſponnen werden, ſonſten beiſſet er ſich heraus, und die Seide wird zum Haſpeln untüchtig. Solcher Dattel-Kern verändert ſich nachgehends in die Geſtalt eines Sommer-Vögeleins, Papilions oder Schmetterlings, wie ſolches in allen andern Raupen beobachtet wird, und gleichwie eine iede Raupe eine beſondere Art Vögelein giebt, alſo geben die Seiden-Würmer ein weiſſes, welches einen halben Tag zu thun hat, bis es trockene Flügel oder ſeine vollkommene Geſtalt erlanget, nach welcher es ſechs Füſſe, zwey braune Augen und vier weiſſe Flügel hat, in welchen bräunlichte Streiffen zu ſehen ſind. Das Männlein iſt ſubtiler und kleiner als das Weiblein, und hat dieſes einen dickern, das Männlein aber einen dünnern Leib. So bald ſie ihre Stärke bekommen, ſo paaren ſie ſich, und legen noch ſelben Tag, oder den Tag hernach und ſo fort etliche Tage oberwehnte Eylein, woraus wieder andere Seiden-Würmer hervor kommen, und wenn dieſes geſchehen, ſo ſterben ſie. Wenn ein Gewitter kommen will, und es zu blitzen beginnet, ſo muß man ſie zudecken, ſonſt bekommen ſie die gelbe Sucht, wovon ſie ſterben. Sie freſſen die weiſſen Maulbeer-Blätter lieber, als die von dem ſchwartzen Maulbeer-Baum, weil jene ſubtiler und ſüſſer ſind. Doch pfleget man ihnen auch, wenn ſie ſich zum vierten mal gehäutet und bald ſpinnen wollen, ſchwartze Maulbeer-Blätter vorzulegen, weil die Seide eine mehrere Stärcke und Schwere davon bekömmt. Der Ort, wo man Seiden-Würmer unterhalten will, muß trocken und keiner Feuchtigkeit unterworffen ſeyn; bey neblichter Lufft ſoll kein Fenſter geöffnet, und keine vor ſie gefährliche Thiere, als Schwalben, Ameiſen ꝛc. hinein gelaſſen werden. Die Nahrung und Zahl der Speiſung muß nach ihrem Alter eingerichtet, und ſo geordnet ſeyn, daß man denen Jungen wenig, denen Erwachſenen mehr, auf drey mal fürgebe. Nur hat man ſich wohl fürzuſehen, daß man ſie nicht überfüttere. Wenn ſie ihre Vollkommenheit erreichet, ſpeiſet man dieſelben wohl fünff mal, aber man giebt ihnen auch nicht ſo viel auf einmal, als vorhero. Siehe die Schrifften im Artickel Seide. Von Seiden-Manufacturen aber conferire man Marpergers Manufactur-Haus, und Bechers Diſcurs von Auf- und Abnehmen der Städte und Länder.

Seiffe, iſt eine von Talg oder Unſchlitt, und ſcharffer, aus ungelöſchtem Kalch und Aſche gezogenen Lauge geſottene zähe und zuſammen geronnene Materie, womit der Schmutz aus dem leinenen und andern Zeug, ſo wohl als am Leibe hinweg genommen werden kan. Es iſt aber die Seiffe entweder gemeine Wäſch- und Waſch- oder künſtliche und feine zu beſondern Zwecken bereitete Seiffe. Die erſte Art iſt entweder weiß oder ſchwartz. Dieſe wird in Spanien und Italien aus Oel, in denen Niederlanden aber aus Thran gemacht, die Wäſche damit eingeſchmieret, und ein wenig in die Sonne geleget, indem ſie weich und wie Butter ſchmierig iſt. Sonderlich braucht man ſie in Nieder-Sachſen zum Einbäuchen. Jene iſt unſere gewöhnliche Seiffe, die aber bald grau, grün oder gelblich oder gantz weiß, ſonſt aber hart und feſt iſt, und ſich in Stücken formiren läſſet. Die Venediſche und Spaniſche Seife iſt von dieſer Art die beſte, und die erſte wird auch zu vielen andern Dingen gebrauchet. Unſere gemeine gute Seiffe zu ſieden, nimmt man zwo Metzen guter und von hartem Holtz gebrannter Aſche, ungelöſchten Kalch zwey Viertel-Metzen, vermiſchet beydes wohl unter einander, und befeuchtet es mit zwey Maaß Waſſer, bis es ſich ballen läſſet, welches der Aeſcher genennet wird, ſchläget hierauf ſelbiges zuſammen, und läſſet es auf einem mit Bretern belegten Boden oder gepflaſterten Tenne ein paar Stunden lang alſo lie-

gen, inzwiſchen ſetzet man einen groſſen Zuber etwas erhaben, der mit einem doppelten Boden verſehen, davon der obere durchbohret wird, auch etwan eine Spanne hoch von dem untern ſtehet, und alſo zugerichtet ſeyn muß, daß man ſolchen nach Belieben, und wenn es vonnöthen, herausnehmen kan; ferner muß an dieſem Zuber ein höltzerner Zapffe oder dergleichen Röhre gemachet ſeyn, den man ebenfalls heraus nehmen, oder die Röhre aufdrehen, und alſo die Lauge nach Gefallen heraus laſſen kan. Dieſen obern mit Löchern verſehenen Boden beleget man mit ſauberm Strohe, ſchüttet die mit Kalch vermiſchte Aſche darauf, bedecket ſelbige mit einem Bret, und beſchweret ſie mit einem Stein, damit alles fein feſt zuſammen gedrucket werde, und läſſet es alſo ſtehen; nimmt ſodenn das Bret und den Stein hinweg, gieſſet ſechs Zuber voll ſiedend heiſſes Waſſer darüber. Hat nun ſolches etliche Stunden lang darüber geſtanden, ſo läſſet man die Lauge vermittelſt des losgezogenen Zapffens oder der aufgeriebenen Röhre in ein anderes Gefäſſe herab lauffen, gieſſet ſie nachgehends noch einmal darüber, läſſet ſie wieder ablauffen, und dieſes wiederholet man zu dreyen malen; inzwiſchen ſetzet man einen Keſſel über das Feuer, und thut zehen oder zwölff Pfund klein zerſchnitten oder zerhacktes Unſchlitt darein, und gieſſet die Lauge alle darüber, läſſet es zuſammen ſieden, ſiehet aber wohl zu, daß die Lauge nicht überlauffe; beginnet ſie allzu hoch zu ſteigen, ſo muß man ſie mit einem eichenen Stücke Holtz geſchwinde umrühren, daß es ſich wieder ſetze, läſſet es hierauf ſo lange zuſammen ſieden, bis es dicke wird, und ſich von demſelbigen abſchälet, darauf nimmt man zehen guter Hände voll Saltz, wirfft ſie nach und nach in den Keſſel zu der Seiffe, und läſſet ſie noch bey einer guten Stunde lang ſieden. Denn hebet man den Keſſel vom Feuer, leget leinene Tücher in die mit Löchern verſehene Formen oder Käſten, damit alle Lauge dadurch ablauffen möge, gieſſet die Seiffe darauf, und läſſet ſie über Nacht ſtehen und abtrocknen. Wenn ſolches geſchehen, nimmt man die Seiffe aus dem Trog, und ſchneidet ſie mit einem geſpannten dünnen meßingenen Drat zu Tafeln, und folgends in ſelbſt beliebige groſſe oder kleine Stücke. Oder: Man nimmt Kalch, Weid-Aſche, Büchen-Aſche, iedes ein Viertel, ſtöſſet die Weid-Aſche zu Pulver, vermiſchet alles unter einander, thut es zuſammen in einen Zuber, und gieſſet fünff oder ſechs Brunnen-Eymer mit Waſſer darauf, läſſet es drey Tage lang alſo ſtehen, rühret es alle Tage wohl, und gieſſet alsdenn das lautere Waſſer oben davon ab, ſo hat man eine gute Lauge. Die Probe der Lauge iſt, wenn man eine Gänſe-Feder hinein ſtecket, daß ſolche die Federn gehen läſſet, wo nicht, ſo läſſet man ſie noch länger auf der Aſche ſtehen. Von dieſer klaren Lauge nimmt man vier Eymer, thut darunter fünff Pfund Talg oder Unſchlitt, und läſſet es eine weile alſo ſtehen. Nachdem man nun vermeinet, daß es dick oder zähe werden will, ſo giebt man ihr einen halben Eymer zu den vorigen darunter, wirfft eine Hand voll Saltz darzu, und läſſet es noch eine halbe Stunde ſieden; hernach hebt man es herab, und machet es nach Belieben zu Tafeln und Riegeln. Noch eine andere Art, gute Waſch-Seiffe zu ſieden, iſt folgende: Man nimmt eine Viertel-Metze ungelöſchten Kalch, eine halbe Metze büchene oder Weid-Aſche, miſchet es unter einander, thut es in ein groſſes Faß, gieſſet ſechs oder ſieben Waſſer-Kannen voll Regen- oder Brunnen-Waſſer darauf, läſſet es neun Tage alſo ſtehen, und rühret es alle Tage zweymal auf, alsdenn ſeihet man die lautere Lauge ab, nimmt auf ſechs Waſſer-Kannen voll Lauge ſechs Pfund klein zerſchnitten Unſchlitt, und läſſet es in einem Keſſel zwölff Stunden ſieden; wenn man meint, daß es dicke genug, ſo gieſſet man eine halbe Kanne Lauge darein, und nimmt ein Pfund Saltz darunter, rühret es ſtets, ſo lange es ſiedet, läſſet es noch eine halbe Stunde darauf ſieden, und gieſſet es letztlich in Model, der unten am Boden Löcher haben muß, daß die Lauge dadurch ablauffen kan. Wenn es ſich nun nach dem Gieſſen geſetzt, ſo iſt es eine rechte und gute Seiffe. Wer viel Seiffe ſieden will, muß auch viel Lauge machen; auf einen Stein Unſchlitt gehört mehr denn ein Eymer Lauge, und ſo werden zween Steine Seiffe daraus; iſt die Lauge gut, ſo bekommt man deſto mehr. Wenn die Seiffe im Keſſel geſotten wird, ſo muß man das Unſaubere, was oben ſchwimmet, davon thun, und wenn ſie kein Waſſer mehr ſetzet, ſie abſchöpffen, und in Formen gieſſen. Was die feine und künſtliche Seiffe betrifft, ſo gehöret dazu unter andern die Barbier-Seiffe. Gute Barbier-Seiffe zu machen, nehme man pulveriſirter Venediſcher Seiffe anderthalb Pfund, oder in deren Ermangelung nur ſchöne gemeine Haus-Seiffe, thue darzu ſieben oder acht Meſſer-Spitzen voll pulveriſirte Veil-Wurtz, und zwey oder drey Qvintlein Spick-Oel, knete es alles zuſammen mit der Hand wohl durch einander, menge ferner darunter Zimmet-Oel und Roſen-Holtz-Oel, iedes vier oder ſechs Tropffen, Näglein-Oel, Citronen-Oel, Pomerantzen-Oel, iedes vier Tropffen, Biſam zwey Gran, treibe es mit einer eiſernen Spatel oder Meſſer wohl durch einander, und mache Kugeln, ſo groß man will, daraus, alsdenn nehme man ein wenig Zibeth an die Finger-Spitzen, und berühre die Kugeln damit, ſo ſind ſie fertig. Eine iede Kugel ſoll beſonders in Baum-Wolle gewickelt, und an einem trockenen Ort zum Gebrauch verwahret werden. Zur Mandel-Seiffe nimmt man ſchöne pulveriſirte Venediſche Seiffe ein Pfund, abgezogene ſchöne Mandeln, ein Pfund. Die Mandeln zerſtöſſet man in einem Mörſel mit ein wenig Roſen-Waſſer und Pomerantzen-Blüth-Waſſer zu einem Brey, thut hierauf die Seiffe in einen groſſen irdenen Topff, gieſſet Roſen-Waſſer,

Waſſer, Froſchleich-Waſſer und weiſſes Lilien-Waſſer, iedes ein halb Pfund daran, ſetzet es nachgehends mit einander auf ein Kohl-Feuerlein, daß ſich die Seiffe recht auflöſen kan; alsdenn thut man beſagten Mandel-Brey nach und nach mit ſtetigem Umrühren darzu hinein. So man nun ſiehet, daß ſich dieſe Maſſa ſo wohl von dem Stempel, als von dem Boden des Geſchirres ſchön abledigет, ſo muß man mit dem Rühren aufhören, und alsdenn entweder in ein viereckigtes Käſtlein gieſſen oder Kugeln daraus formiren. Wohlriechende Seiffe zu den Händen zu machen, nimm ſchöne Venediſche oder andere wohlriechende Seiffe, ſo viel genug iſt, miſche einen guten Theil Roſen-Waſſer darunter, ſtoſſe alles wohl zuſammen, ſetze es über ein Kohl-Feuer, bis das Roſen-Waſſer ausgedämpfft, alsdenn thue nach Proportion geſtoſſene Veilgen-Wurtzel, geſtoſſene Mandeln und ſchönes Bohnen-Mehl darzu, geuß etwas von Benzoe oder andern wohlriechenden Oelen darzu, formire daraus Kugeln, laſſe ſie an einem temperirten Ort zwiſchen Baum-Wolle wohl trocken werden, und wenn ſie trocken, beſtreich ſie auch von auſſen mit einem wohlriechenden Oele, und verwahre ſie zum Gebrauch, oder welches noch beſſer: Nimm ein Pfund Veilgen-Wurtzel, vier Untzen Gummi Bentzoe, zwey Untzen Storax, zwey Untzen gelben Sandel, eine halbe Untze Würtz-Nelcken, etwas geſtoſſenen Zimmet und geriebene Citronen-Schalen, nebſt einer Muſcaten-Nuß, ſtoſſe dieſes alles zuſammen, und menge zwey Pfund klar geriebene und geſchabte weiſſe Seiffe darunter, laſſe es vier oder fünff Tage in Brantewein weichen, thue etwas Stärck-Mehl und Roſen-Blüth-Waſſer, auch etwas Eyweiß und Gummi Tragant dazu. Mache einen Teig, und formire Kugeln daraus, welche in Baum-Wolle gelegt, in gelinder Wärme trocknen müſſen. Will man ſie noch koſtbarer machen, ſo kan man etwas von geſtoſſenen Mandeln, Cedro und Bergamotto, oder auch Ambra und Muſcus darunter thun. Man kan auch, im Fall man nicht runde Kugeln daraus machen will, dieſe Maſſam zerflieſſen laſſen, ſolche in Gläſer thun, und ſie zum Waſchen der Hände gebrauchen. Die meiſten Seiffen-Kugeln, wie man ſie insgemein kaufft, ſind betrüglich gemacht, und nur oben von auſſen mit etwas Wohlriechenden beſchmieret, inwendig aber iſt nichts als gemeine Seiffe, die etwan ein wenig mit Roſen-Waſſer angemacht iſt.

Seiffen-Baum, iſt ein Baum in denen Antilliſchen Inſeln von zweyerley Gattungen, davon an dem einen die Frucht, ſo wie ein Apfel ausſiehet, und daher Seiffen-Apffel heißt, von dem andern die weiſſe und weiche Wurtzel ſtat der Seiffe gebraucht wird. Jedoch braucht man die letzte Art mehr als die erſte zu dieſem Zweck, weil dieſe das Leinene zu ſcharff angreiffet.

Seiffen-Erlet, heiſſet das mit Seiffen gekochte Waſſer, woraus die geſchmierte Wäſche warm gewaſchen worden, und in währendem Waſchen und Reiben einen Gäſcht bekommen.

Seiffen-Fäßlein, iſt ein kleines von Zinn, Blech oder Holtz zugerichtetes Käſtlein, ſonder Deckel, worein man die Hand-Seiffe zu legen, und ſelbiges insgemein bey dem Ort, wo man ſich zu waſchen pfleget, aufzumachen, in Gewohnheit hat.

Seiffen-Kraut oder auch Speichelwurtz, iſt zweyerley, das wilde, ſo an Bächen und feuchten Wegen wächſet, und das gefüllte, ſo in die Gärten gepflantzet wird. Das wilde hat Blätter wie der Wegericht, einen wolligen Stengel und eine Blume ohne Geruch, die im Junio und Julio ausſchlägt. Es dienet wie die Seiffe zum Waſchen, auch wider die Flecken und Raude der Haut. Der Saame ſoll ein vortrefliches Mittel wider die fallende Sucht ſeyn. In den Gärten wird alleine das gefüllte erzielet, das roth-gefüllte iſt etwas gemeiner und dauerhaffter, das weiſſe aber ſeltener, und bedarff beſſerer Obſicht. In gutem Grunde nimmt es häufig zu, und im Frühling kan man die Stöcke zertheilen und weiter ſetzen.

Seiffen-Säcklein, wird das kleine von Beutel-Tuch zuſammen genehete Säcklein genennet, womit man ſich und ſonderlich das Frauenzimmer, vermittelſt darein geſchobener Seiffe und warmen Waſſers, die Haut abzureiben und rein zu waſchen pfleget.

Seiffenſieder-Aſche, oder die ausgelaugte Aſche, ſo beym Seiffen-Sieden, nach abgegoſſener Lauge übrig bleibt, iſt eine gute Felder- und Wieſen-Düngung.

Seiger, Seiher, werden eigentlich nur die Sand-Uhren genennet, die meiſt von ein, zwey, vier und fünff-fachen gedoppelten Gläſern, ſo mit dem feinſten weiſſen Sand angefüllet, verfertiget werden. Dergleichen Gläſer werden in ein Gehäuſe von Holtz, Meßing oder auch wohl von Silber befeſtiget, und entweder mit einem beſondern Bret, das an eine Wand geſchraubt werden kan, alſo verſetzet, daß ſie ſich daran umwenden laſſen, oder der Seiger iſt dergeſtalt beſchaffen, daß man ihn auf einen Tiſch oder andere gerade Fläche frey dahin ſtellen kan. Es werden auch zuweilen einige mit Zinn- oder Bley-Sand angefüllet. Sonſt nimmt man ſehr klar auf einer Hand-Mühle dazu gemahlenen Sand, und noch beſſer gemahlne Eyer-Schalen dazu. Ihrer Gröſſe nach ſind ſie gar verſchieden, und hat man einige, die kaum eines Fingers lang eine Stunde lauffen, und wieder andere eines Schuhes hoch, welche etliche Stunden lauffen. Alles kommt dabey auf die Oeffnung des meßingenen Blättgens an, welches zwiſchen die zwey auf einander geſetzten Gläſer ordentlich geleget wird, die gemeinſte Art dergleichen Uhren zuſammen zu ſetzen und gehörig zuzurichten, iſt folgende:

gende: Das eine Glas wird mit Sand gnugſam angefüllet, ein meßing Blättgen darauf geküttet, und in dieſes mit einer Nadel eine Oeffnung gemacht, auf dieſes ſetzet man alsdenn das andere Glas, bindet dieſe beyde dergeſtalt feſte mit einem weichen Kütt zuſammen, daß zwiſchen ihnen kein Sand heraus lauffen möge; Solche Gläſer, ſo viel man nemlich zu einer Uhr haben will, ſetzt man alle zuſammen, ſtellet ſie nach einer Eich- oder guten Minuten-Uhr gleich auf, und ſobald die Eich-Uhr ausgelauffen und eine völlige Stunde vorbey, legt man die Gläſer alle um, machet ſie wieder von einander, und was die Stunde in eines ieden ſeinem Theil nicht heraus gelauffen, ſchüttet man heraus, endlich küttet man ſie nochmalen behutſam über einander, damit der aus dem einen Glas die Stunde über in das andere gelauffene Sand nicht verſchüttet werde, umwindet ſie mit den Faden, und ſetzet ſie der Ordnung nach in ihr Gehäuſe feſt zuſammen.

Seihe, werden an einigen Orten die Treber genennt. Suche Treber. Dahero heiſſet

Seih-Stroh, das Stroh, ſo unten auf dem Boden des Möſch-Bottichs liegt.

Seih-Tuch, iſt ein viereckigtes Stück dünner Leinwand, wodurch die friſch-gemolckene Milch aus der Melck-Gelte in die Milch-Kanne oder Milch-Topff geſeihet wird. Dieſes Seih-Tuch ſoll allezeit, ſo offt es gebraucht worden, reine ausgewaſchen, und an behörigen Orten ſauber aufgehoben werden.

Seil, iſt der gemeine Nahme aller Stränge und Stricke, wie ſie zu gar verſchiedenem Gebrauch von dem Seiler verfertiget, oder auch in der Wirtſchafft ſelbſt, wie z. E. die Stroh-Seile gemacht werden. Alle Seile werden entweder von Stroh, oder Baſt, oder Hanff, oder Flachs, oder endlich von Werck zubereitet. Die Hänffenen ſind die beſten. Die ſtärckſten und längſten davon, wie ſie bey denen Schiffen und Aufzügen gebraucht werden, heiſſet man Taue, unter den Strängen und Stricken aber iſt folgender Unterſcheid: Ein Strang wird zwölff, oder wo er dauerhafft ſeyn ſoll, ſechzehen-fädnig geſponnen, drey oder vierſchüfftig geſchnüret, und dieſe vier Litzen durch die Leere zuſammen geſeilet. Ein Strick hergegen wird nur vier oder acht-fädnig und nicht von ſolcher Form, wie die Stränge gemacht, weil ſolche gezwirnet. In der Wirtſchafft brauchet man vielerley Seile, Stränge und Stricke, und zwar vorräthig.

Seimen, ſiehe Honig-Seimen.

Seitenſtechen, iſt eine gemeine Kranckheit, die von der Entzündung des Rücken-Häutgens, zuweilen aber auch der Lungen entſtehet. Starcke Erhitzung, jählinge Erkältung, kalter Tranck und dergleichen verurſachet eine Verſtopffung des Geblüts, und endlich dieſes Stechen. Man muß ſich des Weins enthalten, gleich zur Ader laſſen, ja wohl gar ſolches wiederholen, it. Mandel-Oel in warmem Geträncke trincken. Die gemeinen Leute brauchen den Safft von ausgedrückten Roß-Aepffeln, ſonderlich eines Hengſtes, welchen ſie in warmem Geträncke einnehmen.

Selb-Geſchoß, iſt ein Feuer-Gewehr, alſo zugerichtet, daß ein niedriges Stücke Wild, als Schwein, Wolff, Luchs und dergleichen, bey finſterer Nacht, durch Berührung des Zug-Fadens ſolches losbrennet, und ſich dadurch ſelbſten fället. Ein ſolches Selb-Geſchoß wird von drey oder vier ſtarcken kurtzen Läufften in ein länglicht Holtz geſchäfftet, die Zünd-Löcher zuſammen gefüget, und ein klein Feuer-Schloß daran gemachet. Merket man nun einen Wolff oder Luchs, oder ein Wild Schwein, oder ſonſt was, das der Mühe werth, und man vor Kälte nicht vergebens aufpaſſen will, auch vor Finſterkeit nichts ſehen kan, ſo wird dieſes Selb-Geſchoß mit kleinen Lauff-Kugeln ordentlich geladen, und an den verlangten Ort gebracht, eine härene Schnur von fünff bis ſechs Ellen lang über die Suhle gezogen, oder vor dem Luder angebunden, nach dem Selb-Geſchoß gezogen, und am Abzug leiſe angeknüpft. Wenn man nun in der Mitten deſſelben ſolches nach der Höhe des Thieres gerichtet, und den Zug-Faden hinter den Stifft geleget, ſpannet man das Rad, ſchüttet Zündkraut darauf, und ſetzet den Hahn mählich, ſtehet unberühret leiſe auf, und decket eine ſtarcke Holtz-Rinde darüber, ſo iſt es fertig. Wenn nun in der Nacht etwas, es ſey woher es wolle, kömmt, und an den Faden rühret, ſo gehet alles los, und wird daſſelbe entweder gleich liegen bleiben, oder doch nicht weit lauffen. Des Tages, ſo man nichts vermuthet, kan man wohl hingehen, die Rinde ſachte aufheben, den Hahn zurücke ſchlagen und abſpannen, denn wieder vor der Näſſe zudecken, ſo kan weder dem Viehe, noch dem Menſchen Schaden geſchehen, und daferne künfftige Nacht was zu vermuthen, kan es, wie vorgemeldet, wieder aufgeſtellet, und vor der Näſſe bedecket werden.

Selchen, ſiehe Räuchern.

Seleri, Sellerey, iſt ein Wurtzel-Gewächſe, ſo vor nicht gar langen Jahren aus Italien in Deutſchland gebracht worden, und nunmehro in unſern Gärten häufig angetroffen wird. Es iſt eine Art groſſer Peterſilie, und wächſet nicht nur wie ſtarcke Peterſilien-Wurtzeln, ſondern hat auch noch beſſere Krafft und Wirckung, denn jene. Man findet deſſen bey den Gärtnern zweyerley Arten, als den weiſſen und den grünen. Der weiſſe iſt allemal zart und lieblich am Geſchmack, hat auch runde dicke Knollen an der Wurzel, ſo ebenfalls gar lieblich zu eſſen ſind; der grüne aber iſt gemeiniglich rauher und härter, hat viel Zaſern um die Wurtzel, und iſt nicht ſo gut, als der weiſſe. Den Saamen zu unterſcheiden iſt leicht, denn der weiſſe hat licht-grünen kleinen, der grüne aber etwas gröſſern und ſchwartz-grünen Saamen, und iſt im Kauen viel herber als der weiſſe. Dieſer

Saame muß im Februario, nachdem er einen Tag in laulichem Waſſer gelegen und wieder abgetrocknet, im wachſenden Monden in ein Miſt-Beete geſäet, und fleißig begoſſen werden, maſſen er öffters wohl vier Wochen in der Erden bleibet, ehe er aufgehet. So bald die Pflantzen etwas verſtärcket, und ſechs oder ſieben Blätter gewonnen, oder etwa Fingers lang gewachſen, kan man ſie in ein gutes, fettes, feuchtes und etwas leimichtes Erdreich Reihenweiſe pflantzen, allemal einen halben Schuh weit von einander, und eine Reihe drey Schuh weit von der andern, und zwar in eine Grube, die etwan einen guten Fuß tieff; ſolche ſoll zuvor mit kurtzer Miſt-Erde durchhacket ſeyn, und der Seleri ſein ordentlich nach der Schnur gepflantzet werden. Vor der Einpflantzung muß man das Kraut oben, und die Wurtzel unten ein wenig beſchneiden, und hernach fleißig begieſſen, denn die Feuchtigkeit iſt dieſem Gewächſe ſehr angenehm. Wenn die Pflantzen bekleiben und anfangen fortzuwachſen, kan man allmählich die Erde herbey ziehen, und alſo nach und nach fortfahren, bis ſie recht und hoch genug, nemlich bis an das Hertz-Schoß ſind behäuffelt worden. Gegen den Winter im ſpaten Herbſt wird er bey ſchönem trockenen Wetter ausgegraben, und in die Keller im friſchen Sand eingeleget; wo aber der Grund nicht naß, und der Winter nicht gar zu ſtreng, kan er auch wohl im Garten ausdauren, wenn er mit Miſt und Bretern wohl eingemacht und verwahret wird. Der Saame kan ſich wohl vier Jahr und länger halten, nachdem er an einem trockenen und kühlen Ort aufbehalten wird. Er wird bey uns faſt niemals recht zeitig, und muß man ſich alſo deſſen aus der Fremde erholen; inzwiſchen iſt gewiß, daß der zwey- oder dreyjährige Saamen allezeit beſſer artet, als der friſche, und werden die Stöcke viel ſtärcker und beſſer dadurch. Der Seleri wird geſäubert, in dünne Stücklein zerſchnitten, und entweder aufgeſotten, oder ſtracks rohe, oder welches noch beſſer, nur eine halbe Stunde in heiſſes Waſſer geleget, und da heraus genommen, mit Baum-Oel, Saltz, Pfeffer, und ein wenig Eßig zum Gebratens aufgeſetzet, oder ſonſt bey andern Speiſen angebracht. Man kan ihn auch folgendergeſtalt einmachen: Man nimmt nemlich Seleri mit ſeinem Hertz-Schoß oder Hertz-Kohl, als welcher wegen ſeiner ſonderbaren Härtigkeit das beſte, ſchneidet die untüchtigen Stengel und Zaſern hinweg, wäſchet ſie ſauber, und ſiedet ſie in einem Keſſel mit reinem Waſſer, wie den Spargel; wenn ſie weich genug, muß man ſie in einen Topff thun, Baum-Oel und Eßig darüber gieſſen, und mit Saltz, Ingber und Pfeffer beſtreuen, das Gefäſſe aber wohl zugedeckt an einem kühlen Orte verwahren.

Semmel, nennet man die bekannte Art weiſſes Brotes, die faſt durchgehends in gantz Deutſchland gebräuchlich iſt, und wird eingetheilet in Schicht- oder Zeil-Semmeln, und in Eck- oder Ort-Semmeln, davon werden die erſten rund formiret, in Scheiben geſchnitten, und alſo Zeilen-weiſe feſt an einander gedrückt, gebacken; die letzten hergegen beſtehen nur in zwey faſt Kugel-runden Stücken, auſſer daß ſie an den Orten, wo ſie an einander geſtoſſen, gerade geſchnitten worden, welche dergeſtalt gegen einander geſtoſſen, daß ſie an beyden Orten auswärts ſich mit einer wohlgeſchmackten Rinde ſchlieſſen. Es werden auch aus eben dieſem Teig noch eine Art Semmeln gebacken, die aus einer gantzen Kugel formiret, und wenn ſie ſcharff ausgebacken, unten und oben an der Rinden überraſpelt werden, ſo man dahero auch geraſpelte Semmeln, ingleichen Herren-Brot zu nennen pfleget.

Semmel-Paſteten, ſiehe Frantz-Brote.

Sencke, Sencken, oder wie es in Oeſterreich genennet wird **Gruben**, iſt eine Weinbergs-Arbeit, wodurch ein Wein-Gebirge bey ſeiner Güte und Trächtigkeit erhalten wird, da man nemlich an einem guten fruchtbaren und wohlgearteten Stock eine Rebe nimmt, läſſet ſie am Stocke ſtehen, beugt ſie unter ſich in eine nechſt dabey zubereitete Grube, ſo die Senck-Grube genannt wird, decket ſie in der Mitte mit Erden, und läſſet das eine Ende etwan vier oder fünff qver Finger breit heraus gehen, alſo, daß ein paar Augen daran ſind, die in der freyen Lufft verbleiben. Dieſe Arbeit geſchiehet nach der Böge; ehe aber ſolche vorgenommen wird, muß man an Rändern und andern Gras-Flecken mit der Rade-Haue das kräutige Gras oder ander Gehecke, ſo umher wächſet, aushacken, ausſchütteln, und aus den Bergen tragen. Die Sencke verrichtet man auf zweyerley Art: Etliche ſencken blind, das iſt, ehe noch ein Auge ausgehet; andere aber ſencken, wenn das Holtz ausgegangen, und das iſt auch die gewiſſeſte. Wenn der Wintzer den Senck-Stock fein aufgeſchnitten und abgeputzet, wird er bey feinem beqvemen Wetter, da es nicht zu warm noch zu kalt, fein trocken eingeleget: Denn wenn er naß, oder es darauf regnet, ſo läufft er in der Erde an, und faulet aus den Augen, da er heraus faſern ſoll; wenn aber der Stock geſencket, und es regnet hernach, ſo thut es ihm nichts. Er muß zum Stock, den er ſencken will, räumen, und eine Elle, oder da es an der Lehne iſt, wohl fünff Viertel-Ellen tieff, eine eckigte Grube machen, die ſo viel Ecken hat, als Senck-Enden vorhanden, oder ſo viel man ſencken will; wenn nun die Grube gemacht, die oben weit und unten ein wenig zugeſpitzet ſeyn muß, ſo werden nach den unterſchiedenen Winckeln die Enden eingeleget, doch müſſen ſie nicht enge zuſammen, ſondern drey Schuh weit von einander zu liegen kommen. In hohen Gebirgen kan man wohl zwey Schuh weit von einander ſencken, aber in niedrigen Gebirgen iſt es nicht rathſam: Denn, wo ein dichter Stock iſt, da kan die Sonne nicht recht dazu ſcheinen. Die Senck-Gruben macht man etwan Knies tieff, und in fruchtbaren Ländern nicht einmal ſo tieff; wo aber eine ſehr hohe Laite von Steinfelſen oder kieſigten Boden iſt, muß man eine tieffere Grube machen, und die Steine heraus heben und wegſchaffen, damit ſie nicht herunter faulen, und

und die Stöcke entzwey ſchlagen. Die im Frühling geſenckten Gruben muß man nicht alſobald auf den erſten oder nechſten Herbſt darauf düngen, ſondern auf den andern, oder ſo es ſchwacher Boden, und die Sencker noch nicht ſtarck Geröhne gefaſſet, auf den dritten Herbſt allererſt; länger muß man aber auch nicht warten, damit in der Dünge das Geröhne nicht ſo geſchwinde wegen empfangener Hitze des Miſtes verbrenne, ſondern es vielmehr im Wachſen zunehme. Kan man aber guten klaren Miſt haben, der wohl dürre geworden, und ihn mit Scharr- oder Schurr-Erde vermengen, ſo ſchadet es ihm auch nichts, wenn man gleich das erſte mal dünget, da zumal der Miſt niemals unmittelbar auf die Wurtzel kommen muß, ſondern allezeit auf die darauf geſchüttete Erde. Man muß auch dem Senck-Ende, wenn es etwan übrig Schenckel oder Holtz haben ſolte, ſeine gebührliche Breche thun. Der Herr von Hochberg in ſeinem Adelichen Land- und Feld-Leben giebt nach der Oeſterreichiſchen Lands-Art den Herbſt, wenn das Laub abgefallen, vor die beſte Zeit zu ſencken, oder zu gruben. Unſere obbeſchriebene Sencke, wie ſie in denen Sächſiſchen, Rheiniſchen und andern Wein-Gebirgen zu Ende des Aprils oder Anfangs des Mayens geſchiehet, nennet er das Blat-Gruben, welches nicht in allen Gebirgen erlaubet ſey, weil dadurch die zarten Schößlinge leicht verletzet und abgeſtoſſen würden.

Senckel, heiſſet eine runde Schnur oder Riemlein, wovon das eine Ende in ein über einander gerolltes nicht allzulanges und feſt zuſammen getriebenes Blech geſencket, damit es deſto bequemer durch ein enges Loch hindurch gezogen werden könne; man bedienet ſich deſſen hauptſächlich etwas damit zuſammen zu ſchnüren, daher man dergleichen auch einen Schnür-Senckel zu nennen pfleget.

Senck-Ende oder Gruben-Ende, ingleichen Sencker, iſt eine Rebe am Weinſtock, welche auf vorher beſchriebene Art in die Erde geleget oder geſencket wird, damit man ſolcher Geſtalt die Arten des Weins von denen alten Stöcken fortpflantze. Das Senck-Ende muß wohlreiffes Holtz haben, ſonſten taugt es nichts, ie friſcher und ſtärcker das Holtz an einem Stock iſt, ie beſſer taugt es zum Sencken, und ie mehr Senck-Enden kan man davon haben. Mit Einlegung der Senck-Enden muß man fürſichtig umgehen, daß ſie im Biegen nicht zerbrochen werden. Kein neu Gruben-Ende ſoll über zwey oder zum wenigſten drey Augen über der Erde behalten, auf daß der Stock nicht bald auf hohe Schenckel getrieben werde, ſondern fein niedrig bey der Erden bleibe.

Senck-Gruben oder Gräfften, ſiehe Sencke.

Senck-Knecht, iſt ein Stücke Holtz, gleich einem halben Pfahl unten mit einer Spitze, ſo man in die Erde ſtecket, und oben mit einem ſcharffen Haacken zu dem Ende verſehen, damit die Senck-Ende, wenn ſie in Machung der Gruben mit dem Senck-Knechte auf die Seite gerichtet worden, vor dem Haacken nicht abſchnellen, und alſo den Sencker nicht hindern könne. Des Senck-Knechts kan ſich auch der Wintzer, an ſtat eines Kerb-Stocks zu An- und Aufſchneidung der gemachten Senck-Gruben bedienen, und die zwey-endigten, drey-endigten ꝛc. Gruben iede alleine anſchneiden: Denn dadurch kan er zugleich wiſſen und abzehlen, wie viel er Dünger vonnöthen, und wie viel er Pfähle haben müſſe.

Senes-Blätter, ſiehe Sennes-Blätter.

Senff, iſt ein Kraut, welches mit ſeinem Saamen gleichen Nahmen führet. Deſſen ſind zweyerley Gattung, weiſſer und ſchwartzer, beyde von der Farbe des Saamens alſo genannt, wiewohl jener mehr gelb als weiß, dieſer mehr braun als ſchwartz iſt. Beyderley Saamen ſäet man im Frühling in wachſendem Monden in einen guten feuchten mit etwas Sand vermengten Grund, ſo wird der Saame im Herbſt reiff, welcher denn ſowohl zum Gebrauch als zur künfftigen Ausſaat fleißig muß geſammlet werden. Die Blätter, ſonderlich vom weiſſen, weil ſie noch zart ſind, werden unter die Kräuter-Salate gebraucht. Was man nach Johannis ſäet, ſchoſſet nicht ſo bald und leicht in den Saamen, als was vorhero früher angebauet worden. Der Saame, ie friſcher und jünger er iſt, ie beſſer iſt er zur Saat, und zur Salſen oder Tuncke; wenn er inwendig grünlicht ſcheinet, ſo iſt er friſch, iſt er aber weiß, ſo taugt er nicht zum Säen. Es hat dieſer Saame eine trocknende, zertheilende und anziehende Krafft, hilfft zur Dauung, und öffnet die Verſtopffungen. Ein halb Qvintlein mit warmen Wein vor dem Antritt des Fiebers eingenommen, vertreibet das vier- und alltägige Fieber. Etliche Körner des Morgens gekauet und verſchluckt, reinigen das Haupt, wehren dem Schwindel und Schlag, und ſtärcken das Gedächtniß. Aeuſſerlich wird er in aufziehende Pflaſter mit genommen. Die vom Schlag gelähmten Glieder damit gerieben, bringet er wieder zurecht. Zerrieben und vor die Naſe gehalten, machet er Nieſen, und dienet wider die Mutter-Beſchwerung. Das davon bereitete Pflaſter zertheilet alle wäſſerige Geſchwulſt; das ausgepreſſete Oel heilet die kalten Gebrechen der Nerven; das aus dem Kraut und Blumen abgezogene Waſſer dienet vor den Schwindel und Schlag. Von dem wilden Senff, welcher auf denen Feldern wächſet, werden die Blätter klein geſchnitten, und zum Frühſtück wider die Raude genoſſen.

Senff, Moſtart, wird auch der mit Moſt oder Wein-Eßig zerriebene, und zu einer Salſen oder Tuncke bereitete Senff-Saamen genennet, welcher in kleinen Fäßlein zu uns gebracht, und bey allerhand Speiſen gebrauchet wird. In Oeſterreich pfleget man des Senff-Mehls von ſchwartzen und weiſſen zuſammen zu miſchen, und mit ſüſſen geſottenen Moſt und klein geſchnittenen Limonien-Schalen zu einer dicklichten Conſiſtentz zu ſieden; wenn er zu dick werden will, wird er mit ſüſſem Moſt wieder angemacht. Theils machen ihn nur alſo

mit Eßig oder gemeinen guten Wein, mit oder
ohne Zucker an, und behalten ihn alſo zum Ge-
brauch; und ſo er etwas bitter ſchmecket, löſchet
man nur glüende Kohlen darinnen ab. An an-
dern Orten wird das Senff-Mehl mit Eßig
oder Wein zu einem Teig gemacht, Zelten dar-
aus formiret, und ſolche aufgedörret, die man
mit ſüſſen Wein zu einer Salſen oder Tuncke
abreiben kan, wenn man will. Der Senff
ſchärffet den Appetit, vertreibet den Eckel und
befördert die Dauung. Einen Senff oder Mo-
ſtart auf Italiäniſche Manier delicat zuzurich-
ten: Nehmet fünff Pfund Qvitten-Conſerve,
drey Pfund eingemachte Pomerantzen-Schalen,
achtzehen Loth eingemachten Citronat, zwey
und ein halb Pfund verſchäumten Honig, ein
Pfund und ſechs Loth geſtoſſenen, und vier und
zwantzig Stunden lang in Wein gebeitzten
Senff, ſechs Loth geſtoſſene Cardamomen, von
Zimmet, Muſcaten-Nüſſen, Jngber und Nel-
ken, jedes ein Qvintgen. Kochet erſtlich die
Conſerven und Condituren zuſammen in dem
verſchäumten Honig, gieſſet hernach den Senff
darzu, und rühret es wohl um; endlich ſchüt-
tet das Gewürtz auch hinein, und bringet alles
in Forme eines dicken Honigs. Den Senff auf
Deutſche Art zuzurichten, daß er ſich lange gut
erhält: Nehmet gedörrten und klar geſtoſſenen
Senff, ſo viel man mit einem Nöſſel machen
kan, und rühret ihn in Moſt oder rothen Wein,
daß ein Mus oder Brey daraus werde, doch
nicht zu dicke, noch zu dünne; thut hernach ei-
nen Löffel Zucker, etwas Pfeffer, ein Stücke
zwey- oder dreymal entzwey geſchnittenen Jng-
ber darzu, ſchüttet dieſes in ein ſteinern Gefäß,
und leget unten auf dem Boden eine Zwiebel,
verwahret es wohl an einem kühlen Orte, und
laſſet es vier Wochen ſtehen, ſo iſt es gut.

Senffte oder Sänffte, iſt eine Art eines
ſehr beqvemen Trage-Seſſels, welcher von
allen Seiten her vermachet, und oben mit
einer Decke verſehen, ſo daß man damit vor
übler Witterung verwahret, von einem Ort
zum andern kan gebracht werden. Sie iſt
äuſſerlich alſo eingerichtet, daß ſie theils von
Männern, wie in den Städten, theils aber
von Thieren, wie inſonderheit in denen un-
wegſamen Gebirgen getragen werden kan.

Senn, heiſſet ein Schweitzeriſcher Kuh-
Melcker, oder ein ſolcher Mann, der einer
Heerde Vieh vorgeſetzet iſt, mit welchen er
des Sommers fleißig zu Alp fähret, fleißig
auf ſie Achtung giebet, und von ihnen But-
ter, Käſe und Zieger ſammlet, dafür auch
dem Beſitzer des Viehes entweder einen ge-
wiſſen verdingten Zins giebet, oder aber Rech-
nung davon thut. Das Vieh melcket er alle
Tage Morgens und Abends, dabey er auf ei-
nen einbeinichten Melck-Stuhl oder Melck-
Schemmel zu ſitzen pfleget, den er mit ei-
nem Strick oder Riemen um den Leib gebun-
den. Er iſt auch mit einem Salb-Horn ver-
ſehen, darinnen er etwas Butter hat zu
Beſtreichung der Küh-Euter. Seine Woh-
nung iſt, die Senn-Hütte, davon unten.

Senne, iſt die Schnur an einer Arm-
Bruſt oder einem Bogen mit Pfeilen zu
ſchieſſen.

Senne, in die Senne ſchicken, wird ge-
braucht von Bienen, wenn man die Bienen,
welche nicht ſo viel geſammlet, daß ſie den
Winter über davon leben können, ausſtößt,
um Bartholomäi herum.

Sennes-Blätter, das Kraut, wovon dieſe
Blätter, oder vielmehr Schoten und Taſchen
wachſen, hat einen hohen Stengel, klein zu-
geſpitzte und bleichgrüne Blätter, gelbe Blü-
ten und ietztgedachte kleine Schoten, dar-
innen ein brauner oder graulicher Saame ver-
ſchloſſen. Die meiſten kommen aus Jtalien
und Franckreich. Allein ſie wachſen auch bey
uns ohne Mühe an denen Zäunen, ob ſie gleich
nicht ſo gut als die, ſo man vor Egyptiſche
ausgiebet. Blätter und Schoten haben eine
gelinde Krafft zu purgiren, wenn man ſie
mit kochendem Waſſer übergieſſet, und ſolches
wie Thee trincket. Sie führen alle ſcharffe,
ſäure, ſaltzige, zähe Feuchtigkeiten ab. Es iſt
eines der beqvemſten Land-Haus-Mittel, ſtarck
oder lange und gelinde zu laxiren, wenn man
ſie mit gewelckten Pflaumen kochet, die Brüh
aber abgieſſet, und nach und nach davon ſo
lange trincket, als man laxiren will.

Senn-Hütte, oder die Sennte, iſt
ein ſchlechtes Häuslein, von über einander
gelegten Höltzern oder Balcken erbauet, mit
Tannen-Rinden gemauert oder verkleidet,
mit Schindeln bedecket, und mit groſſen
Steinen beſchweret; deſſen Eſtrich die bloſ-
ſe, oder mit Tannen-Rinden bedeckte Er-
de: Die Thüren Schlöſſer, Riegel, Küchen-
Geſchirre, alle von Holtz; Ober- und Unter-
Bette, Küſſen und anderes Geräthe aber aus
Heu, oder einem Hauffen über einander
gelegter Käſe beſtehet. Dieſes Gebäude
wird in zwey Haupt-Gemächer abgetheilet,
deren das vordere die Käſe-Hütte, das hin-
tere aber die Milch-Gaden oder Milch-Kel-
ler genennet wird. Jn jenem wird der Kä-
ſe verfertiget, und finden ſich daſelbſt alle
darzu gehörige Werckzeuge, nebſt des Sen-
nen Bette, und die von Steinen erbaute
Hell, Herd oder Werckſtat. Jn das ande-
re wird die Milch geſtellet und aufbehalten,
deswegen es gemeiniglich gegen Norden lie-
get, als woher die kalten Lüffte wehen.

Senntnen, heiſſet bey den Schweitzern ſo
viel, als befehlen, daß das Vieh auf die Al-
pen zur Weide geführet werde, und man ſeinen
Nutzen davon ziehe.

Senſe, iſt ein eiſernes Werckzeug, das
Gras und Grummet von denen Wieſen und
das Getraide von denen Feldern abzumä-
hen und abzuhauen. Sie wird ſolchem Ge-
brauch nach entweder eine Graſe-Senſe
oder eine Getraide-Senſe genennet, beyde
führen einerley Eiſen, und ſind nur den
Stielen oder ſogenannten Senſen-Bäumen
nach von einander unterſchieden. Die Sen-
ſe an ſich ſelbſten iſt ein ſehr dünnes etwas
krumm

krumm gebogenes und wohl geſtähltes ſcharff-ſchneidendes Eiſen, hinten am Ringe, wo ſie an den Senſen-Baum geſtoſſen wird, guter vier quer Finger, und in der Mitte ohngefehr drey quer Finger breit, vornen aber wie ein Habichts-Schnabel krumm und ſpitzig zulauffend. Die Graſe-Senſe hat einen krummlauffenden, unten aus- und oben eingebogenen Baum, welcher von einem Selbſt-Wuchſe alſo zubereitet wird, an dem einen Ende, ſo man in der lincken Hand hält, mit einer Krücke und etwan beym dritten Theil von oben hinunter einen höltzernen Knebel wie einen Haacken, den man im Hauen mit der rechten Hand hält. Unten am Ende des Baums iſt die Senſe mit einem eiſernen Ring an dem Baum befeſtiget. Die Getraide-Senſe hat einen geraden Baum ohngefehr zwey und drey Viertel-Ellen lang, ohne Krücke, aber ohngefehr, iedoch nicht gar in der Mitte, mit einem Knebel verſehen. Oben wo die Senſe angeſtoſſen wird, iſt das Senſen-Gerüſte, beſtehet aus einer von weichem Holtz gemachten Seule, nicht gar einer Elle lang, und mit vier in gleicher Weite von einander ſtehenden von hartem Holtz, als Hertern, Maß-Ellern u. d. g. gemachten Spiſſen verſehen, einen Bügel von Weiß-Dorn, ſo durch den Baum und die Seule gehet, und ſolche zuſammen hält, und einem Stege von weichen Holtz, ſo durch den Baum und Bügel gehet, und daran die Dräte, ſo die Spiſſe halten, befeſtiget ſind.

September oder **Herbſt-Monat**, iſt der neunte Monat des Jahrs, in welchem der Herbſt ſeinen Anfang nimmt, wenn um den 23ſten Tag deſſelben die Sonne in die Waage tritt, und damit zugleich die andere Tag- und Nacht-Gleiche, Æquinoctium autumnale, macht, da die Nächte zu- die Tage hingegen abnehmen, biß an den winterlichen Sonnenſtand oder das Solſtitium brumale. Dieſer Monat, welcher dreyßig Tage hat, wurde von den alten Römern September genannt, weil er der ſiebende, vom Martio angerechnet, iſt. In der Deutſchen Sprache hat ihn Kayſer Carl der Groſſe den Wild-Monat geheiſſen, weil auf Egidii, als am erſten September der Hirſch gemeiniglich in die Brunfft tritt; ietzt heiſſet er der Herbſt-Monat, dieweil ſich der Herbſt angezeigter maſſen darinnen anfänget. Was in dieſem Monat bey der Haus- und Feld-Arbeit, Garten- und Wein-Bau, auch andern Theilen der Haushaltung von einem fleißigen Hauswirt zu beobachten, davon iſt in dem zu Ende dieſes Lexici angehängten Land- und Hauswirtſchaffts-Calender ausführliche Nachricht zu finden.

Serpentin-Stein, iſt eine Art von grün-ſchwärtzlichten mit allerhand Flecken eingeſprengten Marmor, welcher in Meiſſen bey Zeblitz, eine kleine Meile von Marienberg, in groſſen Stücken, aus der Erde gegraben, und weil er weich, zu allerley Gefäſſen, Krügen, Bechern, Thee-Zeug, Flaſchen, Schalen, Mörſern, Schreibe-Zeugen ꝛc. verarbeitet, und weit und breit durch die Welt geführet wird. Er diſtinguiret ſich, durch die vielfältige Miſchung der Farben, und wird derjenige vor den ſchönſten und koſtbarſten gehalten, welcher mit hoch-rothen Flecken ſpielet: Dieſer kommt aber heut zu Tage ſelten mehr zu kauffe, weil er mehrentheils nach Hofe gelieffert werden muß. Nechſt dieſem wird derjenige, der einen dunckel-grünen Grund mit ſchwartz und braunen Flecken oder Adern hat, vor den beſten gehalten; dahingegen der, ſo auf eine Aſchen-Farbe ausfällt, der geringſte ſeyn ſoll. Die daraus gemachte Platten, auch gebogene und runde Wärm-Steine halten lange Hitze, und dienen ſowohl die Betten, als den Leib, abſonderlich in der Colic, damit zu wärmen. Der Serpentin-Stein zu Pulver geſtoſſen, und mit weiſſen Wein eingenommen, ſoll den Blaſen-Stein zermalmen und abführen. Im Bau-Weſen läſſet ſich dieſer Stein zu zierlichen Auslegen und Verkleidungen ſehr wohl anwenden, und giebt zumal in einem weiſſen Geſims oder Einfaſſung ein ſehr ſchönes Anſehen.

Service, dieſes Wort braucht man auch vor dasjenige Geſchirr, welches ſowohl zum Eſſen, als Trincken bey einer Tafel höchſt nöthig. Man findet dieſes nach dem Stand desjenigen, der es ſich bedienet, von Gold, Silber, Porcelan und feinem Engelländiſchen Zinn. Zu einem vollſtändigen Service, was nemlich zu einem gantzen Tafel- und Credentz-Tiſch gehöret, werden folgende Stücke gezehlet, als Teller und Aſſiettes, allerley Schüſſeln groſſe und kleine, die man auch Gang-Schüſſeln heiſſet, Gieß-Kannen, Waſch- und Gieß-Becken, Kühl-Wannen und Waſſer- oder Schwenck-Keſſel, Löffel, Meſſer und Gabel, ſowohl vor die Gäſte, als auch zum Vorlegen und Trenchiren, allerhand Pocale und Becher, Saltz-Fäſſer, Schüſſel-Ringe, Zucker-Büchſen, Senff-Fäßgen, Licht-Scheeren und Scheer-Tröglein, Präſentir-Teller, ſilberne Kannen, ſilbern Thee- Caffee- und Chocolade-Zeug, Leuchter, Feuer-Sorgen oder Kohl-Pfannen, Marcks-Zieher, Suppen-Schalen mit Deckeln, Bouillons-Töpffgen, Bouteillen, Butter-Stecher, Paſteten-Pfannen ꝛc. Aufſätze auf die Camine, und allerhand Silberwerck auf die Credentze zur Parade.

Service, heiſſet auch dasjenige, was bey Einquartirungen denen Soldaten auſſer dem Quartier, an Saltz, Eßig, Feuer, Licht und Geräthe zum Gebrauch gegeben wird.

Servietten, Teller-Tücher, ſind weiſſe von Damaſt oder Zwillig ins gevierte geſchnittene und geſäumte Tücher, ſo man beym Tiſch-Decken auf die Teller herum leget, und woran man ſich bey dem Eſſen Mund und Hände zu wiſchen pfleget. Bey Hochzeiten oder vornehmen Gaſtereyen werden ſie noch hier und dar in allerhand Figuren gebrochen oder friſiret, heut zu Tage aber meiſtentheils über die Teller in allerhand

hand nur aufgerollte und in einander geſchlagene Figuren und Formen geleget oder aufgeſetzet. Der in Holland vieler Orten rühmliche Gebrauch, daß ſie bey denen Servietten auch zugleich kleine Teller-Tüchlein auflegen, an welche man die fetten Finger und Meſſer abwiſchet, daß nicht gleich damit die Servietten beſchmutzet, und den Mund abzuwiſchen rein gehalten werden, iſt nicht zu verwerffen. Sonſt aber ſind dieſe von Leinewand, Zwillich, Damaſt, und bald ſchön bald ſchlecht gewebten leinen Zeuge gemachten Tücher, ſo bald eine Elle, bald darüber lang und breit, ins gevierte halten, bey der Mahlzeit aber von denen Speiſenden gebrauchet werden, um ſie theils vor ſich zu breiten, damit die Kleider nicht beflecket werden, theils den Mund, die Hände, Meſſer und Löffel daran zu wiſchen, theils aber eine heiſſe Schüſſel damit anzufaſſen, theils endlich auch bisweilen Eſſen damit zu bedecken oder einzupacken, ein nöthiges Geräthe, in einer reinlichen Wirtſchafft. Sie werden bey feyerlichen Gaſtereyen auf verſchiedene Weiſe artig friſiret und gebrochen oder gar in allerhand Figuren geleget und alſo auf die Teller geſetzet. Dieſes iſt eine beſondere Kunſt eines guten Tafel-Deckers. In Holland, wo man ohnedem viel auf Reinlichkeit hält, werden die Servietten ſehr ſauber und zwar in abſonderlichen nach jeden Stück abgetheilten Muſtern verfertiget. Im erſten Theil des Erfurtiſchen curieuſen immerwährenden Frauenzimmer-Calenders wird in der 4ten Abtheilung p. 209 Anleitung zum Serviettenbrechen gegeben. Weil nun ſolcher Geſtalt viele ſolche Tücher immer gebrauchet und unrein gemachet, oder doch verknillet werden, und ſolches entweder ein beſtändiges Waſchen, dadurch ſie bald conſumiret werden würden, oder doch eine Unreinigkeit und einen Ubelſtand verurſachen würde, ſo iſt man bedacht, ſolche nach dem Gebrauch gleich fein ordentlich wieder zuſammen zu legen, nicht aber unordentlich hinzuſchmeiſſen. Und zu dem Ende hat man auch eine

Servietten-Preſſe, ſo nichts anders iſt als eine mittelmäßige von Holtze ſchlechtweg oder zierlich ausgearbeitete, glatt gebeitzte, oder mit allerhand eingelegten Holtze ſauber fornirte Preſſe, worein man nach gehaltener Mahlzeit die Taffel-Tiſch-Tücher und Servietten zu legen, darinnen einzupreſſen, und ordentlich aufzuheben pfleget.

Servitut, heiſſet eine Gerechtigkeit, ſo dem einen an des andern Gütern zuſtehet. Der vornehmſte Unterſchied derſelben iſt, daß ſie in Städtiſche und Bäueriſche getheilet werden. Jene hafften an Häuſern und Gebäuden, dieſe an Gründen. Z. E. Wenn ein Nachbar ſeine Trauffe in des andern Hof mag fallen laſſen; einen Balcken auf ſeine Wand legen, u. ſ. w. Oder: Wenn einer befugt iſt, über des andern Grund und Boden zu gehen, zu treiben, daſelbſt Sand oder Leimen zu graben, zu holtzen, zu jagen und dergleichen.

Seſam, heiſſet man ein Kraut, welches einen ziemlich hohen Stengel treibt, der rothe Blätter, grüne Blumen und einen Knopff den Mohn-Häuptern gleich hat, darinnen der Saame verſchloſſen. Dieſer iſt weißlicht, klein, länglicht-rund, hat einen ſchleimigen und nach Knoblauch ſchmeckenden Geſchmack, und wird daher zu nichts andern als Oel gebraucht, welches vor dieſem über Venedig aus Indien und Egypten, allwo es wilde wächſet, zu uns gebracht worden. Heut zu Tage aber wird dergleichen aus unſerm Lein- und Flachs-Dotter-Saamen gepreſſet.

Seſel, iſt ein Kraut, welches in Candien, Sicilien und Italien, wild wächſet, bey uns aber in den Gärten durch den Saamen unterhalten wird. Es hat Blätter, welche dem Fenchel-Kraut ähnlich, weiſſe Blümlein, und einen langen eckigten Saamen von gutem Geruch und ſcharffen Geſchmack. Der Seſel von Marſilien, ſo in den Frantzöſiſchen Landſchafften Languedoc und Provence wächſet, iſt zweyerley. Die erſte Art hat einen gleichen und harten Stengel, wie Ferul-Kraut, einer Ellen hoch, und Blätter, wie der Cretiſche Vogel-Neſt-Saamen. Die Blümlein ſind weiß, denen ein länglicht-breitlicher und ſcharffer Saamen folget. Die Wurtzel iſt lang und wohlriechend. Die andere Gattung iſt nur an den Blättern von der erſten unterſchieden, welche den Fenchel-Blättern ähnlich ſind. Der Saame iſt ſcharff, wärmet, öffnet und zertheilet, dienet der Bruſt und Lunge, treibt den Harn und Grieß, heilet die Waſſerſucht, ſtillet die Blähungen und Bauch-Wehe, ſtärckt das Geſicht, widerſteht der fallenden Sucht, und wird auch in den Mithridat genommen. Die übrigen Arten des Seſels ſind der Ethiopiſche, der aus Morea, und der aus Candia, ſo an Blättern unterſchieden, an Krafft und Wirckung aber einander gleich ſind.

Seſſel, wird die Art kleiner niedriger ausgeſtopffter und beſchlagener Stühle ohne Lehne genennet, welche man in die Schlaff-Gemächer, in die Ecken der Ercker oder ſonſten an dergleichen Orten hinzuſetzen pfleget, wo ſonſt ein Stuhl mit einer Lehne ſich nicht wohl hinſchicket.

Setzen, ſagt man von Rehen und Haſen, wenn ſie Junge zur Welt bringen.

Setzling, ſuche Satz.

Setz-Schäfer, ſiehe Schäfer.

Setz-Teich, ſuche Karpfen-Teich.

Sevenbaum, ſiehe Sadebaum.

Sichel, iſt ein ſchneidendes Werckzeug, womit man das Gras und Getraide auf dem Felde abſchneidet. Es iſt faſt in Geſtalt eines halben Circkels gemacht, und mit einem kleinen Hefft oder Hand-Griff von Holtze verſehen. Man unterſcheidet ſie nach ihrem Gebrauch in Graſe- und Getraide-Sicheln. Die Graſe-Sicheln ſind kleiner als dieſe, weil man ſie zum Graſen oder Abſchneidung des Graſes nicht gröſſer braucht. Die Getraide-Sicheln aber ſind um ein merckliches gröſſer, und haben, nach der Gewohnheit mancher Länder, an ihrer Schnei-

Schneide kleine ſcharffe Zähne, welche weit ſubtiler, als die zarteſten Sägen-Zähne ſind; an manchen Orten aber führet man ſie nur mit glatten Schneiden, wie die Graſe-Sicheln. Wenn eine ſolche Sichel ſtumpff wird, pflegt man ſie nicht zu ſchleiffen, ſondern nur mit dem Dengel-Hammer auf dem Dengel-Stocke zu dengeln. Siehe Dengeln.

Sicher-Pfahl, ſiehe Mahl-Pfahl.

Sicilianiſcher Grundheil, ſuche Grundheil.

Sicke oder Sie, wird das Weiblein von denen Vögeln genannt.

Sieb, iſt ein gar nützlicher Hausrath und nöthiges Werckzeug trockene Sachen zu ſcheiden, und das Feine von dem Groben abzuſondern. Es beſtehet aus einem Circkel-runden höltzernen Rand oder Einfaſſung und einem geflochtenen löcherichten Boden. Dieſer iſt entweder Creutz-weiſe von Linden-Baſt, oder von Eiſen- oder Meßing-Drat, oder von Pferde-Haaren geflochten, und hiernach werden auch die Siebe, entweder höltzerne Siebe, oder Drat-Siebe, oder Haar-Siebe, genennet. Nach ihrem Gebrauch werden ſie von denen Siebmachern eng oder weit gemacht. In denen Scheunen braucht man Rollen oder gantze Aehren-Siebe, halbe Aehren-Siebe, Erbſen-Siebe, gantze Raden-Siebe, halbe Raden-Siebe und Staub-Siebe. Man hat auch in Haushaltungen gedoppelte Siebe, die oben und unten mit einem tiefen Deckel verſehen ſind, und hauptſächlich darzu dienen, daß das Durchzuſiebende nicht ſo ſtarck verfliege oder verrieche, mithin dem mit ſolchem Durchſieben Beſchäfftigten nicht ſo leicht in die Naſen ſtäube, und Nieſen und allerley andere Verdrüßlichkeiten verurſache.

Siebenfinger-Kraut, ſiehe Tormentill.

Sieben-Gezeit, Siebenzeit, ſiehe Stein-Klee.

Siede, Geſott, heiſſet das Futter, ſo von Spreu, Uiberkehr, zu Heckerling geſchnittenem Futter-Stroh und Grummet, geſtampften Rüben, Möhren, Kraut-Stengeln, Kraut-Blättern, Rüben-Kräutig, Rüben-Schalen rc. gemenget, und mit heiſſem Waſſer Winters, auch, wo das Holtz im Uiberfluß, des Sommers eingebrühet, und dem Rind-Vieh in denen Ställen gegeben wird. Denen trächtigen und kalbenden Kühen iſt die Siede etwas beſſer anzumengen, als den andern. Von ſolchem mit heiſſen Waſſer eingebrannten Futter oder Siede giebt das Rind-Vieh beſſere Milch, und folglich geſchmackere Butter, als in denen Landen, wo das Vieh lauter kaltes und kein warmes Futter und Geträncke bekommt. Wiewohl hierbey viel auf die Gewohnheit des Viehes ankommt.

Siede-Faß, Geſott-Bottich, iſt ein ziemlich groſſes Gefäſſe von Böttcher-Arbeit, worinnen dem Rind-Vieh die Siede eingemacht wird. Es iſt oben etwas weiter, als am Boden, und hat ſeinen Platz am beſten im Küh-Stalle, unter einem ordentlichen Brodem-Fang und Brodem-Röhre. Siehe Kuh-Stall.

Siedel, heiſſet man ein langes und verdecktes Behältniß, in Form einer Banck, mit einer ſchmalen Lehne, worein man allerley ſo gleich aus den Händen legen und verwahren kan, findet daher nur in den gemeinen Stuben ſeinen Platz.

Siegel, heiſſet eigentlich derjenige Abdruck, welcher mit dem Petſchafft oder Petſchier in eine weich gemachte Materie eingedrucket wird, wiewohl einige das Inſtrument ſelbſt, damit nemlich der Eindruck gemachet wird, darunter verſtehen wollen. Die Materie, worein man zu drucken, oder womit man zu ſiegeln pfleget, iſt theils Siegel-Lack, wovon dieſer Artickel nachzuſehen, Siegel-Wachs und Oblaten, theils aber pfleget man auch auf folgende Art zu ſiegeln, daß man das Petſchier über eine Lampe oder Licht halte, vom Rauche anlauffen laſſe, und alsdenn auf ein Papier abdrucke; von welcher letzten Art zu behalten, daß das Papier an dem Orte, wo es geſiegelt werden ſoll, gefeuchtet ſeyn müſſe, und nur bey offenen Brieffſchafften oder ſolchen Fällen gebraucht werden könne, wo mit dem Siegel etwas zu bekräfftigen oder zu bemercken.

Siegel-Erde, heiſſet man diejenige gemeine Erde, die eine gewiſſe mediciniſche Wirkung bey ſich haben ſoll, indem eine Art adſtringiret, und dahero kühlet, eine andere iſt ſcharff, und erwärmet demnach, noch andere iſt fett, und dienet folglich zum lindern, ja überhaupt wird aller Siegel-Erde eine anhaltende und den Gifft treibende Krafft zugeſchrieben. Die erſte ſoll man auf der Inſel Malta gegraben, hernach gewaſchen in Kugeln formirt, und mit dem Siegel der Landes-Herrſchafft beſiegelt haben, deßhalben ſie auch dieſen Nahmen Siegel-Erde bekommen. Die meiſten dieſer Erden kommen heut zu Tage aus Orient, Ungarn, Böhmen und Schleſien, welche durch die aufgedruckte Zeichen ſich von einander unterſcheiden. Die Orientaliſche haben meiſt Arabiſche Buchſtaben, die aus den Türckiſchen Provintzen haben auch wohl einen halben Mond; ein Schiff oder ein Heiliger bedeutet Malta; Berge mit Creutz-weis geſetzten Schlüſſeln führet die Erde von Gran aus Ungarn; ein ausgeſpannter Adler zeiget ſich auf der Schleſiſchen, unter welchen beyden letzten Signaturen auch die Böhmiſche zu finden. Die richtige Probe aller dieſer Erden ſoll ſeyn, wenn ſie auf der Zunge ſtarck anziehen, und nachdem ſie benetzt worden, in Stücke zerfallen.

Siegel-Lack, iſt diejenige etwas harte Materie, womit man etwas und ſonderlich die Briefe, ſo man verſendet, zu verwahren pfleget, daß kein Fremder dahinein ſehen und ſelbe eröffnen könne, ohne man werde es denn gewahr. Insgemein wird dieſes auf folgende Art präpariret: Nehmet 4 Loth helles klares Hartz, 2 Loth Gummi Laccæ, 1 Loth Wachs, 1 Loth Zinober und 4 Loth Kreide, miſchet alles wohl unter einander, laſſet es ſchmeltzen, rühret es wohl um, und formiret endlich auf einer glatten warm gemachten kupffernen Platte die Stan-

gen; oder man zerläſſet in einer irdenen Schüſſel eine Untze Hartz oder reines Pech, daß es verſchäume, thut darein ſo viel Zinober, nachdem man es ſchön roth haben will, und wenn es kalt, zwey Untzen geſchmoltzenen Gummi Laccæ, und rollet es hernach auf einer warmen geſchliffenen Kupffer-Tafel; ſo nimmt man auch kleingeſtoſſenes feines Siegel-Lack, rectificirten Spiritum vini, ſo viel darzu nöthig, rühret es wohl unter einander, daß es nicht coagulire, läſſets eine drey Tage ſtehen, alsdenn ſetzt man es in die Sonne oder auf ein gelindes Feuer, damit der Spiritus vini davon rauchen kan, ſo laſſen ſich auch aus dieſem Stangen formiren, die, wenn ſie in den Händen erwärmen, ſich wie Wachs biegen und ziehen laſſen.

Siegel-Wachs, iſt nichts anders, als ein ordentlich gefärbtes Wachs, ſo einen geringen Zuſatz von Terpentin und Honig bekommen, und allermeiſt in denen Cantzeleyen, Rechts-Collegiis u. ſ. f. zu Unterſiegelung und Beſiegelung derer Landes-Herrſchafftlichen Befehle, geſprochenen Urtheile und Sententzen, wie auch von denen Notariis zu Verſiegelung derer Thüren gebraucht wird: Gemeiniglich iſt ſolches roth oder grün, oder ſchwartz. Alles wird alſo bereitet: Man nimmt unter ein Pfund Wachs ein halb Loth Terpentin, und eine Nuß-Schale voll Honig, läſſets in einer Schüſſel ſchmeltzen, und rühret endlich entweder drey Loth wohlgeriebenen Zinober darein, oder ſtat des Zinobers Grünſpan, wenn alles wohl unter einander gerühret, gieſſet man das erſte in reines lauteres Waſſer, das andere aber in ſcharfen Eßig; zu dem ſchwartzen Wachs wird Kien-Rus und ein wenig Lein-Oel mit dem geſchmoltzenen Wachs vermiſcht genommen.

Siegmars-Wurtz, oder auch **Fellriß**, ſiehe den Artickel **Löwen-Zahn**.

Siguenor, iſt eine Art von Americaniſchen Meer-Krebſen, ohne Scheeren.

Sieg-Wurtz, ſuche **Allermanns-Harniſch**.

Sigillum Salomonis, ſiehe **Weiß-Wurtz**.

Silber, iſt nechſt dem Gold das edelſte Metall, weiß von Farbe, läſſet ſich ziehen, ſchlagen und gieſſen, daher es füglich zu Müntz und allerhand Gefäſſen, wie auch zu Fäden und Blätlein gearbeitet wird, und auch auſſer dieſen ſeinen Nutzen in der Artzney-Kunſt ſchaffet. Iſt entweder gediegenes und ſo genanntes Haar-Silber, oder geſchmoltzenes und aus den Silber-Ertzten abgetriebenes. Die Silber-haltige Ertzte hat man mit Unterſcheid; das beſte iſt das Glas-Ertzt, dieſem folget das weiß-güldige, nach demſelben das Horn-Ertzt, das roth-güldige und ſchwartze Ertzt, anderer ſehr verſchiedener geringerer Arten zu geſchweigen. Das meiſte Silber wird in America gebrochen. Die Arbeit und Waaren, welche daraus verfertiget werden, theilet man ein in glatte, darunter meiſtens aller Tafel-Servis an Schüſſeln, Tellern, Löffeln, Kannen ꝛc. begriffen, oder in getriebene, darunter theils kurtz vorhergehende Stücke, theils auch noch viele andere angetroffen werden, die nicht nur auf gemeine Art alſo geſchlagen und aufgetrieben, ſondern auch alſo gearbeitet worden, daß ſich darauf die allerzierlichſten und annehmlichſten Figuren auf das netteſte vorſtellen. Es kan aber, wenigſtens nach der gemeinen Meinung, obgleich D. Becher anderer Meinung iſt, das Silber nicht füglich ohne Zuſatz von Kupfer verarbeitet werden, als welches man legieren nennet. Allein dieſes hat ſonderlich in der Silber-Arbeit, wie auch im Müntzweſen zu vielem Betrug und Ungemach Anlaß gegeben. Denen Gold- und Silber-Arbeitern hat man zu dem Ende ein gewiſſes an Lothen, wie viel ein Stück von legirten Silber, ſo 16 Loth wieget, an reinem Silber halten ſolte, denen Müntzen aber einen gewiſſen Fuß nach Unterſchied der Müntz-Sorten geſetzet. Von der Müntze kan man hier nichts mehr ſagen, ſondern es iſt der Art. Geld nachzuſehen. Wenn ſich aber der erſtern Arbeit geſetzmäßig befindet, ſo ſoll alsdenn das Silber vor Proben-mäßig gehalten und von denen Verordneten das Zeichen darauf geſetzet werden. Es iſt aber dieſe Beſtimmung an vielen Orten unterſchieden. Nach denen ehemahligen Reichs-Satzungen ſoll ein ſolch Stück 14 Loth rein Silber halten. Man trifft es aber ſelten ſo an. In Augſpurg ſelbſt iſt es gemeiniglich nur 13 löthig, anderswo 12, 11 ja wohl gar nur 10 löthig. Denn noch geringerer läſſet ſich das Silber nicht füglich und gut verarbeiten. Es kommt auch hierbey viel auf den Preis des Silbers an. Denn man kaufft ſolches entweder von Bergwercken in oder auſſer Deutſchland in Silberbarren, als in welcher Geſtalt es uns auch über Spanien aus America zugeführet, und die Marck fein, i. e. 16 Loth vor 9 bis 10 Rthlr. banco verkaufet wird. Oder es wird altes Silber, Bruch- oder Brand-Silber gekaufet. Nachdem man nun angefangen, das Silber auch zu vielen andern Dingen auſſer zur Müntze und zu ſilbernen Service zu brauchen, dieſer letzte Verkauff auch nebſt der übrigen Verſchmiererey ſehr zugenomen, und viel Silber ſonſt durch gar verſchiedene Wege aus Deutſchland hinaus läufft, ſo iſt der Preis des Silbers ſehr geſtiegen, und muß noch mehr ſteigen. Ja da auch Kohlen und andere Dinge an manchen Orten wegen vieler Urſachen theurer werden, ſo können freylich hernach die Silber-Arbeiter und die Müntz-Herren nicht auf die Koſten und einen billigen Profit kommen, wenn ſie 14 löthig Silber oder nach dem in andern Umſtänden geſetzten Fuß daſſelbe nen vermüntzen oder verarbeiten ſollen. Dieſes iſt alſo die Quelle nicht nur von ſchlechter Silber-Arbeit, welches doch noch hingehen möchte, ſondern auch von ſchlechter grober und kleiner Scheide-Müntze in Deutſchland. Man ſiehet alſo gar leicht, daß es mit Probe-Setzen, Müntz-Füſſen, und Ordnungen nicht ausgerichtet ſey, wenn man nicht die Quellen des hohen Silber-Verkauffs und Preiſes anderer Dinge dabey verſtopffet oder zu verſtopffen in ſeiner Gewalt hat. Weil aber dieſes eines

theils an vielen Orten wegen natürlicher Umſtände nicht möglich, überdem aber mit ſo vielen andern Dingen zuſammen hänget, die eine allgemeine Veränderung nöthig haben, und dieſe doch auch theils nicht beſtändig bleiben, theils in Deutſchland, wo ſo viele Printzen herrſchen, nicht allgemein und einſtimmig ſeyn kan, ſo wird wohl hierinne nicht leicht eine Verbeſſerung zu hoffen ſeyn.

Silber-Blätlein, wird nicht nur das von den Gold- und Silber-Schlägern in ſehr dünne Blätgen geſchlagene, und zum Verſilbern in allerhand Manufacturen und in der Mahlerey gebräuchliche Silber, ſondern auch ein Kraut genennet, ſiehe **Griechiſches Monden-Kraut.**

Silber-Diener, heiſſet bey Hofe derjenige, welcher neben ſeinen Geordneten auch das Silber-Geſchirr in ſeiner Verwahrniß hat, die Nothdurfft davon auf alle Oerter, dahin ſichs gebühret, reichet, und ſolches wieder einfordert, ſaubern und waſchen läſſet, auch über alles richtige Inventaria haben ſoll. Ihm liegt zugleich gemeiniglich mit ob, die Wachs- und Unſchlitt-Lichter, ingleichen die Fackeln verfertigen zu laſſen, an einen jeden Ort, ſo viel die Hof-Ordnung erfordert, täglich zu gewiſſer Zeit zu liefern, und über allen aus der Hof-Küche und Aemtern empfahenen Vorrath an Unſchlitt und Wachs, und über die daraus gezogene und zugerichtete Lichter und Fackeln richtige Einnahme und Ausgabe zu führen; wie er denn in der Hoff-Ordnung angewieſen, wie viel und in was Gattung, ingleichen zu welcher Zeit Sommers und Winters die Austheilung der Lichter geſchehen ſolle.

Silber-Glette, iſt ein ſchöner blaß-rother Schaum, der von dem Silber bey deſſen Schmelzung, oder vielmehr von dem darunter befindlichen Bley, herkommt, und aus den Sächſiſchen Schmeltz-Hütten Centner-weis gantz wohlfeil verkaufft wird. Ohne daß man dieſe zu dem Glaſuren der Töpffer-Geſchirr mit brauchet, ſo hat ſie auch ihren Nutzen in der Medicin, und machet man unter andern folgende Salbe daraus, welche verhindern ſoll, daß die Kinder von den Pocken oder Blattern keine Gruben bekommen ſollen; die Zurichtung geſchiehet alſo: Man nehme 4 Loth Silber-Glett in einem Stück, lege es in ein Kohlfeuer, daß es gantz glüend werde, hierauf wird es zu Pulver gemacht, ein halb Nöſel Roſen-Eßig daran gegoſſen, und bis auf zwey Drittheil eingeſotten, alsdenn zwey Löffel Roſen-Oel genommen, und zwey Löffel voll von dieſem Eßig in einem ſteinernen Mörſer wohl unter einander gerieben zu einem gar glatten Sälblein. Von dieſem Eßig machet man alle drey oder vier Tage eine friſche Salbe an und ſchmieret damit des Tages dreymahl die Blattern, wenn ſie eben anfangen zu dorren. Was im übrigen die Wein-Verfälſcher und betrüglichen Wein-Brauer zum Schaden der menſchlichen Geſundheit vor einen gottloſen Gebrauch von der Silber-Glätte machen, und wie die Policey desfalls ſowohl, als auch wegen anderer höchſtſchädlichen Dinge, der Geſundheit Vorſehung zu thun verbunden iſt, ja an einigen Orten ſelbſt ſchon Anſtalt gemachet hat, davon kan man des Fürſtl. Würtembergiſchen Leib-Med. D. *Gockelii* Curieuſe Beſchreibung des Ao. 1694, 95 und 96 durch das Selber-Glett verſüßten ſauern Weins und derer daraus entſtandenen neuen Wein-Kranckheiten, ſo zu Ulm 1697 bey Kühnen edirt, ingleichen D. Behrens Tr. *de conſtitutione rei Medicæ*, nachſchlagen. Von dieſen und ſehr vielen andern Policey-Gebrechen kan man auch den Chriſtlichen Kauffmann, welcher die Urſachen der groſſen Armuth und des Geld-Mangels in Deutſchland vorſtellet, in 8, ſonderlich aber, was dieſen Punct betrifft, das IX Capitel nachſehen. Es hält dieſe Schrifft zwar viel unnützes, ungegründetes oder nur generale Straff-Predigten, jedoch aber auch in einigen viel gute und beſondere Erinnerungen, und Anmerckungen in Policey-Sachen in ſich.

Silber-Kraut, ſiehe **Gänſerich.**

Silber-Scheuern, iſt eine Verrichtung, ſo in der Wirtſchafft ſehr offt vorkommt, und insgemein von denen Cammer-Jungfern, Jungfer-Mägden oder beſorgten Wirtinnen ſelbſt verrichtet wird. Anfänglich wäſchet man das Stück Silber mit warmem Waſſer und Seife, vermittelſt eines reinen und wöllenen Lappens ab, hernach aber ſchabet man Kreide in etwas Baum-Oel, und nimmt einen reinen wöllenen Lappen, tupfet ſolchen hinein und reibet alſo damit das Silber ſanffte, ſo gehet aller Schmutz hinweg. Es muß aber die Kreide nicht nur ſehr trocken, ſondern auch recht zart geſchabet oder gerieben ſeyn. Wann das Silber nicht angelaufen, kan man auch trockene Kreide ohne Baum-Oel nehmen, und ein Sammet-Bürſtgen dazu brauchen, ſolches hinein tupfen und gelinde auf dem Silber hin und wieder fahren. Je feiner das Silber, je zärter muß das Reiben geſchehen. An ſtat der Kreide macht man auch ein Pulver von 1 Loth Schwefel und 2 Loth Trippel, und macht beydes zuſammen ſo zart, daß es durch ein Haar-Sieb gehet. Dieſes braucht man eben ſo ohne Baum-Oel, wie die Kreide. Ja man kan auch das Gold damit ſcheuern. Beydes bekommt einen vortreflichen Glantz davon. Von einen ſchönen Mineral, ſo bey Gera gefunden wird, und ſich zum Poliren vortreflich ſchicket, conf. das 16 St. der Leipz. Sammlungen.

Sille, heiſſet ein ins Dreyeck zuſammen geſchlungen ſtarckes Bändlein oder ſubtiler Riemen von einer Neſtel, daran ein kleiner Ring von eiſernen oder meßingenen Drat mit eingeſchlungen. Wie die an einem Vogel, worzu ſie eben gebraucht wird, feſt zu machen, iſt unter dem Wort Anſillen zu finden.

Sineſiſcher Fenchel, ſiehe **Badian.**

Sinnau, Alchimille, ſuche **Löwen-Fuß.**

Sinngrün, Jngrün, iſt ein wildes Heil-Kraut, welches in Gehägen, Wäldern und ungebauten Orten in fettem Grunde wächſt, auch wohl in Gärten gepflantzt wird. Es hat lange dünne Stengel, mit denen es an der Erde hinkreucht, glatte, ſpitzige Blätlein, wie die Lor-

beer-

beer-Blätter, aber viel kleiner und an kurzen Stielen hängend, in der Dicke, wie Epheu, eines zuſammen ziehenden und etwas bittern Geſchmacks; das Kraut bleibt Sommer und Winter grün. Im Frühling bringt es blaue Blumen von fünff Blätlein; die darauf folgende Frucht beſtehet aus doppelten Schoten, worinnen ein länglicht-runder Saamen ſtecket. Die Wurtzel iſt zaſericht. Es giebt noch eine Art Sinngrün, welche aber von der vorigen in keinem Stücke, als in der Gröſſe, darinnen ſie dieſelbe übertrifft, unterſchieden iſt. Der Wein, in dem dieſes Kraut geſotten worden, getrunken, ſtillet die Bauch-Flüſſe und die rothe Ruhr. Das grüne Kraut zerſtoſſen und auf den Kopff gelegt, oder um den Hals gebunden, ſtillet das Naſen-Bluten. Mit Waſſer geſotten, giebt es ein vortreffliches Gurgel-Waſſer wider alle Beſchwerungen des Halſes. Wenn es in trüben Wein gehenckt wird, ſoll es denſelben wieder zu rechte bringen und lauter machen. Das davon abgezogene Waſſer wehret der Mund-Fäule, wenn der Mund öffters damit ausgeſpület wird.

Sinn-Kraut, ſuche Fühl-Kraut.

Sirene, ſiehe Meer-Menſch.

Socke, pflegt man denjenigen Uiberzug zu nennen, den man in gewiſſen Fällen unten an die Füſſe ziehet, und der nicht weiter als wie höchſtens der Schuh gehet. Es giebt derer zweyerley Arten, geſtrickte oder von Leinwand zuſammen genehete, welche letzten diejenigen, ſo einen ſchweißigen Fuß haben, auf die Beine unter ordentliche Strümpffe zu ziehen pflegen, und ſolche heiſſen auch Strumpff-Socken; andere hergegen ſind von Haaren und grob-wollenen Garne ſo geraume gewirket, daß man zuſamt dem Schuh mit den Füſſen hinein treten kan, und dieſe heiſſen Filtz-Socken. Sie dienen des Winters nicht nur die Füſſe warm zu halten, ſondern haben auch eben den Nutzen, wie die Engliſchen Pattins, daß man nemlich dadurch die Stuben feine reinlich halten kan, ſo man mit den unflätigen Schuhen gleich hinein tritt, und alſo erſt damit in die Stuben gehet.

Sod, Sot, wird derjenige brennende Schmertz genennet, welcher in dem Magen-Munde entſtehet, und ſich bis oben in den Schlund heran ziehet. Er kommet von Aufwallung eines unreinen Schleimes in dem Magen her, welcher durch die Vermiſchung einer verderbten Säure und eines ſchweflichten Saltzes erwecket wird. Dieſemnach ſind vor andern Gall-reiche und jähzornige, nicht weniger melancholiſche Naturen darzu geneigt, zumahlen, wenn ſie viel Süſſes eſſen. Die Mittel, dieſer auffſtoſſenden Beſchwerniß Einhalt zu thun, ſind Krebs-Augen, gebrannt Hirſch-Horn, präparirte Auſter-Schalen und Biber-Klee. Ingleichen Johannis-Brot, ſo auch Soden-Brot deswegen genennet wird.

Sömmern beym Feld-Bau, heiſſet ſo viel, als denjenigen Acker, der den Feld-Arten nach brache liegen ſolte, mit Sommer-Frucht beſäen. An vielen Orten, beſonders aber, wo Schäfereyen und Schaaf-Trifften ſind, dürffen die Bauern nicht ſo viel ſömmern, als ſie wollen, ſondern ſind nach Dorffs Gewohnheit, oder durch Receſſe, oder in andere Wege gehalten, nur ein gewiſſes vorgeſchriebenes Qvantum von ihren Feldern zu ſömmern, den Reſt aber unbeſäet und brache liegen zu laſſen. Sonſt aber iſt es, wo der Acker ſehr geil iſt, öffters nöthig, daß die Brache geſömmert werde, wenn man im Winter-Getraide nicht Einbuſſe an Körnern leiden, und reich an Stroh werden will. Siehe Acker-Bau, Arten.

Sömmern, wird von denen groſſen weitäſtigen und ihre Wurtzeln weit-ausbreitenden Bäumen geſagt, welche, ſo weit, als ihre Wurtzeln und Aeſte gehen, kein Getraide, Gras, Kraut oder ander Gewächſe unter ſich auf- und in die Höhe kommen laſſen: Denn der Wipffel von denen Bäumen benimmt ihnen die Sonne, die ſtarcken Tropffen, ſo bey Regen-Zeiten davon fallen, verderben das Gras und Getraide, vornemlich aber das junge Unter-Holtz und die groſſen ſtarcken Wurtzeln ziehen alle Feuchtigkeit und Nahrung zu ſich, und von dieſen ab: Denn ſo weit, als ein Ober-Baum ſeine Aeſte wirfft, ſo weit breitet er auch insgemein unten ſeine Wurtzeln aus, iedoch haben diejenigen Bäume, ſo mit Hertz-Wurtzeln verſehen ſind, hierbey etwas beſonderes, weil ſie ihre Wurtzeln nicht ſo weit umher auslauffen laſſen, ſondern vermittelſt der Hertz-Wurtzel, welche gerade unter ſich in die Erde gehet, die Nahrung aus der Tieffe an ſich ziehen, und alſo den Wiederwachs, Unter-Holtz und Gräſerey gerne um ſich leiden und auffkommen laſſen. Wo Felder nahe an groſſen Höltzern ſind, da reflectiret die Sonne ſo ſtarck von den Bäumen ab, und demmet dergeſtalt in gedachte Felder hinein, daß alles Getraide davon verbleichet und verſchwindet, ſo friſſet auch das Baum-Laub Gras und Getraide hinweg, und verdemmets, daß nichts davon aufwachſen kan. Die Bäume, ſo am allerſtärckſten ſömmern, ſind die Buche, der Eſchen-Baum, die Linde und der Nuß-Baum.

Sömmern, die Betten, heiſſet die Feder-Betten bey ſchönen Sommer-Tagen an die Sonne legen und ausbreiten, und ſelbige nächſt öffterm Umwenden mit langen ſchwancken Stäblein ausklopffen, damit die verſtockten und in einen Klump verfallenen Federn wiederum auslauffen, und von dem Schweiß nicht faul werden. Man heiſſet es auch an einigen Orten Sönnen.

Sog-Ferckel, ſiehe Ferckel.

Sog-Kalb, ſuche Kalb.

Sohle, heiſſet an einem Pferde-Fuß das dünne Horn, ſo unten zwiſchen dem ſtarcken Horn, darauf das Huf-Eiſen aufgeſchlagen

 wird

wird, und dem Strahl liegt. Sie wird daran leichtlich erkennet, daß das Eiſen darauf nicht aufliegt, und dieſelbe, wenn es recht aufgenagelt iſt, im geringſten nicht berühret. Wann einem Roß die Sohlen abgezogen ſind, ſo nimm Broſamen von einem friſch gebackenen Roggen-Brot, miſche es wohl mit Saltz, lege es über Nacht über die Sohlen, des Morgens nimm ungebrannten Leimen und Grünſpan, miſche es unter einander, und binde es dem Roß auf die Füſſe, thue es alle Tage zweymahl, bis es gut iſt. Wann ein Roß verbellet, daß ihme die Sohlen unten ſchwären und abnehmen, ſo muß erſtlich die Wand rings herum weggeſtoſſen, und die Sohle gar abgelöſet werden, hierauf greiffet man unten an die Strahlen, und ſiehet, daß man ſie gantz heraus nehmen könne: nach dieſem nimmt man Drachen-Blut und Grünſpan, jedes zwey Loth, ein Viertel-Pfund Honig, ein halb Loth rothen Bolus, vor einen Groſchen Brantewein, nebſt drey Eyern, miſcht es wohl unter einander, und legt es dem Pferde auf die Sohlen. Siehet man aber, daß das Leben heraus dringet, ſo brauchet man folgendes: Ein Loth Grünſpan, drey Loth gebrannt Kupffer, und das Weiſſe von ſechs Eyern, zu einer Salbe gemacht und aufgelegt, treibet das Leben wieder zurücke; dabey aber muß der Huf mit Horn-Salbe wohl geſchmieret werden.

Sohle, heiſſet auch das eiſerne Beſchläge unten am Pflug-Haupt.

Solan-Aepffel, ſind unterſchiedlicher Gattung, als die bunt-geſtreiffte, auch Liebes-Aepffel genannt, weil ſie lieblich anzuſehen: Mit rothen Kirſchen Traubel-weiſe ꝛc. Bunt-geſtreiffte harte: Glatt-runde und länglicht-runde. Die Blume iſt Purpurfarben oder weiß, die Frucht blaß, oder Purpur, oder gelb. Alle dieſe Gattungen werden aus dem Saamen, der auf ein Miſt-Beet im letzten Viertel geſtreuet, erzeugt, hernach in die Parterren eintzeln verſetzt, weil ſie ſich ſehr ausbreiten. Man kan ihnen die unfruchtbaren Neben-Zweige benehmen, die befruchtete aber an Pfähle binden.

Soldanelle, ſiehe Meer-Glöcklein.

Sommer, iſt diejenige von den vier Jahrs-Zeiten, welche ſich von dem Sommer-Stillſtand der Sonnen (Solſticio æſtivo) da die Sonne in das Zeichen des Krebſes eintritt, und den längſten Tag macht, anfänget, und bis zum Gleich-Tag des Herbſts (Æquinoctium autumnale) da die Sonne in die Waage tritt, folglich alſo zuſammen drey Monate währet. Eine gute Sommer-Witterung thut viel zu Reiffung der Feld-Früchte, und die glückliche Einſammlung des göttlichen Segens machet in dieſer Jahrs-Zeit einen Land-Mann aller Mühe und Arbeit vergeſſen, die er in denen vorhergehenden Monaten auf gute Beſtellung ſeiner Felder gewendet hat. Ein allzu naſſer Sommer verurſacht, daß viel Garten-Gewächſe und Früchte faulen, und viel Unkraut wächſet; es pflegen auch der Mäuſe, Ratten, Kröten, Raupen und Würme viel zu werden, die die aufgewachſene Saat verzehren, und die Wurzeln zum Theil abfreſſen. Das Geflügel pfleget weder zu Hauſe, noch im Felde und Walde in ſolcher Näſſe zu gedeihen. Die Früchte werden davon ungeſund. Das Getraide, das in ſolcher Näſſe wächſet, läſſet ſich ſchwerlich aufbehalten: Es fället auch wenig Honigs. Wann die Oſt- und Nord-Winde zwiſchen denen vielfältigen Sommer-Regen nicht blaſen, werden viele Kranckheiten beſorget; ingleichen, wenn der Sommer wolckig und hitzig ohne alle Winde hinſtreichet. Ein allzu dürrer und heiſſer Sommer verurſachet, daß die Aehren in denen Schoß-Bälglein erſticken, und die Körnlein taub und mager werden. Sonſten, da die Nord-Winde in dieſer Zeit viel und hefftig brauſen, wird es auch als ein Zeichen eines unfruchtbaren Jahres geachtet. Wenn der Froſchlaich im Anfang des Frühlings im tieffen Waſſer liegt, ſoll es einen trockenen warmen Sommer bedeuten; ein naſſer Sommer ſoll folgen, wenn er am Ufer in wenigem Waſſer liegt.

Sommer, Sommer-Faden, Gras-Weben, Marien-Garn, pflegt man diejenigen zarten weiſſen Fäden zu nennen, welche des Jahres zweymahl, nemlich im Frühling und Herbſt, herum zu fliegen, und ſich hin und wieder anzuhängen in Gewohnheit haben. In den ältern Zeiten, da noch alles mit Aberglauben angefüllet war, legte man dieſem Meteoro oder Lufft-Zeichen den Nahmen Marien-Garn bey, indem man davon fabulirte, es wären dieſe Fäden Reliqvien vom Tuche der Jungfrau Mariä, welches ſie aus ihrem Grabe bey ihrer Himmelfahrt in die Höhe mitgenommen, in der Lufft aber wie Elias ſeinen Mantel fahren laſſen, da es denn wegen der groſſen Höhe die Winde ergriffen, und in unzehlige kleine Fäden zerriſſen hätten, welche bey ſogeſtalten Sachen zu immerwährendem Andencken jährlich in der Welt herum flogen. Andere haben dieſes als Spinne-Weben angeſehen, welches die jungen ausgeheckten Spinnen zur Herbſt-Zeit überall hängen lieſſen, ſo hernach vom Wind aufgehoben, in einander getrieben, und bey hellem Wetter in der Lufft herum geführet würden. Mit den neuern Natur-Kündigern hält man dieſen Sommer-Faden vor ein wahrhafftes Meteoron, ſo von unſerm Globo terraqueo herſtammet, und eine Frucht der Herbſt- und Frühlings-Nebel oder dicken Lufft, und der dabey befindlichen Sonnen-Wärme ſey, da ſich nemlich die gröbere, zähe, fette unreine Erd-theilige Dünſte, ſo die Sonnen-Hitze zwar elevirt, aber nicht mehr genugſam zu diſtrahiren vermag, an einander begeben, von der Wärme ausgetrocknet, und entweder in ihrer Zärtlichkeit zeitlich wieder niedergelaſſen, oder in ihrer Elevation und erfolgten Zuſammenhengung bey hellem Wetter weit und breit herum treiben müſſen.

Sommer-Bau, ſuche Sommer-Getraide.

Sommer-Bier, ſiehe Lager-Bier.

Sommer-Droſſel, ſuche Droſſel.

Sommer-Endivien, ſiehe Endivien.

Sommer-Feld, iſt unter denen drey Feld-Arten die andere, und wird deswegen alſo genennet, weil es im Frühling erſt mit allerley Sommer-Getraide beſäet wird, welches ſo fort, Zeit währenden Sommers, innerhalb ſechzehen oder achtzehen Wochen zu ſeiner Reiffe gelanget.

Sommer-Flecke, ſiehe Sommer-Sproſſen.

Sommer-Gerſte, ſuche Gerſte.

Sommer-Getraide, Sommer-Bau, begreiffet alle die Körner und Feld-Früchte, ſo im Frühlinge geſäet, und den Sommer über reiff werden, als da ſind Gerſten, Haber, Erbſen, Linſen, Wicken, Bohnen, Heyde-Korn, Hirſen, Flachs, Hanff ꝛc. An vielen Orten hat man auch Sommer-Weitzen, Sommer-Roggen, oder Sommer-Korn und Sommer-Rübſen. Von welchen allen an behörigen Orten ein mehrers.

Sommer-Kopff-Kohl, ſuche Cappes-Kraut.

Sommer-Korn, ſiehe Roggen.

Sommer-Latte, heiſſet beym Laub-Holtz der junge Wuchs, ſo nach Abholtzung eines Gehauigs von Stöcken und Wurtzeln ausgeſchlagen, und einen Sommer lang in die Höhe geſchoſſen. In ein junges Gehauig ſoll kein Vieh, es habe Nahmen wie es wolle, getrieben werden, denn es verbeiſſet, vertritt und zerbricht die jungen Sommer-Latten, wodurch nicht allein auf etliche Jahre Schaden an Wiederwuchs geſchiehet, ſondern es verdirbet auch meiſtentheils dadurch der Stock, und ſchläget nicht wieder aus. Von einer Sommer-Latte eines zuvor abgetriebenen Stammes läſſet ſich kein gutes Ober-Holtz oder Bau-Stamm ziehen, denn ein ſolches Stücke Holtz wird wegen des alten Stocks mit der Zeit, und wenn der Baum ſtarck wird, von innewendig meiſtens wandelbar, dahero man ſich bey Erziehung des Bau-Holtzes darnach zu richten, und des Säens zu bedienen hat.

Sommer-Majoran, ſiehe Majoran.

Sommer-Rübſen, ſuche Riebſen.

Sommer-Roggen, ſiehe Roggen.

Sommer-Saat, ſuche Saat.

Sommer-Seite und Winter-Seite, der Land-Mann und der Jäger theilen die Gegenden einer Flur, oder eines Gutes, Holtzes ꝛc. in zwo Seiten, und nennen diejenige, ſo gegen Mittag zu lieget, oder am meiſten von der Sonne beſchienen wird, die Sommer-Seite, die dieſer gegenüber ſtehende, und alſo gegen Norden liegende aber, die Winter-Seite. Bisweilen werden ſie auch Sommer-Leite und Winter-Leite genennet. An der Sommer-Seite werden in gebirgigten Orten die Feld- und Garten-Früchte um etliche Wochen eher reiff, als auf der andern oder Winter-Seite, denn man kan auf ieder Seite, da der Schnee ehe weggehet, und das Land ausgetrocknet wird, auch ehe ins Feld kommen. Hingegen wächſet alles Holtz eher und maſtiger an der Winter-Seite, als an der Sommer-Seite; Doch iſt hernachmahls eine an der Sommer-Seite gewachſene Eiche, wie auch anderes Gehöltze viel feſter und zum Geſchirr dauerhafftiger, als jene, weilen dieſe kleinere Jahre hat, die als ein Horn auf einander gewachſen ſind.

Sommer-Sproſſen, Sommer-Flecke, ſind kleine gelblichte Tüpfflein, die den Menſchen im Geſichte, Händen, ja zuweilen auch auf der Bruſt zwiſchen der Haut auffahren, und von einer gallhafften dicken Feuchtigkeit entſtehen ſollen, die hernach des Sommers durch die Sonnen-Hitze ie mehr und mehr gefärbet und ſichtbarer gemachet werden, dahero ſie an denen Perſonen am allererſten wahrzunehmen, welche von Natur eine weiſſe Haut haben. Man will vielerley Mittel angeben, ſolche Flecken zu vertreiben, allein die wenigſten thun ihre erwünſchte Hülffe. Unter dieſen rühmet man inſonderheit die Salbe, welche aus Gummi und Salpeter, iedes gleich viel, mit etwas Honig zubereitet wird; ingleichen folgendes Waſſer: Es wird Ziegen-Milch deſtilliret, und dieſes nochmahlen über hart geſottenes und klar pulveriſirtes Bley-weiß und mit ſtarcken ausgepreßtem Eyer-Saffte vermiſcht abgezogen, welches Waſſer alle vergleichen Flecke, wenn man ſich des Abends damit wäſchet, vertreiben ſoll.

Sommer-Thiergen, Schnee-Glöckgen, iſt ein Gewächſe, das aus ſeiner Wurtzel drey, vier oder fünff Blätter treibet, welche den Lauch-Blättern nicht gar unähnlich ſehen, und ſehr grün, glatt und gläntzend ſind. Die weiſſen Glocken-förmigen Blümlein ſchlagen, ſo bald der Schnee vergehet, aus, und ſind die erſten Blümlein. Seine Wurtzel iſt eine Zwiebel, welche aus vielen weiſſen Häuten zuſammen geſetzet, und von auſſen mit weiſſen Zaſern behänget iſt: Hat einen ſchleimigen Geſchmack faſt ohne alle Schärffe. Dieſes Gewächſe wird an feuchten ſchattichten Orten in Gehöltzen gefunden, aber auch in die Gärten verpflantzet. Wenn die Zwiebeln im Herbſte umgeſetzet werden, kommen ſie nicht allezeit den nächſt folgenden Frühling zur Blüthe, daher es beſſer, wenn ſie etliche Jahre ſtehen bleiben. Das aus den Blumen deſtillirte Waſſer dienet vortrefflich in allen Augen-Beſchwerungen, und vertreibt die Sommer-Sproſſen.

Sommer-Vogel, Butter-Fliege, Molken-Dieb, Pfeiffholter, Schmetterling, Zweyfalter, iſt ein fliegendes Ungezieffer, welches von Raupen oder andern Würmern herkommt, und einen Saamen zeuget, aus welchem wieder Raupen oder Würme kriechen. Sie ſind von unzehlbarer veränderlicher Gröſſe,

 Geſtalt

Geſtalt und Farben. Die meiſten ſind bunt und ſo lebhafft, daß ſie nicht ſchöner können gemahlet werden. Einige ſind nur einer Farbe. Einige laſſen ſich bald im Frühjahr, andere im Sommer, und andere erſt im Herbſt ſehen. Einige fliegen bey Tag, andere bey Nacht. Jene heiſſen Schmetterlinge, dieſe aber Eulen. Darinnen aber kommen ſie alle überein, daß ſie vor dem Kopffe zwey zarte Faden, wie Hörner, ſechs Füſſe und vier Flügel haben, welche letztere überaus zart, und mit einem feinen Staube bedecket ſind, der, wenn man ſie angreifft, an den Fingern kleben bleibt. So vielerley Raupen es giebt, ſo vielerley Sommer-Vögel giebt es auch. Siehe den Artickel **Raupen.**

Sommer-Weitzen ſuche **Weitzen.**

Sommer-Wurtzel, iſt ein Kraut, deſſen es zwey Gattungen giebet. Die eine treibet einen Stengel, etwan auf anderthalb Schuh hoch, der iſt gerade, bleich- oder gelblich-roth, rauh, hohl, wie ein Röhrlein, gar brüchig, und träget keine rechten Blätter, ſondern giebt nur, als wie den Anfang davon, die haben die Geſtalt, als wie ein ſchmales, ſchwammiges Zünglein, und vergehen in kurtzer Zeit. Die Blumen wachſen nach der Länge zu oberſt an dem Stengel etwas weit von einander; ſind rauh, bleich, Purpurfarbig oder gelb, oder grünlich, und riechen wohl. Das obere Labium an dieſer Blume ſieht wie ein Helm, und das untere iſt insgemein in drey Theile zertheilet. Wenn dieſe Blume vergangen iſt, ſo erſcheinet eine länglichte Frucht, die ſich in zwey, mit gar ſehr zarten und weißlichten Saamen angefüllte Hülſen von einander theilt. Die Wurzeln ſind knolligt und Daumens dicke, faſt gäntzlich rund oder Kegel-förmig, ſchuppich und auſſen ſchwartz, inwendig weißlich oder gelblich, voll bittern ſchleimigen Saffts, und werden ſo harte wie Horn, wenn ſie dörr worden ſind. Dieſes Kraut wächſet gemeiniglich nahe bey einem andern im Felde, abſonderlich aber unter denen Hülſen-Früchten, unter dem Lein und Hanff, unter dem Bockshorn-Kraute und Getraide. Es hält aber ſchlechte Nachbarſchafft mit denſelben, indem es alles, was bey ihm ſtehet, vertilget. Wenn die Kühe davon freſſen, ſollen ſie bald darauf rindern oder ſtieren. Man kan es, wenn es noch jung und zart iſt, wie den Spargel mit Baum-Oel, Saltz und Eſſig zurichten, und genieſſen. Die zweyte Gattung treibt einen oder mehr äſtige Stengel, etwan des halben Fuſſes hoch, welche röthlich, rauh, und viel dünner und härter ſind, als wie die an der gemeinen, geben auch gleichergeſtalt nur einige Anzeigen von Blättern. Die Blüthen ſtehen wie die Aehren oben auf den Spitzen ihrer Zweige, ſind wie die an den vorigen formiret, iedoch ein gut Theil kleiner und Purpur-farbig. Nach ihren folgen die Früchte mit ungemein zartem Saamen angefüllet. Die Wurtzel iſt wie eine knollige Zwiebel, ſo groß wie eine Haſel-Nuß, und mit vielen Zäſerlein beſetzt. Das gantze Gewächſe iſt ein wenig bitter. Gemeiniglich wächſt es unter dem Hanff, und unter dem Getraide. Eine Art wie die andere führet viel Oel und flüchtiges Saltz bey ſich.

Sonne, iſt das groſſe Himmels-Licht, welches GOtt erſchaffen, den Tag zu regieren, den Wechſel der Jahrs-Zeiten zu bringen, und die Zeit und Währung der Dinge abzumeſſen. Sie iſt eine Quelle alles Lichts und Wärme, welche unſere Erde hat, und wodurch alle Früchte zu ihrer vollkommenen Reiffe und Zeitigung gelangen. Nach der alten Aſtronomie und Natur-Lehre gehörte die Sonne unter die Planeten, und hat die vierte Stelle. Man hielt ihn vor gütig, wenn er gute Aſpecten, und hergegen auch vor bös, wenn er böſe Aſpecten hatte und dergleichen. Ja eben daher ſolte das Jahr, darinnen dieſer Planete regieret, durch und durch trucken, wenig feuchte und mittelmäßig warm, der Frühling temperirt, anfänglich ziemlich feucht, vornemlich der April, der May aber ſchön und trucken, zu Ende mit ſtarckem Reiff und Froſt, der weit in den Junium hinein dauret; darneben in dieſem Monat groſſe Dürre; der Auguſt anfangs ungeſtüm, darnach aber wieder helle und ſtille ſeyn. Und obwohl der Sommer meiſtentheils ſchön, die Tage hitzig, und die Nächte kühle wären, ſo endete er ſich doch zuletzt mit ungeſtümen Wetter. Der Herbſt und Winter wären annehmlich und trucken, es reiffe und gefriere allda zeitlich, doch mit mäßiger Kälte, er fange an mit rauhen und unlieblichem Wetter, werde aber bald wieder beſſer. Der Februarius bringt nach dieſer Lehre anfangs lieblich Wetter, beſchlieſſet aber mit groſſer Kälte, ſo bis in den Mertz währet. Allein alle dieſe Dinge gründen ſich auf irrige Grund-Sätze, die in dieſem Lexico an verſchiedenen Orten widerleget ſind. Man conf. die Artickel **Planeten, Fix-Stern, Mond, Erde.** An dieſen Orten iſt gezeiget, daß die Sonne kein Planete oder Irr- ſondern ein Fix-Stern, um welche vielmehr unſere Erde ſich herum wältzet, und von derſelben alle Jahr nach Unterſcheid ihres Standes oder des Standes der Gegenden gegen die Sonne, ihr Licht und Wärme bekomme, folglich die Sonne beſtändig ihre Einflüſſe in unſere Erde wie in andere Planeten habe, ja dieſelbe immer regiere, alle Jahre Sonnen-Jahre ſeyn und dergleichen. Von ihr hängen inſonderheit nach den Abwechſelungen des Standes der Erde gegen die Sonne die Veränderungen unſers Lufft-Kreiſes ab, wenn wir dazu nehmen, was dazu hinwiederum die aus der Erde gehende und ſich dahin wieder ziehenden Dünſte und Theile beytragen. Daher hat allerdings ein Haus-Wirt auf den Stand und die Wirckungen der Sonne, wie ſolche in ſeiner Gegend ſich von Jahren und Monaten zu Jahren und Monaten äuſſern, ſehr genau Acht zu geben, und anzumercken,

wie

wie ſich ſein Leib, ſein Vieh, ſeine Gewächſe, ſeine Aecker und Boden ꝛc. dazu verhalten. Dazu iſt nun hin und wieder hier Anleitung gegeben. Es ſind auch unzehlige Anmerckungen und Erfahrungen anderer vorhanden. Die muß er geſchickt brauchen, und ſonderlich die von der Geſtalt und andern Umſtänden der Sonnen nach und nach entdeckten Zeichen, derer noch bevorſtehenden Wirckungen derſelben, die einen guten oder böſen Einfluß in unſere wirtſchafftlichen Objecta, Zwecke und Geſchäffte, ja in unſern Leib haben, wohl beobachten, unterſuchen und anwenden, und ſich theils vor Schaden vorſehen, theils denſelben mindern, theils aber auch Nutzen davon ziehen. Alſo hat man von der Geſtalt oder dem Anſehen der Sonne, folgende Wetter-Vermuthungen: Wenn die Sonne des Abends mit einer ſchönen lieblichen Abend-Röthe unter- und denn des andern Morgens wiederum heiter und helle aufgehet, ſo folget ein ſchöner Tag, allermeiſt wenn der Himmel ebenfalls hell und rein, ohne naſſen Dunſt und Wolcken anzuſehen iſt. Eben alſo, wenn die Sonne einen ſchönen vollkommenen und gantzen Kreis, oder, wie man es ſonſten nennet, eine Krone um ſich hat, die nicht zerbricht, da ſie wieder abnimmt, ſondern um und um auf allen Seiten zugleich verſchwindet, hat man gleichergeſtalt ſchon Wetter zu hoffen; wo und an welchem Ort aber der Circkel ſich am erſten aufthut oder zerbricht, von dannen hat man Wind zu gewarten. Wo dieſe Kron oder der Schein ſchwärtzlicht iſt, ſo bedeutet er nach Beſchaffenheit der Jahrs-Zeit, entweder kalt Winter-Wetter, oder Regen und Sturm. So ein blau-färbiger finſterer, oder auch röthlicher Ring um und bey der Sonnen iſt, und die Sonne noch dazu eine oder mehr falſche Sonnen neben ſich hat, da ſie erſt aufgegangen, oder bald untergehen will, ſo iſt etliche Tage lang Regen oder Wind zu vermuthen. Wenn vor der Sonnen Aufgang eine kleine dünne Wolcke erſcheinet, ſo verheiſſet ſie ſchon Wetter, ſo aber eine dicke Nebel-Wolcke voran gehet, bedeutet es Regen. Allerhand gefärbte Schein, Strahlen und Glantz in denen aufſteigenden Dünſten, und röthlichen, dunckel-braunen, oder dem Anſehen nach grünlichen Wolcken, bedeuten Regen. Wenn der Sonnen Strahlen des Abends aus ſchwartzen dicken Wolcken hervor brechen, ſo iſt Regen oder Wind zu erwarten. Wenn die Sonne im Auf- oder Niedergang gantz bleich, dunckel oder ſchwartz ſcheinet, ſo bedeutet es Regen oder Wind. Wenn die Sonne bey dem Aufgang ſich mit etlichen finſtern und braunen Wolcken ſehen läſſet, und der Wind dabey von Süden oder Mittag herkommet, ſo pfleget Regen und Sturm zu folgen, und ie mehr der Sonnen Klarheit alsdenn dunckel wird, ſo viel gröſſer wird das Ungewitter werden. Da eine kleine Wolcke des Morgens vor der Sonnen aufgehet, und denn derſelben mit mancherley Farben nachfolget, ſo iſt ein plötzlicher Regen zu vermuthen. So die Sonne den gantzen Tag oder den meiſten deſſelben durch einen naſſen Nebel, wie eine Kugel oder Ballen ausſiehet, ſo ſtehet Regen zu beſorgen. Wenn die Sonne in einer feurigen Morgen-Röthe aufgehet, ſo bringet ſie Regen oder Wind. Da die Sonne in ihrem Auf- und Niedergang gröſſer, als ſonſt gewöhnlich, zu ſeyn ſcheinet, und der Wind zugleich von Mittag her wehet, ſo bedeutet es Regen; wenn die Sonne des Morgens und Abends auſſer der Winter-Zeit, durch eine dicke Wolcke bey ungewöhnlicher Wärme geſehen wird, ſo drohet ſie mit Donner. Alſo bringen die ungewöhnlich ſtechende Sonnen-Strahlen, und heiß-ſchwüliges Wetter ebenfalls Regen und Donner. So die Wolcken um die Sonne bey deren Aufgang ſich häuffen, bedeutet es ſelbigen Tag ungeſtümes Wetter. Wenn die Sonne im Auf- und Niedergang gleichſam ſtumpffe, verkürtzte und abgeſtümmelte Strahlen zeiget, bedeutet es Regen. Wenn ſie beym Auf- und Niedergang lange Strahlen, ſonderlich quer durch das Gewölcke in die Ferne ſchieſſet, ſo man das Waſſer-Ziehen, auch wohl Sonnen-Zöpffe heiſſet, ſo bedeutet es gleichergeſtalt Regen. Wenn ſie ſich im Niedergang, in weißlichte Wolcken, gleichſam wie in Wolle einſchlieſſet, und dieſelben ſich darauf ſehr ausbreiten, ſo wird es bald regnen. Wenn die Sonne lange Zeit vor ihrem Untergang gleich als Purpur-farbig geweſen und im Niedergang gröſſer als ſonſt gewöhnlich ſcheinet, und endlich ſich in röthliche Wolcken verbirgt, ſoll ſie Wind bedeuten ꝛc. Was im übrigen in der Natur-Lehre vor Anmerckungen und Entdeckungen von der Sonnen Geſtalt, da ſie wie ein groſſes feueriges mit etwas dunckeln Flammen-Höhlen verſehenes Meer ausſiehet, von ihrer Bewegung um ihre Axe, nicht aber von ihrer Stelle, und wie ſie dadurch alle Planeten ihres Himmels bewege, daß ihre Gröſſe vermuthlich 166 mahl die Gröſſe der Erde übertreffe, wie weit ſie von der Erde ſtehe, und ſo fort, ſind eigentlich keine Sachen, die in ein Wirtſchaffts-Lexicon gehören, ſondern müſſen in der Natur-Lehre und Aſtronomie geſuchet und gelernet werden. Von ihr führet übrigens der erſte Tag in der Woche, und bey uns Chriſten des HErrn Tag, daran er aufgeſtanden, ja der zu unſerm Ruhe- und Sabbath Tag ausgeſonderte Tag eben darum den Nahmen des Sonntags, weil man nach Eingangs erwehnten Grund-Sätzen dieſen Tag ihrer beſonderer Regierung unterwarf, ja bey denen Heyden, welche die Sonne göttlich verehreten, derſelben widmete. Wenn uns durch den Mond ihr Licht gantz, oder zum Theil entzogen wird, ſo entſtehen die Sonnen-Finſterniſſe, darinne man ehemals auch etwas fürchterliches vor die Wirtſchafft ſuchete. Wie eben von dem Sonntag gewiſſe Buchſtaben, Sonntags-Buchſtaben im Calender heiſſen, und wozu man ſelbige in der Calender-Wiſſenſchafft und Rechnung brau-

che und dergleichen, davon kan ein einfältiger Landwirt die nöthigſten Nachrichten in dem zu Erffurt in 3 Theile von Mich. Funcken edirten curiöſen immerwährenden Frauenzimmer-Calender finden. Die Gelehrten aber lernen ſolches gründlich in der Aſtronomie.

Sonnen-Blume, Sonnen-Krone, iſt eines von denen gröſten und anſehnlichſten Blumen-Gewächſen, indem ihr Stengel auf ſechs bis acht Fuß hoch wird. Oben an der Spitze deſſelben ſetzt eine groſſe Blume an, welche auswendig am Rande gleichſam einen Krantz von ſchönen Gold-gelben Blätlein, inwendig einen von ziemlich groſſen länglichten Körnern zuſammengeſetzten Boden hat. Die Blätter ſind groß, breit, ſpitzig, rauh, am Rande herum zerkerbt, und ſitzen an langen Stielen. Sie hat den Nahmen davon, daß ſie ſich nach der Sonnen wenden ſoll, welches aber viel andere, ja durchgehends alle Blumen thun, daß ſie ſich nach dem Mittage, als woher die ſtärckſte Wärme kommt, kehren. Dieſe groſſe Pflantze will viel Sonne, und ein gutes fettes Erdreich haben, und weil ſie vom Saamen, welcher bey etlichen ſchwartz, bey etlichen grau, und bey etlichen weißlicht iſt, gezeuget wird, ſo verſetzt man ſie, nachdem ſie ein wenig aufgewachſen, und etwas ſtarck worden, an einen ſolchen Ort, wo die Sonne die Oberhand hat, und begieſt ſie daſelbſt fleißig. Wann ihr langer Stengel etwan vom Winde zerbrochen wird, darff man ihn nur gleich zuſammen binden, ſo wächſet er bald wieder. Einige richten daraus ein Eſſen zu, folgender Geſtalt: Sie nehmen den Stengel, weil er noch jung und mürbe iſt, brechen die Blätter ab, und ſchälen die Haut davon, ſchneiden und ſpalten ihn in Stücke eines Fingers lang, ingleichen die Blumen-Knoſpen, ehe ſie aufgeblühet, ſchälen ſie ebenfalls, und ſieden alles mit einander im Waſſer, bis es mürbe genug geſotten, alsdenn gieſſen ſie das Waſſer ab, thun Wein daran, mit Butter, Saltz und Muſcaten-Blumen, und laſſen es mit ſolcher Brühe überſieden, oder machen eine Brühe darüber, wie über die Artiſchocken. Die kleinere Art Sonnen-Blumen wächſt nicht ſo hoch, trägt aber viel Blumen, iede an einem beſondern Stengel oder Zweig, ſo, daß ſie ſich beſſer in die Parterren ſchicket. Eine dritte Art Sonnen-Blumen, die Indianiſche genannt, hat bräunliche Stengel, ſchmale und ſteife Blätter, und an dem Gipffel viel gelbe Blümlein, wie kleine Sonnen-Blumen.

Sonnen-Gold-Blume, iſt ein Kraut, welches in Italien und Franckreich in Feldern und Gehöltzen wild wächſet, bey uns aber, wegen der Beſtändigkeit ſeiner Blumen, welche auch im Winter ihre Farbe behalten, in den Gärten gezogen wird. Der Stengel wächſt einer Ellen hoch, die Blätter aber ſind wie an der Stab-Wurtz, oben auf dem Stengel kommen Gold-gelbe Blumen, Bürſten-weiſe, wie die Schaafgarben, die auch gedörrt, ihre Farbe und Anmuth behalten. Dieſe knopfigte Blumen vergleichen ſich etlicher Maſſen den Rhein-Fahren, bedörffen keinen abſonderlich guten, doch feuchten mit Sand vermengten Grund. Die Vermehrung geſchiehet durch Zerreiſſung der Wurtzeln. Dieſes Kraut zu den Kleidern gelegt, vertreibet die Motten.

Sonnen-Kraut, ſuche **Cichorien**.

Sonnenſchuß, ſiehe **Koller**.

Sonnen-Stein, iſt ein Edelgeſtein von dem Geſchlecht der Opalen, in welchem, wenn man ihn an der Sonnen oder auch einem brennenden Licht umwendet, es ſcheinet, als ob die Sonne in ihm herum oder fort ginge.

Sonnen-Thau, iſt ein niedriges Kräutlein, deſſen man verſchiedene Gattungen hat. Die gemeinſte iſt der rund-blätterige Sonnen-Thau, dieſer treibt aus einer dünnen zaſerichten Wurtzel an langen Stielen runde wellige Blätlein hervor, die am Rande gleichſam mit zarten röthlichen Fädenlein gezieret, auch in der Mitte, wie Ohr-Löffel, etwas hohl ſind, und allezeit, auch am heiſſen Mittag voll Waſſer-Tröpflein ſtehen, welche Tröpfflein aber ſich nicht von auſſen darauf ſetzen, ſondern von innen heraus ſchwitzen. Mitten zwiſchen denen Blätlein ſteigen zwey oder drey dünne röthliche Stengelein, faſt Spannen hoch empor, welche oben mit weiſſen aus länglichten Kelchlein gehenden Blümlein beſetzet ſind, denen ablange Saamen-Gefäßlein, in Geſtalt der Weitzen-Körnlein nachfolgen. Dieſes Kraut wächſet an ſumpfigen Orten, und im Schatten, und blühet im Julio, wird aber zur Artzney zu Ende des Mayen, oder Anfang des Junii im Vollmonde geſammlet. Der Safft aus dem friſchen Kraut gedrückt, mit Zucker vermiſcht, und bisweilen davon einen Löffel voll eingenommen, hat treffliche Wirckung in der Engbrüſtigkeit und Huſten, ſoll auch die noch nicht zu ſtarck eingeriſſene Schwind- und Lungen-Sucht aus dem Grund curiren, nicht weniger in der Waſſer-Sucht, hitzigen Fiebern, und allen Kranckheiten, die von einem dicken ſchleimigen Geblüte herrühren, ſehr heilſame Dienſte thun. Aeuſſerlich heilet es Wunden und Stiche von gifftigen Thieren, vertreibt auch das Fieber, wenn es auf den Puls gebunden wird. Es giebt auch eine ſchöne Tinctur, den Ros-Solis-Aqvavit zu färben. Wenn es mit Wein abgezogen wird, ſoll es eine allgemeine Hertz-Haupt- und Magen-Stärckung abgeben. Die übrigen Geſchlechte ſind: Der lang-blätteriche Sonnen-Thau; der rund-blätterige Sonnen-Thau, mit ſtets grünender Wurtzeln; der lang-blätterige Sonnen-Thau, mit ſtets grünender Wurtzel, und der lang-blätterige groſſe Sonnen-Thau, welche alle an Krafft und Tugenden mit einander überein kommen.

Sonnenwendel, ſuche **Cichorien**.

Sonenwend-Gürtel, ſiehe **Beyfuß**.

Sonnenwend-Vogel, iſt ein Weſt-In-

dian

dianiſcher ſchöner und zum Eſſen guter, ſonſt wie eine Taube ſo groſſer Vogel auf der Inſel Rocca, den man nie weit von dem Sonnenwende=Circkel, oder den Ort, wo ſolchen die Aſtronomi und Geographi hin zeichnen, entfernet fliegen ſiehet. Daher er auch den Nahmen hat.

Sophien=Kraut, iſt ein wildes Heilkraut, welches an feuchten Orten auf Wieſen und an Waſſer=Gråben wåchſt. Es hat röthliche hohle Stengel, mit viel glatten und gleichſam eckigten Aeſten beſetzet, bleich=grüne Blåtter, ſchier wie am Coriander, doch etwas feiſter und långer, und rings herum zerkerbt, kleine åhrichte Blumen, aus moſigen Dråten beſtehend, weißlichter Farbe, auf welche kleine dreyeckigte Hülſen folgen, die den kleinen Saamen in ſich halten. Die Wurtzel iſt rund, gelb, auf die eine Seite gekrümmt, und mit vielen Zaſern behångt. Das Kraut dienet zu den Wunden, faulen und freſſenden Schåden, Krebs, Bein= und andern Brüchen. Der Safft davon vertreibt die Würme in denen Wunden und Geſchwåren; und der Saame iſt für den Durchlauff, rothe Ruhr und Bauch=Würme gut.

Sorbet oder Tſcherbet, iſt ein Türckiſches Getråncke, welches aus einem abgeſüſſeten Waſſer beſtehet, ſo der gemeine Mann über geſtoſſene Damaſcener Roſinen gieſſet, wer es aber beſſer haben will, nimmt dazu Citronen=Safft, Zucker und Ambra. Daraus machet man einen Syrop, oder formiret Küchlein, welche ſich gut auf die Reiſe mit nehmen laſſen, denn man darff nur in eine Kanne Waſſer ein ſolches Küchlein werffen, und darinnen zertreiben, ſo bekommt es einen gar annehmlichen Geſchmack.

Sorg=Saame, iſt ein fremdes, und in Italien ſehr gemeines Gewåchſe, welches für eine Gattung Hirſen paßiren kan. Er hat vier oder fünff breite Blåtter, und einen dicken Stengel, wie ein Rohr, welcher inwendig voller Marck iſt, und bisweilen Manns hoch wåchſt. Er blühet gelblich an einen groſſen oben auſſteigenden Kolben; wenn die Blüthen abgefallen, folgen röthliche oder braune Saam=Körner, ſo in doppelten Håutlein verſchloſſen, und zweymal ſo groß, als Hirſen=Körner ſind. In der Artzney wird der Saamen für den Durchlauff und Flüſſe gebraucht. Die Italiåner laſſen ihn mahlen, und backen Brot daraus, oder geben ihn dem Geflügel zu freſſen. Aus dem Stroh, wenn die Körner heraus, leſen ſie die ſchönſten Reißlein, und machen Kehrbeſem daraus, die Kleider damit auszukehren.

Spade, ſiehe Grab=Scheit.

Spåne, heiſſet man das in die kleineſten Theile gebrachte Holtz, und bemercket man davon dreyerley Arten: Die bey Zerſchlagung oder Behauung eines Holtzes abſpringende Splitter, nennet man Holtz=Spåne, oder ſchlecht weg Spåne; dasjenige, was von einem Holtz durch den Hobel abgeſtoſſen wird, heiſſen Hobel=Spåne, und endlich die kleinſten Theilgen, welche bey dem Sågen wie feuchter Staub davon fallen, werden die Såge=Spåne genennet, und gebrauchet man ſolche in die geſcheuerten Stuben zu ſtreuen, damit ſie die Nåſſe an ſich ziehen, darauf man ſie wieder auskehren, trocken werden låſt, und mit verbrennen kan. Auch hången ſich die Flöhe und Würmer daran, die man dadurch aus denen Zimmern krieget. Sie dienen auch zum Råuchern des Fleiſches.

Spån=Holtz, ſiehe Schleiſſen=Stamm.

Spalier, Gelånder, iſt ein an der Garten=Mauer oder Plancke, oder auch im freyen Land, von Stangen, Pfålen und Latten=Werck aufgerichtetes Gerüſte, an welchem eine dabey gepflantzte Reihe Obſt=Båume zierlich angebunden iſt. Man braucht die Spaliere, entweder die Mauren und Plancken, womit der Garten eingefangen, um beſſern Anſehens willen, zu bekleiden, oder im Garten einen Unterſchied und Abſonderung zu machen. Gegen=Spalier oder Gegen=Gelånder heiſt ein im freyen Lande ſtehendes, und einem ordentlichen Mauer=Gelånder gegenüber gepflantztes Spalier. Die Latten ſollen an denen Spalieren zwey Zoll breit, und wenigſtens einen Schuh weit von einander genagelt ſeyn. Damit aber die Latten deſto långer dauren, kan man ſie mit einer ſelbſt beliebigen Oel=Farbe anſtreichen, als welches auch dem Garten eine gröſſere Zierath giebet. Beſagte Latten müſſen an die Wand nicht zu dichte anſchlieſſen, ſondern etwas Raum gelaſſen werden, die Aeſte und Zweige der Båumlein zu binden. Unter dieſem Gerüſte machet man eine Rabatte, oder langen und ſchmalen Abſatz, etwan drey Schuh breit, welcher unten an dem gantzen Gerüſte herum låuffet. Solche Rabatte verſiehet man mit beqvemer Erde, und pflantzet hinein allerhand junge Kern= und Stein=Obſt, als Aepffel, Birn, Apricoſen, Pferſiche, Mandel, Kirſchen, Pflaumen, Miſpeln, Qvitten, Lamperts=Nüſſe und dergleichen; ſonderlich aber ſind unter ihnen diejenigen zu erwåhlen, derer Laub dichte wåchſet, und alſo mit ſeiner Grüne das Gerüſte deſto mehr bedecken kan. Die Rabatte bordirt man mit Buchsbaum und dergleichen, und beſået ſie entweder mit allerhand Blumwerck, oder mit Radieſen, Salat, Kreſſe, Portulac und dergleichen Salat=Kråutern, dadurch wird das Erdreich fein lucker und mürbe gemacht, und iſt ſolches denen Båumen ſehr nützlich. Bey Einpflantzung der Båume iſt in Acht zu nehmen, daß ſie unten an der Wurtzel etwan einen Schuh weit von der Mauer etwas ſchråg geſetzet werden, damit ſie mehr Nahrung finden, und die Feuchtigkeit vom Regen deſto beſſer haben mögen. Oben aber müſſen die Båume und Zweige nahe an das Gelånder kommen. Es müſſen auch die Båume weder zu weit von einander, noch zu dichte geſetzet werden, ſonſten können ſie nicht ge-

nugſam decken, oder ſie entziehen einander die Nahrung. Damit man aber die rechte Weite eigentlich wiſſen, und gehörig einrichten möge, ſo muß man zweyerley Gattungen von Bäumen beobachten; eine, welche ihrer Eigenſchafft nach einen groſſen Raum am Spalier einnehmen, und die andere, welche nur wenig Platz gebrauchen. In die erſte Claſſe gehören die Feigen, Pferſiche, Pflaumen und Apricoſen, und in die zweyte Claſſe kommen die Aepffel, Birne, frühzeitigen Kirſchen, Quitten ꝛc. An denjenigen Spalier-Mauren, welche ſieben bis acht Fuß hoch ſind, auch wohl etwas mehr, und in einer guten neuen Erde ſtehen, pflantzet man die Bäume von der erſten Claſſe zwölff Fuß, und die von der andern Claſſe neun Fuß von einander. Iſt aber das Erdreich von keiner ſonderlichen Güte, ſo bekommen jene acht bis neun, und dieſe ſieben bis acht Fuß. Sind ferner die Spaliere neun Fuß hoch, auch wohl etwas mehr, und in einem guten Boden, ſo müſſen die Bäume von der erſten Claſſe neun bis zehen Fuß, und die von der andern Claſſe ſieben bis acht Fuß von einander ſtehen; wo aber das Erdreich nicht gar zu gut iſt, ſo haben die erſten an acht, und die letzten an ſieben Fuß ſchon genug. Gehet die Höhe des Spaliers bis zwölff Fuß und drüber, ſo ſetzt man in einer guten Erde die Bäume auf ſechs Fuß, und in mittelmäßiger Erde auf vier oder fünff Fuß von einander, dergeſtalt, daß man zwiſchen zween kleinen, welche das unterſte Theil der Mauer bekleiden, allezeit einen groſſen pflantze, der in die Höhe ſchieſſe, und den oberſten Theil der Spalier-Mauer bedecke. Zu dieſen kan man einen Baum nehmen, der wircklich hochſtämmig iſt, die kleinen Bäume aber, die unten ſtehen, breiten ſich in etlichen Jahren bis auf ſechs Fuß auf ieder Seite aus, und laſſen nichts ledig am Spalier, im Fall ſie aber nach ſieben oder acht Jahren in ihrem Wachsthum nachlaſſen, und etwas matt werden ſolten, ſo muß man allezeit zwiſchen zween Bäumen etwas neue Erde einbringen, und der alten welche durch ſo viele Wurtzeln entkräfftet iſt, wiederum aufhelffen. Man ſoll allemal Winter- und Sommer-Obſt-Bäume einen um den andern ſetzen, damit, wenn das Obſt von dem einen hinweg, das andere wieder an die Stelle kommet, und alſo das Spalier immer ſeine Früchte habe. So ſoll man auch wohl zuſehen, daß man nicht zwey Obſt-Bäume gleicher Art neben einander pflantze, ſondern allemal eine Art um die andere. Zwiſchen zweyen Birn-Bäumen kan man einen Pferſich-Baum ſetzen, weil ſolche ſich viel eher ausbreiten, und in die Höhe ſteigen, als die Birn-Bäume, damit kan alſo das Spalier über den Birn-Baum auch bekleidet werden. Was die Aepffel-Bäume anlanget, pflantzet man ſolche am füglichſten an die Gegen-Spaliere und Weg-Geländere, weil ſie nicht ſo viel Sonne, als die Birnen vonnöthen haben. Man pfleget auch wohl gute Arten Wein-Stöcke an die Spaliere unter die Birn-Bäume zu ſetzen, damit ſie ſolches deſto eher bekleiden; es iſt aber nicht wohl gethan, denn der Wein-Stock breitet ſich gar ſehr aus, und wird den Bäumen hinderlich, iſt alſo beſſer, man pflantze die Wein-Stöcke alleine, und mache eigene Spaliere davon. Die beſten Spaliere ſind die, ſo gegen Mittag ſtehen, denn alſo können die Früchte von der Sonnen-Wärme deſto beſſer gekochet, und zeitig gemachet werden. Die Apricoſen-Bäume lieben die Morgen-Sonne mehr, als die Mittags-Sonne, und wenn ſie ſolche völlig haben können, ſo werden ihre Früchte viel beſſer und ſchmackhafftiger. Von den Apricoſen ſind die beſten, ſo auf Mandeln oculiret, oder abgeſäuget ſind, weil ſie nicht ſo viel ins Holtz und Aeſte treiben, und viel Früchte bringen, auch der Stamm nicht ſo viel Nahrung hat, wegen der geringen Wurtzel, daß er ſtarck treiben ſolte. Die Pferſiche wollen die Morgen- und Mittags-Sonne haben, ſo werden ſie ſchön und vollkommen. Die Pferſich-Bäume, ſo man zwiſchen die Birn-Bäume an die Spaliere ſetzt, ſollen auf Mandel- oder Pferſich-Stämme oculiret oder abgeſäuget ſeyn, denn dieſe haben keine groſſe Wurtzeln, und nehmen den Birnen weniger Nahrung, als die, ſo auf Pflaumen-Stämme gepfropfft ſind. Ehe man die Bäume an die Spaliere anhefftet, muß man ſie in dem erſten Jahr frey und ungehindert ſchoſſen laſſen, und ihnen keine Augen nehmen, noch ſie ſtümmeln, ſondern bis in den Februarium und Martium des andern Jahres warten und ſie alsdenn anfangen zu hefften, anzubinden und zu ſchneiden, denn ihre erſten Schößlinge ſind ſo zart, daß man ſie nicht ohne Zwang oder Verletzung anbinden kan. Man muß den Stamm gerad und ungebogen über ſich anhefften, und nach dem der Baum ſtarck oder ſchwach, kurtz oder lang iſt, oben abſtümmlen und beſchneiden. Hernach ſoll man die übrigen Aeſte von beyden Seiten ordentlich ausbreiten, und ſie bis einen halben Schuh nahe bey dem Boden, wenn es ſeyn kan, herab laſſen, damit das untere Theil der Mauer auch bedeckt werde. Wenn man den Baum alſo in die Höhe ziehet, ſoll man alle Aeſte, wie die Finger einer offenen ausgebreiteten Hand, anhefften, doch dabey zuſehen, daß man ſie nicht zwinge, oder einem Katzen-Buckel gleich krumm biege, ſonſt kriegen ſie eine Krimme, gleich einem Ellenbogen, allwo der Safft ſich aufhält, und einen wilden Zweig treibt, der den andern ihre Krafft benimmt, und folglich an ihrem Wachsthum hinderlich iſt. Das äuſſerſte am Aſt ſoll nicht niedriger angebunden, als der Ort am Stamm, ſondern ein wenig über ſich geleitet ſeyn, man ſoll auch die Aeſte nicht Creutzweiſe über einander an das Spalier oder Mauer-Geländere hefften, weil einer dem andern Schaden thut. Der Vortheil derer Spaliere beſtehet in vier Stücken. 1) daß ſie dem Garten eine mehrere Schönheit und

Anm-

Anmuthigkeit zuwege bringen; 2) daß die beſten und edelſten Arten von Obſt und Wein dazu ausgeſuchet werden; 3) daß eben dieſe Früchte an dem Spalier, ſonderlich wenn es an einer Wand, ſo gegen Mittag ſiehet, geſtellet, beſſer wachſen und reiffen, ſchöner und gröſſer werden, als an andern Orten des Gartens; und endlich 4) daß ſie auch in gröſſerer Menge fort kommen. Im Gegentheil erfordern auch die Spaliere mehr Koſten, Arbeit und Wartung, als die in freyem Lande ſtehende Bäume.

Spalier-Bäume, ſuche Zwerg-Bäume.

Spalt-Impffen oder Spalt-Pfropffen, ſiehe Pfropffen.

Spalt-Topff, iſt ein kleines irdenes Gefäſſe aus zweyen Stücken beſtehend, welche wenn ſie behörig zuſammen gefüget ſind, die Geſtalt eines kleinen Blumen-Scherbels haben. Unten am Boden iſt in der Mitten ein Loch, wordurch ein Zweig von einem ſchönen Nelcken-Stock, oder von einem Pomerantzen- oder Citronen-Baum guter Art gezogen, der Spalt-Topff mit guter Erde gefüllet, und alſo gewartet wird, daß der Zweig darinnen eigene Wurtzeln ſchlagen, und das folgende Jahr abgeſchnitten werden könne.

Span-Bette, iſt ein höltzernes Bett-Geſtelle ohne Himmel und Decke, welches entweder auf eine oder zwey Perſonen eingerichtet iſt.

Spanferckel, iſt ein junges Sog-Schwein, welches noch nicht von der Mutter abgeſetzet iſt. Man pflegt ſolches vor ein niedliches Eſſen zu halten, und mehrentheils entweder ledig, oder aber mit gebäheten in Wein geweichten und gezuckerten Semmel-Schnitten und Citronen, oder mit einem gewiſſen Teig gefüllt zu braten; oder auch zu kochen, und entweder trocken, wie einen Schweins-Kopff, oder in einer Gallerte zuzurichten. Beym Braten iſt, wie auch überhaupt die Vorbereitung in acht zu nehmen, die darinnen beſtehet: Wenn das Schwein abgeſtochen, wird es gebrühet und ihm das Haar abgerupffet, wenn es fein ſauber und rein, ſchneidet man ihm bey dem Nabel einen Zwerg-Schnitt im Bauch, und nimmt durch dieſes Loch die Därme und das Eingeweide heraus, ſtecket eine Zwiebel, Saltz, Pfeffer und Salbey an deſſen Stelle hinein, und vernähet das Loch mit einem Speiler. Hierauf wird vor ein ſonderbares Kunſt- und Meiſter-Stück gehalten, wenn die Haut eine ſchöne Braten-Farbe bekommen, und zu einer harten Rinde geworden, und ſolche Härte lang behalten kan. Zu dem Ende muß das Ferckel, wenn es mit dem Spieß an das Feuer geleget worden, und zu ſchwitzen anfängt, fleißig abgewiſcht, hernach aber mit friſchem Speck, oder welches noch beſſer, mit Butter über und über fleißig und offt geſtrichen, und wenn es von dem Spieß gezogen, die inwendige Hitze durch Blaſen etwas abgekühlet und ausgetrieben werden. Der Hals wird von dieſem vor das beſte Bißlein gehalten. Endlich wird auch eine groſſe Wurſt von einem gantzen Span-Ferckel zubereitet, ſo eine Spaniſche Wurſt, genennet wird. Man ziehet nemlich einem guten Span-Ferckel die Haut über den gantzen Leib ab, ſchneidet darnach alles Fleiſch herunter, und alles Geäder heraus, hacket das Fleiſch klein, und thut es in ein Geſchirr. Ferner ſchneidet man ein Pfund Speck gantz würfflicht, thut ſolchen auch darzu, würtzet dieſes mit Ingber, Muſcaten-Blüten, ein wenig gröblich geſtoſſenen Pfeffer, Cardamomen, Citronen-Schalen und ein wenig Saltz, und rühret es wohl durch einander. Hierauf nimmt man die Haut von dem Span-Ferckel, breitet ſolche auf einem reinen Tiſch, und ſtreichet das Geſchnittene darauf, ſchneidet auch aus abgekochten geräucherten Rinds-Zungen, ingleichen aus Citronen und friſchen Speck, viereckigt länglichte Stücken, legt dieſelben fein ordentlich nach der Länge auf das aufgeſtrichene gehackte Fleiſch, und ſtreuet abgezogene Piſtacien darzwiſchen. Dieſes rollet man zuſammen, und bindet es mit Bindfaden, leget Späne an die Wurſt, wie man ſolche haben will, entweder drey- vier- oder ſechseckigt und ſo muß man die Späne darnach ſchneiden und legen, auch mit einem Bindfaden feſte zuſammen binden. Wenn dieſes geſchehen, ſo ſetzet man ſolche Wurſt in ein länglicht küpffernes Wännlein oder Schincken-Keſſelein, gieſſet darauf ein Theil Waſſer, ein Theil Wein, und ein Theil Eßig, ſaltzet ſolches zur Gnüge, ſchüttet darein Citronen-Schalen, Muſcaten-Blüten, und ſonſten allerhand gantze Würtze, ingleichen Lorbeer-Blätter, Rosmarien, Iſop, Thymian, Spicanard ꝛc. ſetzt es aufs Feuer, und läſt es kochen. Hat es nun genug gekocht, ſo ſetzt man die Wurſt vom Feuer an einen kühlen Ort, daß ſie erkalte, und wenn ſie ſoll angerichtet werden, ſo nimmt man ſie heraus, wiſchet ſie ſauber ab, ſchneidet ſie zu Scheiben, und leget ſie ordentlich auf eine Schüſſel, garniret ſie mit Citronen, und giebt guten Wein-Eßig dazu, man kan ſie auch gantz laſſen, und bey einem Schweins-Kopff à la daube, oder ſonſten etwas kaltes legen.

Spaniſcher Anſtrich, iſt eine Art eines feinen Schminck-Pulvers, womit ſich das Frauenzimmer, vermittelſt eines angefeuchteten Tuches, das Geſicht abzureiben pfleget. Es wird dergleichen aus rothen Mennige und Benzoes-Blumen zubereitet, indem man dieſe Stücke mit deſtillirten Weineßig über einer gelinden Wärme vermiſchet, ſolches hernach durch ein Papier filtriret, und dasjenige, was ſich alsdenn zu Boden geſetzet hat, zu dieſem Gebrauch aufbehält.

Spaniſcher Ampffer, ſiehe Sauer-Ampfer.

Spaniſche Biſcotten, iſt ein Gebackenes, ſo von dem feinſten Mehl mit Eyern und Zucker, in blecherne oder papierne Formen, oder bloß auf Papier in Plätzlein gegoſſen, oder nebſt abgeriebenen Mandeln zu einem Teig, mit ein wenig Zucker und Mehl abgewircket, und in länglichte Würſtlein gewalgert wird, woraus man hernach auch Cronen, Bretzen und der-

gleichen

gleichen formiret, und bey gelinder Hitze hart bäcket, welche letzte man ebenfalls Spaniſche Mandel-Bretzen zu nennen pfleget. In der Faſten macht man ſie ohne Eyer mit Mandel-Teig. Man kan ſie mit Anis, Citronen-Schalen, Roſen-Waſſer und dergleichen verbeſſern.

Spaniſche Carde, ſuche Carde.

Spaniſcher Fenchel, ſiehe Fenchel.

Spaniſcher Flieder, ſuche Hollunder.

Spaniſche Fliege, oder Mücken, iſt eine Art Käfer von unterſchiedlicher Geſtalt und Gröſſe, grün oder röthlich an Farbe, mit einem Glantz, ſo dem Golde gleichet. Sie werden aus einer Art Würmlein, die faſt den Raupen gleichet, hervor gebracht; dieſe aber wachſen aus der Feuchtigkeit, die auf den Blättern des Pappel-Baums, Eſchen-Baums und dem Weitzen lieget. Sie werden in denen warmen Ländern am häuffigſten angetroffen, wir bekommen viele aus Ungarn, und auch aus Thüringen. Diejenigen werden vor die beſten gehalten, die man auf dem Getraide und in den Wieſen findet. Man tödtet ſie mit dem Dampff eines ſiedenden Eßigs, und nachdem trocknet man ſie, und hält ſie einige Jahre auf. Sie ſind an ſich ſelbſt gifftig, werden aber doch in der Artzney zum Blaſen-Ziehen und andern gebraucht. Wie man denn auch einen ſtarcken und ſcharffen Spiritum daraus verfertiget. Wenn man ſie von gewiſſen Bäumen gerne los ſeyn will, ſo darff man nur Salbey und Raute zuſammen kochen laſſen, und mit dieſem Waſſer, wenn es kalt worden, die Blätter und Aeſte der Bäume begieſſen und befeuchten, ſo werden ſie bald weg bleiben.

Spaniſche Geniſte, ſiehe Ginſt.

Spaniſches Gras, ſuche Gras.

Spaniſche Haberwurtz, ſiehe Scortzonere.

Spaniſcher Hollunder, ſuche Hollunder.

Spaniſcher Hopffe, ſiehe Wohlgemuth.

Spaniſcher Kerbel, ſuche Kerbel.

Spaniſche Kirſchen, ſiehe Kirſchen.

Spaniſcher Klee, ſuche Klee.

Spaniſcher Kohl, ſiehe Spinat.

Spaniſche Kreſſe, ſuche Kreſſe.

Spaniſche Lactucke, ſiehe Lactucke.

Spaniſcher Lauch, ſuche Lauch.

Spaniſcher Majoran, ſiehe Neſſel.

Spaniſche Mandel-Bretzen, ſuche Spaniſche Biſcotten.

Spaniſches Rohr, iſt ein Schirm-Gewächſe von zweyerley Gattung. Das gemeine hat Saat-grüne Blätter, und einen langen und ſtarcken, aber hohlen, mit ſehr viel, und nahe bey einander ſtehenden Gleichen oder Abſätzen verſehenen Stengel. Dieſes Gewächſe ſchicket ſich am beſten in einen Winckel des Pomerantzen-Hauſes, da es beſtändig bleibe, ſo wird es ſtärcker. Es wird durch Zertheilung der Wurtzel fortgepflantzet. Das geſtreiffte hat Blätter wie das Spaniſche Gras, welches zarter, und für der Kälte ſorgfältig will verwahret ſeyn; beyde aber mögen übriges Begieſſen nicht vertragen. Sonſt aber wird auch dasjenige Spaniſches Rohr genennet, was man zu Stöcken, daran zu gehen, brauchet. Es wird ſolches zwar auch in Welſchland in naſſen Weinbergen gepflantzet. Allein eigentlich kommt es aus Oſt-Indien, und die Spanier führten es zuerſt in Europa ein, daher es den Nahmen bekommen hat. Jetzo ſchaffet es die Oſt-Indiſche Compagnie in Holland häufig nach Europa. Die dünnen langen und einwüchſigen ſind die beſten. Sie müſſen einen feinen Glantz haben, ſchmeidig zum biegen, rund, nicht eckigt, und nicht lackiret ſeyn, ſich auch von oben bis an die Spitze, juſt und genau ſchlieſſen. Sie werden ſonderlich ihrer Dauerhafftigkeit wegen, daran zu gehen, zu Stöcken und Stäben gebrauchet.

Spaniſcher Sauer-Ampffer, ſuche Sauer-Ampffer.

Spaniſche Vogel, iſt ein gewiſſes Gebackens, welches die Schüſſeln zu garniren gebraucht, und folgender Geſtalt zubereitet wird: Man nimmt Kalbs-Milch oder Brößgen, auch Kalbs-Fleiſch, ſtreuet geriebene Semmeln darein, gießt Eyer-Dotter, ſo viel man deren nöthig erachtet, nebſt ein wenig Sahne oder Rahm darzu, wirfft gehackte Peterſilie, klein geſtoſſene Cardamomen, Muſcaten-Blüten und Jngber dran, legt ein wenig Rinder-Marck darzu, hacket dieſes alles klein zuſammen, daß daraus ein Teig wird; alsdenn formiret man ſelbigen in Geſtalt eines kleinen Vogels, und hüllet ſelbigen in ein Stücke Kalbs-Netz ein, wenn dieſes geſchehen, läſſet man es ein wenig aufkochen, nimmt es ſo denn aus der Caſſerole heraus, läſſet den Vogel trocken werden, und bäcket ſelbigen fein röſch aus geſchmeltzter Butter, ſo iſt er fertig.

Spaniſche Weichſel, ſiehe Kirſche.

Spaniſche Wurſt, ſuche Span-Ferckel.

Spaniſche Zucker-Plätzgen, ſiehe Spaniſche Biſcotten.

Spanne, iſt ein ohngefähres Flächen-Maß, welches man von eines Cörpers Peripherie, Breite oder Höhe, vermittelſt der Ausſpannung des Daumens und des mittelſten langen Fingers, um ſeine Gröſſe einiger maſſen zu wiſſen, nimmt. Nach dem alſo die Hand groß oder kleine, nach dem ſind auch die Spannen unterſchieden. Daher iſt es nur ein ohngefehr genommenes Maaß, und trifft nicht ein, daß es allezeit eine Viertel-Elle halten ſolte.

Spannen oder Feſſeln heißt, wenn man denen auf die Weide getriebenen Pferden die beyden Vörder-Füſſe mit Stricken zuſammen ſchleifft, daß ſie nicht fort ſchreiten, oder von der ihnen beſtimmten Weide weg, und zu ſchaden lauffen mögen.

Spann-Pflock, ſiehe Haupt-Pflock.

Spann-Ribbe, heiſſet an einem geſchlachteten

ten Rind dasjenige Ribben-Stücke, ſo gleich bey dem Kamm an den Vorder-Theilen zu finden iſt.

Spann-Zettel, bey groſſen Haushaltungen, wo man viele Bedienten hat, werden dem Geſinde Zettel gegeben, worauf ihr völliger Nahmen, die Zeit, wenn ſie angezogen oder eingeſtanden, was ihnen vor Jahr-Lohn accordiret worden, und was ſie nach und nach darauf empfangen, geſchrieben wird, und dieſe werden Spann-Zettel oder auch Mieth- it. Lohn-Zettel genennet.

Spargel, iſt zweyerley, nemlich der Garten-Spargel, und der wilde Spargel. Der Garten-Spargel iſt ein angenehmes Küchen-Gewächſe, welches zwar unverdroſſene Mühe und viele Arbeit erfordert, aber auch im Frühling ſeine groſſe Liebhaber findet, ſo die darauf verwandte Mühe theuer genug bezahlen. Er treibt zu Anfang des Frühlings viele lange, runde, grüne und etwan Fingers dicke, auch noch dünnere Stengel, welche ſafftig und fett, und ohne Blätter, faſt eben wie die Hopffen-Sproſſen, nur daß ſie dicker und gröſſer ſind. Dieſe wachſen hernach zu hohen mit vielen zarten Neben-Zweigen beſetzten Stengeln, die mit einer groſſen Menge kleiner ſpitziger Blätter, zärter als das Fenchel-Kraut bekleidet ſind. An denen Zweigen kommen viele kleine gelbe ſechs-blätterige Blümlein hervor, denen runde hoch rothe Beerlein, wie Corallen ausſehend folgen, in welchen zwey oder drey ſchwarze Saam-Körner ſtecken, die ſo hart als Horn ſind. Die Wurtzeln ſind lang, rund, und leicht zu biegen, auswendig grauer Farbe, und inwendig weiß, kleberig, und eines ſüſſen Geſchmacks. Die Zeugung des Spargels geſchiehet auf zweyerley Art: Aus dem Saamen oder durch die Wurtzel. Wenn ſolches vom Saamen geſchehen ſoll, ſo macht man zuvor ein oder mehr Beete, vier oder fünff Schuh breit, nach eines ieden Belieben, dünget ſie wohl, und nachdem der Saamen zuvor einen Tag in Hüner- oder Tauben-Miſt-Waſſer geweichet, kan man in ſolche Beete im Frühling bey Zunehmen des Monds nach der Schnure Grüblein, etwa zween Zoll tieff machen, den Saamen darein legen, hernach mit dem Harcken oder Rechen wieder zuziehen, fleißig begieſſen, und vom Unkraut reinigen; denn der Saame liegt offt acht, zehen und mehr Wochen, ehe er aufgehet. Der Holländiſche iſt der beſte, ſo man denſelbigen allemal haben kan. Sonſt aber wächſt der ſtärckſte und dickſte auch um Genua herum. Wenn die Pflantzen ein, oder wie andere wollen, zwey Jahr geſtanden, muß man ſie folgender Geſtalt verſetzen: Man gräbet etliche Beete, ſo viel man haben, und mit Spargel verpflanzen will, etwan drey Schuh tieff und fünff Schuh breit aus; die Länge weiſet ſich ſelber nach Gelegenheit des Platzes. In ſolchen Grund leget man erſtlich eine Schicht klein zerhacktes Holtz-Reiß, darauf ein Lager gute ſchwammige Erde, ſo aus einem Teich gebracht, und ein Jahr gelegen iſt, ferner auf ſolche ein Lager guten kurtzen Küh-Miſt; nach dieſem wieder ein Lager von der Teich-Erde, hierauf Horn-Späne, (was nemlich die Kammacher abſchaben,) und was die Gerber abkratzen, auch ein gut Theil alten verfaulten Menſchen-Koth durch einander gemenget, und eine Lage davon gemacht, bis die Grube gleich ausgefüllet iſt; hernach nehme man von der allerbeſten Miſt-Erde, ſo in einem Miſt-Beete verfaulet, und überſchütte die Beete einen guten halben Schuh höher, als andere Beete, weil ſich die Erde noch ſetzet, und theile es ordentlich in fünff Schuh breite Beete, vergleiche es fein eben, und theile iedes Stücke auf vier Reihen, allemal einen guten Schuh weit von einander. Nachdem man nun den Spargel, der verpflantzet werden ſoll, ausgenommen, ſoll man die Wurtzel unten ein wenig beſchneiden, drey oder vier Pflantzen, nachdem ſie groß ſind, zuſammen nehmen, runde Grüblein einen Schuh weit von einander machen, und im Mittel deſſelben ein Hügelein laſſen, und alſo die Wurtzel, gleichwie man die Finger von der Hand von einander breitet, ausbreiten, und rund umher legen, daß die Mitte der Wurtzel, dem Hertzen gleich, unten auf dem Hügelein aufflieget. Wenn dieſes alles geſchehen, ſoll mans mit vorgedachter Miſt-Erde, etwa einen halben Schuh hoch fein decken, gleich machen, und wenn ſich Unkraut hervor thut, fleißig jäten, ſo werden ſie fein wachſen. Gegen den Winter muß man ſie von denen Stengeln und anderem Unflat reinigen, und mit einem dreyzäckigten Häcklein das Erdreich aufhacken, Hüner- und Tauben-Miſt einen guten halben Fuß hoch darüber ſtreuen, und den Winter über liegen laſſen, damit die Fettigkeit vom Schnee und Regen fein einziehe; im Frühling kan man das längſte abharcken, und das kürzeſte liegen laſſen, ſo wird der Spargel bald groß, und zum Küchen-Gebrauch tüchtig werden. Vor drey Jahren, nachdem die jungen Spargel gepflantzet ſind, ſoll man das Kraut im Sommer nicht abſchneiden, denn dadurch werden die Stöcke geſchwächet, weil ſie immer das Kraut und die Stengel von neuem wieder ausſtoſſen; im Herbſte aber, wenn der Safft ſchon zurücke in die Wurtzel getreten, und es alſo ſolcher nicht ſchaden kan, mag man ſie ſicher abſchneiden, und ſie entweder auf dem Beete zu Aſche verbrennen, oder alſo darauf liegen laſſen, weil ſolches der Wurtzel Stärckung giebet. Auf die Aſche kan man guten Miſt legen, weil hierdurch nicht nur das Wachsthum der Stöcke befördert wird, ſondern dieſelben auch vor der Kälte beſchützet werden. Wenn der Spargel alſo zwey Jahr geſtanden, ſo kan man ihn nach Holländiſcher Manier gegen den Winter, mit guten alten Küh- Tauben- Hüner- oder Schaaf-Miſt, welchen man hat, überſchütten, und zwiſchen den Stöcken ſolchen untergraben, hernach wieder kurtzen Schaaf- Tauben- oder Hüner-Miſt darüber her ſtreuen, und den Winter liegen laſſen, ſo wird man ohnfehlbar in drey Jahren den ſchönſten Spargel haben. Die Verpflantzung kan im Herbſt ſo wohl, als im Frühling vorgenommen werden. Man pfleget auch den Spargel gleich, wo er ſoll ſtehen bleiben,

von

von ſeinem Saamen zu zeugen, aber derſelbe wird nicht ſo bald vollkommen, als der verpflantzte, er hat auch einen widrigen bittern Geſchmack, iſt dürre, und wird nicht ſo ſafftig als der andere. Durch die Wurtzel wird der Spargel alſo fortgepflantzet: Man macht ein Loch etwa einen Fuß tieff in den Grund, legt in dieſes den allerbeſten kurtzen Miſt vier Zoll hoch; hierauf vier Zoll der beſten Erden; alsdenn breitet man die Wurtzel an dem Spargel fein aus, und ſetzet ſie auf dieſen Grund, bedecket ſie nachdem mit drey Zoll hoher Erde, und läſſet das übrige vom Loche offen, damit die Feuchtigkeit vom Regen dem Spargel deſto beſſer beykommen kan. Gegen den Herbſt füllet man das Loch vollends mit kurtzem Miſt aus, und machts dem übrigen Lande gleich, ſo wird der Spargel in wenig Jahren ſo dicke werden, als man ihn begehret. Wenn man gegen Winters die Spargel-Stöcke beſchneidet, ſo ſoll es in der Erde nahe am Stocke geſchehen, und kan man ſolches am füglichſten mit einem darzu gemachten krummen Meſſer verrichten; denn wenn man ſie nicht nahe am Grunde, ſondern etwas oberhalb der Erden, wie etliche im Gebrauch haben, abnimmt, ſo ſiehet es nicht allein unluſtig aus, ſondern es hindert auch ſolches am Ausſchieſſen des jungen Spargels, welchen man lange im Sommer zu gebrauchen gedencket, alsdenn kan man die Erde mit einem zackigten Häcklein etwan ein paar Finger breit unten an dem Stock rings herum aufheben, die Wurtzel eröffnen, und guten kurtzen Miſt darbey legen. Wenn der Spargel an der Wurtzel ſehr alt iſt und abnimmt, welches ein Anzeichen, daß die Wurtzel zu dichte in einander gewachſen, ſo machet man dieſelbe im Frühling rings herum gantz bloß, ſchneidet alles untüchtige, verfaulte, dürre, und was ſonſt zu dichte in einander ſitzet, am Stocke weg, und läſſet nur die friſchen und guten Wurtzeln ohngefehr einer Spannen lang daran ſitzen, ſo wird ſie ihre Nahrung viel beſſer überkommen können. Wenn man ſie wieder einſetzet, ſo kan man die allerbeſte verfaulte Miſt-Erde, mit etwas Sand untermenget, darüber legen; ſo wird der Stock gantz wieder verjüngert, und bringet noch viele Jahre ſeinen reichlichen Nutzen, da er ſonſt bald ſeine Endſchafft haben würde. Man pflegt auch wohl an die Nord-Gebäude oder Garten-Mauern, welche die völlige Mittags-Sonne haben, vier Fuß breite Rabatten zu machen, und nachdem das Erdreich wohl mit gutem alten kurtzen Miſt zugerichtet, feine junge Spargel-Stöcke von Holländiſcher Art, wenn man ſolche haben kan, darein zu pflantzen. Wenn ſie vollkommen erwachſen ſind, kan man gleich nach Weyhnachten ziemlich breite Töpffe, oder runde höltzerne Kübel über die Spargel-Stöcke, und zwar über ieden Stock einen ſtürtzen, und in kaltem Wetter mit heiſſen Pferde-Miſt bedecken, damit der Stock nicht erfrieret. Bey warmen Sonnen-Schein kan man den Miſt und die Gefäſſe davon thun, und Glas-Glocken drüber ſtürtzen, damit die Sonne den Spargel deſto beſſer durch das Glas heraus ziehen kan. Solchergeſtalt bekommt man frühen Spargel, welcher alsdenn wohl etwas rares iſt, aber doch keinen ſo natürlichen Geſchmack hat, als der ungezwungen und zur rechten und ordentlichen Jahrs-Zeit hervor gekommen. Wenn die Wurtzeln dieſes Gewächſes, wie es offt zu geſchehen pfleget, ſich entblöſſen, muß man ſie alſobald mit guter friſcher Erde wieder beſchütten. Die ſpäteſten Stengel müſſen zum Aufſchieſſen gelaſſen werden, weil die Wurtzel dadurch geſtärcket wird. Der Saame muß ſtehen bleiben, bis er recht Corallen-roth iſt; alsdenn wird er mit dem Stengel abgeſchnitten, und in der Saamen-Kammer aufgehencket. Der Gebrauch des Spargels in der Küche iſt mancherley: Er wird in der Vorbereitung zuvörderſt von der Erde und aller Unreinigkeit, ſo etwa unten am dicken Ende hafften möchte, gereiniget, und in kaltes Waſſer eine Zeit geleget, und in Waſſer, darein etwas wenig Saltz geworffen, geſotten, wenn er weich genug, ſo daß man ihn unten mit den Fingern drücken kan, läßt man das Waſſer wohl davon abtrieffen, beſtreichet eine Schüſſel, darauf man den Spargel anrichten will, eines Fingers dick mit ausgewaſchener Butter, ſtreuet Muſcaten-Blüten, klein geſchnittene Citronen-Schalen, und ein wenig geriebene Semmel drein, leget den Spargel ordentlich drauf, mit den Spitzen einwärts, bedeckt ſie mit dünnen Butter-Blättlein, ſetzt die Schüſſel auf Kohl-Feuer, decket ſie mit einer andern Schüſſel zu, und läſſet es alſo ſtehen, bis ſich die Butter ein wenig in den Spargel gezogen hat, und beſtreuet ihn hernach mit Muſcaten-Blüten und geriebener Semmel. Man kan ihn auch mit einer Fricaſſée-Soſſe oder Butter-Brühe zurichten; oder man läſſet den abgeſottenen Spargel kalt werden, und richtet ihn mit Baum-Oel und Eßig an, wie den Salat. An andere Speiſen, ſonderlich an Hüner, Lamm- und Kalb-Fleiſch wird er auf mancherley Weiſe gebraucht, gantz und zerſchnitten, vornemlich wenn die grünen Schoten noch nicht zu haben, ſchneidet man den dünnen Spargel in der Gröſſe wie Erbſen, und wenn man ſie alsdenn fricaßiren will, nimmt man grüne Erbs-Blätter, hackt ſolche klein, und thut ſie daran, wovon er einen Erbſen-Geſchmack bekommt. Spargel zu backen, muß man ſelbigen erſtlich wenn er abgekocht, trocken legen; hernach nimmt man zwey Eyer, eine Hand voll Mehl, und ein wenig Milch, qvirlt dieſes zu einem Teig, daß es wird, als ein dünner Brey, und ſaltzet es ein wenig. Nach dieſem ſetzet man in einer Pfanne Schmaltz aufs Feuer, und läſſet es heiß werden, ehe und bevor aber ſolches recht heiß iſt, thut man einen Eß-Löffel voll unter die Klare, tuncket alsdenn den Spargel bis in die Helffte, oben vom Kopffe an, in die Klare, leget ſelbigen in das heiſſe Schmaltz, und bäckt ihn fein ſchön Gold gelb heraus. Man kan auch den Spargel einmachen oder einlegen, weñ man ihn halb gahr ſiedet, mit ſtarckem Saltz-Waſſer übergießt, und mit geſchmoltzener Butter zween Finger hoch bedecket, oder wenn man ihn aus Saltz-Waſſer

halb

halb gahr kocht, ſolchen in ein Fäßlein leget, Pfeffer darüber ſtreuet, und Eßig darauf gieſſet, das Fäßlein aber, wenn es voll iſt, zuſchlaget. Wenn dieſer Spargel auf den Tiſch kommen ſoll, muß er zuvor vollends gahr, doch nicht zu weich gekocht werden. Der Spargel iſt dem Magen angenehm, bringet, vor der Mahlzeit genoſſen, den verlohrnen Appetit zum Eſſen wieder, eröffnet die Verſtopfungen der Leber, Miltz und Nieren, befördert den Urin, und giebt mehr Nahrung als andere Mus-Kräuter. Der wilde Spargel wächſt auf fetten Wieſen, hat aber rauhe Stengel, und giebt dünnere Keimen, und wird dahero wenig geachtet.

Sparre, heiſſet eigentlich dasjenige ſchräg aufliegende lange und ſtarcke Holtz, welches iedesmal das Dach eines Hauſes formiren hilfft. Derer giebt es von unterſchiedlicher Benennung. Grad-Sparren ſind diejenigen, welche zwey und zwey von den Balcken oder den Enden der Ober-Sparren, bis oben in den Forſt mit ihren Spitzen zuſammen lauffen. An Walm-Dächern, Zelt-Dächern oder Pavillons heiſſen die ordentlichen Kehl-Sparren, oder die ſo von den Ecken des Hauſes oben in der Spitze zuſammen laufen, auch Lehr-Sparren. Kehl-Sparre hingegen iſt eigentlich derjenige, der in einem Wieder-Kehr, das iſt, wo zwey Dächer in einem Winckel zuſammen ſtoſſen, bis oben in Forſt gehet, und die Ein-Kehle formiret. Schifft-Sparren ſind die, ſo die Ein-Kehle, ingleichen die Ecke an einem Wiederkehr, oder Pavillon machen helffen, und folglich an den zunächſt befindlichen Kehl- oder Lehr-Sparren anlauffen. Wind-Sparren heiſſen zwey innerhalb des Daches auf beyden Seiten über das Creutz hindurchgehende Bänder, und wurden vor dieſen bey den hohen Dächern gebrauchet, die man leichte und ohne Dachſtuhl, oder ſonſt ohn vieles Zimmerwerck erbauet, ſie dienen vor das Schieben des Daches.

Spat oder Spaat, iſt eben ſo viel, als langſam und faſt am Ende eines gewiſſen Zeit-Raums, z. E. eines Tages, eines Jahres geſchehen, wachſen, gebohren, reiff werden u. ſ. w. Alſo hat man Spat-Früchte, Spat-Vieh. Ja es wird öffters auch gebrauchet, den unvollkommenen Zuſtand einer Sache, die langſam herfür kommt, anzuzeigen. In welchem Verſtande man ſolche junge Gewächſe von Thieren und Pflantzen Spätlinge nennet.

Spat, oder wie es einige ſchreiben, Spatt, Spättig, iſt eine Pferde-Kranckheit, ſo an den hintern Beinen um das Gelencke kömmt. Inwendig bey dem Geäder wird eine harte Beule, davon ein Roß von dem Stall aus gar ſehr hinckt, bis es ſich erwärmet. Wenn ein Pferd den Spat hat, ſo ziehe es in einen Nothſtall, und verwahre es dergeſtalt, daß es ſich nicht regen oder ihm ſelbſt Schaden thun kan, brenne ihm mit einem heiſſen Eiſen die Haare auf dem Spat oder Knorren hinweg; lege ihm das Eiſen noch einmal darauf, daß ſich die Haut ſchrumpffe; nimm ſodenn Wegerich, Gauchheil und Tannen-Hartz, iedes gleich viel, ſtoſſe es klein, und binde es auf den Brand, ſo ziehet es den Spat aus. Oder, ſcheere die Haare auf dem Spat hinweg, brenne drey Creutze darauf, nimm hernach weiß Lilien-Oel, Baum-Oel und Populeum, iedes vier Loth, mache dieſes zu einer Salbe, und ſchmiere den Brand damit; nimm folgends acht Loth Dachs-Schmaltz, Bären-Schmaltz, Kamm-Fett und Petroleum, oder Stein-Oel, iedes vier Loth, Wachholder-Oel drey Loth, und Althee anderthalb Loth, das mache alles über einem Kohl-Feuer zu einer Salbe, und ſchmiere den Spat damit, bis es beſſer wird. Oder ſtreue in den Spat, wenn er gebrennt iſt, Grünſpan, ſodenn binde heiſſes Brot darüber, und waſche es mit Waſſer, darinn Iſop abgekocht. Oder, nimm Venediſche Seife und ungelöſchten Kalch gleich viel, ſchlage es mit dem Weiſſen von einem Ey durch einander zu einer Salbe, ſtreich davon auf ein reines Leder, und ſchlage es um den ſchadhafften Ort, dieſer Umſchlag aber muß täglich erfriſchet werden. Ein anderes bewährtes Mittel iſt, wenn man das Haar von dem Spat hinweg ſchneidet, von Queckſilber und Baum-Oel eine dicke Salbe macht, und ſolche mit dem Finger wohl einreibet, auch damit zwey Morgen continuiret; iſt aber der Spat zu groß, ſo thue man es bey abnehmendem Monden drey Morgen nach einander, ſchmiere hernach den Spat allezeit mit Schweinen-Schmaltz ſehr fett, bis er ausfällt, will er aber nicht ausfallen, ſo ſtoſſet getödtet Queckſilber zu Pulver, und werffet es hinein, ſo fällt der Spat heraus.

Spate, ſuche Grab-Scheit.

Spatz, ſiehe Sperling.

Spatzier-Gang, ſuche Allee.

Specht, iſt ein wilder Wald-Vogel, davon es mancherley Gattungen giebt. Der Schwartz-Specht, ſonſten auch die Hohl- oder Holtz-Krähe genannt, iſt unter denenſelben der gröſſeſte, in der Gröſſe einer Krähe, hat Raben-ſchwartze Federn, und eine ſchöne rothe Platte auf dem Kopffe. Der Schnabel iſt auch ſchwartz und lang, hinten her dick, vornen aber ſpitzig zulauffend, in Geſtalt eines zugethanen Reiß-Circkels, von ſonderbarer Stärcke, daß er in das Holtz arbeiten, und mit ſeiner, wie eine Pfrieme geſtalteten Fingers langen Zunge die Würme heraus holen kan. Dieſer Specht hat, wie die andern Specht-Arten alle, vor andern Vögeln darinnen etwas beſonders, daß ſie nicht wie dieſelben an den Füſſen vorne drey Krallen oder Klauen, und hinten nur eine haben, ſondern ſie ſind von der Natur vornen nur mit zwey, hinten aber hingegen auch mit zwey Klauen verſehen, und zwar ſo ſind die äuſſerſten beyden merck-lich länger und ſtärcker, als die innern, damit ſie ſich an denen Bäumen auf- und ablauffend deſto feſter anklammern und einhäckeln können. Hiernächſt ſind ſie auch darinnen, gleichend denen Elſtern und Faſanen, von andern Vögeln unterſchieden, daß im Schwantz die mittelſten Federn die längſten ſind; dahingegen bey andern Vögeln die äuſ-

ſerſten Schwantz-Federn länger, als die mittlern ſeyn. Dieſe ihre Schwantz-Federn ſind ſo hart und ſteiff wie Fiſchbein, mit welchen ſie ſich an dem Baum ſträuben und fortſchieben können. Der Schwartz-Specht hecket in hohlen Bäumen, dahinein er ein Circkel-rundes Loch arbeitet, und hat gemeiniglich drey bis vier Junge. Er ziehet nicht weg wie andere Vögel, ſondern bleibet den Winter über da, und ernähret ſich meiſtens mit Ameiſen und Bienen. Er kan nicht leicht gefangen werden, wo man ihn nicht bey Nacht in ſeinem Neſte ertappet. Doch wird er auch, wiewohl ſehr ſelten bey denen Leim-Geſtellen betrogen, indem er an ſolchen als dürren Wipffeln ſeine Nahrung ſuchen will, und alſo behangen bleibet. Der Grün-Specht giebt dem Schwartz-Specht an Gröſſe wenig nach, und iſt, zumahl der Hahn recht ſittig-grün, und, wie der Schwartz-Specht, roth auf dem Kopffe. Die Sicke oder das Weibgen aber iſt nicht ſo ſchön grün, ſondern etwas blaſſer, hat auch nicht ſo viel rothes auf dem Kopfe. Sonſt iſt dieſer Vogel in allem an Geſtalt wie der Schwartz-Specht, ſuchet ſeine Nahrung auf ſolche Art, bringet auch alſo ſeine Junge aus, und ziehet wie jener zur Winters-Zeit nicht hinweg. Der Bunt- oder rothen Spechte finden ſich dreyerley Arten, ſo alle am Kopfe, der mit einer ſchönen rothen Platte gezieret, auch am Rücken und Flügeln ſchwartz, doch ſo, daß die ſchwartzen Flieg-Federn mit vielen weiſſen Flecken beſprenget ſind, der Bauch aber iſt weiß, und unten, wo der Schwantz anfänget, am Ende des Bauchs ſiehet man eben ſo ſchöne rothe Federn, als auf dem Kopffe zu ſehen ſind. Die erſte Art von dieſem Bunt- oder Roth-Spechte gleicht an der Gröſſe ohngefehr einem kleinen Neuntödter; die andere iſt nicht gröſſer, als ein Kernbeiſſer, und die dritte iſt kaum ſo groß, als ein Feld-Sperling. Der Blau-Specht, welcher in Oeſterreich Kleuer genannt wird, iſt kleiner als die vorigen, und etwa wie ein Eiß-Vogel, an Farbe ſo wohl oben am Kopff, als am Rücken und gar im Schwantz hinaus grau-blaulicht; der gantze untere Leib aber von der Kehle an iſt Ziegel-röthlich, oder wie ein rothes Band, das die Sonne ausgezogen und ſo abfärbig worden, daß man kaum mehr mercket, ob es roth geweſen oder nicht. Er hecket, wie jene in hohle Bäume, und ſuchet ſeine Nahrung auf denen Bäumen in Gewürme, ziehet auch Winters-Zeit nicht weg, ſondern ſuchet alsdenn zu ſeiner Nahrung die todten Fliegen, weswegen er auch öffters in die Gebäude und Gemächer einkriechet, und iſt auch auf dergleichen Art habhafft zu werden. Der Blau-Specht gehet auf die Hanff-Körner in die Meiſenſchläge. Der kleineſte unter allen iſt das Baum-Läufferlein, oder der Baum-Reiter, an Gröſſe wie ein Weiden-Zeiſig oder Zaun-König; dieſes Vögelein iſt von der Kehlen an am gantzen Leibe hinunter weiß, am Kopff und über den gantzen Rücken hin aber braun-ſprencklich, nicht anders, als die Wald-Schnepffen am Rücken zu ſeyn pflegen. Er iſt den gantzen Tag nicht müßig noch ſtille, ſeine Nahrung zu ſuchen, welche ebenfalls im Gewürme beſtehet, hat ein dünnes und vorn krummes Schnäbelein, und brütet ſeine Junge, deren gemeiniglich vier ſind, auch in hohlen Bäumen aus. Er kommet im ſpäten Herbſt aus dem Walde zwar in die Gärten, iſt aber doch ſchwer zu fangen, wo man ihn nicht, wie die Bunt-Spechte nur zufälliger Weiſe mit Leimſpindeln bekömmt, die man an den Stamm dicker Bäume halb Manns hoch ſtecket, und alſo drehet, daß ſie faſt am Stamme anliegen. Man möchte ſie auch zur Zeit, wenn ſie Junge haben, bey dem Loch, worinnen ſie niſten, mit Leimſpindeln bekommen können. Die nächſt vorher beſchriebenen beyden Arten, nemlich der Blau-Specht und der Baum-Reiter, oder das Baum-Läufferlein ſind von denen erſtern Gattungen der Spechte darinnen unterſchieden, daß ſie nicht zwo Klauen hinten, und zwo vorn haben, ſondern vornen mit drey Klauen, hinten aber, wie andere Vögel nur mit einer verſehen ſind. Der Mauer-Specht iſt etwas ſeltſam. Er hält ſich in Städten und alten Mauern auf, allwo er ſich von den darinn heckenden Würmern nähret. Er iſt wenig gröſſer als ein Sperling, hat einen langen Schnabel und kurtze Füſſe, beyde ſchwartz, auf dem Rücken graue; am Hals und Bauche weißliche Federn, und einen kurtzen Schwantz. Das Fleiſch der Spechte iſt nicht gar zu zart, ſondern etwas zähe, iedoch dabey noch von ziemlichem Geſchmack, ſonderlich im Winter, da ſie am fetteſten ſind.

Speck, iſt das Fett von gemäſteten Schweinen, allermeiſt aber das, ſo an den Ribben zwiſchen dem Vorderbug, und dem Schincken ſitzt, eingeſaltzen und geräuchert wird. Er iſt ein nöthig Stück in der Küche, und wird an viele Eſſen gebraucht, am meiſten aber Wildpret, Fleiſch und Geflügel damit geſpicket. Siehe Speck-Seite.

Speck-Ente, ſuche Ente.

Speck-Hals, wird ein Pferd genennet, das einen kurtzen ſehr fetten und dicken Hals hat. Wenn ein Pferd Speck-hälſigt iſt, ſo nimm ein Scheer-Meſſer, und ſchneide, ſo viel der Hals herüber hängt, herab; es ſchadet nichts, ob es ſchon mitten im Hals und in der Mähne anfienge, denn es gewinnt wohl wieder Mähne und Haare, den Schnitt überfahr und brenne mit einem heiſſen Eiſen, und ſchlage Küh-Koth mit Eßig angemacht, fünff, oder wo es nöthig, acht Tage nach einander darüber, ſchmiere es alsdenn mit Honig, und laſſe es noch acht Tage lang ſtehen, ſo wird ihm Haut und Haare der vorigen alten Farbe wieder wachſen. Oder, wenn ein Pferd nach gemeinem Brauch gebrennet worden iſt, ſo nimm die Lake oder das Waſſer von ſaurem Kraut, item den Safft von Haus-Wurtz und Küh-Koth-Waſſer, menge es alles wohl unter einander, netze ein leinen Tuch vierfach darein, und ſchlage es über den Brand, des Tages dreymal, ſäubere den Schaden mit lindem Etzwaſſer aus, ſtecke Chriſt-Wurtz in die gebrannten Löcher, und brauche gute Salbe für den Brand. Item, wenn ein

Roß Speck-hälſicht iſt, ſo laß es mit einem Eiſen an den gantzen mangelhafften Ort hinab brennen, ſodenn nimm ein Stück Speck, halte es an den Hals, und brenn durch den Speck und Hals durch und durch, oder brenne auch an der andern Seite entgegen, daß ein Loch wird, ſolcher Löcher brenne drey oder viere durch, darnach der Hals lang iſt, und mache ein iegliches Loch einer quere Hand von der andern, oder ein wenig näher zuſammen, ſo rinnet das Feiſte heraus, und die Löcher wachſen ſchön wieder zu, ſonderlich, wenn man alten Schmeer, geſtoſſenen Schwefel, und Lein-Oel unter einander kocht, und die gebrannten Orte warm damit ſchmieret. Dieſe Cur muß aber im Frühling oder im Herbſt vorgenommen werden. Oder, nimm zu einem Pferd zwey Loth Queckſilber, für einen Dreyer weiſſes Nieß-Pulver, auch für ſo viel Grünſpan, Campher und Sadebaum, oder Sevenbaum, gläntzenden Rus von einem Camin, ſo viel, daß es wohl braun davon werde, ungewaſchene Butter ein halb Pfund, und wohl geläutertes altes Schmeer ein Pfund, der Sadebaum muß auf das kleineſte zerhackt, das Queckſilber aber mit Speichel oder Eßig getödtet, und alles zuſammen recht gemenget, und nur mit den Händen wohl durch einander geknetet werden, ohne daß man die Species ſtoſſe, oder dieſe Salbe über ein Feuer gebracht werde. Alsdenn nimm ein altes ſchartiges rauhes Meſſer, und ſchabe damit den Speck-Hals auf beyden Seiten ſo ſtarck, daß er gantz ſtatt und ſchier blutig werde, waſche den alſo behandelten Ort mit einer ſcharffen Kalch-Lauge gar wohl, und ſchmiere, wenn es trocken, denſelben mit obgedachter Salbe fein dichte bey einer Glut, oder glüenden Schien-Eiſen, und über acht Tage thue ihm wieder alſo, ſchabe es aber alsdenn nicht mehr, ſo rinnet dem Pferde der Speck-Hals aus.

Speck-Lilien, oder **Geiß-Blatt**, insgemein auch, wiewohl mit Unrecht, Roſen von Jericho genannt, ſind eigentlich viererley Arten: Als eine, deren Blätter bleich-grün gegen einander über ſtehen, und welche insgemein die Deutſche genennet wird. Die Blumen, ſo gantz beſonderer Art, wachſen oben Büſchel-weiſe hervor, und beſtehen aus ablangen, inwendig hohlen, etwas licht-gelb und weißlicht, bisweilen auch röthlich ſpielenden Röhrlein, welche oben etwas zerkerbt und überſchlagen ſind, aus deren Mitten etliche zarte Zäſerlein hervor wachſen. Die andere, ſo die Welſche heiſſet, iſt dieſer zwar an Blumen gantz gleich, aber darinnen meiſt unterſchieden, daß die grünen runden Blätter den Stiel rings herum einſchlieſſen, und anderſt nicht anzuſehen, als ob der Stiel durch die Mitte der Blätter durchgewachſen wäre, dahero man ihr auch einen beſondern Nahmen beygeleget, und ſie Durchwachs nennet. Beyde dieſe Arten geben bey der Nacht einen gar annehmlichen Geruch von ſich. Man findet aber auch die dritte, ſo die Virginianiſche heiſſet, zweifelsfrey, weil ſie aus Virginien das erſte mal zu uns iſt gebracht worden, welche mit der zweyten Art dieſes gemein hat, daß die Blätter den Stiel rings umgeben, die Blume aber ohne Geruch iſt. Die vierte Art dieſer Speck-Lilien hat ſchöne rothe Blumen, und ſtehet überaus ſchön, zumal wenn ſie mit jener untermenget blühet. Dieſes Gewächs kan die ſtrengeſte Kälte gar wohl vertragen, daher es auch, wie ſolches meiſt zu Bekleidung der Luſt- und Sommer-Häuſer, Portale und Zierbögen, verdeckter Gänge gebraucht wird, daſelbſt im freyen Feld den Winter über ſtehen bleibet. Die mit der rothen Blüthe aber iſt etwas zärter, und daher in Scherben oder Käſten im Winter in die Scherben-Stuben, oder das Gewächs-Haus zu ſchaffen, um ſie daſelbſt für der Verderbniß deſto bequemer zu bewahren. Ihre Vermehrung geſchiehet zwar durch ihren Saamen, beſſer und leichter aber durch die Zerkerb- und Einlegung der Reben in das Erdreich, als auf welche Art ſie gar leicht anſchlagen und wachſen.

Speck-Schwein, **Speck-Sau**, heiſſet ein Schwein, welches völlig zu Specke gemäſtet worden. Siehe **Schwein**.

Speck-Seite, wird das Fette von einem zu Speck gemäſteten Schweine genennet, das zwiſchen denen vordern Bügen und den Schincken zu beyden Seiten an den Rippen iſt. Wenn die Seiten eines geſchlachteten Schweines von dem Kopffe und Rück-Knochen abgelöſet, werden ſie mit oder ohne die Schincken, in einem Trog nach einander mit warmen Saltze von einer ſtarcken Hand wohl eingerieben, und alſo auf einander acht Tage liegend gelaſſen; alsdenn wieder heraus genommen, abermal mit Saltz wohl abgerieben, und in einen friſchen Trog, alſo, daß die, ſo vorhin die oberſte geweſen, nun zu unterſt komme, umgeleget. Dieſes wird ſo offt wiederholet, bis der Speck beginnet durchſichtig zu werden, welches ein Zeichen, daß er Saltz genug angenommen. Alsdenn werden die Speck-Seiten mit einem ſtarcken Prügel wohl geklopffet, damit das übrige Saltz davon abfalle, in den Schorſtein gehangen, und mit Eichen- Nuß- oder Wachholder-Laub geräuchert. Die, welche von Schweinen kommen, ſo mit Schrot gemäſtet, ſind die beſten; nach dieſen folgen die, ſo mit Eicheln fett gemacht, und denn die, ſo in der Buch-Maſt geweſen. Die letzte Art, wie auch die, ſo mit Brantewein-Spülich aufgeſchwellet worden, verſchwinden im Rauch, und werden von dieſem gleichſam abgeleckt, jene aber bleiben hart und beſtändig. Die ſchwereſten Speck-Seiten, die noch friſch und rein, nicht gelb noch rantzig ſind, hält man vor die beſten. Die Vorder- und Hinter-Keulen eines Schweins, welche mit Fleiſch und Speck bewachſen, heiſſen Schincken, welcher Art nachzuſehen. Hier iſt noch von der Weſtphäliſchen Art Schincken zu räuchern etwas anzumercken: Denn ſie werden 1) etliche Tage an der Lufft gelaſſen, daß ſie ermürben. 2) Hierauf erſt eingeſaltzen, und 3) acht Tage in Pöckel gelaſſen, alsdenn 4) auf einen Tiſch geleget, 5) mit Bretern bedecket und 6) beſchweret, damit aller Pöckel daraus lauffe.

Darauf werden ſie 7) nochmahls doch nur auf der Fleiſch-Seite eingeſalzen, und 8) nach 8 Tagen in Rauch gehänget; 9) aber mit Wachholder- oder anderm wohlriechenden Laube langſam und allmählich geräuchert.

Speeren-Stich, ſiehe Modelgeer.

Speichel, iſt der Saft, der bey Menſchen und Vieh im Munde aus den Drüslein qvillet, zur Verdauung aber ſowohl als zur Abſonderung mancherley überflüßiger Feuchtigkeiten dienet. Der Speichel des Menſchen iſt übrigens ihm ſelbſt ein ſehr gutes Hausmittel die Augen zu präſerviren und bey allerley ſcharffen Gebrauch derſelben bis ins ſpäte Alter das Geſicht zu conſerviren, wenn man ihn alle Morgen nüchtern auf die Augen ſchmieret und trocken werden läſſet. Dieſes beſtätiget die Erfahrung bey denen ſonderlich, welche bey Zeiten und in der Jugend dieſes Mittel zu brauchen anfangen und damit beſtändig fortfahren.

Speichel-Kraut, ſiehe Läuſe-Kraut.

Speichel-Wurtz, ſuche Seiffen-Wurtz.

Speierling-Baum, ſiehe Speyerling-Baum.

Speiler oder Spreil, iſt ein ſpitzig geſchnittener ſchlancker Pflock, womit die Niere in dem Braten, oder bey den Haſen die Hintertheile, ingleichen eine und die andern Speiſen feſt angeſpeilert und zuſammen geſtecket werden, damit ſelbige in dem Herumdrehen am Spieſſe nicht herab fallen.

Speiſe, wird im weitläufftigen Verſtand alles dasjenige genennet, was der Magen zu Erhaltung des Lebens überkommt, darunter alſo auch das Geträncke begriffen; im engern Verſtande aber wird das letzte ausgeſchloſſen und unter der Speiſe dasjenige verſtanden, ſo nicht eben flüßig iſt. Nun iſt bekannt, daß nicht einem ieden alles, was man zu ſpeiſen pflegt, ohne Unterſcheid geſund ſey; dahero derjenige, welcher ſich vor Kranckheiten verwahren will, eine Unterſuchung anzuſtellen hat, wie nemlich ſein Magen beſchaffen, wie die Speiſe zugerichtet? und auch hiernächſt Acht zu haben auf die Menge der Speiſen, auf die Art, Weiſe und Ordnung ſolche zu ſich zu nehmen, und endlich auf die Uibung ſeines Leibes ſelbſt. Aus dieſen Umſtänden geſchiehet es eben täglich, daß wohl hundert und mehr Perſonen einerley Speiſe mit ungleicher Wirckung genieſſen, ja, offt zehen bis zwölff und mehr Perſonen empfinden nach einerley, und zu gleicher Zeit eingenommener Mahlzeit ein ieder vor ſich eine beſondere Diſpoſition des Leibes. Die Speiſen, nach denen Arten, davon ſie genommen ſind, laſſen ſich in folgende vier Claſſen abtheilen, denn ſie ſind entweder Erden-Gewächſe, oder von vierfüßigen Thieren, oder von Vögeln, oder ſie beſtehen in Fiſchen, das Geträncke iſt Wein und Bier. Einige davon ſind gut, ſafftig und wohlnährend, indem ſie nemlich ein gut Geblüt machen, dergleichen thun Brot, Eyer, Hüner, Kalbfleiſch und Wein ꝛc. andere ſind unſafftig, und wenig Nahrung gebend, indem unter ſchädliche Feuchtigkeiten in das Geblüt bringen, als Enten, Gänſe, Schweine, Stockfiſch ꝛc. noch andere ſind verdaulich, und werden leicht durch den gantzen Leib vertheilet, dergleichen iſt alles Hüner- und Kalb-Fleiſch, unverdaulich hergegen iſt das grobe Ochſen- und Hammel-Fleiſch, alle geräucherte und gedörrete Speiſen ꝛc. Endlich giebt auch noch ſolches Eſſen, das zwar weich und vollſafftig, aber dabey roh wie das Semmer-Obſt, welches im Magen leichte faulet und ihn verdirbt. Aber auch die ungeſundeſten Speiſen können einem nicht ſchädlich ſeyn, wenn nur ein überflüßiger und alltäglicher Gebrauch behutſam vermieden wird. Eben ſo haben auch die Speiſen nach ihrem Unterſcheid ihrer eigenen Natur eine ungleiche Wirckung in die Natur des Menſchen; alſo machen hitzige Speiſen die dicken Feuchtigkeiten dünne, zertheilen die zähen, vertreiben die Blähungen, vermehren aber auch in den choleriſchen Naturen die Galle; die kalten mäßigen zwar eines theils die Hitze des Magens und Geblütes, verurſachen aber dargegen Blähungen; durch die feucht-artigen werden die truckenen Theile befeuchtet, und der Leib laxiret; truckene Speiſen geben allezeit die beſte Nahrung, doch ſind ſie ſchwer zu verdauen, und laſſen gerne melancholiſche Feuchtigkeiten nach ſich. In Betrachtung des Geſchmacks verſtopffen die ſüſſen Speiſen leicht Leber und Miltz, ob ſie ſchon darbey nähren, die ſaltzigen widerſtehen der Fäulniß, iedoch zu viel genoſſen, verbrennen ſie das Geblüt, und erwecken ein Jucken in der Haut. Die bittern ſpülen ab und zertheilen die ſcharffen Säffte, eröffnen, was verſtopfft iſt, ſie mehren aber im Gegentheil auch die Galle, und erwecken ſcharffe Dünſte; die ſauern führen die groben Feuchtigkeiten von unterwärts ab, wenn ſie aber zugleich auf ſüß ſich ziehen, lindern ſie den Bauch, und wenn ſie ſich zur Herbe neigen, halten ſie an; die herben ſelbſt, wenn ſie vor andern Speiſen genoſſen werden, ſtopfen anfangs, zuletzt aber laxiren ſie durch ihr Drücken. Di[e] unterſchiedene Zurichtung derer Speiſen, wi[e] ſie nemlich geſotten, gebraten, geſtovet u. ſ. [f.] bereitet werden ſollen, ingleichen was ſonſt an noch darbey zu bemercken, iſt unter der Be[-]ſchreibung eines ieden Stückes ausführlich an[-]geführet worden.

Speiſe-Cammer und Speiſe-Gewöl[be] ſind zweyerley, wiewohl die Unbeqvemlichk[eit] der Häuſer offtermals eine kluge Haus-Mutt[er] nöthiget, aus beyden eines zu machen. In d[er] Speiſe Cammer, welche nebſt der Küche, u[nd] den gewöhnlichen Wohnzimmern, auf ein[er] Ebene, und wo möglich gleich an die Küche a[n-]gebauet ſeyn ſolle, wird der kleinere, in de[m] Speiſe-Gewölbe aber der gröſſere Vorra[th] aufbehalten. Zu ſolchem Ende ſiehet man [in] denen Speis-Cammern eine gewiſſe Anz[ahl] Schiebekaſten, oder, wie man ſie einiger Ort[en] nennt, Schubladen mit allerley Zugemüs v[on] Linſen, Erbſen, geſtampfften oder abgebälg[ten] Hirs zum Kochen, gantzen Hirs und Wicken [zur] Mäſtung der Tauben, Weitzen vor die Hün[er,] Heyde-Grütze, Haber-Grütze, grobe und kl[eine]

Gerſt

Gerſten-Graupen, Nürnberger-Gräupgen, oder Ulmer Gerſte, Gries, Reiß, Schwaden, ſchönen und Mittel-Mehl, allerley dürren und getreugten Obſt, als Aepffeln, Birn, Caſtanien, Pflaumen oder Zwetſchgen, Quitten ꝛc. wie auch mit Saltz angefüllet; ingleichen noch andere Schiebe-Kaſten zu denen Unſchlitt-Lichtern. Es gehören darein etliche zinnerne und höltzerne Büchſen zu dem geſtoſſenen Zucker und gemahlnen Gewürtze, als Ingber, Pfeffer, Nelcken, Cardamomen, Saffran, Muſcaten-Blüth, NB. dieſer letztern ſoll nicht viel, Muſcaten-Nüſſe und Zimmet aber gar nicht in Vorrath gerieben und geſtoſſen werden, wiewohl man ſie dennoch gantz in dergleichen Büchſen zur Hand zu ſtellen gewohnet iſt. Nächſt dieſen hat man auch in den Speiſe-Cammern zinnerne, oder in Ermangelung derſelben, erdene Butter-Tiegel, ſowohl zur friſchen Koch- als auch eingeſaltzenen Butter, wiewohl dieſe letztere in erdenen Geſchirren weit beſſer aufbehalten wird: So ſoll man auch von friſchem Schmaltz oder Schmeltz-Butter, und guten Baum-Oel allezeit etwas in der Speiſe-Cammer bey Händen haben, damit man nicht deshalben iedesmahl in das Speiſe-Gewölb oder in den Keller zu lauffen genöthiget ſeye. Und weil die Speiſe-Cammern gemeiniglich um und um mit Regalen verſehen, als pfleget man ſie mit allerley Gattungen, groß und kleinen, tieffen und flachen Porcellan-Schalen zu mancherley Gebrauch zu beſetzen, und die noch übrige leere Wand mit allerley Sorten von Körben zu behängen. Auf den Geſimſen ſtehet die Seiffe in viereckigte Stücken geſchnitten aufgeſtellet, damit ſie deſto beſſer trockne; wie auch etliche Schachteln voll gedörrter Maurachen oder Spitz- und Stock-Morgeln, Leedlingen oder Champignons, aufgetrockneten Spargel und Artiſchocken-Kernen, getreugten Hieſen oder Hahnebutten, Kirſchen oder Weichſeln, Brinellen, oder auf dergleichen Art zugerichteten geſchälten Pflaumen und Zwetſchgen, Heidelbeeren, Wachholder-Beeren und Lorbeer-Blättern, Kümmel, Fenchel, Beyfuß, Majoran, Salbey, Roßmarin, Schalotten ꝛc. dann und wann zu allerley Brühen und Soſſen zu gebrauchen: Die übrigen noch leeren Simſe werden mit Zucker-Hüten beſetzet. Uiber dieſes alles gehöret noch in eine Speiſe-Cammer ein gutes Schnitt-Meſſer, das Gewürtz und andere harte Materialien damit zu ſchneiden, eine Gewürtz-Mühle, groß und kleine Walcker- oder Treibe-Höltzer, Paſteten- und Raviolen-Rädlein, höltzerne Sprützen mit ihren dazu gehörigen Sternen, wie auch allerley Mödel und Formen zu unterſchiedlichem Backwerck; vor allen aber eine gute Waage und richtiges wohl abgerichtetes Gewichte. Das

Speiſe-Gewölb muß von allen dieſen ietztbeſchriebenen mit einem weit gröſſern Vorrath, und noch mit vielen andern Sachen dazu, verſehen ſeyn; und ſolchemnach eine fleiſſige Haus-Mutter ausrechnen, was ſie das Jahr über beyläuffig von dieſem und jenem zu verbrauchen nöthig habe, und ſodenn zu rechter Zeit, wenn es gut und wohlfeil, nicht aber annoch rar und theuer iſt, im Vorrath einkauffen laſſen. Was das Zugemüs betrifft, gehöret ſolches ſamt dem Mehl nicht in das Speiſe-Gewölbe, weil man gar ſelten ſo trockene Gewölber findet, darinnen ſie ſich nicht zuſammen patzen oder klümperigt werden, anlauffen, und ſodenn einen widrigen Geſchmack anziehen ſolten; ſondern an einen trockenen Ort in eine Cammer, oder aber in einen beſondern Verſchlag oben auf dem Boden, wohin man auch das Saltz, nebſt dem in groſſen mit Schlöſſern verwahrten Stübichen oder Schlag-Fäſſern, oder aber in verſperreten Käſten befindlichen getreugten Obſt ſetzen, und als einen guten und nützlichen Vorrath aufbehalten kan. Die Unſchlitt-Lichter ſoll man Centner-weis, ſonderlich, wo ein aus vielen Leuten beſtehendes Haushalten iſt, bey Handen haben, und ſowohl dicke und mittelmäßige, als dünne fein ſortiret, in dem Speiſe-Gewölbe in einem alten Schranck, oder vor denen Mäuſen wohl verwahrten Kaſten aufbehalten. Das Gewürtz gehöret in Schachteln oder Säcke, und muß man ſonderlich den Saffran in einer trockenen Rinds-Blaſe oder ledernen feſt verbundenen Säcklein, dieſen aber in einer bleyernen Büchſe, oder wohlſchlieſſenden Schachtel zugleich verwahren. Der Zucker gehöret nicht weniger in verſperrete Käſten oder Fäſſer, weil die Mäuſe ſelbigem ſehr nachſtellen, und die Zucker-Hüte ſo künſtlich auszuhöhlen wiſſen, daß das blaue Papier mit ſeinem Faden umbunden, unverrucket ſtehen bleibet, nicht anderſt, als ob der Zucker annoch unverſehret darinnen befindlich wäre. Das Baum-Oel wird in zinnernen weiten, und mit darzu gehörigen Deckeln verſehenen Ständern; das friſch ausgelaſſene Schmaltz am beſten in beſondern aus Eichen-Holtz gemachten, und mit Reiffen wohl-gebundenen Kübeln und Fäßlein aufbehalten. Der Butter-Vorrath hingegen, ſowohl der friſchen als geſaltzenen, gehöret beſſer in den Keller; wiewohl auch dieſen kein Fehler beyzumeſſen, ſo ſie mit in dem Speiſe-Gewölbe aufzubehalten gewohnet ſind. Eben dieſes verſtehet ſich auch von denen ſowohl in Saltz-Waſſer als Eßig eingemachten Gurken, Capern, Oliven, Kühnſchroten- oder Geniſter-Sprößlein, Spargel, Artiſchocken, Wegwarten, Stachel-Beeren, rothen Rüben ꝛc. Hieher gehören auch allerley in Zucker eingemachte Sachen und Säffte, welche in ſtarcken und weiten Zucker-Gläſern, oder aber in ſteinernen Tiegeln und Büchſen aufbehalten, und entweder nebſt denen vorbenannten in Eßig eingemachten Früchten, in einen darzu beſonders zugerichteten Schranck, oder aber in gewiſſe Regale ordentlich mit angeklebten Zetteln, was in ieder Büchſe oder

Gefäſſe enthalten ſey, aufgeſtellet werden, damit man nicht lange nach einem und dem andern zu ſuchen habe. Inſonderheit werden in dem Speiſe-Gewölbe aufgehoben allerley Fiſch-Waaren, als marinirte und eingemachte Fiſche, oder, nachdem es an der Zeit iſt, Bricken oder Neunaugen, Heringe, ſo friſcher, als geſaltzen und geräucherter Lachs, Picklinge, Plateiſſen oder Schollen und Halbfiſche, Stockfiſche, Laberdan ꝛc. Oben an der Höhe des Speiſe-Gewölbes findet man gemeiniglich groſſe eingemauerte eiſerne Haaken und Ringe, zu dem Ende, daß man an ſelbige höltzerne mit grober Leinwand überzogene Gehäuſe, um Käſe, Butter, friſches Fleiſch und andere dergleichen Sachen, vor den Mäuſen, Ratten und anderem Ungezieſer zu verwahren, aufhängen könne, oder auch runde weite um und um mit Haacken verſehene Fleiſch-Ringe, das gedörrte und aufgetreugte Fleiſch, Zungen, Schincken, Würſte ꝛc. daran zu hängen. Endlich gehöret auch ins Speiſe-Gewölbe eine beſondere Brot-Hänge, worauf man die vor die Haushaltung gebackene Brote zu legen pfleget.

Speiſe-Köthe oder Speiſe-Schranck, iſt ein von Holtz verfertigtes, mit vielen Fachen unterſchiedenes, und mit einer oder zwey Thüren verwahrtes Behältniß, worinnen allerley, inſonderheit aber die überbliebenen Eß-Waaren aufbehalten werden. Die Thüren daran werden insgemein mit runden durchlöcherten Blechen verſehen, damit die Lufft durchziehen kan.

Speiſe-Kümmel, ſiehe Kümmel.

Speiſe-Schranck, ſuche Speiſe-Köthe.

Spelt oder Speltz, ſiehe Dinckel.

Sperber, iſt ein Raub-Vogel, welcher zwar kleiner als der Habicht, aber demſelben mit Horſten, Abſtreichen und Wegziehen in allem gleich kommt. Den Nahmen Sperber führet eigentlich das Weiblein, denn das Männlein, ſo etwas kleiner, heiſſet man Sprintz. Die beſten ſind, ſo ſich in den hohen Gebirgen aufhalten. Sie ſind braun auf dem Rücken, und haben auf der Bruſt ſchwärtzliche Flecke, wie die Krammets-Vögel; einen kleinen runden Kopff, einen kurzen, dicken, dunckeln und ziemlich krummen Schnabel, mit einem weiß-grünlichten Kreis umgebene Aug-Aepffel, einen länglichten und ſtarcken Hals, lange und ſpitzige Flügel, gelbe Fänge mit ſcharffen und ſpitzigen Klauen. Die Schultern der Flügel ſind groß und breit, und die Schwing-Federn ſowohl, als der Schweiff ſtarck und ſchwartz. Sie ſind ſehr muthig, niſten gerne auf Tannen, und legen drey Eyer. So lange das Weiblein brütet, bringet ihr das Männlein den Raub zu. Ein guter Sperber ſoll ſeyn im Fluge ſchnell, im Fangen geſchicklich, im Wiederkehren willig, der ſich gerne häubeln, auffſetzen, abnehmen und äſen laſſe. Sie werden abgetragen, aber nur auf Feld-Hüner, Wachteln, und kleinere Vögel gebrauchet. Sie ſind von gutem Gedächtniß, und ſo ihnen Verdruß geſchiehet, ſetzen ſie allen Gehorſam auf die Seite, und wollen vielmehr mit Liebe, als Furcht gehalten ſeyn. Ihrer beſondern Tugenden halben ſollen ſie das Privilegium haben, daß, wo unter vielen Falcken ein Sperber mit zu Marckte getragen wird, die andern alle mit ihm Zoll-frey durchgehen. Sperber-Koth gepülvert eingenommen, ſoll die Geburt und Nachgeburt treiben.

Sperber- Sperbeer- oder Sper-Birnbaum, ſiehe Speyerlings-Baum.

Sper-Birn, Sper-Beere, ſuche Speyerling.

Spergel, iſt ein Gewächſe, welches dünne runde knotigte Stengel hat, etwa einer Spannen hoch, bey iedem Knoten wachſen ſehr dünne ſchmale Blätlein rund herum. Auf den Spitzen der Stengel bringet es kleine weißlichte Blüthen, darauf kleine Bläslein, voll kleines ſchwartzen Saamens folgen.

Sperling, Spatz, iſt ein kleiner Vogel, deſſen es viererley Arten giebet, nemlich Haus-Sperlinge, Feld-Sperlinge, wilde Sperlinge und Rohr-Sperlinge. Der Haus-Sperling iſt ein verachteter und verhaßter, aber auch in Wahrheit ſehr ſchädlicher Vogel, welcher ſich um die Häuſer und Scheuren aufzuhalten pfleget, und mit ſeinem verdrüßlichen Diebs-Geſchrey manchem Bauren beſchwerlich fället. Obwohl dieſer Vogel iederman vor den Augen herum flieget, und alſo dem Anſehen nach bekannt genug iſt, ſo wird es doch verhoffentlich nicht unangenehm ſeyn, denſelben allhier ſeiner Geſtalt und Farbe nach, wie bey andern Vögeln auch geſchehen, etwas genauer zu beſchreiben. Der Kopff oben auf, und der gantze Rücken, wie auch der Schwantz, ſind braun, am Rücken finden ſich etwas ſchwärtzliche Federn mit untermenget, dergleichen am Kopff und Schwantz nicht zu ſpüren ſind. Der Hahn oder das Männlein bekommt nach der Maus Caſtanien-braune Federn, ſonderlich an denen Achſeln und zu beyden Seiten des Kopffs, quer über die Flügel her hat der Hahn kleine Schnee-weiſſe Federlein, mit erſt erwehnter Caſtanien-brauner Farbe vermiſchet. An denen Schläfen oben auf wird der Kopff im Frühling Aſchen-grau oder etwas blaulicht, und die Backen unter den Augen ſind das gantze Jahr hindurch weiß; der Schnabel wird Kohl-ſchwartz; die Kehle und ein guter Theil von der Bruſt iſt mit ſchwartzen weiß eingefaſſeten Federn eingenommen, nach welchen bis hinunter am Schwantz eine weißlichte Farbe folget, welche iedoch nicht ſchön weiß, ſondern gantz beſchmutzet ausſiehet. In dem Herbſt leget er den ſchwartzen Schnabel und andere Zierde wieder ab, behält aber doch die ſchwartze Kehle, und etwas Schwartzes an der Bruſt, nur daß ſich ſolches Schwartze nicht ſo weit ausbreitet, als im Sommer. Die Sicke oder das Weiblein iſt in allem dunckler, und an der Kehle wie am gantzen Unter-Leibe weiß, aber

gantz

gantz abfärbig, gleich als ob es ſich beſchmutzt hätte. Der weiß-bräunlichte Schnabel, welchen Männlein und Weiblein im Winter gemein haben, wird zwar im Frühling bey dem Weiblein ebenfalls bräunlicht und einfärbig, doch iſt er nicht ſchwartz, ſondern dunckelbraun. Die übrige Geſtalt betreffend, iſt die Gröſſe iederman bekannt, und daß es ein Vogel, der nicht übel geſtaltet iſt, ob man gleich wegen des Schadens, den er am Getraide thut, ihn aus Haß zu verachten pfleget. Der Kopff iſt ziemlich groß, doch zu ſeinem Leibe nicht unproportionirt; die Füſſe an Farbe allezeit bräunlich, ſind weder lang noch kurtz, und der Schnabel iſt hinten zwar dick, gehet aber vornen etwas ablänglicht zuſammen, wie eines Finckens Schnabel. Er iſt ein geiler und fruchtbarer Vogel, indem, da andere Vögel zwey- höchſtens dreymahl hecken, er hingegen viermahl brütet, und ſeine erſte Zucht mitten im Monat May, mit fünff bis ſechs, die andere im Junio, mit vier oder fünff, die dritte im Julio, mit drey oder vier, und die vierte um Bartholomäi mit zwey oder dreyen weiſet, wiewohl die meiſten Paar im Julio beſchlieſſen. Es wird dieſer Vogel von vielen dieſer Sache unverſtändigen mit Unwahrheit beſchuldiget, als ob er angebohrner Weiſe die böſe Kranckheit oder fallende Sucht habe, und dahero auch nicht länger als ein Jahr lebe; zum Beweis wird angegeben, die alten Sperlinge hätten Kohl-ſchwartze Schnäbel, wenn aber der Herbſt komme, ſo ſehe man keinen ſolchen mehr, welches ein Zeichen ſey, daß ſie nicht länger als von einem Sommer bis zu Ende des zweyten Sommers ihr Leben erſtrecken können: Gleich als ob die Fincken ihre ſchönen blauen Schnäbel, die Häuflinge ihre rothen Köpffe, und die Emmerlinge ihre gelben Köpffe nicht auch mit der Winter-Farbe bekleideten, und dennoch leben bleiben? Daß ſie aber in keinem Bauer oder Käfig, noch auch in der Stube, wenn man ſie gleich herum lauffen läſſet, nicht wohl ein Jahr dauren, das iſt wahr: Und weil die Junge, ſo entweder vom Neſt genommen, oder ehe ſie vermauſet, gefangen worden, die Gefangenſchafft am allerwenigſten ausdauren können; ſo entſtehet daher, weil man es füglich nicht probiren kan, die falſche Meynung, daß ſie nichts lernen. Hingegen befindet man das Gegentheil, wenn man ein junges Sperling-Männlein mit gedrucktem Hanff, und in Milch geweichter Semmel ſpeiſet, und ihn zu einem andern ſingenden Vogel hänget, oder in einer Stube dabey fliegen läſſet, denn da wird er faſt iedes Vogels Geſchrey, oder gar Geſang mit Verwunderung deren, die ihn für gantz untüchtig achten, bald nachmachen. Er niſtet in allen Winckeln und Löchern, unter den Dächern oder in hohlen Bäumen, ſtürmt auch wohl ein Schwalben-Neſt, und leget ſich darein. Er verſammlet ſich in Hauffen, locket ſehr begierig, und folget der Lock gerne, ätzet aus dem Schnabel, badet im Waſſer und Sand, und ſtreichet im Herbſt und Frühling, wie andere Vögel, und iſt dahero lächerlich, wenn man durch häuffiges Hinwegfangen im Winter die Sperlinge aus einem Dorffe auszurotten vermeynet, da man den Vortheil, bey Reiffung des Getraides, weniger Weitzen- und Gerſten-Diebe zu haben, durch nichts leichter erlangen kan, als wenn man ſie zur Brut-Zeit, wenn die erſten Junge bald abfliegen wollen, fleißig wegſchieſſet, welches zu ſelbiger Zeit gar leicht iſt, aber auch länger nicht hilfft, als denſelbigen Sommer durch, bis im October. Es iſt ſonſt ein liſtiger Vogel, der nicht wohl zu betriegen, dahero hat man auch verſchiedene Inventiones erdacht, deſſelben ſowohl auf dem Feld, als in Höfen und vor den Scheunen habhafft zu werden. Der luſtigſte Fang auf dem Felde kan nach Michaelis angeſtellet werden, da die jungen Sperlinge im Strich gehen, und offt zu etlichen tauſenden in nahe bey Städten gelegenen Feldern meiſtens an denen Fuhr-Straſſen einfallen. Wenn ſie daſelbſt aufgejaget werden, ſetzen ſie ſich auf die nächſt gelegene Stauden, welche man denn nur mit zwey- bis dreyhundert guten Leim-Spindeln belegen darff, und die Sperlinge auf dem Felde gegen ſolche Stauden zu, auftreiben, ſo kan man deren etliche hundert nicht ohne Beluſtigung auf einmahl erhaſchen, denn wenn ſie an die Staude fallen, und ſo viel auf einmahl hängen bleiben, machen ſie ein groſſes Geſchrey, und beiſſen ſich an einander klebend erbärmlich herum. Ein anderer luſtiger Fang iſt dieſer: Man machet einen durchſichtigen Korb von feinem Reiſig oder Binſen, oben mit einer nicht gar weiten Oeffnung, ſetzet darauf einen kleinen Korb, in Geſtalt eines Trichters oder Reuſſen. In den untern Korb leget man ein Neſt voll junger Sperlinge, und ſtellet ihn alſo auf den Hof, da kommen die Alten Hauffen-weiſe zugeflogen, kriechen oben zu der Oeffnung hinein, können aber nicht wieder heraus. Oder man machet Tab. XV fig. 2 eine rund-erhabene Hurde, in Geſtalt eines Coffer-Deckels, fünff Ellen lang und drey Ellen breit, deren lange und Quer-Bäume ſechs Zoll breit, und vier Zoll ſtarck ſind, in dieſe werden zehen ſtarcke Bügel von fichtenen Aeſten, oder, wo dieſe nicht zu haben, von Saalweiden- oder häſeln Holtz eingebohret und verkeilet. Die Bügel müſſen alle einer Höhe ſeyn, bis auf die beyden äuſſerſten, welche etwas niedriger ſeyn dürffen. Dieſe Bügel werden mit langen und geſchwancken, Krebs-weidenen oder häſelnen Ruthen ausgezäunet, welches auch an denen beyden Seiten aufs genaueſte geſchiehet, bey A aber wird an der einen Seite ein Loch gelaſſen, zu welchem man die gefangenen Vögel heraus jaget. Die alſo zubereitete Hurde ſtellet man nicht weit von denen Scheunen im Garten, wo ſie ungehindert ſtehen kan, am beſten auf. Hinten ſchläget man ein paar ſtarcke Pfähle, wie kurtze Zaunſtecken, an die Hurde, damit ſie im Aufheben nicht wancke noch weiche. Das mit A bezeichnete Loch verſtopffet man

 feſt

feſt mit einem Stroh-Wiſche; hebt ſodenn die Hurde empor, ſtemmet einen ziemlich dicken und fünff Viertel Ellen langen Stecken bey B unter dem Vorder-Baum, und ſetzet den unterſten Theil dieſes Stell-Holtzes auf ein Bretlein bey C, denn wo das Stell-Holtz auf der bloſſen Erde ſtünde, würde es die groſſe Laſt der Hurden tieff in die Erde drücken. Am unterſten Ende des Stell-Holtzes iſt eine ſchwancke Stange D mit einem Stricklein angebunden, an dieſelbige bindet man noch eine, auch wohl zwo Stangen, nachdem nemlich die Hurde nahe oder weit vom Gebäude ſtehet. Mit dieſen Stangen rücket man an ſtat der Leinen; und ſind die dünnen geſchwancken, bevoraus büchene Stenglein viel beſſer hierzu als ein Seil, denn die Vögel fürchten ſich nicht dafür, ſo verfaulen auch die Stangen nicht, und werden nicht ſo leicht geſtohlen wie die Leinen. Unter der Hurde räumet man den Schnee weg, ſtreuet Heckerling darunter, und leget hinten etwan den vierten Theil von einer Haber-Garbe hinein, läſſet denn die Vögel etliche Tage ungehindert wohl darunter gewohnen, daß ſie nicht mehr Scheu tragen, darunter zu gehen. Mercket man nun, daß eine gute Compagnie beyſammen, ſo rücket man geſchwinde, daß die Hurde über den Naſch-Vögeln zufället, nimmt darauf ein Stücke enggeſtricktes Vogel-Netze, paſſet ſolches vor das Loch der Hurde, da der Stroh-Wiſch vorſtecket, ziehet denſelben entweder unter dem Netze heraus, oder ſtöſſet ihn, wo dieſes nicht angehet, in die Hurde hinein, und läſſet jemand an der andern Seite an der Hurde klopffen, ſo fliegen die Vögel aus der Hurden durch das Loch in das Netze, und können alsdenn nach Gefallen gewürget werden. Im Frühling, wenn die Vögel wieder ſtreichen, und groſſer Schnee darauf einfället, fänget man Lerchen, Fincken ꝛc. ſowohl als Sperlinge und Emmerlinge damit. Etliche todte Sperlinge an eine lange Stange gehänget, und dieſelbe in einen Kirſch-Baum an Gipffel gebunden, halten die lebendigen Sperlinge von denen Kirſchen ab. Das Sperlings-Fleiſch iſt nicht unangenehm, daher ſie bey den Alten, und noch heut zu Tage nicht nur gegeſſen, ſondern auch von einigen vor ein Lecker-Bißlein gehalten werden: Wiewohl ſie andere, als ungeſund verachten, weil ſie unverdaulich und zur Geilheit reitzen ſollen, dergleichen auch dem Hirn und den Eyern zugeſchrieben wird. Das Waſſer, worinn Sperlings-Miſt geweicht, ſoll die Finnen von dem Geſichte wegnehmen, und weiſſe Hände machen. Der Feld-Sperling iſt am Kopffe Caffee-braun, und hat um den Hals ein ſchwartzes Ringlein, unter den Augen an denen Backen iſt er weiß, hat aber doch in dem Weiſſen ſchwartze Pünctlein; den Rücken hinunter hat er Federn, wie der Haus-Sperling, nur etwas lichter, und alſo iſt auch der Schwantz etwas heller und licht-brauner; an der Kehle iſt er ſchwartz, dieſe Schwärtze aber reichet nicht an die Bruſt hinunter, wie bey dem Haus-Sperling, ſondern es fangen unter der Kehle ſo bald dunckel-weiſſe Federn an, denen weiter unten hell-weiſſe folgen; der Schnabel iſt das gantze Jahr hindurch ſchwartz, doch im Sommer noch mehr als im Winter, und hat zu beyden Seiten hinten, wo er am dickſten iſt, etwas gelbes. Die Gröſſe eines Feld-Sperlings gleichet einem Hänfling, nur daß der Sperling an der Bruſt etwas dicker ausſiehet; der Schnabel iſt faſt gebildet wie der Schnabel eines Canarien-Vogels, doch mag er ein klein wenig länglichter ſeyn. Zwiſchen Männlein und Weiblein iſt faſt kein Unterſchied zu ſehen, es ſey denn, daß man ſie neben einander halte, ſo findet ſich, daß das Weiblein an dem Kopff um ein merckliches dunckel-färbiger ausſiehet. Seine Nahrung beſtehet in Körnern, ſeine Brut aber verrichtet er in hohlen Weiden und andern Bäumen, wo er mehrentheils fünff Junge ausbringet. Der Haus-Sperling iſt faſt alle Monate hindurch, obſchon auch öffters auf andere Weiſe, ſehr leicht mit Leim-Spindeln zu fangen, wenn man ihm abſiehet, wo er entweder in einer Stadt auf einem Baum oder Garten hecke, oder in Dörfern auf dergleichen Stauden mit Hauffen anfället; bey dem Feld-Sperling aber gehet dieſes nicht ſo leicht an, denn die meiſte Jahres-Zeit nehmen ſie gar weite Refieren ein, und ſind nicht alle Tage an einem Orte anzutreffen; doch kommen ſie meiſtens zu Abends an ihren gewohnten Auffſitz, entweder in eine ſehr niedrige Staude, oder in einen alten Weiden-Baum, woſelbſt ſie, ehe es gar Nacht wird, mit Leim-Ruthen, oder zu Nachts mit der bloſſen Hand, am beſten aber mit einem Garn oder groſſen Fiſch-Hamen zu fangen ſind. Im April ſind ſie in denen hohlen Bäumen, worinnen ſie brüten, leicht zu fangen, wenn man das Loch, da ſie hin und wieder kriechen, zur Zeit, wenn ſie darinnen ſind, zuſtopfft, bis man ſie in ein Vogel-Haus, oder in ein Gärnlein, ſo man vorhält, kan heraus lauffen laſſen. Im May bekommt man ihre Junge, welche man anfänglich mit Semmel in Waſſer geweicht, und wieder ausgedruckt, und hernach mit allerley Körnern, als Hanff, Hirſen, Haber ꝛc. aufbringen kan: Denn der Feld-Sperling iſt weit dauerhaffter, als der Haus-Sperling, und bringet ſein Leben auf mehrere Jahre hinaus, als dieſer. Im Auguſto ſammlen ſich die Junge ſchon bey Schaaren, und hat man nur an denen Orten, wo ſie in die Felder niederfallen, an die nächſt-gelegene Stauden Leim-Spindeln zu ſtecken, oder aber, wenn man erſtlich eine Lock bekommt, an Orten, wo es viel giebt, einen Herd zu ſchlagen, ſo kan man vielmahls auf einen Zug viel hundert fangen. Wenn es einen rechten Schnee wirfft, ſind ſie in Scheunen und ſonſten, zugleich mit denen Emmerlingen, iedoch viel leichter als dieſe zu betriegen. Der Rohr-Sperling, oder wie er ſonſten auch Moos-Emmerling genen-

net wird, iſt oben bereits unter dieſer letzten Benennung beſchrieben. Im übrigen iſt der Sperling dem Land-Wirt auf denen Feldern, in denen Gärten, in denen Scheunen und auf denen Böden, ja ſo gar auf den Tauben-Schlägen ein ſehr ſchädlicher Vogel, ſonderlich bey ſeiner groſſen Menge und bey ſeiner Fruchtbarkeit. Man kan erweiſen, daß ieder Sperling des Jahrs nach heutigem Preis der Früchte wenigſtens 4 Rthlr. koſtet. Peter Kretſchmar in ſeinen œconomiſchen Vorſchlägen, die 1744 zu Leipzig in der Großiſchen Handlung mit einer Vorrede des Hofrath D. Zinckens von Projecten und Projectenmachern ediret ſind, hat ſolches ausgerechnet und gezeiget, daß in einem Lande von 100 Städten und 4000 Dörffern jährlich die Sperlinge 4 Millionen und 400000 Reichs-Thaler koſten, wenn man auf iede Stadt nur 1000 Sperlinge, und iedes Dorff 500 Sperlinge jährlich rechnet. Daher man von Seiten der Policey, ſonderlich in denen Gegenden, wo der Feld- und Garten-Bau das Haupt-Werck ausmachet, genöthiget iſt, allerhand Anſtalten zur Ausrottung dieſes ſchädlichen und wenig oder nichts nützenden Vogels zu machen. An vielen Orten muß daher der Wirt auf die Köpffe ſeines Hauſes jährlich eine gewiſſe Anzahl Sperlings-Köpfe ins Amt oder Gerichte liefern, was ihm aber fehlet, mit einem gewiſſen Gelde bezahlen. Obgedachter Kretſchmar aber hält dafür, daß dieſe Anſtalt beſſer eingerichtet werden könne, wenn eine gewiſſe Zeit, ſonderlich in einem Winter-Monate als ein allgemeiner Schlacht-Tag angeſtellet, ieder lebendiger Menſch aber gehalten würde, einen Sperling bey dem Dorff-Richter zu liefern, oder in Entſtehung deſſen das Geld dafür, ſo ſonſt der Obrigkeit entrichtet würde, in eine gemeine Caſſe zu bezahlen, worein auch nachhero, wenn nach dieſem Schlacht-Tage in eines Hauſe ein Sperlings-Neſt gefunden würde, für iedes Neſt vier Groſchen Strafe, davon der Angeber 1 Groſchen bekommen müſſe, ſitzen ſolte, die übrige Zeit des Jahres aber vielmehr frey bliebe, und alsdenn aus dieſer Caſſe ieder Sperling, den ein Einwohner liefert, mit 6 Pfennigen bezahlet würde. Er hat auch auf die Einwürffe daſelbſt geantwortet.

Sperr-Kette, ſiehe Hemm-Kette.

Sperr-Leiſte, iſt eine Zugehör des Rüſt-Wagens, wodurch die beyden Wagen-Leitern in gleicher Weite von einander gehalten werden. Die eiſernen Rincken, ſo an beyden Seiten derſelben ſind, heiſſet man Scheeren. Siehe Wagen.

Speyerling, Speierling, Sperbeer, Sperbirn, Spor-Apffel, Eſcheritze, iſt die Frucht des Sperbeer- oder Speyerling-Baums, welche faſt den Meſpeln gleichet, und die Geſtalt einer kleinen Birne hat. Sie iſt hart, herb und zuſammenziehend, weil ſie noch grün und unzeitig, aber weich, ſüß und gut zu eſſen, wenn ſie reiff iſt. Man darff ſie auf dem Baume nicht zur Zeitigung gelangen laſſen, eben wie die Meſpeln, indem ſie ſich nicht lange halten, ſondern, wenn ſie einmal anfangen weich zu werden, ſchleunig faulen und verderben, wo ſie nicht gleich nach einander weggegeſſen werden. Man nimmt ſie alſo bey Zeiten ab, und leget ſie aufs Stroh, ſo werden ſie mit der Zeit reiff und eßbar. Sie ſtillen das Blut und allerley Bauch- und Blut-Flüſſe, auch das Brechen, und benehmen die Unluſt zum Eſſen. Man muß ſie mäßig genieſſen, denn ſo man ihrer zu viel zu ſich nimmt, beſchweren ſie den Magen, und machen Schleim; man ſoll ſie auch nach, und nicht vor dem Eſſen genieſſen, wie die Birn, Meſpeln ꝛc. wer aber den Durchbruch damit curiren will, muß ſie vor dem Eſſen gebrauchen.

Speyerlings-Baum, Sperbeer-, Sperbirn-, auch Spor-Apffel-Baum, ingleichen Eſcheritzen-Baum genannt, iſt ein Baum, welcher in der Schweitz und denen angrentzenden Landen wild wächſet, bey uns aber in Gärten gezielet wird. Er wächſt hoch, und breitet ſich in viele Aeſte aus. Die Rinde iſt rauh und bleich, das Holtz aber röthlich und ſehr hart und feſte. Seine Blätter gleichen dem Eſchen-Baum-Laub, daher er auch den Nahmen Eſcheritzen-Baum erhalten; ſie ſind länglich ſchmal, am Rande zerkerbt, rauh, oben grün und unten weißlicht. Seine Blüthen ſind klein, weiß, aus fünff Roſen-förmig zuſammen geſetzten Blätlein beſtehend, deren viele an einem Zweig beyſammen ſitzen; auf dieſelbe folget die nechſt vorher beſchriebene Frucht. Dieſer Baum liebt feuchte und kühle Orte, wenn er aber einen Stand und Wartung bekömmt, wie man den Aepffel-Bäumen giebt, trägt er ſo viel beſſer. Er wird am beſten durch Einlegung der Kerne im Hornung und Mertz fortgepflantzet. Seine Blätter dienen wider die Mund-Fäule; das Holtz, wenn deſſen Stücke hin und wieder in die Korn-Hauffen auf dem Boden geſtecket werden, ſoll das Korn vor den Würmern bewahren. Eine Gattung von dem Speyerlings- oder Eſcheritzen-Baum iſt auch der Arlsbeer-Baum, ingleichen der Ebereſchen- oder Vogelbeer-Baum, wovon an behörigen Orten.

Spicanard oder Spick, ſuche Lavendel.

Spick-Bret, iſt ein rundes und dünnes Bret, worauf allerhand Fleiſch, Wildpret und Geflügel in den Küchen geſpicket werden.

Spick-Nadel, iſt eine ſtählerne lange zugeſpitzte Nadel, obenher hohl und offen, auch etliche mal aufgeſpalten, worein der klein und länglich geſchnittene Speck geſtecket, und durch das Wildpret oder ander Fleiſch eintzeln und Stück-weiſe gezogen wird. Dieſe nur gedachte Arbeit ſelbſt wird das Spicken genennet.

Spiegel, iſt eine aus Glas, Metall, Stein, Holtz und dergleichen Materie dergeſtalt hell-polirtete und zugerichtete Fläche, darinnen ſich alles dasjenige, was davor geſtellet wird, gantz deutlich abbildet, oder welche zum Auffangen der Sonnen-Strahlen und Entzündung der Cörper gebrauchet wird. Sie werden nach unterſchiedenen Geſetzen der Sehe-Kunſt zubereitet, ſo, daß ſie nach ihrer mannigfaltigen Art auch ihren

ren vielfältigen Nutzen haben. Man theilet ſie ein in **Platt-Erhabene** und **Hohl-Spiegel**, it. Sehe- oder **Brenn-Spiegel**, darunter eine iede Gattung ihre beſondere Eigenſchafft hat, wie hiervon das **Mathematiſche** Lexicon Nachricht geben kan. Diejenigen, derer wir hier in etwas gedencken, ſind die platten ordinären Spiegel, welche meiſt aus Glas, oder Cryſtall oder auch aus hellgeſchliffenem Stahl beſtehen, und zum Beſpiegeln in der Wirtſchafft, ja auch wohl zur Auszierung der Zimmer gebrauchet werden. Der gläſernen, als der gebräuchlichſten ihre Zubereitung beſtehet darinnen: Wenn die Spiegel-Platten nach groſſer, mittlerer und kleiner Forme auf den Glas-Hütten dergeſtalt zubereitet, indem gleich anfänglich Kugeln von verſchiedener Gröſſe, die nemlich die Spiegel ausmachen ſoll, geblaſen, die aber auch hinwiederum mit einer Scheere zerſchnitten, und daraus ein viereckigt Blatt bereitet worden, legt man dieſes auf eine eiſerne Schauffel, ſetzt es wieder in den Ofen, läſſet ſie auch ſo lange darinnen, bis ſie auf der gemeldeten Schauffel anfangen zu flieſſen, thut ſie alsdenn heraus, und ſetzt ſie in den Kühl-Ofen, bedeckt ſie darinnen mit Aſche, legt ferner die Tafeln oder Blätter über einander, iedoch iederzeit Aſchen darzwiſchen, bis es genug, inzwiſchen erhält man ſie bey ſchlechtem Feuer in mittelmäßiger Wärme, bis ſie allgemach erkalten, nimmt ſie alsdenn heraus, da ſie denn die Spiegelmacher erſt viereckigt ſchneiden, ſelbige mit einer Seite auf einen hierzu dienlichen Stein kleben, auf der anderen Seite aber reiben ſie ſolche auf gantz ebenen glatten eiſernen Tafeln, mit ſonderlich klarem Sand, ſo lang und viel, bis ſie gantz reine und hell werden, hierauf poliren ſie ſelbige mit Zinn-Aſche auf einen Filtz. Endlich legen ſie auf einen flachen und glatten Stein einen Bogen Papier, und über denſelben ein dünnes zinnernes Blat nach der Gröſſe des Spiegels, über dieſes tragen ſie ſo lang und viel Queckſilber darauf, bis es überall bedeckt iſt, endlich legen ſie auf das Zinn-Blatt, mit dem Queckſilber überſtrichen, die Glas-Tafel, wenn ſie denn alſo eine Zeit darüber gelegen, drucken ſie die Tafel etwas ſehr weniges auf den Stein, und ziehen das unter gelegte Papier allmählig hervor, ſo bleibet vermittelſt des Queckſilbers das Zinn an der Glas-Tafel ſitzen, und das Spiegel-Glas iſt bis zur Einfaſſung fertig. Ohne dergleichen groſſe anſehnliche Spiegel, derer man immer zwey in einem Putz-Zimmer aufſtellet, werden verſchiedene kleinere gemacht, auch die man auf den Tiſch oder auf einem beſonderen Geſtelle vor ſich ſtellen kan, und Aufſetze-Spiegel nennet; oder ſie ſind ſo klein und mit einem Futteral verſehen, daß man ſelbige gar bey ſich in den Schub-Sack führen kan, welche daher auch **Taſchen-Spiegel** heiſſen. Die von der gröſten Art werden anietzo ſo wohl in unſeren Sächſiſchen, als auch in den benachbarten Königlichen Brandenburgiſchen Glas- und Spiegel-Hütten eben ſo fein gemacht, als man ſelbige vorhero mit ungemeinen Koſten aus ...dig bekommen müſſen. Die übrigen Sorten werden häufig in Nürnberg zugerichtet, und dem Dutzend nach wieder zu uns gebracht. Sonderlich verfertiget man auch eine andere Art Spiegel von gemeinem Glas, die eben nicht mit Queckſilber, ſondern einer andern Materie belegt, und bey groſſer Quantität im geringen Preis zu kauffe iſt. We[r] gute Spiegel einzukauffen gedencket, muß zuvörderſt auf die Reinigkeit des Glaſes ſehen, ob es ohne Körner, Blaſen, Ritze, ingleichen ob es ſchöne weiß oder gelblicht, oder gar wolkicht, vornemlich aber hat man acht zu geben ob die Fläche gehörig poliret, und dahero di[e] Geſtalt in natürlicher Gröſſe, wie ſie an ſich ſelbſt iſt, vorſtellet.

Spiegel-Garn oder **Spiegel-Netze**, iſt ei[-]ne Art von Jagd-Netzen, ſo eigentlich nich[t] zum Fangen, ſondern nur zum Abhalten gebraucht wird. Die Maſchen oder Schmaſſen ſind ſo groß, als an den Sau-Netzen; die Leinen ſind in der Stärcke, als die hohen Tücher-Leinen. Bey ieder Furckel muß eine Wind-Leine ſeyn. Ein ſolches Netz ſtellet ſo lang und ſo hoch als ein Tuch, und hat man derſelben bey theils Herrſchafften ſechs oder acht Stücke, welche bey fünff bis ſechs Schuh weit von denen Tüchern, ſo weit der Lauff der Schweins-Hatz gehet, geſtellet, und die Furkeln dieſer Netze mit denen Furckeln der Tücher, vermittelſt der Wind-Leinen, ſo nich[t] länger als vier Ellen lang ſeyn dürffen, feſt zuſammen gebunden, ſolchergeſtalt, daß wenn ein gantzer Rudel wilder Schweine in Hetzen angelauffen kommen, und durchbre[-]chen wollen, die dahinter poſtirte Bauren mi[t] Prügeln und Gabeln dieſelben zurück treibe[n] können. Es müſſen aber dieſe Spiegel-Gar[n] ſehr ſteiff angezogen werden, damit man ſic[h] im Fall der Noth an denenſelbigen in di[e] Höhe ſchwingen kan, um dem erhitzten An[-]lauff der hauenden Schweine zu entgehen.

Spiegel-Karpffen, ſiehe **Karpffen**.

Spiegel-Kuchen, werden von einigen d[ie] in Butter geſchlagene Eyer genennet, da ma[n] nemlich in einer Schüſſel Butter ſchmelz[en] läſſet, die aufgeſchlagenen Eyer dahine[in] fallen läſſet, auf ieden Dotter etliche K[ör-]ner Saltz ſtreuet, und Muſcaten drüber r[ei-]bet, auch einige Tropffen Weinbeer-Sa[fft] daran gieſſet. Andere ſchlagen die Eyer a[uf] auf ſiedend Waſſer, nehmen ſie alsdenn m[it] dem Schaum-Löffel heraus, ſetzen ſie in ei[ne] Schüſſel, machen, wie nur erwehnet, ei[ne] Butter-Brüh daran, entweder mit gep[...] gelten Zwiebeln, oder mit Senff, der n[...] Wein-Eßig abgerieben worden. Die Me[di-]ci halten dieſe Art zuzurichten vor die be[ſte] und noch am geſündeſten, wenn gar keine Br[...] darzu kommt.

Spiegel-Schimmel, heiſſet ein Pferd w[...] ſer Haare, mit ſchwartz alſo untermenget, [...] ſie gleich wie Spiegel anzuſehen. Sie n[...] den vor eine gute Art und löblicher Natur [...] halten, dienen zum reiten und vor Caroſſ[...]

Nur weil sie, so offt sie haaren, die Farbe
verändern, und theils lichter, theils dunck-
ler werden, bleiben sie nicht gleich, so, wie
sie zusammen gebracht worden, und verun-
zieren den Zug. Wenn ein Spiegel-Schim-
mel weiß zu werden beginnet, soll man ihm
zu der Zeit, da die Pferde sich zu haaren
pflegen, die zarten erst ausschlagende Blät-
ter von Eichen-Laub, unter dem Haber ver-
mengt, zu fressen geben, so werden die Spie-
gel schwärtzlich.

Spiel-Faß, siehe Spül-Faß.

Spieligt, s. Spüligt.

Spieligt-Gelte, s. Spüligt.

Spiel-Napf, siehe Spül-Napf.

Spiel-Ochse, siehe Brummer.

Spiel-Teller, suche Teller.

Spiel-Tisch, siehe Tisch.

Spiering, s. Spiring.

Spieß-Hahn, heisset ein Hahn, welcher
weder krähet, noch zum Kappen und zur Zucht
dienet. Sie werden am besten auf die Mast
gestellet und abgeschlachtet.

Spieß-Hirsch oder Spiesser, wird ein jun-
ger Hirsch genennet, der sein erstes Gehörne
noch träget, oder nur zween Spiesse aufgesetzet
hat, ohne andere Enden. siehe Hirsch.

Spieß-Kuchen, ist eine Art eines treflichen
mürben Butter-Gebackens, welches man auf
nachgesetzte Art zuzubereiten pfleget: Man
nimmt ein Maaß guten Rahm, und lässet dar-
ein etwas frische Butter zergehen, und nach-
dem man bis 12 Eyer ins besondere in einen
Topff geschlagen, und wohl unter einander ge-
quirlt, giesset man dieses beydes zusammen,
und rühret es unter einander. Mit diesem
machet man schönes weisses Mehl an, so, daß
es ein wenig dicke werde. Hierauf lässet man
Schmaltz in einer Pfanne heiß werden, setzt ei-
ne Brat-Pfanne unter, und betropffet den
Spieß fein wohl damit; endlich nimmt man
vier Löffel voll Teigs, giesset es über den
Spieß, was herab fället in die Brat-Pfanne,
giesset man immer wiederum auf, und stellet
den Spieß fein von ferne zum Feuer, bis der
Teig dreymal herum gegossen; nach dem an-
dern Guß streuet man ein wenig geschnittene
Muscaten-Blüthen darüber, bey dem letzten
Guß hergegen lässet man es fein licht-braun
werden, und wenn es gar abgebacken ist, lö-
set man es mit einem Messer unten und oben
fein ab, und ziehet es vom Spieß, so ists
gut.

Spill, siehe Spindel.

Spill-Baum, suche Schißbeer-Holtz.

Spilling, ist eine Art gelber Pflaumen,
so für die schlechteste unter allen Pflaumen
gehalten wird. Man zehlet derer vornemlich
dreyerley Arten; Nemlich die gemeinen
Wachs-gelben Spillinge, davon die früh-
zeitigen etwas grösser als die späten; die halb-
gelb- und rothen Spillinge, und die
kleine weisse Spillinge, wie Tauben-Eyer.
Die Spillinge werden überhaupt für unge-
sund gehalten, und dahero an wohlbestell-
ten Orten zum öffentlichen Verkauff zu brin-
gen verboten; ihre Kern aber werden in der
Artzney für die Ruhr und andere Zufälle ge-
braucht. Von denen wohl-reiffen Spillin-
gen wird ein Safft zubereitet: Man schälet
nemlich die Spillinge, machet die Kerne her-
aus, thut zu einem Pfund Spillingen ein
halb Pfund gestossenen Zucker, setzet es auf
Kohlen, und rühret es beständig herum, daß
es nicht anbrenne: Wenn es so starck, als
ein recht ziemlich dicker Mus, so nimmt man
es vom Feuer, und thut es in die Büchsen.

Spinat, Spinet, Binetsch, Spanischer
Kohl, Grün-Kraut, ist ein Küchen-Kraut,
dessen Blätter lang und wie ein Pfeil zuge-
spitzt, auch unten am breiten Orte beyder-
seits mit Spitzen besetzt, zart, weich, safftig
und dunckel-grüner Farbe sind, und an lan-
gen Stielen sitzen. Die Stengel werden ei-
nes Fusses und drüber hoch, sind rund, und
als wie Röhrlein hohl, ästig, von der Mit-
ten an bis oben aus mit Blüthen, aus eitel
grünlichen oder purpur-färbigen Fäslein be-
stehend, besetzet, welche in einem vier-blätte-
rigen Kelche stehen. Diese Blüthen lassen
weder Frucht noch Saamen hinter sich; son-
dern die kleinen Früchte wachsen an besondern
Orten, und werden oval-runde, spitzige und
stachlichte Hülsen, deren iede ein Saamen-
Korn beschliesset, welches fast gantz rund und
etwas spitzig ist. Die Wurtzel ist gantz schlecht,
dünne, weiß, und mit einigen Zasern besetzt.
Dieser wird von einigen Sommer-Spinat,
und eine andere Art, welche runden und
glatten Saamen bringet, Winter-Spinat
genennet. Andere theilen ihn ein in den ge-
meinen und edlen. Der gemeine ist, was
die Blätter anlangt, obbeschriebener massen,
spitziger, und der Saame stachlicht; der ed-
le ist von weichern, aber etwas runden Blät-
tern, fast wie Mangold, dessen Saame die-
sem fast ähnlich ist. Er erfordert ein gutes
wohlgedüngtes Erdreich, und will nicht zu
dichte gesäet seyn, oder er muß hernach ver-
zogen werden. Der Saame wird zuvor ei-
nen halben Tag in Schaaf-Mist-Wasser ein-
geweichet, welches seinen Wachsthum und
Vergrösserung treflich befördert. Man säet
ihn im Mertz und August, um Bartholomäi,
oder, wenn alsdenn die Hitze noch zu groß,
im September bey zunehmendem Monden;
und dieser letztere muß gegen den Winter
mit fettem Erdreich angestreuet werden. Von
dem ersten lässet man, so viel nöthig, zum
Saamen stehen und wohl reiff werden. Der
Saame kan sich wohl drey Jahr halten, wenn
er zu seiner vollkommenen Zeitigung gelan-
get. Es ist dieses das zarteste unter allen
Mus-Kräutern, und das meiste Theil des
Jahres zu nutzen. Er kühlt und feuchtet,
befördert den Stuhl-Gang, und mit Sau-
erampffer vermengt, giebt es den Febricitan-
ten eine angenehme Erqvickung. Es wird
an Hüner, Lamm- und Kalb-Fleisch gethan,
oder

oder als ein Mus mit oder ohne Sauerampfer und Corinthen, zugerichtet, und, weil es ſodenn etwas viel Butter erfordert, zu derer Erſparung die erſte Brühe von weiſſen Erbſen daran gethan. Die Vorbereitung deſſelben aber beſtehet in folgenden: Wenn der Spinat jung, darff ſelbiger nur reine abgeſchnitten werden; ſo ferne er aber alt und ſchon in Schoß gehet, werden nur die Blätter abgenommen, und hernach ausgewaſchen. Nach dieſen thut man den geleſenen Spinat in ſiedend Waſſer, welches ein wenig geſalzen, und kochet ſolchen dergeſtalt erſt ab. Wenn dieſes geſchehen, wird er aus dem Waſſer in einen Durchſchlag gethan, daß er abſeiget, und hernach kleine zerſchnitten. Endlich ſetzet man in einem Tiegel dieſen mit Butter zum Feuer, und läſſet ihn darinnen ein wenig röſten, wenn es beliebig, gieſſet man ein Nöſſel guten Rahm hinzu, wirfft eine Hand voll Corinthen daran, rühret es wohl durch einander, und läſſets zuſammen eine gute weile dämpffen. Man trägt ihn alſo bloß auf, oder belegt ihn mit geröſteten Fleiſch, mit zarten Würſtlein, mit einem dünnen Eyer-Kuchen, mit Ochſen-Augen ꝛc. Man kan ihn auch in einen Teig ſchlagen, und eine Torte davon machen. Es giebt noch eine beſondere Gattung dieſes Krauts, Erdbeer-Spinat genannt, welcher niedriger und zarter, als der gemeine Spinat iſt; er trägt rothe ſüßlichte Beerlein, den Erdbeeren nicht gar ungleich, die, wenn ſie gegeſſen werden, den Leib erweichen und ſanfft laxiren; an dieſen rothen Beerlein hängt ein ſchwartzer Saame, welcher in ein gutes fettes Erdreich geſäet wird. Die Saamen-Stengel, die man von dem zuerſt geſäeten auf dem Beete ſtehen läſſet, kan man, ſo bald der Saame hart, ſamt den Wurtzeln ausziehen; an einem lufftigen Orte aufhängen und vollends reiffen laſſen.

Spindel, Spille, iſt ein langes, auf der Drechſel-Banck an beyden Enden ſpitzig zugedrehtes, am dritten Theile ſeiner Länge aber etwas ſtarck gelaſſenes Stäblein, durch deſſen Umdrehen die Spinnerin den von dem Rocken abgezogenen Faden ſpinnet, und folgends darauf wickelt, oder aber, wenn es eine Woll- oder Flachs-Rad-Spindel iſt, vom Rade darauf winden läſſet. Sie ſind bald groß und ſtarck, bald klein und zart, nach dem die Materie iſt, und das Geſpinſte werden ſoll. Sonderlich braucht man ſehr kleine und leichte Spindelgen zum Baumwollenen, Seidenen ꝛc. oder ſehr klaren Spitzen-Zwirn-Spinnen, die nicht an allen Orten zu haben. Endlich hat man auch eiſerne oder ſtählerne Spindeln, ſonderlich an denen Spin-Rädern. Siehe Spinnen.

Spindel-Baum, Hahnebütleins-Buſch, Pfaffen-Holtz, iſt ein Buſch-Holtz, welches gerne in Hecken und Brahnen wächſet, lange, gantz ſubtil zerkerbte und ſpitzige Blä[tter], grüne und im Anfang viereckigte Zwei[ge] (wovon nur die Schale eckigt, das Hol[tz] aber rund iſt) weiſſe vierblätterige Blümlein deren allemal vier bis fünff beyſammen stehe[n] und aus denſelben rothe oder Pferſich-Blüt[h] farbne viereckigte Beeren bringt, die faſt w[ie] Jeſuiter-Mützen ausſehen, und vier Fac[h] haben, in deren iedem ein weiſſes mit ein[er] Gold-gelben Haut überzogenes Kernlein [zu] finden iſt. Das Holtz iſt bleich-gelb, f[eſt] und hart, und taugt gut zu Spindeln, d[a]von es auch den Deutſchen und Frantzöſiſch[en] Nahmen erhalten; es wird auch von d[en] Schuhmachern zu Zwecken in die Abſätze g[e]braucht, und daher auch Zweck-Holtz g[e]nannt. Der Stamm wird Arms dick, un[d] hat eine graue zähe Rinde; von demſelbe[n] werden die beſten Reiß-Kohlen gebrann[t]. Das Gewächs riecht übel. Die Früchte ode[r] Beeren purgiren über ſich und unter ſich. Die Blätter ſamt der Frucht ſind den Ziege[n] und Schaafen tödtlich.

Spinne, iſt ein kriechendes Ungeziefer mi[t] einem ſehr kleinen Kopff, Zähnen oder Sta[]cheln in dem Maul, womit es verwunde[t], einem runden dicken Leib, und ſechs, ode[r] wie andere zählen (weil die erſtern zwey der[]ſelben vor Hörner angeben) acht Füſſen, vo[n] ungleicher Gröſſe, wie ihre Arbeit ſolches er[]fordert. Sie leben von Fliegen und ande[]rem kleinen Ungeziefer, denen ſie das Mar[ck] ausſaugen, ingleichen von denen Dünſten i[n] der Lufft. Sie haben eine angebohrne Feind[]ſchafft mit den Schlangen, Eidechſen, un[d] ſonderlich mit den Kröten, welchen Thiere[n] ſie zur Speiſe dienen. Man hält dafür, da[ß] ſie aus der Fäulniß und Schimmel wachſen ſie zeugen ſich aber fort wie andere Thiere und das Weiblein trägt ihre Eyerlein unte[r] dem Leib in ein Geſpinſt, welches das feſt[e]ſte, weil das andere nur zu ihrem Fliegen[]fang dienet, eingewickelt, bis ſie auskriechen doch findet man ſie auch anderswo angehäng[t]. Und zwar legen ſie ihre Eyer im Augu[ſt] und September, brüten ſie 15 Tage da[r]nach aus, worauf die Weiblein ſterben. S[ie] ſind von mancherley Art. Etliche ſind u[n]ſchädlich, und halten ſich entweder in d[en] Häuſern oder freyen Lufft auf, die unſchä[d]lichen ſind meiſtens kleine, und haben kur[tze] Füſſe, ſind grau oder ſchwartz. Andre a[ber] ſind ſchädlich. Etliche ſpinnen ſchöne Ne[tze] andere ein verworrenes rauhes Gewebe, a[n]dere gar nicht. Unter denen, ſo in den Hä[u]ſern leben, iſt die Creutz-Spinne die anſeh[n]lichſte, und nach derſelben die langfüßige. D[ie] Garten-Spinnen nehmen die Farbe des L[au]bes an von denen Gewächſen, darauf ſie ſ[ich] aufhalten, und derer Safftes ſie viellei[cht] genieſſen, daher man grüne, gelbe, weiſſe, mannigfarbige findet. Unter den ſchädlich[en] ſind die ſchwartzen Kancker-Spinnen, wel[che] gerne ſtechen. Sie ſind aber dem ohngeacht

n[]

nicht gifftig, ob gleich ihr Stich einige Entzündung machet. Die Spinnen, welche umzubringen, viele alte abergläubiſche Weiber ſich ein Bedencken machen, ſollen in wohlbeſtellten Haußhaltungen nirgends gelitten, ſondern fleißig ausgerottet, und ihr Gewebe abgekehret werden. Aus den groſſen Creutz-Spinnen wird ein Pflaſter gemacht, welches auf die Pülſe gelegt, das Fieber vertreibt. Eine dergleichen Spinne in einer Haſel-Nuß-Schale am Halſe getragen, ſoll für der Peſt bewahren. Nicht weniger ſoll von dieſen groſſen Spinnen, wenn ſie recht vollkommen und zu rechter Zeit aufgefangen, in ein Büchslein gethan, und darinnen Jahr und Tage verſchloſſen gehalten worden, bis ſie ſich in ſich ſelbſt verzehrt, ein geſprenckelter Stein erwachſen, der dem Gifft widerſtehet, und von dem man vorgiebt, daß, ſo er in einem Ring eingefaſſet, am Finger getragen würde, er ſogleich die Farbe verändert, und mit einer Wolcken ſich überziehet, wenn er nahe zum Gifft kommt; dergleichen Stein von nur beſchriebener Eigenſchafft wird der Spinnen-Stein genennet. Es iſt aber dieſes Vorgeben ſo ungegründet, als die allgemeine und alte Einbildung, daß alle Spinnen an und für ſich ſelbſt gifftig, oder ihr Biß ein eigentlicher gifftiger Biß ſey. Einige, nemlich die kleinen kurtzbeinigten, grauen oder ſchwartzen, ſind auch nicht einmahl zum Beiſſen geneigt. Indeſſen hat doch dieſes Vorurtheil verurſachet, daß die Menſchen ſich von Jugend auf vor allen Spinnen grauen laſſen, und ſich um denjenigen Nutzen, den man von dieſen künſtlichen, gemeinen, und bey uns in groſſer Menge vorhandenen, leicht zu bekommenden, fortzupflantzenden, und zu erhaltenden fleißigen Thiergen haben könte, nicht bekümmert, ſondern ſolches verachtet. Ja weil man bey einigem Ungemach keinen ſonderlichen Nutzen an ihm geſpüret hat, ſo verfolget man ſolches ohne Nutzen, und ihr Werck in denen Häuſern und Gemächern verſtöret man. So hält man es auch bey uns ſonderlich noch, da doch unſere meiſten Haus-Spinnen von unſchädlicher und dabey ſehr nützlicher Art ſind. Es hat aber endlich der Cammer-Präſident zu Montpellier, Monſ. *Bon* am Ende des vorigen Seculi die Spinne-Weben- oder Spinnen-Seide und ihre ſo ſchöne als leichte vortheilhafftige Zubereitung erfunden. Maſſen dieſelbe aus dem obengemeldeten Geſpinſte, womit ſie ihre Eyerigen umwickeln, und die er Spinnen-Häusgen nennet, die ſchönſte Seide verfertiget, ſolche ſpinnen, ſchön färben, Strümpffe und Handſchuh daraus weben laſſen, ſelbige dem vorigen König in Franckreich präſentiret, und alſo dieſe neue Spinnen-Seide entdecket hat. Wie denn der ſeel. Physicus und Mathemat. Prof. Hauſen, der vor anderthalb Jahren erſt hier in Leipzig zeitlich verſtarb, ein paar ſchöne Handſchuh von dieſer Seide vor den vorigen König in Pohlen und Churfürſt von Sachſen, Auguſtum II von ſeinen Reiſen mit gebracht. Die Probe zu machen, ſo werden die ietzgedachten Spinnen-Häuſergen, ſo grauer Couleur, wenn ſie noch neu, ſonſt aber ſchwärtzlich ſind, in denen Ecken, Winckeln, Löchern der Zimmer, Cammern und Häuſer zuſammen geſuchet, bis etwan z. E. zwölff Viertel-Untzen vorhanden, hierauf mit der Hand und einem kleinen Stecken geſchlagen, um den Staub heraus zu bringen, darnach mit laulichem Waſſer ſo vielmahl gewaſchen, bis es lauter bleibet. Herr *Bon* hat ſolche nach dieſem in einen Topff mit Waſſer, darein Seiffe, Salpeter und Gummi Arabicum ein paar Finger voll gethan, über das Feuer geſetzt, und zwey bis drey Stunden kochen, und darauf wieder mit laulichem Waſſer, um die Seiffe heraus zu bringen, waſchen, endlich aber einige Tage wohl trocknen, zuletzt mit denen Fingern weich reiben, ſelbige über ſubtile Kämme kämmen und ſpinnen laſſen. Sie iſt mit allerhand Couleuren auf das feinſte, wie andere Seide zu färben, und nimmt alle Farben an. Sie giebt einen ſo feſten, zarten und glänzenden Faden, wie dieſe, und läſſet ſich verweben, verſtricken, zwirnen, vernähen ꝛc. Man kan die Spinnen-Häusgen mit denen Eyern nehmen und ſammlen, ſolcher Geſtalt erſt die Spinnen auskriechen laſſen, und ſelbige in einem irdenem Gefäß zuſamen bewahren, welches man nur mit Papier, darein Löcher geſtochen, zubinden, und ſie darinnen ſpinnen, Eyer legen, ſolche umſpinnen, und wieder ausbringen laſſen. Alles geſchiehet ohne Mühe, Wartung und Gefahr, ja mit viel wenigern Koſten, als bey denen Seiden-Würmern. Sie vertragen allerhand Lufft. Sie freſſen nichts als Fliegen, die hier häufig zu fangen. Sie leben 10 bis 12 Monat, und richten ihr Werck, nemlich mit Eyer-Legen und Spinnen-Häusgen-machen aus. Es iſt in denen Leipziger Sammlungen im XIV, XV Stück eine weitläufftige Nachricht von dieſen allen anzutreffen. Dieſe Manufactur könten manche Arme verſuchen. Und es iſt kein Zweifel, daß Uibung und Erfahrung mehr Vortheile an die Hand geben würde, wenn ſie anders vor der nun ſchon etablirten Würmer-Seide, womit ſo vieler Leute Intereſſe verknüpffet, und dabey den Deutſchen ſchon das meiſte leicht und bekannt iſt, aufkommen könte oder ſolte.

Spinnen, heiſſet Flachs, Werg, Hanff, Wolle oder Baum-Wolle, und Floret-Seide, die an einen Rocken geſchlagen, davon abziehen, und zu einem langen gleichen Faden, vermittelſt der Spindel oder eines Spinn-Rades drehen. Das Spinnen an denen Rädern gehet zwar leichter und geſchwinder von ſtatten, als an der Spindel, welches viel mühſamer, iedoch iſt das an der Spindel geſponnene Garn weit feſter, ſchöner und gleicher, und wird das davon gewirckte leinene Tuch oder die Leinwand in dem Wircken oder Verweben, auch viel dichter und ſtärcker als das Garn, ſo an dem Rade geſponnen worden. Es iſt dieſes ſonſt eines der nützlichſten

und

und nöthigſten Haus=Arbeiten in der Land= und auch gewiſſer maſſen in der Stadtwirtſchafft. Dort geſchiehet ſie ſonderlich vor das Haus ſelbſt durchgängig, wo aber die andern Landwirtlichen Geſchäffte nicht ſo viel Zeit erfordern, auch auf den Garn=oder Zeug= und Leinewand=Verkauf, wiewohl das Zeugverkaufen nicht zuzulaſſen, das Flächſene, Baum= und Schaf=wollene Garn=Spinnen aber zum Verkauf vor die Manufacturen nicht ohne Ordnung und Aufſicht auf dem Lande zu erlauben, ſonſt aber allerdings auf alle Weiſe, ſonderlich zu ſolchen Zeiten, da vieler Perſonen Geſchäffte auf dem Felde ceßiren, oder bey ſolchen Perſonen, die keine ſtarcke Feld= und Haus=Arbeit verrichten können, als Kinder und alte männliches und weibliches Geſchlechts, zu befördern, und zum Behuf der Landes=Manufacturen /zu veranſtalten iſt. Ja eben in dieſer Abſicht geſchiehet es hauptſächlich in denen Städten, und zwar, weil man da beſſere Aufſicht und Ordnung halten, vielen müßigen Weibesleuten und Kindern aber, oder die doch ſolches zugleich dabey verrichten können, z. E. denen Höcken, Obſt=Soldaten=Trödel= und andern Buden=Weibern, etwas nützliches zu thun geben, die Spinnereyen aber immer ſchöner machen kan, ſo gehet es am beſten in denen Städten von ſtatten. Sonſt aber pflegt auf dem Lande das Flachs=Werg= und Schaaf=Wolle=Spinnen meiſtentheils die Arbeit der Mägde und Weibs=Perſonen des Abends im Winter zu ſeyn. Man bauet, was das Flachs=Spinnen betrifft, dazu entweder den Flachs ſelbſt, wenn ein gutes Flachs=Land vorhanden, und von dem Wirt alle Arbeit ſelbſt dabey verrichtet werden kan. Denn ſonſt iſt dabey nicht viel Profit, ſondern man thut beſſer, wenn man den Flachs kaufft und ſpinnet, oder, wie öffters das Recht groſſer Land=Güter, z. E. in der Lauſitz mit ſich bringet, halb oder gantz zur Fröhne ſpinnen, und ſeine Leinewand, it. ſein Zeug vors Haus ſelbſt machen läſſet. An vielen Orten iſt auch das Baumwollen=Spinnen vors Haus gebräuchlich, und viele Mägdgen wircken auch ſelbſt das Zeug daraus, wie im Plauiſchen. Um das Flachs=Spinnen im Winter des Abends zu befördern, und die Spinner munter zu halten, hat man an vielen Orten auf dem Lande im Gebrauch, daß die Spinner zuſammen gehen, und einander Geſellſchafft leiſten, welches denn zu einem zum Spinnen gehen heißt. Allein es ſind dieſes Spinne=gehen, und die daraus entſtehenden Spinnen=Stuben, Spinn=Gelacke, und Zuſammenkünffte vieler jungen Weibes=Perſonen, wozu ſich auch junge und andere Manns=Perſonen eingefunden, wegen vieler Misbräuche, getriebener Uippigkeit, Frechheit, verborgener Sünden, und endlich ausbrechender Unzucht, wie auch anderer Urſachen wegen, einer beſorgten guten Policey an einigen Orten ſo verhaßt worden, daß dergleichen Zuſammenkünffte und Spinnen=Stuben zum theil entweder gar verboten, oder doch nur in gewiſſer Einſchränckung und Ordnung unter Leuten von ein paar Häuſern, einerley Geſchlechts, und in Beyſeyn oder unter der Aufſicht der Alten und Verſtändigen, ſonderlich der Wirte und Eltern zugelaſſen werden.

Spinnen=Diſtel, ſiehe **Cardobenedicten.**

Spinn=Rad, iſt ein von Holtz gedrechſeltes und zuſammen geſetztes Geſtelle, mit einer Spule, Flügel, Wocken, Rad und Fußtritt verſehen, auf welchen der Flachs, Hanf, Werg oder Wolle geſponnen und in haltbare Fäden gebracht wird. Man hat derer verſchiedene Gattungen, und finden ſich darunter auch einige, welche man auf einen Tiſch vor ſich ſtellen kan, ſo aber von ſo gar guter Beqvemlichkeit und Nutzbarkeit nicht ſind, als man vermeinet.

Spinn=Rocken, iſt ein lang gedreheter hölzerner Stock von oben mit einem Wocken=Holtz, von unten aber mit einem Fuß=Tritt verſehen, woran das Spindel=Werck, als Flachs, Hanff, Werg oder Wolle geleget, und davon abgeſponnen wird.

Spinnweben=Garn, iſt eine Art von einem hohen Netze, womit man denen Rebhünern und andern Vögeln nachzuſtellen pfleget. Es giebt derſelben entweder einfache und doppelte, oder dreyfache. Die einfachen haben Rincken, welche in einer Seimen lauffen, und ſind etwa achtzig oder hundert Schuh lang, und ſechzehen oder achtzehen bis zwanzig Schuh hoch. Die doppelten und dreyfachen ſind wie die Steck=Garne; dieſelbige werden mit Stangen hoch aufgerichtet und geſtellet, nach Gelegenheit, ſo viel derſelbigen vorhanden, ohngefehr kurtz vor der Demmerung, wenn ſich Tag und Nacht ſcheidet. Alsdenn werden die Hüner geſucht und aufgetrieben. Dieſe Garne kan man zu allerley Sorten Vögel, groſſe und kleine gebranchen, und werden auf einerley Art geſtellet, nur daß ſie zu denen wilden Enten, Schnepfen und Rebhünern etwas ſtärcker, als zu kleinen Vögeln ſeyn müſſen. Sonderlich kan denen Wachteln, ſie ſeyn verſchlagen oder nicht, faſt auf keinerley Weiſe beſſer Abbruch geſchehen, als wenn nur noch eintzelne Frucht ſtehet, da ſtellet man dieſer Gärnlein, ſo viel derer vorhanden, macht eine Schnure mit Lapp=Federn und untermengten Schellen; dieſe Schnure ziehen ihrer zween allmählich nach dem aufgerichteten Garn, wenn nun die Wachteln dem Schellen=Geräuſche entfliehen wollen, ſo fallen ſie in die Garne. Und ſo wird es auch auf Wieſen in langem Graſe gemacht.

Spint oder Splint, iſt das weiche und weiſſe Theil, ſo zwiſchen der Rinde und dem harten Holtze eines Baumes iſt. An den Eichen iſt der Splint manchmal anderthalb Zoll um den gantzen Baum ſtarck. Der Splint muß bey Verarbeitung des Holtzes gantz und gar weg=

weggehauen werden, weil er der Fäulniß allzu geſchwind unterworffen iſt.

Spiring, iſt ein nicht ſonderlich langes Fiſchlein, wie eine Sardelle, Silberweiß, deſſen Schuppen gleich ausfallen, wenn er aus dem Waſſer kommt, und welcher hiernächſt wenn er eine zeitlang in einem Faſſe geſtanden, wegen ſeiner Fettigkeit ein Oel von ſich giebt, ſo die Fiſcher zum Brennen brauchen.

Spitzen, heiſſet man den aus Gold, Silber, Neſſel-Garn, wie auch aus ſchwartzen oder weiſſen Zwirn bereiteten Zierath, welcher zu mancherley Aufputz an Wäſche und Kleidern gebrauchet wird. Man theilet ſie ein in genehete und gekleppelte; die koſtbarſten ſind die genehete Frantzöſiſche, Venetianiſche, Engliſche rc. Die auserleſenſten unter denen gekleppelten, die Brabandiſche, Annabergiſche, Marienbergiſche und Schneebergiſche. Sie werden alle insgeſamt entweder Stück-weiſe oder der Ellen nach verkaufft.

Spitzen-Bändgen, wird eben dasjenige beſonders zu genäheten Spitzen, gewirckte ſchmale weiſſe Bändgen genannt, ſo auf beyden Seiten durchlöchert, und zu Einfaſſung und Umlegung der Blumen und Gänge in den geneheten Spitzen nothwendig gebrauchet wird.

Spitzen-Grund, hat zweyerley Bedeutung, einmal verſtehet man darunter kleine zarte von weiſſem Zwirn über ein rund-ſpitziges Höltzlein zuſammen geſchlungene und ausgezäckte Ringlein, welche theils an ſtat der Zäckgen oben an die genehete Spitzen weitläufftig angeſtochen, theils auch ſonſt bey anderer ſauberer Nähterey gebraucht werden. Nechſt dieſen heiſſet man ebenfalls diejenigen weitlöchrigen Stiche in den genäheten Spitzen, womit die leeren Plätze, ſo auſſer den Blumen und Gängen befindlich, ausgefüllet werden, Spitzen-Grund, und iſt dieſer entweder einfach oder doppelt.

Spitzen-Rand, iſt ein von weiſſen zarten Zwirn ſchmaler geklеppelter Streiff, der unten an die geneheten Spitzen ſtat einer Befeſtigung angeſtochen wird, maſſen ſie auſſer dieſen leicht abgeriſſen und ſchadhafft werden können.

Spitzen-Stich, heiſſet der künſtliche Stich, womit die Blumen in den Spitzen oder in der anderen feinſten Nähterey ausgefüllet werden. Es giebt deſſen vielerley Arten, als da iſt der Marcipan-Stich, einfach und gedoppelt, der Mandel-Kern-Stich, Röſgen-Stich, Flammen-Stich, Schieff-Stich, Erbis-Stich, Ketten-Stich, dichter Stich, ſchlechter Grund, einfach und doppelt rc.

Spitz-Gläſer, ſind die nach ihrer Form genannte gläſerne Trinck-Geſchirre, wie ſolche zum Wein gebraucht, und bey den Gaſtereyen am gewöhnlichſten anzutreffen. Sie ſind klein, oben etwas weit, unten hergegen etwas ſpitzig zulauffend, wie die abgeſchnittene Spitze eines wohl proportionirten Kegels, welche Spitze hernach auf einen geſchickten formirten unten etwas breiten Fuß erhöhet. Einige ſind glatt oder geſchnitten, oder geſchliffen.

Spitz-Hacke, Spitz-Haue, iſt ein eiſernes wohlverſtähltes ſpitziges Werckzeug mit einem höltzernen Stiel, das ſtarcke kieſigte Erdreich damit zu gewinnen und aufzuhauen.

Spitz-Maus, iſt eine Art Mäuſe, deren Biß für vergifftet gehalten wird. Ihre Schnautze iſt lang und ſpitzig; die Zähne ſind dünne, und ſtehen in gedoppelter Reihe; die Augen gegen den Leib zu rechnen, ſind ſehr klein, daß ſie gar blind zu ſeyn ſcheinet. Ihr Schwantz iſt kurtz und dünn, das Haar braun-röthlicht, ohne an dem Bauche, woſelbſt es weiß iſt. Des Winters macht es ſich in die Ställe, im Sommer aber in die Gärten, und an die Orte, wo viel Rinds-Miſt liegt. Sie ernähret ſich von Wurtzeln, inſonderheit der Artiſchocken und Hülſen-Früchte, daher ſie den Gärten groſſen Schaden thut. Siehe Art. Maus.

Spitz-Morgeln, ſiehe Morgeln.

Spitz-Müntze, ſuche Müntze.

Splint, ſiehe Spint.

Spohren, ſind kleine bewegliche eiſerne ſtachlichte Sternlein, die auſſen zwiſchen der Mitte eines kleinen Stücklein Eiſens befeſtiget, welches zwey krumme Theile hat, um ſolche an die Ferſen des Reuters feſt zu machen.

Spohren, nennet man auch die an den Füſſen eines Haus-Hahnen zur Seite unten hervorragende ſtarcke Hörner, welche, wenn ſie recht anſehnlich, ihm als ein Merckmahl ſeiner guten Eigenſchafft vor andern, die dergleichen nicht haben, den Vorzug zuwege bringen.

Spolier, nennet man ein halb-ſeidenes und halb leinenes Gewebe, womit man die Zimmer an ſtat der Tapeten vielmahls auszuſchlagen gewohnt iſt.

Spolier-Hacken, heiſſen einige auf ein Eiſen-Blech oder ſauber geſchliffenen Stahl geſchweiſte Häcklein, die man zuſamt dem gedachten Blech an die Tapeten und dergleichen bezogene Wände ſonder Einſchraubung und Verletzung derſelben dahin einhengen und gleichſam anwerffen kan.

Spor-Apffel, ſiehe Speyerling.

Spor-Ey, ſuche Eyer.

Spratzling, ſiehe Aeſche.

Sprehe, ſuche Staar.

Spreil, ſiehe Speiler.

Sprenckel, iſt eine kleine Maſchine allerley ſo groſſe als kleine Vögel damit zu fangen. Es beſtehet dieſelbe aus einem geſpannten Bogen, der von einer geſchwancken Ruthe eines Weiden- oder Erlen-Baums gemacht, und folgendergeſtalt zubereitet wird: Man bindet an das eine Ende der Ruthen einen gedoppelten Faden, oder wie es andere beſſer zu machen gedencken, ſtat des Fadens, eine zweyfache von Roß-Haaren gemachte Schnur. Dieſe Schnur oder den Faden ziehet man durch ein Loch, welches in das andere und zwar dicke Theil der Ruthen muß gebohret werden, und damit die Schnur oder der Faden nicht wieder zurücke ſchnelle, ſo wird zu dem Ende ein kleines Höltzlein oder Knebelein daran gebunden, welches an

an das Loch des dicken Theils der Ruthe zwar anſchnelle, aber nicht durchfahre. Soll nun dieſer Sprenckel gerichtet werden, ſo nimmt man ein kleines Schnell-Holtz, richtet ſolches zwiſchen der in einem Circkel ausgebreiteten Schnur oder dem Faden aufs beſte, hänget an beſagtes Holtz Vogel- oder Ebereſchen- oder auch Hollunder-Beer, ſo bald nun der Vogel zu dieſem Geäſe eilet, und das Schnell-Holtz nur ein weniges mit dem Fuſſe berühret, ſo bald ſchläget der geſpannte Bogen los, erhaſchet des Vogels Fuß, und hält ihn alſo gefangen. Man hat bey dieſem Vogel-Fang angemercket, daß der Vogel, weil er dabey lange zappeln, und ehe er ſtirbt, ſich ſehr abmatten muß, ſo wohlgeſchmack im Eſſen nicht ſey, als der, welcher in den Dohnen ſchnell erhenckt, und eiligſt ſeines Lebens beraubet wird. Der Sprenckel-Fang iſt zu Ausgang des Auguſti, und im Anfang des Septembers am beſten: Denn über ſolche Zeit bleiben wenig Sprenckel-Vögel, (ausgenommen Rothkählgen und Meiſen) hinterſtellig.

Spreng-Kanne, Spreng-Krug, Sprütz-Krug, Gieß-Kanne, iſt eines derer nöthigſten Garten-Inſtrumenten, ſo in einem Gefäſſe beſtehet, deſſen man ſich zu Begieſſung der Garten-Gewächſe und Pflantzen bedienet. Es iſt entweder von Kupffer, oder weiſſem Blech gemacht, hinten mit einem Henckel, und vorne mit einer von der Spreng-Kanne ſchräg abſtehenden Röhre verſehen, worauf ein Trichter-förmiger und gleich einem Durchſchlag klein durchlöcherter Auffſatz geſtecket wird, damit das Waſſer dadurch gleich einem Regen auslauffe, und die Erde um die Pflantzen gemächlich befeuchte. Man hat auch groſſe mit zweyen Henckeln, welche man mit beyden Händen faſſet, und ſie zu den Kübel- und andern groſſen Gewächſen, die viel Begieſſens vonnöthen haben, gebrauchet. Hieher gehöret auch der Spreng-Trichter, Tab. XV Fig. 3 mit gantz ſubtilen Löchlein durchſchlagen, zum friſch-aufgehenden Saamen und zarten Gewächſen, aus welchem man das Waſſer nach Belieben kan rinnen laſſen: Denn wenn man den Daumen oben auf das Loch A hält, ſo läſſet die äuſſere Lufft das verſchloſſene Waſſer nicht rinnen; wo man ihm aber mit Hinwegrückung des Daumens oben wiederum die Lufft giebt, ſo fällt das Waſſer durch die Oeffnung B gar zart, als ein dünner Regen herab.

Spreng-Maſt, ſuche Maſt.

Spreng-Trichter, ſiehe Spreng-Kanne.

Sprengwerck, nennet man die Art von äuſſern Gatter-Werck, welche aus ſtarcken viereckigten oder flachen eiſernen Stäben zuſammen geſetzet, die auf mancherley angenehme Weiſe und nach eines jeden Belieben, bald nach geraden, bald nach krummen Linien, bald nach beyden zugleich zuſammen verbunden, ſo daß doch jedesmal die Abſicht des Bau-Herrns dabey in acht genommen worden. Einige Exempel davon finden ſich in Tab. III. ſiehe Gatter.

Spreu, Spreuer, ſind die ausgedroſchene Hülſen vom Getraide und andern Feld-Früchten, welche durch das Wurffen von dene guten Körnern auf der Scheune abgeſondert, und zu Fütterung des Viehes gebraucht werden. Die Weitzen-Spreu wird den Stuten, Ochſen, Kühen, Gälte-Vieh unter die Siede mit gemenget und gegeben. Die Roggen-Spreu werden ausgeſiebt, und was durchfället, vor die Schweine behalten, die groben werden unter die Weitzen- und Haber-Spreu geſchüttet, und nachmals den Stuten die Siede damit gemenget. Die Gerſten-Spreu miſchet man den Schweinen unter ihr Brüh-Futter; man braucht ſie auch unter den Leimen zu den Eſtrichen und Ofen. Die Haber-Spreu werden unter die Weitzen- und Roggen-Spreu gemenget, und den Stuten den Winter über, ſo lange man nicht zu Acker fähret, gegeben. Die Spreuer oder Schaalen von denen Erbſen menget man den Kühen unter die Siede; die Hirſen-Spreuer aber, ſo mit durchs Sieb fallen, werden den Schweinen unter die Roggen-Spreu gemenget, und die gröbſte denen Ochſen unter die Siede gethan. Die Spreu vom Heide-Korn ſowohl, als vom Lein ſind den Schweinen am zuträglichſten, als welche man ihnen unter die Roggen-Spreu zu mengen pfleget. Es iſt auch die Lein-Spreu ein gutes Futter die jungen Gänſe zu erziehen. Hingegen ſind die Spreuer vom Hanffe keinem Vieh gut, ſondern werden am beſten in Miſt gebraucht.

Spreu-Boden, Spreu-Kammer, iſt ein Behältniß bey einem Land-Gute, wo die Spreu in Vorrath aufgeſchüttet werden. Es muß an einem trockenen Orte angebracht ſeyn, damit die Spreue nicht dumpffigt werde.

Spreu-Korb, iſt ein hoher und weiter Korb, darinnen die Mägde die Spreuer aus der Scheune auf den Spreu-Boden, und von dar wieder nach und nach in das Siede-Faß tragen.

Spring-Brunn oder **Fontaine**, ſind diejenigen Behältniſſe, darinnen das Waſſer von einer nahe oder weit davon gelegenen Höhe durch Röhren geführt, und daſelbſt zum Sprung gebracht wird. Die nothwendigſten Stücke, ſo dergleichen erfordern, ſind dieſemnach ein ziemlich erhabener Ort, wo man in einem Keſſel, der inwendig verzinnt ſeyn muß, oder in einem höltzernen Troge das Waſſer geſammlet wird, ſo gemeiniglich der Waſſer-Schatz heiſſet; die Röhren, wodurch das Waſſer aus dieſem in den Spring-Brunnen geleitet wird, nebſt dem Auffſatz, daraus es ſpringet, und ſodenn der Rand oder die Einfaſſung des Brunnens ſelbſt. Dieſer Rand muß in einer förmlichen und geſchickten geometriſchen Figur beſtehen, und ſich nach denen übrigen um und darneben befindlichen Zierathen, oder überhaupt nach der Anlage des Orts richten. Der Raum nun, der dadurch eingeſchloſſen wird, und offt unter den Horizont eingeſenckt iſt, heiſſet ein Baſin. Wie dieſes Baſin auf ſo gar verſchiedene Art könne

variret

variret werden, erweiſen nicht nur die in Kupfer gebrachte Muſter von Verſailles, und derer in andern anſehnlichen Städten Deutſchlandes, ſondern es kan auch hiervon L. C. Sturm in ſeiner Anweiſung zu groſſer Herren Palläſte p. 72 nachgeſchlagen werden. Die Röhren betreffend, ſo werden zu denen, darinnen es bis in das Baſin geleitet wird, entweder höltzerne oder thönerne oder bleyerne genommen, von welchen letzten, ſonderlich wie ſie zu machen, Felibien nachzuleſen; diejenige aber, wodurch das Waſſer heraus ſpringet, ſind gewöhnlich von Metall oder Bronze, oder von Kupfer. Wenn bey dergleichen Fontainen das Waſſer durch eine einige Röhre oder auch wohl durch mehrere in angenehmer Diſpoſition in einem Strahl, der etliche Zoll ſtarck im diametro heraus ſpringet, heiſſen dieſe Jets d'Eau, oder Waſſer-Strahlen; da hergegen Bilder-Fontainen genennet werden, wo dieſe Röhren in allerley Waſſer von ſich gehende Bilder und Figuren verſtecket und damit bekleidet werden. Auch iſt nicht ungewöhnlich, daß auf die Röhren bey einer Fontaine mancherley Aufſätze annoch geſchraubet werden können, vermittelſt derer das herausſpringende Waſſer eine beſondere Figur oder andere angenehme Veränderungen bey dem Sprunge machen muß. Nicht weniger werden durch die Kunſt entweder vermittelſt der Zuſammenpreſſung der Luft, oder natürlichen Schwere des Fluidi kleine Spring-Brunnen verfertiget, ſo auf den Tafeln groſſer Herren zu ihrer Beluſtigung gebrauchet werden, indem man ſie mit Wein oder wohlriechenden Waſſer anfüllet, dergleichen iſt der Herons-Brunn, Kirchers-Brunn u. ſ. f.

Springer, heiſſet ein Pferd, das nach Erfordern ordentliche Sprünge macht, welche in Balotaden, Croupaden und Capriolen unterſchieden werden. Bey der erſten Gattung, wenn das Pferd alle vier Füſſe in der Lufft hat, weiſet es nur die Eiſen von den Hinter-Füſſen; Bey der zweyten ziehet es die Hinter-Füſſe unter ſich und bey der dritten ſchlägt es mit Gewalt hinten aus. Andere Erhebungen des Pferdes werden nicht unter die Sprünge gerechnet.

Spring-Gurcken, Eſels-Gurcken, Spritz-Gurcken, iſt ein wildes Kraut, deſſen Gewächs den gemeinen Gurcken nicht ungleich, nur daß es rauher und ſtachlichter. Die Zweige oder Rancken breiten ſich auf der Erde aus, und ſind überaus rauh, daß ſie auch einen beym Anrühren ſtechen. Zwiſchen denen Rancken kommen die Blüthen allenthalben vor, ſind, als wie an den zahmen Gurcken gelb, und wie Sterne formiret, und haben guten Theils hinten ein Knöpflein, welches hernachmals zunimmt, und die Frucht giebet. Dieſe iſt lang-rund, in der Gröſſe einer welſchen Nuß, und voller Stacheln. Sie wird erſt im Auguſt-Monat reiff, bekommt alsdenn eine weißliche Farbe, und ſpringt mit einem Platzen von ihrem Stengel von ſelbſt, oder auf das geringſte Anrühren, läſſet einen Safft von ſich, und ſpritzt den Saamen umher. Das gantze Gewächs iſt eines bittern Geſchmacks; die Wurtzel iſt ſcharff, eines Armes dick und voller Safft. Sie wird in Scheiblein geſchnitten, an der Sonnen getrocknet, und wider die Waſſerſucht nützlich gebraucht. Aus der Frucht wird ein Safft gezogen, welcher die ſcharffen und faulen Feuchtigkeiten ſtarck abführet, daher er den Gelb- und Waſſerſüchtigen heilſam iſt, kan aber leicht übernommen werden und Schaden thun, es ſey denn, daß er mit Qvitten-Safft verſetzet werde. Bey uns wird das Kraut in Gärten gezogen, und wenn es einmal geſäet, vermehrt es ſich ſelbſt.

Spring-Hahn, ſiehe **Heuſchrecke**.

Spring-Körner oder Treib-Körner, iſt ein Kraut, ſo in denen Gärten aus dem Saamen gezogen wird. Es hat einen weiſſen Safft, der ſehr ſcharff iſt, Blaſen ziehet, das Haar wegfrißt, auch Wartzen und Flechten wegnimmt. Der Saame aber führet gewaltig ab, über und unter ſich, und iſt gut wider die Waſſerſucht, muß aber ſehr behutſam gebraucht werden.

Spring-Kraut, oder *Nolimetangere*, iſt ein Gewächſe, welches gerne an feuchten Orten und in den Gräben ſeinen Stand hat. Es treibet ſafftige runde Stengel, licht-grüne, glatte und länglichte Blätter, licht-gelbe an ſubtilen Stielen hängende Blümlein, ſo dem Ritterſporn gleich gebogen, und hat einen braunen länglichten Saamen in durchſichtigen Schötlein, welche, wenn ſie kaum angerühret werden, zerſpringen und den Saamen verſtreuen. Es wird für ein ſchädliches und gifftiges Gewächs gehalten, aber doch zur Curioſität in den Gärten gezogen, und daſelbſt im Anfang des Frühlings geſäet. Wo es einmal hinkommt, beſaamet es ſich hernach ſelbſt.

Spring-Ochſe, ſiehe **Brummer**.

Sprintz, ſuche **Sperber**.

Spritze, iſt ein Werckzeug, beſtehend aus einer Röhre, in welche ein Stöſſel oder Kolben geheb eingeſetzet, vermittelſt deſſen das Waſſer durch die an dem einen Ende befindliche etwas engere Röhre in die Ferne getrieben, und gleichſam geſchoſſen wird. Man hat ſie von Holtz, Blech, Zinn oder Meßing, von verſchiedener Gröſſe, nachdem ſie nemlich zu dieſem oder jenem ſollen gebrauchet werden. In der Küche hat man Spritzen zu Spritz-Kuchen, Wurſt-Spritzen zu Füllung der Därmer u. d. g. Von den Feuer-Spritzen ſiehe an ſeinem Orte ein mehrers.

Spritz-Gurcken, ſiehe **Spring-Gurcken**.

Spritz-Kuchen, iſt ein Gebackens, worzu der Teig durch eine beſonders verfertigte Spritze in das heiſſe Schmaltz getrieben wird. Man nimmt ein Maaß ſüſſer Milch, ſetzet es in einer Caſſerole aufs Kohl-Feuer, thut ein Stückgen Butter eines Hüner-Eyes groß darzu, rühret ſo viel feines Mehl hinein, als die Milch annehmen will, bis der Teig gantz trocken werde. Nach dieſem nimmt man ihn vom Feuer, ſchüttet ihn in eine erdene Schüſſel, ſprenget Saltz,

Muſcaten-Blüthe und Saffran, nach Belieben darüber, ſchläget ein paar Eyer daran, welche vorhero in laulichtem Waſſer müſſen gelegen haben, durchknetet den Teig und thut immer mehr und mehr Eyer darzu, bis er dünne genug, und gantz glatt gearbeitet ſey. Alsdenn läſſet man Schmaltz in einem Tiegel über dem Feuer zergehen, bringet den Teig in die darzu verfertigte Spritze, die vorne einen Stern haben muß, und treibet ihn mit dem Stöſſel oder Stempel in das heiſſe Schmaltz; ſo lang oder kurtz man will, und läſſet ihn backen, bis er genug hat. In währendem Backen muß man denſelben mit Schmaltz begieſſen, damit die Kuchen recht auflauffen und gut werden.

Sproſſen oder Staffeln, werden die kurzen meiſt abgerundeten Querhöltzer genennet, welche man zwiſchen zwey Leiter-Bäumen in gleich-weit von einander abgetheilte und gerad durchgebohrte Löcher eintreibet, auch damit ſie die gedachten Bäume deſto beſtändiger zuſammen halten mögen, die an den Enden und manches mahl auch, wenn es die Länge der Bäume erfordert, einige in der Mitte beſonders mit höltzernen Nägeln an die Bäume feſte machet. Ihre Gröſſe ſowohl, als ihre Zwiſchen-Weite richtet ſich nach der Abſicht, worzu ſie gebrauchet werden ſollen; denn länger und auch enger werden ſie zuſammen geſetzet in den Rauffen, woraus das Vieh ihr Heu und rauh Futter zu freſſen pfleget; kürtzer, aber auch weiter ſtehen ſie hergegen von einander bey denen Leitern und Stiegen, worauf man in die Höhe zu ſteigen pfleget; da man ſie auch eher Staffeln als Sproſſen nennet ꝛc.

Sproſſer, iſt der Nahme einer beſondern Art Nachtigallen, welche keinen ſo rothen Schwantz haben, und um ein merckliches gröſſer ſind, als die ordentlichen Nachtigallen. Hinnegen iſt ihr Geſang nicht ſo ſchön und werden ſie nur darum geachtet, weil ſie faſt alle die gantze Nacht hindurch ſchlagen.

Sprott, iſt eine Art Sardellen oder Anſchowis, ſo geräuchert, und aus Engelland zu uns gebracht werden. Sie ſind fett, und wenn ſie friſch, wohl zu eſſen, es ſey roh, oder, welches beſſer, auf dem Roſt gebraten. Wenn ſie alt worden, riechen und ſchmecken ſie widerlich.

Sprünge, heiſſen die Haſen-Füſſe.

Sprung-Riemen, iſt ein breiter Riemen, welchen man an den Bauch-Gurt eines Pferdes befeſtiget, zwiſchen den Vorder-Schenckeln durchziehet, und an den Zaum feſte macht, damit das Pferd den Kopff nicht in die Höhe werfen und damit ſchaellen könne.

Spuhle, iſt am Spinn-Rade, oder auch beym Garn- oder Seidenwinden, das Stück, ſo das geſponnene Garn aufnimmt. Jene Art beſtehet aus einer dünnen Röhre mit hohen Borten an beyden Enden, und mit zwey Flügeln an den Seiten, ſo mit kleinen dräthernen Häcklein verſehen, an einem eiſernen Stiffte umlaufend, welche den von dem Wocken herunter gezogenen und zuſammen gedreheten Faden durch das daran befindliche kleine eiſerne Röhrlein, aufnimmt, und im Herumdrehen ſelbigen aufwindet. Die andern aber ſind ein wenig anders gemacht.

Spuhlen, ſiehe Feder-Kielen.

Spül-Faß, iſt ein höltzernes, rundes, flaches Faß, darinnen bey Reinigung des Küchen-Geſchirrs die geſcheuerten Schüſſeln und Teller auf das reineſte abgeſpület werden.

Spüligt, iſt zweyerley: Küchen-Spüligt und Brantewein-Spüligt. Das Küchen-Spüligt iſt das Waſſer, darinnen die gebrauchten Schüſſeln, Teller, Töpffe, Tiegel ꝛc. von denen daran zurück und hangen gebliebenen Speiſen ab- und ausgewaſchen worden, und welches man in das in der Küche ſtehende Spüligt-Faß oder Spüligt-Gelte, welche letzte mit zweyen Henckeln oder Handhaben verſehen, zuſammen zu gieſſen pflegt. Man wirfft auch den Schaum von denen Speiſen, und was ſonſten den Menſchen nicht zu gute taugt, darzu hinein. Bey groſſen Landwirtſchafften pfleget man dieſes Waſſer nicht wie in den Städten wegzugieſſen, ſondern es wird ſolches in einem beſondern Faſſe, ſo eben das Spüligt-Faß heiſſet, nebſt anderen Abgang der vorbereiteten Speiſen geſammlet, und vor die Schweine aufbehalten, welche ſich darbey wohl befinden. Das Brantwein-Spüligt beſtehet in demjenigen, ſo in der Brantwein-Blaſe, nachdem der Brantewein völlig herüber gelauffen, übrig geblieben, und aus ſelbiger heraus in das Brantewein-Spüligt-Faß geſchöpffet wird. Beyde Arten von Spüligt geben den Schweinen ein angenehmes Geträncke, zumal, wenn man ſolches mit Kleyen, ſchwartzen Mehl, Schrot, Träbern, Heydekorn-Spreu, ausgedroſchenen Lein-Knoten und dergleichen untermenget, und dadurch etwas dicke macht; wiewohl nur denen Ferckeln und Maſt-Sauen dergleichen Güte geſchiehet, maſſen denen Läuffern das Spüligt, damit es deſto weiter reiche, dünner gemacht, und mit Waſſer gemenget wird. Das Spüligt muß denen Schweinen etwas warm, doch nicht zu heiß, gegeben werden, daß ihnen die Därmer nicht zuſamen lauffen. Wenn man eine Schild-Kröte in das Küchen-Spüligt-Faß legt, und die Schweine davon trincken läſſet, ſollen ſie wohl gedeyen.

Spül-Keſſel, ſiehe Schwenck-Keſſel.

Spül-Napff, iſt ein zum vollſtändigen Thee- oder Caffee-Zeug nöthiges Stücke, ſo in einem ziemlich geraumen wohl-proportionirten runden Napffe aus Porcelain oder auch anderer Materie beſtehet, darein laulichtes Waſſer gegoſſen wird, die Schälgen währendem Trincken darinnen ausſpülen zu können.

Spünde-Bret, ſiehe Bret.

Spür-Hund, iſt ein Jagd-Hund, der das Wild auf der Spur verfolgt. Dergleichen ſind die ſchon beſchriebene Leit-Hunde, nur mit dem Unterſcheid, daß jene an dem Hänge-Seil geführet werden, dieſe aber los gehen, und die eigen-

eigentlichen oder insbeſondere ſo genannten Jagd-Hunde, oder Chiens courans &c. wovon an ſeinem Orte ein mehrers. Alle dieſe Hunde überhaupt haben einen ſolchen guten Geruch, daß ſie auch demjenigen Wild allein nachfolgen, dem ſie zuerſt nachgeſuchet, und demſelben, es mag auch wechſeln und ſich drehen, wie es will, ſo lange nachſetzen, bis es dem Jäger in die Hände fällt.

Spund, iſt der höltzerne Pfropff, womit das Loch oben in der Mitte des Faſſes, welches man das Spund-Loch nennet, und dadurch das Faß füllet, zugeſtopffet wird. Wenn man die Spünde zu denen Eßig-Fäſſern von Weiden-Holtze macht, ſoll der Eßig deſto länger gut bleiben.

Spund-Baum, ſiehe Fach-Baum.

Spund-Hefen, heiſſen diejenigen Hefen, ſo aus denen Bier-Fäſſern oben zum Spund-Loche heraus ſtoſſen, werden auch ſonſten Ober-Hefen genennet, und von denen Semmel- und Kuchen-Beckern am meiſten gebraucht. Dahingegen diejenigen Hefen, die ſich auf dem Grunde der Fäſſer ſetzet, und viel ſchwerer ſind, zur Unter-Gahre bey dem Biere und auch zum Backen bisweilen verwendet werden.

Spund-Pfahl, ſiehe Pfahl.

Spur, heiſſet bey der Jägerey die Fährde und andere Zeichen, woran der Gang des Wildes abzunehmen. Dergleichen Spur ſuchen heiſſet einen Spur-Gang thun.

Staar oder Stahr, Sprehe, iſt ein Vogel, in der Gröſſe einer Amſel oder Droſſel, hochbeinigt, hat eine ziemlich breite Bruſt, und einen nicht allzu langen gelblichten Schnabel. Am Kopff, Rücken, Flügeln, Schwantz, Bruſt und Bauch iſt er ſcheckigt, nemlich ſchwartz- und weiß-düplicht, doch mit dem Unterſchied, daß die Männlein an dem Kopff gar wenig weiſſes haben, und alſo faſt gantz ſchwartz ausſehen; ingleichen haben die Männlein um den Hals und ziemlich weit hinunter an dem Rücken ſchöne gläntzende Federn, wie an den danckel-farbigen Tauben zu finden; am gantzen Leibe ſind auch die weiſſen Püncktlein bey denen Männlein viel kleiner, als bey denen Weiblein, welches ſonderlich an der Bruſt gar mercklich iſt, alſo, daß die Weiblein daſelbſt viel weiſſer, als die Männlein ſcheinen. Die Junge aber haben nicht gleich eine ſchwartze, ſondern eine licht-graue Farbe, und erlangen nicht eher der Alten Farbe, bis ſie das erſte Jahr zurücke geleget. Sie brüten in hohlen Bäumen, ſonderlich aber in Aſpen; und weil dieſer Vogel gerne ſeines gleichen um ſich hat, ſo geſchiehet es offt, daß etliche Paar auf einem Baum zu gleicher Zeit brüten, gleichwie etliche Paar Sperlinge an einem Hauſe niſten. Ja, ſie ſind ſo begierig auf einen Baum ein Loch zur Brut zu finden, daß ſie auch gar willig in die Käſtlein brüten, die man ihnen zu ſolchem Ende an die Bäume hinauf nagelt. Sothane Brut verrichten ſie in einem Jahr zwey- auch wohl zum dritten mahl, und haben ſelten unter ſieben bis achte bey einer Brut; dahero ſich nicht zu verwundern, wenn ſie ihren Strich ſo zahlreich halten: Denn ſie ziehen im Herbſt in groſſer Menge beyſammen. Sie nehmen ihre Nacht-Ruhe nicht in denen Wäldern, ob ſie gleich ihre Brut darinnen verrichten, ſondern im Rohr in denen Teichen, ſuchen auch ihre Nahrung nicht in dem Wald, ſondern allein in Feldern und Wieſen. Solche beſtehet in allerley Gewürm und verfaulten Gras-Würtzelein; ſie gehen auch denen Hollunder-Beeren, abſonderlich aber denen Weinbeeren gerne nach, nicht ohne Schaden derer Weinberge. In Häuſern muß man denen Staaren, wenn man ſie friſch und geſund erhalten will, nicht lauter gekochtes Fleiſch, zumal keines, das ſehr geſaltzen, vorgeben, ſondern ſie öffters mit Würmen und Heuſchrecken, wie auch mit allerhand Beeren, als Erdbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren, Kirſchen, Droſſelbeeren, Ebereſchen und Hollunder-Beeren verſehen und füttern, nechſt welchen ſie doch ſowohl gekochtes, als rohes Fleiſch, Brot und anders bekommen dörffen. Der Staar iſt einer der artigſten Vogel, die man hier zu Lande hat, maſſen er leichtlich kirre zu machen iſt, und alsdenn mit allerhand luſtigen und lächerlichen Stellungen ſpielet, auch allerley Stimmen der Menſchen und Thiere nachmachen, und alle Lieder, ſo ihm vorgepfiffen werden, auf das accurateſte nachpfeiffen lernt. Ob er nun wohl ſolcher Geſtalt unter allen Vögeln etwas zu lernen der geſchicklichſte iſt, ſo paßiret er hingegen auch vor den unbeſtändigſten: Denn gleichwie er in wenig Stunden, offtmals ein anderes Vogel-Geſchrey oder Geſang trefflich wohl nachmachen lernt; alſo iſt ihm auch nichts ungemeines, daß er, was er etliche Jahr getrieben, wenn er etwas neues hört, auf einmal verläſſet, und dem neuen anhängt; dahero ein Staar, der ein ſchönes Lied pfeiffet, vor allen Vögeln, oder allen andern Dingen, die er nachmachen könte, wohl muß verwahret werden. Etwas beſonders iſt an dieſem Vogel, daß auch die Weiblein, ob ſie ſchon nicht ſo fleißig pfeiffen, doch ſolches zu lernen tüchtig ſind. Ihr Fang geſchiehet ſowohl bey der Nacht als bey Tage. Wenn man ſie bey der Nachtzeit fangen will, muß man erſtlich ein groſſes Netz von achtzig bis hundert Schuh lang, und ſechzig oder ſiebenzig Schuh breit, nebſt zweyen hohen Seiten-Wänden verfertigen, deren eine jegliche auf die Seite, wo das Netze am längſten iſt, gerichtet wird. Uiber dieſe kommt das groſſe breite Netz, ſtat des Himmels; und damit ſelbiges füglich zugehe, ſo wird es ſowohl als der Strick, daran es befeſtiget, mit Ringen verſehen; die Ringe aber ſollen über anderthalb Schuhe von einander nicht ſtehen. Darnach nimmt man zwey groſſe Stricke, beſchmieret ſie aufs beſte mit Seiffen, damit ſie ſchlüpfferig, auch zum Zuzug glatt und beqvem ſeyn. Alsdenn nimmt man vier ſtarcke Stangen, befeſtiget dieſelbe im Waſſer auf das beſte, machet die vier Enden des Netzes daran feſt, ſo iſt das Netze im Stand, geſtellet und gezogen zu werden. Kommt nun der Abend herbey, daß die Staaren einzufallen Luſt haben, muß man ſie in wenig wegjagen, bis die Demmerung einbricht, und

ſie bey ſothaner Finſterniß den auf ſie gerichteten Zug und Netze nicht wahrnehmen konnen. Nachdem nun einige zu dieſem Weydwerck gehörige Perſonen die beſondere Hauffen der Staaren hin- und her auf- und in das groſſe Lager, wo das Netze gerichtet, eingetrieben haben, ſo gehen ihrer vier an die vier beſagte Stangen, derer zwey, ein ieglicher eine vordere Stange zum Zuzug haben muß. Wollen ſie nun das Netz zuziehen, ſo geben ſie mit der hierzu gelegten Loſungs-Schnur durch Ziehen die Loſung; darauf ziehen ſie ſo ſtarck und gerad, als ſie zu ziehen vermögen, die angeknüpffte und mit Seiffen beſtrichene Stricke, binden ſie auf das eiligſte mit dem groſſen Netze los, daß es übers Waſſer und über den Schilff fallen kan, lauffen anbey ſchnell denen Seiten-Wänden zu, drücken ſowohl dieſe, als den Himmel allerwegen nieder, und ſehen insgeſamt um und um fleißig zu, wo die Staaren durchbrechen wollen, daß daſelbſt gewehret wird. Etliche pflegen die gefangenen Vögel auf der Bruſt zu würgen, dieweil aber ſolchen Vögeln der Schweiß auf der Bruſt zuſammen rinnt, davon ſie ſich nicht halten und gut bleiben können, ſo iſts am beſten, wenn man ihnen vorne am Untermaul oder an der Kehle die Aederlein entzwey drückt und zerknirſchet, und alſo können ſie auch den Schweiß oder das Blut durch den Mund von ſich geben. Den folgenden Morgen werden die erwürgten Staaren auf einen Raſen geleget, getrocknet, ausgewendet und zuſammen gehängt, darauf die naſſen Garne ausgebreitet, vom Koth und Schilff-Stoppeln gereiniget, getrocknet, und, wo Löcher hinein gekommen, ausgebüſſet. Etliche ſtellen auch wohl das Netze in einen Winckel des Teichs vor der Staaren Lager auf ſechs oder acht Stangen, und verwahren daſſelbige um und um an dem Himmel und Seiten-Wänden; wenn nun die Staaren des Nachts in ihr Lager gefallen, und die Vögel im erſten Schlaff ſind, ziehen ſie hinter ihnen eine Schnur mit Schellen her, und treiben alſo die Staaren mit Gewalt unter die Garne, werffen ſodenn die Vorder-Stangen geſchwind nieder, und hernach auch die andern, daß das Garn auf ſie fället, und ſie bedecket. An einigen Orten ſollen ſie auch bey Nacht-Zeit mit einem Hamen nebſt einem Lichte gefangen werden. Der Hamen wird nemlich in- oder hart an das Waſſer gelegt, und auf beyden Seiten Flügel geſtecket, gleichwie an dem Rebhüner-Zeuge. Hinter dem Hamen wird auf einem in die Erde geſtoſſenen Pfahl oder Stock eine Leuchte oder Laterne mit einem Lichte geſetzet, und hernach, wenn es recht danckel worden, die Staaren oberzehlter maſſen mit der Schnur und Schellen getrieben, ſo gehen ſie nach dem Licht, und kommen in den Hamen. Staaren bey Tages-Zeit zu fangen bedienet man ſich zweyer Wände, welche wohl verdecket und grün gefärbet ſeyn müſſen, denn es iſt ein Vogel, der, wenn er das geringſte mercket, nicht ſo leicht mag betrogen werden. Hiernechſt braucht man darzu zwey lebendige Ruhr-Staaren, und ausgeſtopffte Bälge von todten Staaren, welche man neben das Netze hinſtellet. So bald ein Flug vermerket wird, ziehet man die beyden Ruhr-Staaren an; die fliegende erblicken hierauf nicht nur dieſe zwey, ſondern auch die aufgeſteckten todten, welche ſie vor lebendig halten, und fallen bald ein. Der Staaren-Fang gehet bald nach St. Johannis an.

Staar, heißt auch eine Augen-Kranckheit, die entweder das Geſichte ſchwächet oder gar nimmt, wenn es der ſchwartze, vor unheilbar, und wenn es der weiſſe vor heilbar, ſonderlich durch das Staar-Stechen gehalten wird. Die Pferde ſind dieſer Kranckheit auch unterworfen. Siehe Art. **Augen-Gebrechen.**

Stabel-Erbſen, ſiehe **Erbſen.**

Staber-Zeug, iſt ein Mühlen-Wort, und bedeutet, wenn man ſagt: Eine Mühle ſey auf Staber-Zeug gebauet, ſo viel, daß ein iedes Waſſer-Rad, an welchem die Schauffeln nach dem Diameter des Rades innerhalb der Felgen eingeſetzt, nur einen Mühl-Gang treibe, und wird dem Panſter-Zeug entgegen geſetzet; als welches wohl den Schauffeln nach dieſem gleich gebauet, aber faſt noch einmal ſo groß und auf zwey Mühlen-Gänge eingerichtet iſt. Im Staber-Zeuge iſt das Rad insgemein zwölff Fuß hoch; deſſen Weite aber zwolff bis dreyzehen Zoll; die Schauffel-Höhe iſt etwas geringer als die Tieffe des Waſſers, und die Breite iſt auch etwas weniger als das Gerinne; der Waſſer-Stand vor das Staberzeug iſt mehrentheils zwey Quadrat-Fuß.

Stab-Holtz, ſiehe **Staff-Holtz.**

Stabwurtz, Aberraute, Abraute, Affruſch, Eberraute, Ebenreiß, Ebriſch, Garthagen, Garthan, Gartenwurtz, Gertel-Kraut, Gertwurtz, Hof-Raute, Küttel-Kraut, iſt ein Kraut männlichen und weiblichen Geſchlechts. Das Stabwurtz-Männlein wächſet in Franckreich von ſich ſelbſt, bey uns aber wird es in Gärten gezogen. Es treibet lange dünne Ruthen oder Gerten mit ſchönen grünen, dünnen und tieff-zerſchnittenen Blätlein gezieret, den Camillen- oder Fenchel-Blätlein gleich, doch etwas breiter. An den gemeldten Gerten oder Zweiglein wachſen von unten an bis oben aus, gegen den Auguſt-Monat, viel Gold-gelbe Blümlein, wie runde Knöpfflein, an kleinen beſondern Stielen, den Wermuth-Blümlein gleich, aber doch kleiner: Dieſe ſind, wie auch die Blätter, eines ſehr ſtarcken guten Geruchs, und bittern Geſchmacks. Dieſes Gewächs erſtarcket mit der Zeit, und werden die Stengel nebſt der Wurtzel, gar holtzig, alſo, daß es drey Ellen und drüber hoch wird, und mehr einer Stauden, denn einem Kraut gleich ſiehet. Die alten Stengel ſchlagen jährlich im Frühling wieder aus, und bringen neue Zweiglein. Es wird durch abgebrochene junge zarte Reißlein fortgepflantzet, welche man im Frühling oder im Herbſt wie die jungen Roßmarin- oder Lavendel-Stöcklein ſetzet. Man muß ſie aber anfänglich, bis ſie erſtarcket, ſowohl vor unmäßiger Kälte als groſſer Sonnen-Hitze verwahren, ſo gerathen ſie wohl, und werden

...e Stocke daraus, welche nachmahls auch ... Winter dulten mögen, ſo ſie recht gehal... werden. Dieſes Kraut dienet wider die ...utter und Nieren-Kranckheiten, Würmer ... Ausfallen der Haare. Auſſer dieſer ietzt... meldten Stabwurtz iſt noch ein anderes Ge...ſchlecht, welches ebenfalls bey uns in Gärten ...zogen wird, und etwas kleiner als die vo...rige, ſonſten aber derſelben mit den holtzigen Stengeln, Zweigen und Blättern durchaus ...leich iſt, nur daß dieſe letztern grauer und ...ſchen-farbner ſind. Dieſe ſowohl als die ...orher beſchriebene Stabwurtzel werden zum ...rtznen-Gebrauch, ſamt ihren Blümlein und ...nöpfflein, im Auguſt-Monat geſammlet ...nd aufgetrocknet. Das Stabwurtz-Weib...lein, insgemein Cypreſſen-Kraut oder Gar...ten-Cypreß genannt, iſt mehr einem hol...tzigten Stäudlein, als einem Kraut ähnlich, ...at graue, krauſe, zerſchnittene und klein zer...kerbte Blätlein, und etliche aus einer holtzi...gen Wurtzel hervor wachſende mit vielen Zweigen verſehene Stengel, welche ſelten über anderthalb Ellen lang wachſen. Am Gipffel derſelben kommen ſchöne bleich-gelbe runde Blumen, in der Gröſſe und Geſtalt der Rheinfahren-Blumen, eines lieblichen Geruchs und bittern Geſchmacks. Dieſes Gewächſe kan den Winter-Froſt in unſern Landen nicht vertragen, dahero es im Herbſt zeitig beygeſetzet, und im Sommer an einen Ort, wo es die groſſe Sonnen-Hitze nicht treffen kan, geſtellet werden muß, weil es ſonſten verwelcket und verdirbet. Es wird durch Zerreiſſung der Stöcke, auch wohl durch abgebrochene Zweiglein fortgebracht.

Stachel-Beere, Kloſter-Beere, Rauch-Beere, ſind runde oder länglichte Beere, welche haarig, und im Anfange grün und hart ſind, wenn ſie aber zeitigen, ſo färben ſie ſich und werden weich. Man hat ihrer in denen Gärten viererley Gattungen, nemlich die groſſen blancken, die groſſen gelben, die grünen und die rothen oder Viol-braunen. Sie werden grün an die Speiſen, und zwar gemeiniglich an junge Hüner, Fleiſch und Fiſche gebraucht, auch in Torten geſchlagen, indem ſie denenſelben eine angenehme Säure geben; reiff ſind ſie ſüß, und können auch roh gegeſſen werden. Wegen ihrer Säure, davon ſie etwas, auch wenn ſie völlig reiff worden, behalten, haben ſie eine anhaltende Krafft. Es ...n auch davon eine Compoſte bereitet, oder ...e Frucht feucht und trocken in Zucker ein...gemacht werden. Dieſes letzte geſchiehet fol...gender Geſtalt: Man ſchneidet den Stachel-...beeren das Zäpfflein und den Stiel ab, läſſet ...e auffieden, und wenn ſie wieder getrocknet ...n, wieget man ſie ab, und condiret ſie in ...em Sode, auch iſt zu einem Pfund ſolcher ...üchte ein Pfund Zucker genug, ihnen ei...n annehmlichen Geſchmack zu geben. Der ...rauch, darauf ſie wachſen, wird

Stachelbeer-Staude, oder Stachelbeer-...rauch genannt: Derſelbe iſt ſehr ſtachelig, welche an denen vielen weißlichten Sproſſen und Zweigen, die er treibet, dichte herum ſtehen, hat hell- oder danckel-grüne ausgeſchnittene und zerkerbte Blätter, faſt wie der Eppich oder Weißdorn. Er ſchläget im Frühling zeitig aus, blühet weiß, im Martio oder April, und wird in Gärten an Geländer und Häge geſetzet, auch oben und auf beyden Seiten mit der Garten-Scheere ſo glatt nach der Schnure beſchnitten, daß er einer kleinen viereckigten Mauer nicht unähnlich wird. Er erfordert ein gutes mit Sand vermengtes Erdreich. Seine Fortpflantzung geſchiehet im Herbſt, wie des Johannis-Beer-Strauchs, durch die junge Zweige ohne Wurtzel. Wenn man ſie eines Schuhes lang abſchneidet, und die Helffte nach der Reihe in ein gut Erdreich leget, ſo bekommen ſie künfftigen Sommer Wurtzeln, die man hernach in dem nächſten Herbſt pflantzen kan. Wenn ohngefehr ihre Wurtzeln zu weit ausſchweiffen, und in die Beete eingreiffen ſolten, muß man ſolche im Frühling ſuchen und abhauen. Dieſe Staude, welche ſehr dauerhafft iſt, und Hitze und Froſt wohl vertragen kan, wird offt von grünen Würmen ihrer Blätter beraubet, wenn man nun ſolche mercket, ſoll man Virginiſchen, oder, in deſſen Ermangelung, nur gemeinen Toback nehmen, ſolchen eine Viertel-Stunde in Regen-Waſſer ſieden, und, wenn es kalt worden, dieſe Sträucher damit beſprengen, auch die noch feuchten Tobacks-Blätter darauf ſtreuen, ſo wird dieſes Ungezieffer bald herab fallen, und, wenn man es in vierzehen Tagen zwey- oder dreymahl wiederholet, nicht mehr wieder kommen.

Stachel-Kraut, ſiehe Heuhechel.

Stachel-Nuß, ſuche Waſſer-Nuß.

Stachys, ſiehe Roß-Poley.

Stacken, heiſſet man die Arbeit, wenn die Kleiber oder Leim-Arbeiter, ſo man auch Stacker nennet, die Balcken oder das Riegelwerck ausreiſſen, rohe Scheit-Holtz nach Erforderung des Zwiſchen-Raums in gehörige Länge ſchneiden, ſpalten und zuſpitzen, auch endlich in dieſen Zwiſchen-Raum hinein treiben, auf daß ſie ſolche hernach mit zugerichteten Leim und Stroh gehörig umwinden können. Das Holtz, welches auf nur beſchriebene Art zugerichtet worden, nennet man Stack-Holtz, ſo da meiſt nur ein weiches, aber wohl ausgetrocknetes Holtz ſeyn muß.

Stacket, wird ein von Latten zuſammen geſetztes Gatter genennet, welches man einen Hof oder andern abgeſonderten Raum damit zu ſchlieſſen daſelbſt anleget. Siehe Gatter.

Stadel, ſuche Scheune.

Stadel-Tenne, ſiehe Scheun-Tenne.

Stadt, iſt eine groſſe und vortreffliche Policey-Anſtalt in einem floriſanten Staate, welche endlich auch in Deutſchland, nachdem man ſich mehr auf die Wirtſchafft und Sicher-

Sicherheit des Landes geleget, theils aus einer Nachfolge derer Römer, theils anderer Völcker, errichtet worden. Denn es iſt ein zu deſto beſſerer Sicherheit und Bequemlichkeit eines Landes überhaupt und inſonderheit derer Stadt-Nahrungs-Geſchäffte verwahrter und angebauter Ort, worinnen eine aus allerhand damit beſchäfftigten Familien, Innungen, Zünfften, Geſellſchafften und Collegiis beſtehende Commun unter beſonders dazu nöthiger Regierung, Aufſicht und Direction eines dirigirenden Magiſtrats oder Collegii, oder einer andern Obrigkeit, zum Beſten des Landes, und ſonderlich der Land-Wirtſchafft, die Unterweiſung, die Zucht und eine beſonders ausnehmende Ausübung derer gelehrten und gemeinen Wiſſenſchafften, Künſte, Handwercker, Manufacturen, Fabriquen, Kauffmannſchafften, und des vielfachen Verkehrs in Krämereyen, mit zuſammen geſetzten Kräfften treibet, und zu welchem Ende ſie vor ſich und ihre Glieder ſich verſchiedener beſonderer dazu nöthiger Stadt- und Bürger-Rechte, deſſen der Landmann und die Dörffer nicht benöthiget ſind, im Staate zu erfreuen haben. Weil ſie ehemahls ſonderlich durch die Mauern von Dörfern unterſchieden waren, ſo ſetzte man darinne ihr eigentliches Weſen. Daher ſagte man: Bürger und Bauern ſcheiden die Mauern. Es gehöret aber mehr dazu, wie aus dieſer Beſchreibung zu ſehen. Ja ſie wurden Burge genennet. Und eben daher hat der Bürger ſeinen Nahmen. Mit denen Städten nun iſt ein Mittel-Stand zwiſchen dem Adel- und Bauer-Stand, nemlich der Bürger-Stand in Deutſchland entſtanden, welcher ein mehrers und verſchiedenes Ehr-Anſehen als der Bauer-Stand genieſſet. Sonderlich da zugleich die ehemahlige Knechtund Leibeigenſchafft mit der Stifftung des Bürger-Standes ſein Ende zu nehmen angefangen. Städte ſind ſonderlich in rechter Menge, nicht zu viel und nicht zu wenig, an rechten Oertern, vornemlich in Gegenden, wo viele und gute Land-Wirtſchafften angebauet, oder wo keine, dagegen aber gute Gelegenheit zur Handlung iſt, ſonderlich an der See, an ſchiffbaren Flüſſen, an gangbaren vielen Straſſen, oder an die Grentzen, oder zur Reſidentz- und Hof-Stadt anzulegen. Die Land-Wirtſchafft ſolte eigentlich nur ein Neben-Werck in Städten, dahingegen die Stadt-Nahrungs-Arten, als Handwercker, Kauffmannſchafft, groſſe Schul-Anſtalten und dergleichen nur ein Neben-Werck auf dem Lande ſeyn, weil, wenn dieſe Nahrungen nicht recht abgeſondert, und auch hinwiederum klüglich verknüpffet werden, die Wirtſchafft eines gantzen Landes darunter leidet. Die Natur dieſer Geſchäffte erfordert auch eine viel ſtrengere Aufſicht der Policey, als auf dem Lande, und daher ſind in Städten verſchiedene Zucht-Anſtalten und Ordnungen nöthig, die auf dem Lande eben nicht erfodert und angebracht werden können. Man kan hiervon nicht umſtändlicher handeln, ſondern muß nur etwas wegen des Zuſammenhanges mit der Land-Wirtſchafft gedencken. Denn das Land verſilbert in Städten ſeine Waaren, und holt daraus Geld und andere zur Bequemlichkeit dienende verbeſſerte Waaren, vermittelſt der Märckte und Meſſen. Ja durch die Städte werden inländiſche Waaren verbeſſert und aus dem Lande geſchafft, fremde Waaren aber ein- und durchgeführet. Sonderlich ſind ſie die Schwämme, wodurch Geld ins Land gezogen wird. Daraus ſiehet man, wie viel der Land-Nahrung an guten Städten gelegen ſey. Man kan das III Buch des erſten Theils in D. Zinckens Grund-Riß dabey aufſchlagen, wie auch die Vorrede des erſten Bandes der offt angeführten Leipziger Sammlungen, und künfftig das Manufactur-Lexicon.

Stadt-Wirtſchafft, ſiehe den Artickel Haushaltungs-Kunſt, item das *Schema* der gantzen Wirtſchafft unter dem Artickel Wirtſchafft.

Stäbeln, ſuche Pfähle ſtecken.

Stähr, ſiehe Widder.

Stähren oder Stieren, wird von den Schaafen geſagt, wenn ſie ſich nach den Widdern oder Stähren ſehnen. Wenn dieſes geſchiehet, ſoll man die

Stähr-Lämmer, ſo künfftig die Dienſte als Schaaf-Böcke, Stähre oder Widder bey der Heerde verrichten ſollen, von denen Schaafen abſondern, und zu denen ausgehobenen Schöpſen alleine thun, weil ſie ſonſt, wenn ſie mit denen Schaafen vor der Zeit zukommen, verderben, oder doch gantz verbutten.

Stäncker, ſiehe Wagenſchmier.

Stäncker, ſuche Iltis.

Stäncker-Mard, ſiehe Mard.

Ständer, hat gar verſchiedene Bedeutungen, ein anders iſt die aufrecht ſtehende Rinne an einem Teiche, wodurch derſelbe vermittelſt der Vorſetze-Bretgen angeſpannet und abgelaſſen werden kan; ein anders iſt der Baum-Oel-Ständer, ein anders der Waſſer-Ständer; eben alſo werden auch die in denen Bienen-Häuſern ſtehende Bienen-Stöcke Ständer genennet, davon bey eines jeden Beſchreibung weiter nachzuleſen.

Stärcke, iſt eine aus Weitzen oder Dinckel beſonders zugerichtete *Maſſa*, welche, wenn ſie klein zerſtoſſen wird, Stärck- oder Krafft-Mehl heiſſet, davon dieſes letztere Wort nachzuſchlagen, und zu ſehen iſt, wie die Stärcke gemachet werde. Sie ſoll eigentlich die klare Wäſche ſtärcken und zuſammen ziehen. Dazu haben die Frantzoſen eine beſonders zubereitete Stärcke bey ſchöner Wäſche, welche etwas ſtringirendes im Geſchmack an ſich hat.

Stärck-Wäſche, heiſſet das kleine und klare leinene oder baumwollene Wäſch-Geräthe, ſo bey dem Waſchen durch die mit blauer Farbe vermiſchte und gekochte

Stärcke

Stärcke gezogen und ſtarr gemacht werden muß.

Stäte-Geld, wird diejenige wenige Abgabe an Geld genennet, welches eine iede Perſon zu entrichten hat, die etwas zum Verkauff darbringet.

Staffel, ſuche Sproſſe.

Staff-Holtz, Stab-Holtz, Stav-Holtz, heiſſet zugerichtetes Eichen-Holtz, woraus die Dauben zu allerley Fäſſern gemachet werden. Es iſt dreyerley, nach dem Unterſchied der Gefäſſe, dazu es dienen ſoll: Als Pipen- Orhöft- und Tonnen-Stäv oder Stäbe. Die erſten werden allein zu den Spaniſchen Weinen gebraucht, und ſind die längſten dritthalb Ellen lang; die andere Gattung braucht man zu den Orhöften in Franckreich, und ſind fünff Viertel-Ellen lang; die dritte zu allerhand Tonnen, und haben drey und ein halb Viertel-Ellen in der Länge. Dieſe Stäbe werden von denen

Staffſchlägern, (denn alſo heiſſen die Leute, ſo ſolche machen) aus feinen glatt-ſpaltigen Eichen Schrot-weiſe abgeſäget, nach der rechten Länge, Breite und Dicke geſpalten, und, wie die Bötticher die Dauben machen, geſchlagen, nachmahls zu Lande bis ans Waſſer geführet, und von dar ferner nach Hamburg, wo der gröſte Handel mit dergleichen Staff-Holtz getrieben wird, geflöſſet. Denen Holtz-Händlern ſoll man die Eichen nicht anders, als Stamm-weiſe verkauffen, und ſich keineswegs, nach denen Ringen zu handeln, bereden laſſen: Denn ſie ſchneiden ſolchenfalls die ſchönſten Schrote heraus, und laſſen das übrige Holtz zu groſſem Schaden des Eigenthümers liegen. Ein Ring hält vier Schock oder zwey hundert und viertzig Stück. Es werden aber ſolche Stücke in denen Pipen-Stäven allezeit doppelt, in denen Orhöft-Stäven dreyfach, und in denen Tonnen-Stäven vierfach gezehlet, alſo daß, wenn man viermahl dreyßig Würffe allezeit zwey Stück Pipen-Stäve gezehlet, ſo iſt ſolches ein Ring Pipen-Stäve. In den Orhöft-Stäven zehlet man auch viermahl dreyßig Würffe, nimmt aber allezeit drey Stäve, und denn iſts ein Ring Orhöft-Stäve; in den Tonnen-Stäven aber nimmt man vier Stück auf einen Wurff; deren viermahl dreyßig ebenfalls einen Ring Tonnen-Stäve machen. Auf iede dreyßig Würffe giebt man auch noch einen Wurff drein, und zehlet alſo ein und dreyßig Würffe, und ſolche ein und dreyßig Würffe viermahl gezehlet, machen in allen drey Gattungen einen Ring, fünff Ringe aber in Hamburg ein groß Tauſend, oder zwölff hundert Stück.

Stahl, iſt ein Metall, ſo dem Eiſen am näheſten kommt, und von demſelben allein an Härte unterſchieden. Er wird entweder wie das Eiſen aus der Erde gegraben, oder das Eiſen wird durch Kunſt gehärtet. Am Fichtelberg, im Vogtlande, wird ein ſehr guter Stahl gegraben. Der gute Stahl muß die Eigenſchafft haben, daß er ohne Schiefern, ohne Schlauch und nicht Eiſenſchüßig iſt, welches ſich zu erkennen giebt, wenn er zerbrochen wird, und der Bruch einerley Korn hat. Je länger er im Feuer iſt, ie mehr er übermehr er überhitzet und verbrennet, darum muß er ſo geſchwind, als möglich, abgeſchmiedet werden. Die Bereitung des Eiſens zu Stahl beruhet darinnen, daß man entweder das Eiſen mit harten Kohlen ſchmeltzet, und deſſen Feuchtigkeit bindet, und weil es alsdenn leicht ſpröd und in Stahl verwandelt wird, machet man dieſes, mit Zuſetzung und Legirung zähen Eiſens, oder durch fette Sachen, als Oel, Seiffe, Wachs, darein der ſpröde Stahl geſchlagen oder geſtoſſen, und überzogen, und hernach mit Leimen umſchlagen, und wieder ausgeglühet wird, ſolchergeſtalt aber wieder gantz geſchmeidig und zum feinſten Stahl; oder man präpariret das Eiſen zum Stahl durch offt wiederholte Ausglühung und Ablöſchung deſſen in Säfften gewiſſer volatiliſcher Kräuter, womit die Deutſchen am beſten umzugehen wiſſen, ſo, daß der Deutſche, und ſonderlich der Steyermärckiſche Stahl, auch in andern Ländern der angenehmſte iſt. In dieſer Wiſſenſchafft machte ſich vor etlichen Jahren ein Nürnberger Kauffmann, Nahmens Kellner, ſonderlich bekannt, ſo, daß er an einen gewiſſen entfernten Hof verſchrieben, allwo auch mit gutem Recompens ſeine Kunſt approbiret und belohnet worden. Heut zu Tage iſt es eben kein Geheimniß mehr. Denn 1) wird das Eiſen in kalt Brunnen-Waſſer getuncket und gehärtet, als welches die gemeinſte Art. 2) Noch ſtärcker aber wird die Härte in Senff mit ſtarckem Wein-Eßig gerieben, item in Knaben-Harn, oder in Eßig und Rinds-Galle. Der Safft von geriebenen und ausgepreßten Rettigen, Saltz und Salpeter in Waſſer aufgelöſet, und Urin dazu gegoſſen, dienet auch dazu. Man muß aber 3) Achtung haben, was der Stahl im Glühen vor Farbe bekommt, und bey welcher er zu härten, ſo alsdenn nach Unterſchied ſeines Gebrauchs geſchehen muß. Alſo muß aller Stahl, der ſchneiden ſoll, wenn er braun-roth wird, gehärtet werden. Ja darnach muß man ſich im Ab- und Anlaſſen der Härte richten. Erſtlich wird er gemeiniglich weiß-gelb, hernach Haber- und Waitzen-gelb, ferner gelb-roth, endlich ſchön aurorgelb und Viol-gelb, welches offt wieder in Aſchen-Farbe abfällt. Man kan einen kurtzen aber probaten Unterricht dazu in der zu Erfurt bey Funcken gedruckten kurtzen Anleitung von Form- und Stahl-Schneiden finden. Der Stahl hat nicht nur ſeinen trefflichen Nutzen in der Medicin, daſelbſt die Stahl-Tinctur mehr als zu bekannt, ſondern es werden auch aus demſelben ſo vielfältige nützliche als nöthige Inſtrumente und Werckzeuge verfertiget, die in dem gemeinen Leben gantz unentbehrlich. Hierunter befindet ſich auch der alſo genannte Stahl als eine nothwendige Zugehörung des Feuerzeugs, ſo, wenn er an einen Feuer-Stein ſtarck geſchlagen wird, Funcken

 von

von ſich giebet, die in den Zunder fallend, ſolchen anbrennen, und vermittelſt des daran gehaltenen Schwefel-Fadens Feuer erwecken. Man braucht auch den Stahl zu Scharffmachung ſchneidender Sachen, als Meſſer, Beile und dergleichen, wenn ſolche ſtumpff worden, und daran geſtrichen werden.

Stähr, ſiehe Staar.

Stall, iſt ein Gebäude, worein Vieh geſtellet wird, ſowohl darinnen das ordentliche Futter, als die benöthigte Ruhe zu genieſſen. Die nothwendigſten Ställe bey einer Land-Wirthſchafft ſind: Der **Pferd-Stall, Stuten-Stall, Fohlen-Stall, Ochſen-Stall, Kuh-Stall, gälte Vieh-Stall, Schaaf-Stall, Schwein-Stall, Ziegen-Stall, Gänſe-Stall, Hunde-Stall.** Suche eines ieden beſondere Benennung.

Stall-**Beſem**, ſiehe **Beſem.**

Stallen, heiſſet bey den Pferden ſo viel, als, den Urin von ſich laſſen. Es iſt eine gefährliche Kranckheit an einem Pferde, wenn es nicht ſtallen kan, und wird gemeiniglich verurſacht, wenn man ein Pferd im Reiten übereilet, und nicht Achtung giebt, ob ein Pferd ſtallen wolle oder nicht, alſo, daß es nicht zum Stallen kommen kan, wenn es gleich gerne wolte. Es kommet auch wohl daher, wenn ein Pferd nach groſſer Hitze zu bald erkaltet, oder an einen kalten Ort geſtellet wird. Wenn ein Pferd auf der Reiſe in etlichen Stunden nicht geſtallet, ſoll man demſelben, wenn man ins Qvartier kommt, weder zu freſſen noch zu ſauffen geben, bis es geſtallet hat, und ſo es denn noch nicht ſtallen wolte, ſo führe man es in einen Schaaf-Stall, und ſtelle es über warmen Schaaf-Miſt, daß ihme der Dunſt davon an das Gemächte gehe, ſo wird es bald ſtallen; oder man kochet auch nur Haber in Wein, läſſet den dritten Theil einſieden, und ſchüttet es dem Pferd warm ein. Ein paar Muſcaten-Nüſſe gepülvert, und dem Pferd mit ſüſſen Weine eingegoſſen, thut gleiche Wirkung. Oder man nimmt wohlgeriebenen Saffran mit ein wenig Eiſen-Roſt, rührt es zuſammen in Eßig, und gieſſet es dem Pferd in den Hals. Geriebener Meerrettig, oder die Milch von zwey oder drey Häringen in Waſſer zerrieben, und dem Pferd eingegoſſen, machet gleichergeſtalt bald ſtallen. Dieſes thut auch das Pulver von Schaaf-Heu, wenn deſſen vier oder fünff Loth in ein Nöſſel Wein gethan, und dem Pferd durch einen Striegel warm eingegoſſen wird. Von dem **Blut-Stallen**, ingleichen auch von dem Lauter-Stallen iſt bereits an behörigem Orte Meldung geſchehen.

Stall-**Knecht**, ſuche **Knecht.**

Stamm, heiſſet eigentlich das Stücke an einem Baume, ſo zwiſchen der Wurtzel und denen Aeſten befindlich; inſonderheit aber verſtehet man darunter die junge in der Baum-Schule aus Kernen erzeugte Bäumlein, welche gepfropfet zu werden, tüchtig ſind. **Wilde Stämme** oder **Wildlinge** aber heiſſet man diejenigen, ſo in Höltzern oder Wäldern von ſich ſelbſt wachſen. Diejenigen Stämme, ſo aus den Kernen gezogen werden, ſind die beſten, und denen Wildlingen oder wilden Stämmen weit vorzuziehen: Denn ſie geben dauerhaffte, geſunde und friſche Bäume: Da hingegen es offt mit denen Wild-Stämmen gefährlich iſt, maſſen nicht alle in einerley Erdreich wachſen wollen: Denn etliche ſtehen in einem leimichten, etliche in einem ſandigen, und etliche in feuchten Boden, und wenn dieſelben alsdenn nicht eben ein ſolches Erdreich, oder ein beſſeres wieder antreffen, ſo bekommen ſie den Brand und andere ſchädliche Zufälle, alſo, daß offt wenige recht geſund bleiben. Die Stämme, ſo man pfropffen will, ſollen fein gerade, glatt und vom Mooſe rein, auch weder zu dicke, noch zu dünne, ſondern wohl bewurtzelt ſeyn, und in gutem Triebe ſtehen. Untüchtige, ungeſunde und mangelhaffte Stämme ſoll man gar nicht pfropffen, weil es doch in die Länge keinen Beſtand hat. Er wird alle Jahre, wo er anders guten Zugang von Säfften aus der Erden bekommet, dicker und ſtärcker, und dieſes iſt in der Natur ſowohl gegründet, als es die Nothwendigkeit erfordert; denn weil ſich die Aeſte, welche er zu tragen hat, jährlich vermehren, und er folglich, nebſt dieſen, auch mehrere Früchte zu tragen bekommt, ſo muß der Stamm auch ſtärcker werden, daß er dieſe Laſt zu tragen vermögend ſey. Um wie viel ein Stamm des Jahres ſtärcker geworden, läſſet ſich an manchen gar deutlich wahrnehmen, wenn derſelbe gerade durchſäget wird, immaſſen er in gewiſſe Circkel gleichſam abgetheilet, welche iedoch etwas ungleich über einander ſtehen, und eben auch daher die Jahre genennet werden.

Stamm-**Holtz**, ſiehe **Ober-Holtz.**

Stamm-**Höltzer an Pantoffeln**, ſuche **Abſatz.**

Stampffe, alſo heiſſen in denen Lohe-Walck- Papier- und Oel-Mühlen diejenigen Stöcke, welche durch ihr Erheben und Wieder-Niederfallen den Zeug oder Saamen in den Kumpffen oder Gruben-Stocks-Löchern ſtampffen. Bey denen ordentlichen Mahl-Mühlen pfleget man auch **Hirſen- und Graupen-Stampffen** anzubringen, die Bälge von denen Hirs-Körnern abzuſtoſſen, und allerley Graupen zu machen. Ein anderes Werckzeug iſt die **Kraut-Stampffe**, wovon an ſeinem Orte ein mehrers.

Stampff-**Mühle**, ſiehe **Mühle.**

Stampff-Trog, iſt ein ſtarcker von Eichen-Holtz verfertigter Trog, worinnen Kraut, Rüben, Möhren, vors Viehe, mit der Kraut-Stampffe klein geſtoſſen und geſtampffet werden.

Stanck, werden diejenigen Häringe genennet, welche gar nichts nütze ſind.

Stand, nennen die Jäger denjenigen Ort, wo ſich das Wild aufhält.

Stand der Pferde in Ställen, ſiehe **Pferde-Stall.**

Stand-**Baum**, heiſſet eine ſtarcke Stange, welche in einem Pferde-Stall, der mit keinen ordentlichen unterſchiedenen Ständen verſehen iſt, zwiſchen die Pferde nach der Länge gelegt, und mit dem einen Ende durch die Spriſſel der

der Rauffe geſteckt wird, damit die Pferde nicht zuſammen kommen, und einander ſchmeiſſen mögen.

Stange, heiſſen die Jäger ein eintzelnes Horn vom Gewyhe eines Hirſchen.

Stangen, ſind zwey auf beſondere Art gekrümmte Stück Eiſen, welche mit dem einen Ende am Haupt-Geſtelle, mit dem andern aber am Zügel befeſtiget ſind, und das Mund-Stück, das Kettgen und die Kinn-Kette zwiſchen ſich führen. Man theilet die Stangen auf drey Stücke, als 1) auf das Theil, wo das Mund-Stück eingemacht iſt; 2) auf das Theil, welches oberhalb des Mund-Stückes hinauf gehet, worein das Haupt-Geſtell eingegürtet wird, und 3) auf das Theil, ſo unterhalb des Mund-Stückes iſt, wo die Zügel angemacht ſind. Die oberen Augen oder Löcher, darein man das Haupt-Geſtelle gürtet, ſollen ziemlich weit und rund ausgefeilet ſeyn, daß die Riemen darinnen Raum haben, auch die Haaken an den Kinn-reiffen recht liegen können, und an ihren gebührenden Ort kommen mögen. Zu dem ſollen die Stangen oben, wenn ſie hoch ſind, von des Pferdes Kopff ein wenig auswärts gebogen ſeyn, damit ſie das Pferd, oberhalb dem Maul an dem Backen nicht wund machen, und dienet ſolches Auswärtsbiegen auch darzu, daß ſich die Stangen unten nicht ſo leichtlich über einander ſchrencken. Die geſchraubten Stangen ſind zwar wohl gut, daß man, wenn ein Mund-Stück untauglich, bald ein anders und beſſers einſchrauben kan; daferne aber die Schrauben nicht abſonderlich wohl gemacht und verwahret ſind, giebt es im Reuten Unordnung und Verhinderung; da hingegen die ungeſchraubten Stangen viel ſicherer ſind. Die Länge der Stangen müſſen nach des Pferdes Hals und Kopff proportioniret ſeyn. Wenn man nemlich das Pferd mit dem Kopff recht in Poſitur ſtellet, und von dem Ort an, wo das Mund-Stück lieget, bis dahin, wo ſich Hals und Bruſt ſcheidet, mit einem Zoll-Stab miſſet, ſo wird man gemeiniglich die rechte Länge haben; ſo man ſich aber einer Uiberzäumung zu befürchten, machet man das Untertheil einer Quer-Hand kürtzer, als das Maaß iſt.

Stangen-Leinwand, iſt eine beſondere Art einer gemodelten Leinwand, mit überſchlagenen Faden, die iedoch nicht ſo dichte als der Zwillig, woraus gemeiniglich Tiſch-Tücher, Servietten, Qvehlen, Vorhänge und dergleichen weiß Geräthe zubereitet wird.

Stangen-Pferde, ſiehe Deichſel-Pferde.

Stangen-Zaum, ſuche Zaum und Stangen.

Starrfiſch, iſt ein Fiſch, welcher ſtarr und ſteiff wird, wenn man ihn mit der bloſſen Hand anrühret, heiſſet auch Steiffiſch.

Staub, heiſſet das Allerkleinſte, ſo beym Ausdruſch des Getraides auf der Scheun-Tenne liegen bleibet, oder bey deſſelben Reinemachung durch die Korn-Fege fället. Der Staub von dem Winter-Weitzen und Roggen wird denen Schweinen mit untergemenget. Vom Sommer-Getraide giebt es mehr Erden-Staub als Spreu-Staub, dahero ſolches hierzu nicht dienlich.

Staube oder **Staupe**, heiſt eine durchgängige anſteckende Land-Seuche. Auch heiſt der Ort, wo in denen Städten der Staup-Beſen gegeben wird, die Staupe.

Staub-Federn, ſiehe Federn.

Staub-Mehl, **Flug-Mehl**, wird das flüchtige Mehl genennet, ſo von dem Mahlen verſtäubet, und ſich in der Mühle an denen Wänden, auf dem Staub-Boden und anderer Orten anſetzet. Dieſes wird in denen Mühlen fleißig zuſammen gekehret, und zu Mäſtung der Müller-Sauen angewendet.

Staub-Sieb, iſt ein enges Sieb, welches gebraucht wird, das unreine Getraide zu ſieben, und die guten Körner von dem Staube zu ſondern.

Stauch oder im **Stauch**, gehet ein Mühlen-Rad, wenn das Waſſer ſo groß angewachſen und im Gerinne ſo tieff worden, daß das Rad wegen Widerſtand des Waſſers nicht wohl herum gehen kan. Dieſem nachtheiligen Hinderniß abzuhelffen, dienen vornemlich die Zieh-Panſter-Zeuge.

Stauchen, heiſt den aus der Röſte gekommenen Flachs in die Sonne zur Dürrung Buſen-weis, unten breit aus einander auf- und ausſetzen.

Staude, **Strauch**, iſt ein holtziges Gewächſe, welches aber nicht zur Höhe eines Baumes gelanget, auch nicht einſtämmig wächſet, ſondern mit vielen Neben-Sproſſen aufſchieſſet, wie an den Haſel-Stachel- und Johannesbeer-Dorn- und andern Sträuchern zu ſehen.

Stauden-Korn oder **Stauden-Roggen**, iſt eine beſondere Gattung von Roggen, der in Norwegen ſehr gemein, von dar nach Pommern gebracht, in Schleſien, und folglich auch bey uns bekannt worden. Er hat ſeinen Nahmen daher, weil aus einem Korne viel Halme wachſen. Seine Aehren ſind ſechs bis acht Zoll lang, und ſtecken voller Körner. Er erfordert einen ſtarcken tragbaren Acker, und eine ſehr dünne Aus-Saat; wenn er reiffet, muß er geſchwind eingebracht werden, ſonſt fället er in dreyen Tagen gantz aus. Man ſäet ihn ebenmäßig vor Winters, wie den gemeinen Roggen. Wenn man ihn ſonſt im Frühling zugleich mit Gerſte auf ein Stücke ſäet, ſo wird die Gerſte im Sommer reiff, und kan eingeerndtet werden, der Stauden-Roggen aber bleibet noch den Winter durch, iedoch folgenden Sommer reiffet er auch gar, und kan man alſo den Acker zweyfach nutzen; wiewohl ihn unſere Ackers-Leute wenig bauen.

Stauden-Hopffen, wird der wilde Hopffen genennet, ſiehe Hopffen.

Stauden-Schnapper, iſt ein kleiner Vogel, in der Gröſſe einer Hanff-Meiſe. Das Männlein iſt am Kopff ſchwartz, unter denen Augen ſchön weiß, am Rücken hinab, bis auf die Mitte, iſt es auch ſchwärtzlich, hernach wird es bräunlich, bis, wo der Schwantz anfängt, da es wieder weißlichte Federn hat; der Schwantz iſt zur Helffte roth, zur Helffte denckel-ſchwartz: an der Kehle iſt es ebenfalls kohl-ſchwartz, wie am Kopffe; an der Bruſt aber iſt es hoch Ziegelroth, weiter hinunter iſt es wiederum weiß, bis zu dem Schwantz; Der Schnabel iſt ſehr ſubtil, und nebſt den Füſſen gantz ſchwartz. Das Weiblein hingegen hat nichts von allen dieſen Farben, und iſt nur über und über denckel-braun, wie die Weiblein der Rothſchwäntzlein. Der Geſtalt nach kommt dieſer Vogel einem Rothkehligen gleich, denn er hat eine breite Bruſt, und macht, wenn er ſtehet, eben ſolche Geberden, wie daſſelbige. Er iſt der erſte unter allen Wurm-freſſenden Vögeln, der im Frühling zu uns kommt, oder er iſt der erſte mit, der ſich ſchon im Mertz auf denen Gipffeln der Stauden ſehen und hören läſſet. Er brütet in dicken Stauden, beſonders im Wachholder-Gebüſche, nur auf der Erden, oder doch kaum Spannen hoch, machet aber ſein Neſt ſehr dichte und dauerhafft mit Moos, Wollen, und was er in der Nähe findet. Er hat meiſtens vier bis fünff Junge, nähret ſich mit allerley Beeren, Fliegen, Schnecken und Gewürme, und ziehet frühzeitig im Herbſt mit andern Vögeln hinweg.

Stech-Dorn, ſuche Creutzbeer-Strauch.

Stech-Heber, iſt eine Art eines Hebers oder Röhre, Tab. XV Fig. 4, die oben und unten offen, in der Mitten aber bey B etwas weiter iſt, damit man Bier oder Wein aus einem Faſſe heben kan, indem man ihn erſtlich in das Faß hinein ſtöſt, und hernach die obere Eröffnung A, beym Herausziehen mit dem Finger verſtopffet, daß der hinein getretene Wein nicht wieder heraus lauffen kan. Zu dieſem Ende muß die untere Oeffnung C, um ein merckliches kleiner ſeyn als die obere, welche mit dem Daumen zugehalten wird.

Stech-Palme, Wald-Diſtel, iſt ein Strauch, welcher in Wäldern an kalten und ſchattigen Orten wächſet. Hat eine holtzige Wurtzel, einen ſtarcken Stamm, zähe Aeſte, eine glatte grüne Rinde, Blätter den Lorbeer-Blättern nicht ungleich, nur daß ſie eckig, und an den Ecken mit ſcharffen Stacheln verſehen ſind, weiſſe wohlriechende Blüthe, und rothe Beere einer Erbſe groß, eines ſüßlichen aber eckelhafften Geſchmacks, in welchen vier weiſſe Kerne. Man braucht dieſes Gewächſe in Gärten zu Hecken, und wird es durch Ableger oder aus dem Saamen fortgepflantzet. Dieſer wird in naſſem Sand geweichet, im April Furchen-weiſe geſäet, und lieget ein Jahr lang, ehe denn er aufgehet. Das Erdreich ſoll gut, nicht zu feucht, auch nicht zu trocken ſeyn. Wenn dieſes Gewächſe einmal eingewurtzelt, ſo blühet es alle Sommer, und bringet ſeinen Saamen in den Beeren, wird auch des Froſts bald gewohnet. Man findet davon drey Gattungen mit glatten, mit rauhen und mit ſcheckigten oder vergüldeten Blättern. Weiſſe Roſen auf einen jungen Stamm von Stech-Palmen oculiret, bekommen eine grünliche Farbe, ohne Geruch. Die abgeſchälete Rinde von Stech-Palmen vergräbet man ſamt den Blättern in die Erde an einen feuchten Ort, und läſſet ſie zwölff bis vierzehen Tage darinnen liegen, damit ſie faulen, ſtöſſet ſie nachmals, und wäſchet ſie in reinem Waſſer; was zähe und ſchleimigt bleibt, giebt einen guten Vogel-Leim. Ein Zweig von dieſem Gewächſe über die Thüre gehängt, ſoll das Haus für dem Donner-Wetter bewahren. Die Blätter in Waſſer geſotten und davon getruncken, vertreiben den Huſten, Seiten-Stechen und Bauch-Grimmen; gepülvert, treiben ſie den Harn und Stein, und dienen wider die Gelbſucht. Die friſchen Blätter aufgebunden, thun geſchwollenen Füſſen gut. Die Rinde von der Wurtzel zerſtoſſen, gekocht und aufgelegt, zertheilet Beulen und Knollen, und erweicht die verrenckten und erhärteten Glieder.

Stech-Rübe, ſiehe Rübe.

Stech-Wurm, Kneip-Wurm, iſt ein kleiner, aber vor die jungen Bäumlein höchſtſchädlicher Wurm, welcher denenſelben oben die Spröſslein abfriſt, davon ſie, gleich als ob ſie vergifftet wären, gar nicht mehr wachſen wollen. Sie ſind unterſchiedener Art, etliche ſchwartz, etliche grau, etliche grün, doch ſind die kleinen ſchwartzen die ſchädlichſten. Auf dieſe Würmlein muß man ein wachſames Auge haben, und ſie bey Zeiten ableſen: beym Ableſen aber ſich in acht nehmen, daß man nicht an den Baum oder das Reiß ſtoſſe, denn ſonſt fallen ſie gleich herab in das Gras, als ob ſie todt wären, fliegen aber nachhero bald wieder in die Höhe, und freſſen aufs neue an denen jungen Spröſslein.

Steck-Fluß, iſt eine Kranckheit, die entweder vom überflüßigen oder dicken Geblüt, oder von übermäßig fetten Gängen und Gefäſſen, oder von einem Schleim, der aus dem Haupt herab auf die Lunge, Lufft-Röhre, ja gar das Hertz fället, oder vom ſauern und zähen Geblüt in der Lunge her kommt, den Othem hindert, und ein Erſticken verurſachet. Wenig eſſen, leichtes und warmes Geträncke, das Geblüt verdünnende Mittel, eine mäßige Bewegung ꝛc. ſind die Haus-Mittel nebſt dem Aderlaſſen.

Steck-Garn, ſiehe Flach-Garn.

Steck-Leuchter, iſt eine Art eines Wand-Leuchters, der aus einem kurtzen hölternen Griff beſtehet, ſo hinten eine ſtarcke eiſerne Spitze hat, über derſelben aber und zu Ende des Holtzes befindet ſich eine blecherne Dill-

mi

... einem Rande, darinnen ein Licht ſte-
... Dergleichen Leuchter ſind nützlich
... zu brauchen, weil ſie an offenen freyen Or-
... wo ſich kein anderer Leuchter wohl an-
... laſſet, in eine iede hölzerne Wand
... dergleichen alsbald eingeſtecket werden
... können.

...-Nadel, ſiehe Nadel.

...-Rübe, ſuche Rübe.

...eg, nennet man dasjenige Stück breite
..., ſo über einen Graben oder nicht allzu-
... Fluß von einem Ufer zum andern ge-
... werden, um darüber gehen zu können,
... ſo wohl diß- als jenſeits liegende Oer-
... mit einander zu verknüpffen oder an ein-
... zu hangen. Damit man aber, wenn
... Steg etwas breit gemacht, nicht hin-
... und ihn zu Schaden reiten könne, pflegt
... insgemein einen ſogenannten Steig-
... oder einen Schlagbaum dabey aufzurich-
...

...eiff-Leinwand, ſiehe Leinewand.

...eiffmatz, heiſſet eigentlich der alte
...rck, ſo nicht zu Käſen gemacht, ſondern
... ein Gefäß geſchlagen, und, ſtat der But-
... auf Brot geſtrichen verſpeiſet wird.
... macht aber auch Steiffmatz aus alten
...ſchabten und faulen Käſen, welche in ein
...ß gethan, in demſelben mit Bier, Bran-
... oder anderer Feuchtigkeit vollends er-
...het und gerieben, wie eine Butter ſich
...chen laſſen, daher dieſe auch Streich-
... heiſſen, aber von Geruch und Geſchmack
... ſtarck werden. Dergleichen Steiffmatz
... man zuweilen mit friſchem Qvarcke zu
...miſchen, und ihm alſo die gar zu groſſe
... oder Schärffe zu benehmen. Siehe
...arck.

Steig-Bügel, Steg-Reiff, iſt ein eiſerner
... für den Fuß des Reuters, ſo wohl de-
... leichter auf das Pferd zu kommen, als de-
... feſter ſich im Sattel zu halten. Zu einem
... Sattel aber werden nothwendig ein paar
...g-Bügel erfordert, welche ſtarck ver-
..., nicht zu eng, noch zu weit, ſondern
... mäßig ſeyn ſollen, damit man in ge-
...chem Fallen den Fuß daraus geſchwin-
... machen könne. Die Unter-Stänglein
... gantz gleich, und faſt viereckigt neben
...der ſeyn, worauf man mit den Fuß-So-
... treten, und nicht ſo leicht, als aus
...nden Bügeln hin- und her rutſchen
... Die Ringe oder Wirbel oben an den
... ſollen nicht gewerbig, ſondern feſte
... ſeyn, und qver ſtehen, damit der
... den verlohrnen Bügel deſto eher mit
...-Spitzen wieder fangen möge; ſie ſol-
... darneben ſo lang geſchnallet werden,
... der Reuter in den Bügeln ſtehend,
..., und die Hand zwiſchen ſeinem
...Bein und Sattel-Sitz einſchieben kön-
... langen Riemen, woran die Steig-
...angen, werden Steig-Riemen oder
...-Riemen genannt. Dieſe ſind ent-
... mit an dem Sattel zu beyden Sei-

ten feſt gemacht, oder ſie ſind frey, und wer-
den nur an den Sattel-Knopff gehangen, der-
gleichen man auf Reut-Schulen zu führen,
und Schweiff-Bügel oder Häng-Bügel zu
nennen pflegt.

Steigen, wird von dem Falcken geſagt,
wenn er ſich in die Höhe ſchwinget.

Steiglitz, heiſſet ein Gerüſte von zweyen
Seulen und einem Qver-Balcken, welches
über einen Fuß-Steig zu dem Ende aufge-
richtet iſt, damit man auf ſolchen weder reu-
ten noch fahren, ſondern nur zu Fuſſe gehen
ſolle.

Steig-Riemen, ſiehe Steig-Bügel.

Stein, iſt eigentlich ein Minerale und der-
geſtalt dichter Corper, daß er ſich weder gieſſen,
noch ſonſt durch das Feuer bearbeiten, und
in verlangte Forme bringen, gleichwohl aber
bald zu Glas oder Schlacken ſchmeltzen, bald
zu Kalck brennen läſſet. Woraus und auf
was Art er erwachſe, davon iſt mit mehrern
das Natur-Lexicon nachzuleſen. Hier be-
halten wir nur ſo viel, daß ſie in natürliche
und künſtliche einzutheilen. Die natürliche
findet man ſo wohl bey den Menſchen in Bla-
ſen, Nieren ꝛc. und bey den Thieren, z. E.
Krebſen, Kröten ꝛc. als auch auf und in der
Erden. Dieſe letzten nun ſind entweder Edel,
als Diamant, Agat, Jaſpis ꝛc. oder grob
und rauh. Die letzten werden theils in der
Erden oder auf derſelben eintzeln gefunden,
als die Feld- Feuer- und Ziegel-Steine,
Bimſteine ꝛc. theils aus groſſen gemachten
Gruben gebrochen, wie der Felſen-Stein,
Kieſel- Marmor- Alabaſter- Serpentin-
Magnet- Sand- Topff- Kopff- Bruch- Schie-
fer-Stein u. a. m. welche alle an Härte, Fe-
ſtigkeit und Stärcke von einander mercklich
unterſchieden. Dieſe braucht man zu vielen
Dingen in der Wirtſchafft, zum E. zu Müh-
len- Schleiffſteinen ꝛc. Künſtliche ſind die
geſtrichene, gebackene und gebrannte, ſo
theils zum Mauren, theils zum Decken ge-
braucht, und die meiſten überhaupt Ziegel
genennet werden, welches Wort nachzuſchla-
gen. Die zum Mauren gehörige ſind, Mauer-
oder Ziegel-Steine: Die zum Decken ge-
bräuchliche heiſſen Mauer-Platten, die
Fuß-Böden damit zu belegen, Dach-Ziegel
oder Platten und Forſt-Ziegel, die Dächer
damit zu decken, oder ſo genannte Flüßgen,
ebenfalls die Böden oder Wände damit zu be-
kleiden. Auch werden von der Ziegel-Erde
groſſe Stücke Simſer von gewiſſer Länge ver-
fertiget. So bekommen auch die Steine nach
ihrem Gebrauch und der Zurichtung beſonde-
re Benennungen, als da ſind Mühl- Schleif-
Wetz- Grentz- Kalck- Grund- Qvader-
Krag- Schluß- Eck- Pflaſter-Steine u. ſ. f.
von denen allen in gegegenwärtigem Buche
an ſeinem Orte mehrere Nachrichten zu fin-
den. In denen Berg-Wercken und bey denen
Metallen findet man noch mehr Arten von
Stein, als Qvertz- Horn- Eiſen- Kupffer-
Stein ꝛc.

Stein, heiſſet ein Mahl-Stein, ſo zu einem gewiſſen Zeichen oder Maale, im Felde geſetzet, und nach deſſen verſchiedener Bedeutung zubenahmet wird. Suche Mahl-Stein.

Stein, iſt auch ein Gewicht, wornach ſchwere Waaren, Wolle, Flachs, Unſchlitt und dergleichen ausgewogen werden. Ein Stein ſchwer Gewicht iſt in Leipzig zwantzig Pfund; ein Stein in Wolle ein und zwanzig Pfund, und ein Stein Kramer-Gewicht zwey und zwantzig Pfund. In Hamburg und Lübeck iſt ein Stein Flachs zwantzig, ein Stein Wolle oder Federn aber zehen Pfund. Ein Stein groß Gewicht hat in Dantzig vier und dreyßig, und ein Stein klein Gewicht vier und zwantzig Pfund.

Stein-Adler, iſt der edelſte und gröſſeſte unter allen Adlern, deſſen Fittige ſich über eine Klaffter weit erſtrecken. Siehe Adler.

Stein, iſt auch eine Kranckheit, da in denen Nieren und in der Harn-Blaſe, oder Harn-Gängen bey Menſchen und Thieren Steine gefunden werden, welche den Abgang des Harns hindern, unſägliche, drückende, ſtechende und ſchneidende Schmertzen verurſachen, ja öffters die Gänge und Gefäſſe verletzen, das Blutharnen, ingleichen Entzündungen und Ereiterung verurſachen. Der Blaſen-Stein kan durch Schneiden curiret werden. Bey denen andern aber ſind viele, aber ſelten probate Mittel, wenn nicht die Urſache, daher er entſtehet, als dickes und ſaures Geblüt, ſaltzigte und tartariſche Theile gehoben, oder der Stein zermalmet wird. Sonderlich muß man ſich vor Erhitzung und hitzigen Geträncken dabey hüten, das beſte iſt ein recht verſtändiger, und in dieſer Kranckheit ſonderlich erfahrner Artzt. Denn es ſind gewiſſe Kranckheiten ſo wichtig und beſonders, daß nicht jeder Medicus in ſelbigen eben die Wiſſenſchafft und Erfahrung haben kan, die einer oder der andere beſonders beſitzet. Einen ſolchen muß man alsdenn inſonderheit ſuchen. Das gehöret mit zur hauswirtlichen Klugheit. Podagra, Waſſer-Sucht, das böſe Weſen ꝛc. ſind dergleichen.

Stein-Amſel, ſuche Amſel.

Steinbeer, ſiehe Heidelbeer.

Stein-Beißker oder Beyſſer, iſt ein kleines Fiſchlein, der Schmerle nicht ungleich, aber etwas dünner, mit einer glatten Haut, dunckel gelb mit ſchwartzen Flecken, ohne Gräte und Floſſen, daher er auch der Neunauge, nur die Gröſſe ausgenommen, in allen gleich. Er hat ein ſpitziges Maul, und daran zwey Häklein, führet den Nahmen von ſeiner anbeiſſenden Art, denn wo er nur einen Stein antrifft, ſo hängt er ſich an, und ziehet mit ſeinem Maul, wie ein Blut-Igel an ſich. Er hält ſich meiſtentheils in den Qvellen und Bächen unter den Steinen auf, und wird wie die Schmerlen, zu denen er ſich meiſtentheils auſſer der Laich-Zeit hält, gefangen. Alleine im Früh-Jahr, wenn er ſtreicht, gehet er in groſſer Menge mit ſeines gleichen. Es iſt ein annehmlicher und ſchmackhaffter Fiſch, der, wenn man ihm mit einer guten Brühe vollends zu ſtatten kömmt, vor was delicates geachtet wird, aber einen guten Magen und ein gut Glas Wein erfordert. Er wird wie die Neunauge zugerichtet.

Stein-Beiſſer, iſt ein kleiner Vogel in der Gröſſe einer Heyde-Lerche, mit einer ſolchen breiten Bruſt, und einem Schnabel, wie dieſelbe, langen Flügeln und ſehr kurtzen Schwantz. Er ſiehet von Farben aus wie ein Neuntödter von der groſſen Art, auſſer daß er nicht ſchwartz oder ſchwärtzlicht iſt, ſondern an ſtat deſſen eine Aſchen- oder blaulichte Farbe hat: Er iſt nemlich am Kopff graulicht, oder von einer Farbe, die das Mittel zwiſchen blau und grau iſt; und dieſe Farbe gehet weit über den Rücken hinunter; die Flieg-Federn hingegen ſind ſchwartz; an denen Flügel-Beinlein oder Schultern hat er etwas weiſſes, und eben ſo recht hell-weiß iſt er über den Schwantz, welches, wenn er an der Erden hinflieget, ſehr in die Augen fällt; der Schwantz iſt halb graulicht, und halb dunckel-weiß, der Schnabel iſt ſchwartz, die Kehle aber und der gantze untere Leib ſind weiß, die Füſſe hingegen ſind kohlſchwartz. Das Weiblein hat, das Weiſſe über dem Schwantz ausgenommen, nichts von allen dieſen Farben, ſondern iſt bräunlicht, wie eine Lerche, doch ſo, daß man unter denen bräunlichten Farben keine ſchwärtzliche Streiffen findet, wie die Lerchen haben. Er brütet an der Erde und hält ſich gerne bey Stein-Brüchen, oder, wo er die nicht hat, nur an ſteinigten Wegen auf.

Steinbock, iſt eine wilde Ziegen-Art, die ſich auf den höchſten Alp-Gebirgen aufhält. Er iſt den Gemſen ziemlich gleich, aber ſeine Hörner ſind breit, lang, hinterwärts geſtreckt, und ſo groß, daß ſie dem Thier bis auf das Creutz reichen, und eines bis drey Maaß Waſſer halten kan. Mit dieſen Hörnern ſchwenckt er ſich von einem Felſen zum andern, und wenn er ſich von einer Höhe herab ſtürtzt, weiß er die Hörner ſo artig vorzukehren, daß er am Leibe von dem Fall nicht beſchädiget wird. Es iſt ihm kein Thier an Fertigkeit zu lauffen, zu ſpringen, und die jäheſten Felſen zu beſteigen gleich. Wenn man einen jungen Steinbock fänget, und im Hauſe auffüttert, wird er zahm, daß er mit dem Vieh in die Weide gehet, und wieder komt. Sein Haar iſt dunckel-falb, und ſein Fell dienet vortreflich gegen die Winter-Kälte. Er hat einen langen ſchwartzen Bart, und ſein Leib iſt gröſſer als der Ziegen-Böcke. Das Weiblein iſt kleiner, lichter an Farbe, ohne Bart, und hat kleinere Hörner. Wenn der Steinbock von dem Jäger verfolget wird, und ſiehet vor ſich einen beqvemen Raum zum Anlauff, ſo rennet er auf den Jäger, und ſtürtzt ihn vom Felſen hinab. Seines Schweiſſes oder Blutes ein Theil mit ſechs Theil Moſt gekocht, davon Morgens, Mittags und Abends im Bade, drey Tage nach einander getruncken, zermalmet den Blaſen-Stein und führt ihn in einem Sand aus.

Steinbrech, iſt ein ſtengelichtes Kraut, mit Blumen, der weiſſe und groſſe hat weiſſe Blumen, und der Saamen ſiehet wie Coriander aus, hänget aber an der Wurtzel. Der kleine Steinbrech hat wieder andere Blumen. Der güldne Steinbrech hat Gold-gelbe Blumen, und an dem Stengel röthlichen Saamen. Wurtzel und Saamen dienen wider das Bauchweh und andere Kranckheiten, der Safft aber vertreibet die Sommer-Sproſſeln.

Steinbruch, heiſſet der Ort, wo die Steine von denen Steinbrechern entweder mit ihrem Werckzeug aus der Erde gehauen oder gebrochen, oder mit Pulver geſprenget werden. Sie ſind zweyerley, 1) Steinbrüche, wo groſſe Werck-Stücken, Mühl-Steine und dergleichen heraus gebrochen werden; und 2) Steinbrüche, daraus man nur unförmige Bruch-Steine gewinnet. Die Steinbrüche ſind ordentlicher Weiſe unter die Regalien nicht zu rechnen, ſintemal gemeine Steine für keine Berg-Art zu halten, ſondern dieſelben zu graben, und ſeines Gefallens damit zu handeln, einem ieden Herrn des Ackers, oder der Gemeine iedes Ortes verſtattet wird, wofern nicht die Rarität und die gemeine Wohlfahrt ein anders erfodert. Nürnberg rechnet die Steinbrüche unter die Regalien.

Stein-Buche, ſiehe Buchbaum.

Stein-Eiche, ſuche Eiche.

Steine leſen, iſt eine Arbeit, die ſowohl in den Weinbergen, als auf den Feldern von einem ſorgfältigen Haus-Vater vorgenommen werden muß. In den Weinbergen ſoll man den Winter durch, ehe der Schnitt in hohen oder ungedeckten angehet, die Steine zuſammen leſen, und aus dem Weinberge ſchaffen, weil die Mäuſe, Iltiſſe oder Elbthiere, Hamſter, Wieſel und anderes Ungezieffer und Gewürme ſich darunter aufzuhalten pflegen, welche den Weinbergen groſſen Schaden zufügen. Zu gleicher Zeit kan man auch die Steine aus den Feldern klauben und ausräumen, an deren ſtat aber Sand, Erde, Straſſen-Koth und Dünger wieder darein führen; denn ſonſten fehlet es, und wird durch das bloſſe Stein-Ausführen der Grund geſchwächet und ſeichter gemacht.

Stein-Eule, ſiehe Eule.

Stein-Flechte, Stein-Leberkraut, Brunnen-Kraut, iſt ein Kraut, welches gerne an feuchten, kalten und ſchattichten Orten bey und in den Brunnen und Stein-Felſen wächſet, ſich am Boden ausbreitet, und breite geſpaltene fette Blätter hat, ſo Schuppenweiſe über einander liegen. Der Stengel deſſelben wird, wenn es alt iſt, gar ſubtil, und träget ein Grasgrünes Stern-Blümlein. Es hat einen gewürtzten bitterlichen Geſchmack, iſt ein herrlich Lungen-Leber- und Miltz-Kraut, eröffnet die Verſtopffungen, wehret der Hitze, löſet den Schleim von der Bruſt, und dienet ſonderlich wider die Schwind-Fieber und gelbe Sucht, wenn davon ein Waſſer abgezogen, oder das Kraut in Wein geweicht, und davon getruncken wird. Aeuſſerlich ſtillet es die blutenden Wunden, heilet die Flechten, ziehet die Hitze aus entzündeten Schäden, und benimmt, wenn man es zerſtöſſet und ſich damit beſtreichet, die gelbe Farbe in der Gelbſucht.

Stein-Galle, iſt eine Pferde-Kranckheit, welche in einem blut- oder braun-rothen Flecken beſtehet, ſo in dem Fuß und an den Ferſen der Pferde ſich zeiget, bis aufs Leben hinein gehet, und mehrentheils von übermäßigen Reuten, oder auch von gar zu langem Stillſtehen, wenn das Horn ſich brennet, entſpringet. An den Reut-Pferden mercket mans zum meiſten. Wie dieſem Ubel abzuhelffen, und was vor Mittel davor zu gebrauchen, ſiehe oben Galle. Der Bauer nennet auch Gleichniß-weiſe ſolche Plätze, wo ſich gantze Stein- oder Sand-Flecke zwiſchen dem guten Lande in einem Acker, befinden, und ſich hinein in den Grund und Boden des Ackers ziehen oder erſtrecken, Stein-Gallen oder Sand-Gallen. Und einem ſolchen Acker iſt nicht, auſſer mit groſſen Koſten zu helffen. Wann ſolcher Gallen viel darinne, ſo taugt er gar nichts zum Frucht-Bau, er müſte denn ſehr hoch mit guter Erde überſchüttet werden. Auſſer dem iſt es am beſten Holtz darauf anzupflantzen, welches in ſteinigten felſigten Boden wächſt, dergleichen wir vieles haben. Sand-Gallen ſind noch eher zu ertragen.

Stein-Hänffling, ſuche Hänffling.

Stein-Kautz, ſiehe Kautz, ingleichen Eule.

Stein-Klatſche, iſt ein kleiner Vogel, welcher der Graſemücke nicht allein von Geſtalt mercklich beykommt, nur daß er ein klein wenig wichtiger, und am Bauche weiſſer, als jener iſt, ſondern auch mit ſeinem Flug, ſeinem Laut und übrigen Thun, wie die Graſemücke geartet iſt; doch iſt dieſe Stein-Klatſche lieber auf Brach-Aeckern, dürren Leeden und Stein-Ritzen, als auf Wieſen, wie jene, brütet auch ihre junge an ſolchen Orten, bey der Erden in Löchern aus, woſelbſten, wenn man dieſer ihrer Brut unwiſſend zu nahe kömmt, ſie dieſelbige mit ihren vielfältigen Hin- und Herfliegen, auch Auf- und Niederſchlagen mit dem Schwantze und vielen Locken, ſo gleich verräth, wiewohl ſie dieſelben in den Steinen dergeſtalt verblendet zu ſetzen weiß, daß man Mühe hat, ſie zu finden. Es hat dieſer Vogel gemeiniglich vier weiſſe unvermerckt geſprenckelte Eyer. Nehret ſich und ſeine junge mit nichts als Gewürme, und ziehet Herbſt-Zeit, wie andere Vögel, mit weg, und zwar ſo ſind ſie nicht die letzten; im Frühjahre aber finden ſie ſich zu rechter Zeit wiederum ein.

Stein-Klee, iſt ein Heil-Kraut, davon man dreyerley Arten hat. Der Welſche Stein-Klee wächſet aus einer holtzigen Wurtzel über Ellen hoch, hat Blätlein, wie der Klee, die aber am Umkreis ein wenig zerkerbt ſind, und gelbe kleine an den Spitzen zuſammen gedrungene Blumen, eines lieblichen Geruchs, darauf folgen etliche beyderſeits am Gipffel abhangende

krumme Schötlein, darinnen ein kleiner röthlicher wohlriechender Saamen iſt. Dieſes Kraut wächſt in Italien häuffig auf denen Feldern, bey uns aber wird es nur in den Gärten erzielet. Es hat einen ſtarcken doch lieblichen Geruch, und einen bittern zuſammenziehenden Geſchmack. Es erweichet und zertheilet, und wird meiſt äuſſerlich in Pflaſtern, Clyſtieren und Bädern gebraucht. Das Waſſer davon ſtärcket das Haupt und Gedächtniß, reiniget die Nieren, treibt den Harn und Stein: Aeuſſerlich lindert es das Haupt-Weh und Hitze der Augen. Das bekannte Meloten-Pflaſter, ſo davon gemachet wird, erweichet und zertheilet alle harte Geſchwulſt, dienet wider die Verhärtung der Leber, des Miltzes und Magens, ſonderlich wider böſen Hals. Der gemeine Stein-Klee wächſet mit ſeinen äſtigen Stengeln über Ellen hoch. Die Blätter ſind den Welſchen nicht ungleich. Oben an den Stengeln bringt er gelbe, auch bisweilen weiſſe Blumen. Hat gleiche Krafft mit dem vorhergehenden, und wird auch ſtarck an ſtat deſſelben, gebraucht. Wächſt auf denen Feldern. Der Garten-Stein-Klee treibt hohle Stengel, länglichte, Aſchen-farbne und zerkerbte Blätter, deren allezeit drey beyſammen an einem länglichten Stiele ſitzen. Oben auf den Gipffeln wachſen Purpur-blaue riechende Blümlein, aus welchen ſtachlichte Kölblein werden, wie an der Benedisten-Wurtzel; in denſelben ſteckt ein gelber Saamen, den Hirs-Körnlein nicht ungleich. Dieſes Gewächs ſoll des Tages ſieben mal ſeinen Geruch bekommen, und allezeit wieder verlieren; dahero es auch Sieben-Gezeit genennet wird. Es wird bey uns in den Gärten unter den zaſerigen Sommer-Gewächſen gehalten, und im Julio die Blumen, im Auguſto aber der Saamen geſamlet. Das Kraut ſamt den Blumen treiben den Harn, lindern die Schmertzen, widerſtehen dem Gifft, und ſind gut wider anſetzende Waſſer-Sucht, langwierige Fieber und Seiten-Stechen. Zwiſchen die Kleider gelegt, vertreibet es die Schaben daraus. Von denen Schweitzern, welche dieſen Klee Schabzieger-Kraut heiſſen, wird damit ein ſonderbarer Käſe zubereitet.

Stein-Kohle, iſt eine Art ſchwartzer hartziger Erde oder Steins, welcher wegen ſeiner bey ſich habenden ſchwefeligen Fettigkeit Feuer zu fangen, und eine ſtarcke Glut zu geben, bequem iſt. Dergleichen Stein-Kohlen hat Engelland ſehr viel, man findet aber auch derſelben in Deutſchland, ſonderlich in Ober- und Nieder-Sachſen, und zwar giebt es deren im Ertzt-Gebirge zweyerley Arten. Die beſte Sorte iſt, welche die Schmiede verbrauchen können, und ſind die rechten Stein-Kohlen, ſo auch ſchwere oder harte Kohlen heiſſen. Die andere Sorte iſt ein Schiefer, den man zum Einheitzen der Stuben-Oefen braucht, und leichte Kohlen nennet. Wie ſie denn auch in reiffe und unreiffe, gantze oder kleine Kohlen eingetheilet werden. Die Schiefer-Kohlen brennen wie Holtz, thun aber vor dem Gebläſe nichts; da hingegen die rechten Stein-Kohlen das Gebläſe haben wollen. Die Zeichen guter Stein-Kohlen ſind folgende: 1) Müſſen ſie tieff aus der Erde gegraben werden: Denn die Tag-Kohlen, die nemlich zu Tag ausgehen, oder nicht tieff gegraben werden, ſind vielmehr erd- und kothig, als ſteinigt, und brennen wegen des vielen Unraths, ſo ſie bey ſich führen, nicht wohl, doch ſind ſie nebſt und unter den guten, wenn ſie wohl genäſſet, auch zu gebrauchen; 2) Die eine helle Flamme geben, gleich denen Holtz-Kohlen. 3) Die nicht eher anbrennen, bis ſie zuvor mit einem Blaſebalge, oder ſonſt einem ſtarcken Wind angemachet werden. 4) Die keinen ſtarcken hartzigen, ſchwefelichen und übeln Geruch von ſich geben. 5) Die fein hart, gleich den Steinen ſich. 6) Die einen ſchwartzen Rauch, wie ein Pech, von ſich auffſteigen laſſen. 7) Die fein lichte, ſchwartz, breit und groß. 8) Daraus man an und vor ſich ſelbſt ohne Zuthun des Feuers kein Oel, hingegen aber eine andere wäſſerige Feuchtigkeit auspreſſen kan. Die Anzeigungen, wo Stein-Kohlen vermuthet werden, ſind folgende: Sie werden gemeiniglich an denen Oertern angetroffen, welche zum Stein-wachſen geneigt ſind; wenn an den Orten gar ſelten früh Morgens Thau anzutreffen; der Schnee eher zergehet, wegflieſſet und ſich verlieret; in welchen Gegenden die Bäume klein bleiben, und nicht viel tragen, ingleichen deren Blätter bald gelbe und weiß werden, verdorren und geſchwind abfallen; die ausgezogenen Wurzeln der Gewächſe einen hartzigen Safft bey ſich führen, daß, wenn ſie angebrannt, ſelbige eben ſo einen ſchwefelichten und pechigten Geruch von ſich geben, als die Stein-Kohlen; wenn in den heiſſen Sommer-Tagen die Lufft an dieſen Orten gantz ſchwefelicht iſt. Stein-Kohlen geben ein durchdringendes Feuer, daher ſie auch von denen Schmieden ſehr geſucht werden. Ihr ſchwefelichter Dampff und Rauch aber iſt der Bruſt und Lungen ſehr gefährlich, und dahero den Lungen-Süchtigen höchſt ſchädlich. Den böſen Geruch der Stein-Kohlen, welche man in Oefen oder Caminen brennen will, zu temperiren, und auch mit Kohlen ſelbſt ſparſamer umzugehen, nehmen die Lütticher und Brabanter eine Partie Stein-Kohlen, ſtoſſen ſolche zu gröblichem Pulver, vermiſchen daſſelbe hernach mit Leimen oder Thon, und bearbeiten es eben, wie den Mörtel oder Kalch, den die Mäurer brauchen, machen hernach aus der Maſſa Kuchen, wie ein mittelmäßiger Laib Brot, laſſen dieſelben im Sommer an der Sonne wohl austrocknen, und legen des Winters einen ſolchen Kuchen in den Ofen oder Camin, da er denn eine treffliche und langwährende Hitze von ſich giebet, bey welcher die Braten ſich wohl braten laſſen, wie denn alle die Stein-Kohlen beſſer, als die Holtz-Kohlen hitzen. Ehemals hielte man dieſelben durchgängig vor ungeſund, da doch die Erfahrung ſonderlich in Halle das Gegentheil gelehret hat, indem ſie auſſer denen, welche keine gute Lunge haben, nichts ſchaden, ihr Rauch auch mehr die Lufft reiniget als verderbet. Man

hielt

hielt auch ſonſt davor, daß ſie zu Schmeltz-und Siedewercken nicht gebrauchet werden konten. Ob ſie nun gleich bey allen Schmeltzen nicht gut thun wollen, ſo können ſie doch zu dem meiſten Schmeltzen u. Sied-Wercken recht nützlich gebrauchet werden. Da man endlich ehemals Holtz genug hatte, und man ſich des gemeinen Weſens wegen nicht ſehr um dieſe unterirdiſche Brenn-Materialien bekümmerte, die Stein-Kohlen aber nur zu denen unedlen Mineralien gerechnet wurden, ſo achtete man ſolche nicht ſonderlich, mithin eignete man ihnen weder Berg-Recht noch auch dieſes zu, daß ſie zu denen Regalein der Printzen gehörten; ſondern überließ ſie denen *Privatis*, und zwar einem ieden in ſeinem Grund und Boden, folgte auch darinne meiſt denen Römiſchen Rechten. Allein in denen neuern Zeiten rechnet man ſie billig dazu, als Sachen die eigentlich nicht mit der obern Fläche eines Grundes und Bodens in das Privat-Eigenthum gekommen, und alſo noch *Res Nullius* im Staat ſeyn, ja zum Vermögen des gantzen Staats gehören, worüber der Landes-Herr, wenn es nicht ins Privat-Eigenthum verfallen, ohnſtreitig das hohe Verwaltungs-Recht um ſo viel mehr hat, ie mehr das gemeine Beſte erfordert, daß bey unſerm Holtz-Mangel die Stein-Kohlen beſonders aufgeſuchet und gebrauchet werden. Denn es iſt ſehr nöthig, daß man zu dieſen Zeiten dieſe Feuer-Materialien auf alle Weiſe aufſuchen laſſe, welches niemand beſſer als der Landes-Herr zu veranſtalten vermögend iſt. Man betrachtet alſo in Chur-Sachſen, ingleichen in dem Brandenburgiſchen anietzo unſtreitig die Stein-Kohlen nach dem Berg-Rechte. Dieſes letzte hat auch ſonſt faſt keine Bergwercke, als Stein-Kohlen-Bergwerke, die um ſo viel austräglicher, ie weniger ſie, wenn ſie einmahl zu Tage gebracht, weitere Koſten erfordern, und ie eher ſie ſofort in Geld zu ſetzen ſind. Die Wettiniſchen, Löbejüniſchen, Lettiniſchen Stein-Kohlen-Gruben ſind ſonderlich ietzo im Hertzogthum Magdeburg ſehr bekannt und höfflich. Allein in Sachſen fehlet es auch nicht an theils entdeckten und gangbaren Kohlen-Schächten, wie z. E. um Dreßden, Zwickau und an andern Orten, theils aber auch unentdeckten, die man nur beſſer aufſuchen, und befördern ſolte. Sie werden, wie gedacht, in Pech-und Schiefer-Kohlen eingetheilet. Jene heiſſen auch Schmiede-Kohlen, die letzten ſind ſchlechter und ſchicken ſich zum Stubenheitzen. Sie ſind der erſten ihr Dach, daher ſie auch Dach-Kohlen heiſſen, man hat auch brennliche Erd-Klöſer oder ausgewitterte Stein-Kohlen, ſo grau ausſehen. Endlich hat man auch verſteinerte Holtz-Kohlen. Im XVI Stück der Leipziger Sammlungen findet man mehr davon. Ubrigens wird auch aus den Stein-Kohlen ein Oel deſtillirt, ſo in alten Schäden, Kröpffen und Podagriſchen Schmertzen gar dienlich ſeyn ſoll.

Stein-Krebs, ſuche Krebs.

Steinleber-Kraut, ſiehe Stein-Flechte.

Stein-Linde, ſuche Linde.

Stein-Marder, ſiehe Marder.

Stein-Mehl, heiſſet in Mühlen dasjenige Mehl, ſo zwiſchen den Mühl-Steinen, und in den Läuffern zurück bleibet, welches nebſt dem Staub-Mehl ein guter Zugang der Müller zur Schwein-Maſt iſt.

Stein-Obſt, ſuche Obſt.

Stein-Oel, bekommt man nicht nur in Italien, Sicilien, ſondern auch in Bayern, Elſaß ꝛc. aus denen Felſen daraus es öffters auf die Qvellen und Bäche flieſſet, und wie Fett darauf ſchwimmet. Es iſt entweder das ſchwartze oder rothe oder weiſſe, welches letzte das feinſte iſt. Iſt in Nieren-und Glieder-Kranckheiten ſonderlich heilſam.

Stein-Pültze, ſiehe Pültze.

Stein-Rabe, ſuche Rabe.

Stein-Röthel oder **Stein-Röthling**, iſt ein ſchöner und lieblich-ſingender Vogel, welcher in Nieder-Oeſterreich und Tyrol gefunden wird, und in Stein-Felſen und alten hohen Gemäuern niſtet. Er iſt in der Groſſe einer Weiß- oder Zipp-Droſſel, hat einen ſubtilen länglichten Schnabel, iſt am Hals und Bruſt ſchön Himmel-blau, etwas dunckeler, als der Eis-Vogel, auf dem Rücken und an den Flügeln aber ſchwärtzlich. Er wird gefangen, wenn man einen ſeines gleichen, oder in deſſen Ermangelung ein Käutzlein in einem Käfig ausſetzt, und daherum Leim-Spindeln ſteckt, ſo bleibt er daran hangen. Den friſchgefangenen muß man erſtlich die Flügel binden, ſolche in ein mit Papier vermachtes Häuslein einſetzen, und ihnen klein gehacktes von Haut und Geäder gereinigtes Schaaf-Hertz, oder von unten beſchriebenem Geäſe ein wenig vorgeben, bis er es ſelbſt zu freſſen anfängt. Sie brüten des Jahres dreymal, nemlich im April, zu Ende des Mayen und im Junio oder zu Anfang des Julii, und haben iedesmal zwey, drey, auch bisweilen vier junge. Dieſelben müſſen allein durch die Jäger und Gemſen-Steiger ausgenommen werden. Das rechte Geäſe vor die Stein-Röthel zu machen: Nimmt man vom weiſſen Kichern-Mehl zwey Pfund, und der ſchönſten auserleſenen ſüſſen und geſchälten Mandeln, ein Pfund, zerſtöſſet ſolche in einem Mörſer, thut drey Untzen friſche Butter in ein kupffernes wohl-verzinntes Becken, miſchet das Mehl und die geſtoſſenen Mandeln dazu, ſetzt es auf ein Kohl-Feuer, rühret es mit einem höltzernen Löffel wohl um, thut zwey Eyer-Dottern, gar ein wenig Saffran, und wenn die Butter zu ſchmeltzen anfängt, etwas ausgelaſſenes Honig darzu, und rühret es ſtets um, daß ſich alles recht unter einander vermenge und körnicht werde; darnach nimmt man ein Sieb, nachdem die Körner werden ſollen, und reutert es durch, was nicht durchgehen will, wird aufs neue wieder geſotten, und abermal durch das Sieb getrieben; dieſes Geäſe zu erhalten, wird Honig darauf gegoſſen, ſo hat man

vor

vor einen Vogel auf ein halb Jahr lang genugſam Futter.

Stein-Saltz, ſiehe Saltz.

Stein-Scheffel, ſuche Scheffel.

Stein-Schule, ſiehe Baum-Schule.

Stein-Wein, ſuche Wein.

Stein-Wurtzel, ſiehe Engelſüß.

Stein-Zünglein, ſuche Natter-Zünglein.

Stell-Bottich, ſiehe Bottich.

Stell-Flügel, ſuche Flügel.

Stell-Gräblein, iſt ein in den Erdboden gegrabener Raum, worein die Stell-Stäbe bey einem Vogel-Herd geleget werden.

Stellion, iſt eine Art von Eyderen, welche mit glänzenden und ſchwartzen Puckeln, wie Sternchen, verſehen, nehren ſich von Spinnen, ihre abgelegte Haut wird vor ein Specificum gegen die ſchwere Noth gehalten.

Stell-Hölzer, ſiehe Geſtelle.

Stell-Pflock, ein Schuh langer Stock, der oberhalb dem Stell-Stab ſtehet, und ſelbigen befeſtiget.

Stell-Stab, iſt ein Stock, der ein gerichtetes Garn leitet oder führet, wenn die Vögel mit der Wand ſollen gefangen werden.

Stell-Stangen, ſuche Forckeln.

Stell-Weg, iſt eben ſo viel als ein Flügel. Siehe Flügel.

Stelze, heiſſet man diejenige lange hölzerne Stange, welche von der Natur oder durch die Hand-Arbeit alſo zubereitet worden, daß von unten gerechnet zwey und mehr Schuh hoch, ein hervor ragender Anſatz oder Zwiſſel, oben aber in ohngefehrer Mannes-Höhe von dieſen unteren wiederum dergleichen befindlich, um mit den Händen oder Armen, wenn man auf den unterſten Tritt geſtiegen, ſich daſelbſt anzuhalten, und die Stange regieren zu können. Man gebraucht ſolcher Stangen zwey von gleicher Gröſſe und Abtheilung, und bedienet ſich dererſelben allermeiſt durch einen nicht gar zu tieffen Fluß gantz trocken zu gehen, oder auch bey kothigem Wege durch dick und dünne mit reinlichen Schuhen hindurch zu kommen, wie denn ſelbiger bis dieſen Tag die Leute in Crain in ſolchem Falle ſich wohl zu Nutz zu machen wiſſen.

Stendel-Wurtz, ſuche Knaben-Kraut.

Stengel-Erbſen, ſiehe Erbſen.

Steppen, nennet man in der Nähterey die Arbeit, da nach Abzehlung zweyer oder dreyer Fäden durch an einander hangende Stiche, ſo eben Stepp-Stiche heiſſen, gerade Linien, oder Blumen und Gänge genehet werden. Bey denen Decken über Faul-Betten, Röcken und dergleichen werden offt die Blumen und Figuren ausgeſchnitten, und hernach mit allerhand bunten Taffent wieder ausgefüllet, alſo geſteppet. Auch waren vor dieſem die ſogenannten Stepp-Röcke ſehr gebräuchlich, als welche man vorhero dick mit Haaren oder Wolle unterlegte, und ſodenn mancherley Blumen und Figuren vermittelſt der Stepp-Stiche darein brachte.

Stephans-Körner, ſuche Läuſe-Kraut.

Sterbe-Gras, iſt eine gewiſſe Art Graſes, ſo dem Calmus nicht gar ungleich, mit etwas klebrigen, glänzenden, und dergeſtalt ſcharffen Blättern, daß man ſich gar leicht damit verwunden kan. Das Vieh, welches von dieſem Graſe friſſet, fället bisweilen um. Es pfleget ſolches ordentlicher Weiſe zu geſchehen, wenn nach geendigtem Regen, oder auch früh im Thau, das Vieh dieſes Kraut frißt, weil unten in dem Halm oder Stengel dieſes Graſes ein gifftiger Wurm ſteckt, der dem Rindvieh, wenn er mit gefreſſen wird, den Tod zu wege bringet. Bey trockenem Wetter ſchadet dieſes Kraut dem Vieh nicht, weil der Wurm ſich alsdenn in die Wurtzel begiebet. Ein Hülffs-Mittel ſoll hierwider ſeyn, wenn man auf eine erkranckte Kuh ein Gebündel Schwefel-Lichter nimmt, ſie anzündet, und brennend in die Naſen-Löcher hält, daß der Schwefel-Dampff ihr davon ſtarck in den Leib gehet, alsdenn fänget das Vieh darauf an zu huſten, nachgehends ſo ſchlägt oder peitſcht mans, ſo ſchwitzt es über den gantzen Leib, und wird geſund. Eben dergleichen Wirckung ſoll auch thun, wenn man ihm ein paar Löffel voll Saltz ſtarck in die Naſe reibt. Kommt man ihm aber mit dieſen Mitteln nicht bald zu Hülfe, ſo crepiret es in ein paar Stunden.

Sterben unterm Vieh, ſiehe Vieh-Sterben.

Sterblinge, heiſſen bey einer Schäfferey die umgefallenen und geſtorbenen Stücken, deren Abgang der Schäfer bey der Schaaf-Rechnung mit den Fellen zu berechnen hat.

Stercke, ſuche Stärcke.

Stern, heiſſet am Obſt, und ſonderlich an Aepffeln und Birnen, die dürre Blüte, welche bey denſelben allezeit ſichtbar bleibet, und in der Vorbereitung von den Köchen, ehe ſie ans Feuer geſetzet und zugerichtet werden, ausgeſchnitten wird.

Stern, iſt ein, entweder durch ſein eigenes Licht oder vermittelſt der Reflexion der Sonnen-Strahlen, und alſo einem fremden Lichte leuchtender Cörper, derer unzehlige am Himmel zu finden. Man theilet ſie in Irr-Sterne und Fix-Sterne. Von beyden, und ſonderlich den erſten, iſt bereits unter dem Worte Planete ausführlich gehandelt worden. Die letzten hält man vor lauter Sonnen, weil ſie ihr eigenes Licht haben, und ſind von den Stern-Kündigern in gewiſſe Bilder und Figuren gebracht, damit man die ohngefehre Zahl ſo wohl, als auch den Ort dererſelben deſto leichter bemercken, und die ſichtbaren um ſo viel eher finden könne. Es ſind aber nicht alle Sterne an allen Orten und zu allen

Zeiten

Zeiten ſichtbar; denn diejenigen, ſo von unſerer Erde allzuweit entfernet ſtehen, ſehen wir entweder gar nicht, oder doch mit gar ſchwachen Lichte, und auch nicht zu allen Zeiten. Einige Stern-Bilder gehen wegen der Schräge des Diametri der Erde, und der Polus-Höhe bey uns niemals unter, nemlich die, dem Nord-Pol nahe ſtehen; die meiſten gehen uns auf und unter; andere aber gehen uns niemals auf, welches die ſind, ſo nahe um den Süder-Pol ſich befinden. Aus derer Sterne Schein hat man nachgeſetzte Muthmaſſungen der darauf folgenden Witterung wahrgenommen: Nachdem die Gluckhenne, oder das Sieben-Geſtirn hell oder dunckel aufgehet, ſo folget im erſten Fall gutes Wetter, andern falls aber entſtehet Wind oder Regen: wenn die Sterne bey ihrem hellen Glantz jähling dunckel und finſter werden; ſo kommt bald ein groſſer Wind und Ungewitter; dergleichen auch, wenn ſie ſcheinen, ſich geſchwinde fortzuwaltzen, ſo bringen ſie Wind, und wenn ſie ſehr funckelnd leuchten, bedeutets, nachdem die Jahrs-Zeit, Wind, klare Lufft und ſcharffe Kälte. So die Sterne ſich vielfältig an einem Orte ſchneutzen, das iſt, in weiſſen lichten Strahlen herab zu ſchieſſen ſcheinen, folgt aus dieſer Gegend gemeiniglich Wind, geſchiehet es aber nur wenig hin und wieder, bemercket es feuchte Lufft und Regen; ſchwartze Höfe um die Sterne zielen auf Regen, röthliche und weiſſe Zirckel hergegen verkündigen ſchön Wetter.

Stern-Anis, ſiehe **Badian**.

Stern-Blumen, Glas-Blümlein, ſind zweyerley, etliche blühen gantz Schnee-weiß, mit Stern-förmigen herum geſetzten Blumen, die ſich nahe bey der Erden an langen Stengeln hin und wieder ausbreiten, etliche aber bekommen ein ährichten und wäſſerigen nicht gar hohen Stengel, mit Glas- oder Waſſer-farbenen Stern-Blümlein, welche auſſen einen grünen Strich haben, und zwar ſchön ausſehen, aber nicht lange währen. Dieſe Blumen-Gewächſe bedürffen keiner ſonderbaren Wartung.

Stern-Diſtel, Wegwalle, Wall-Diſtel, iſt eine Art Diſtel, deren Blätter ſehr weich, gemeiniglich eines Fuſſes lang, und tieff ausgeſchnitten ſind. An den Spitzen ſeiner Stengel und Zweige kommen Köpffe, welche mit ſcharffen Stacheln rund herum wie ein Stern bekleidet ſind, und Purpur-Farb blühen. Sie wachſen an ungebaueten Orten ſo wohl, als in Saat-Feldern, wird aber auch zuweilen in den Gärten von dem Saamen gezogen, oder durch Zerreiſſung der Wurtzel vermehret. Der Saame in Wein gekocht und getruncken, iſt ein gutes Mittel wider den Stein.

Stern-Hauſen, ſuche **Hauſen**.

Stern-Kraut oder Schatten-Kraut, iſt ein Kraut, welches gerne in ungebauten und ſandigten Feldern wächſt, hat längliche haarige Blätter, eines rauhen und bittern Geſchmacks, und Stern-förmige Blumen, welche inwendig gelb und am Rande herum Purpur-blau ſind. Es kan auch in Gärten fortgepflantzet, muß aber in Gärten gehalten, und Winters-Zeit beygeſetzet werden. Dieſes muß man jährlich, wenn es verblühet hat, bis auf den Boden wegſchneiden, weil es aber endlich zu einer groſſen Staude zu werden pflegt, muß man es etwan an einem Ort ſetzen, da es nicht irret. Der Purpur-farbene Theil der Blumen im Waſſer getruncken, ſoll ein gutes Mittel wider böſe Hälſe ſeyn. In den Gärten hat man das gemeine, und das groſſe blaue Stern-Kraut, unter den Winter-Gewächſen, und das gelbe unter den Sommer-Gewächſen.

Stern-Kraut, wird auch das **Wolffsbeer-** oder **Paris-Kraut** genennet, wovon am letzten Ort ein mehrers.

Stern-Leber-Kraut, Hertzen-Freude, Waldmeiſter, iſt ein Kraut, das auf Bergen und in Wäldern an ſchattigten Orten wächſt, hat eine zarte, knotige und faſerige Wurtzel, viereckige glatte Stengel, an deren Gleichen grüne geſtirnte haarige Blätter herum ſtehen, an der Spitzen aber auf zarten Stielen weiſſe wohlriechende Blumen im May und Junio kommen, worauf ein kleiner und runder Saamen folget. Es iſt ein der Leber und dem Hertzen wohl bekommendes Kräutlein, welches in Verſtopffungen der Leber, Gelbſucht, Krätze und Beſchwerungen der Blaſe, auch in Wund-Träncken gebraucht wird. Aeuſſerlich dienet es für hitzige Geſchwulſt, auf Beulen und Schwären gelegt, zeitiget es dieſelben, und ſtillet, um die Stirn gebunden, das Hauptweh. Im Frühjahr kan es die Blut-reinigende Weine oder Träncke friſch mit genommen werden. Das davon deſtillirte Waſſer kühlet die innerliche Hitze, reiniget die Nieren, und führet den Gries ab.

Stern-Rad, ſiehe **Stirn-Rad**.

Stern-Scabioſe, ſuche **Scabioſe**.

Stern-Stein, ſuche **Sonnen-Stein**.

Stertz-Seuche, iſt eine Kranckheit des Rind-Viehes, da es nicht freſſen noch zunehmen will, und der Schwantz den Ochſen und Kühen welck oder weich wird, daß man ihn mit der Hand umdrehen kan. Dieſem Ubel abzuhelffen, ſchneide in den Schwantz quer über etwan einen halben Zoll tieff, (denn das Vieh fühlet es nicht, und iſt ihnen der Schwantz, als ob er todt wäre,) lege in die Wunde neun Gerſten-Körner, binde es mit einem rothen Gewand-Lappen, oder rother Seide zu, und ſchneide es nach neun Tagen wieder los. Wenn die Ochſen oder Kühe dieſe Kranckheit lange haben, ohne daß ihnen geholffen wird, ſo ſchlägt es ihnen in die Beine, werden ſchlägebäuchig, und der Leib fällt ihnen in den Seiten gar ſehr ein. Man conf. D. Textors Tr. in 4, von denen Vieh-Seuchen zu Durlach gedruckt.

Steuer. Die Fürſten und Landes-Herren hatten ehemahls zu denen, wegen ihres Fürſtl. Standes, und wegen der Wohlfahrt und Sicherheit des Landes nöthigen Ausgaben nach der alten Staats-Verfaſſung angewieſene Cammer-Güter und Revenüen des Fiſci. Allein

lein mit der Zeit änderte ſich die Staats-Verfaſſung. Es wurden mehr Ausgaben zur Reichs- und Landes-Sicherheit und Wohlfahrt erfordert. Daher waren die Unterthanen nach denen Rechten einer bürgerlichen Geſellſchafft verbunden von denen Einkünfften ihrer Nahrungs-Geſchäffte darzu beyzuſteuern, oder ein mehres zu contribuiren. Und das hieß Steuer, **Beyſteuer**. Ja weil mans anfänglich nur Bitt-weiſe von denen Reichs- und Land-Ständen ſuchte, hieſſen es auch **Beten**, oder die Steuer hieß **Beete**. Welche öffters in Ohr oder Uhr, das iſt, erſte und alte und neue Beeten unterſchieden werden. Dieſes iſt aber nach und nach in beſſere Ordnung gekommen, und endlich theils was ordentliches verwilliget worden, theils wird nach der Nothdurfft des Landes etwas auſſerordentliches verwilliget, oder vom Landes-Herrn, wenn er das Recht erhalten hat, ohne Verwilligung nach einem gewiſſen Fuß, damit die Gleichheit und Proportion unter denen Contribuirenden mit ihren mehrern oder geringern Gewinn beobachtet werde, angeleget und ausgeſchrieben. Solchergeſtalt ſind die Steuern 1) ordinaire oder extraordinaire Steuern. Sie werden 2) entweder von unbeweglichen Gütern und Rechten, oder von Köpfen gegeben. Zu der erſten Sorte gehören die gemeinen Reichs- Kreis- und Land-Steuern, von Aeckern, Häuſern, Gütern, oder von Capitalien, Beſoldungen, Handlung, Gewerb, Handwercks Gewinn ꝛc. davon ſie vielerley Nahmen bekommen haben. Die andere aber heißt das Kopff-Geld. Daher hat man Kopff- Vermögen- Rauch- Haus- Acker- Garten- Mühlen- Wieſe- Handwercks- Handlungs- Gewerbe- Frucht- Fleiſch- Tranck- Bier- Wein- Vieh- Hausgenoſſen- Geſinde-Steuer. Ja von ihrer Anwendung bekommen ſie ebenfalls Nahmen, als Land- Soldaten- Cammer- Krieges- Türcken- Brand- Magazin- Schantzen- Fourage- Legations- Cron-Fräuleins- oder Vermählungs- Reiſe-Steuern, Herrſchafftliche Neben-Steuern. Der Bürger-Schoß oder Zuſchuß, iſt auch eine Neben- oder beſondere Steuer. It. der Nachbar-Schoß, die Nachbar-Steuer oder das Nachbar-Geld, Wacht-Geld ꝛc. Sie ſind alſo auch in Haupt- u. allgemeine oder Neben- und beſondere Steuern zu unterſcheiden. Bisweilen bekommen ſie auch von der Art und Weiſe ſie zu erhalten, oder von dem Fuß, nachdem ſie angeleget werden, ihren Nahmen. Zu denen erſten, gehören die Freywilligen, Charitativ- Subſidien- Don gratuits- Præſent- Gelder ꝛc. Zu denen andern aber gehören a) die Steuern, nach denen Sächſiſchen Schocken und Schock-Groſchen, nach welchen man den Ertrag der Güter rechnete, und ſo viel einer 20 alte Schock-Groſchen Revenüen von einem Stücke Gut hatte, ſo viel muſte er vom Schocke 1, 18 pf. oder mehr geben, oder es wurde die Auflage überhaupt nach den alten gemeinen 10 bis 100 Pfennig von dem Vermögen gemacht; daher die Pfennig-Steuer bey uns kommt. Das Steuer-Qvantum wurde aber auch auf die Qvartale ausgetheilet, daher die Qvatember-Steuer ihren Nahmen hat. Siehe Art. **Qvartal**. Theils wird die Anlage nach denen Hufen, oder einen Theil des Zinſes gemacht. Endlich iſt b) noch eine andere Art von Steuer, welche Acciſe, Licent, Impoſt ꝛc. heißt, zu denen neuern Zeiten aufgekommen. Siehe Art. Acciſe. Eine weitläufftigere Nachricht vom Steuer-Weſen kan man hier nicht geben. In D. **Wabſts** Juſtitz- und Landes-Verfaſſung von Sachſen findet man etwas davon. In D. **Zinckens** II Theil des Grundriſſes derer Cameral-Wiſſenſchafften im XI Cap. findet man auch einige Anleitung. Hier iſt nur uns deswegen davon zu gedencken geweſen, weil die meiſten Land-Güter ſteuerbar, der Bauer um Landmann aber auf dieſe Herrſchafftliche Landes-Abgaben, die man auch Ungeld, it. Gaben nennet, vor allen Dingen zu ſehen, und bey Einrichtung ſeiner Ausgabe ſorgfältig zu rechnen hat, damit dieſelbe zu rechter Zeit richtig abgetragen werde und nicht auffſumme, oder damit er nicht mit Executionibus heimgeſuchet werde, als welche öffters noch mehr als die Steuer wegnehmen, ja endlich wohl gar den Anſchlag und Verluſt des Gutes nach ſich ziehen. Denn die Steuer hat ein dingliches Vorrecht vor allen andern Schulden. Und es iſt ein ſicherer Grund, wann ein Wirt ſeine Steuern nicht richtig abträget, daß ſie entweder allzu groß und ſchwer, oder daß er durch Unglücks-Fälle, oder endlich durch ſchlimme Wirtſchafft zurücke komme. Meiſtentheils aber iſt es ein Zeichen liederlicher oder thörichter Wirtſchafft. Denn dieſes iſt eine Ausgabe, die er als die erſte und nothwendigſte nächſt derjenigen anzuſehen, welche zur unentbehrlichen Erhaltung des Gutes ſelbſt erfordert wird. Ehe dieſe beyden gerechnet ſind, kan er über die übrigen Ausgaben nicht diſponiren. Ja er hat auch am erſten ſich zu erkundigen, was und wie viel, ja wie vielerley Arten von Steuer, wenn und wohin er ſolche zu erlegen? Was ſie vor Grund haben? Er muß vor allen Dingen das Steuer-Weſen ſeiner Gegend aus denen Steuer-Ordnungen und Mandaten unterſuchen und genaue Erkundigung einziehen. Er muß endlich bey allen Anſchlägen des Ertrags dieſe Abgaben abziehen. Und eben der Steuer wegen wird nicht gerne erlaubet, daß zuſammen geſchlagene und in dem Steuer-Anſchlage einander zu Hülfe gerechnete ſteuerbare Stücke von einander veräuſſert werden, als welches auch der Zinſen und Dienſte wegen öffters nicht geſchehen darff.

Stich, heiſſet im Teich- und Garten-Bau die Tieffe von einer halben Elle; alſo daß ſechs Stiche drey Ellen Tieffe ausmachen.

Stich, die Fincken zu fangen, ſiehe oben Fincke.

Stich-Balcken, ſiehe Balcken.

Stichel-Beer, ſiehe Stachel-Beer.

Stichel-Eiſen, ſuche Pfahl-Eiſen.

Stick-

Sticken, heiſſet man diejenige Art zu nehen, darinnen man mit Gold, Silber, Seiden und dergleichen, Laub-Werck, Blumen, Figuren, u. a. m. auf das netteſte erhoben vorzuſtellen pfleget; zu welchem Ende dasjenige, was man zu ſticken verlanget, meiſt zuvörderſt nach einer guten Zeichnung in Pergament oder ſtarck Papier geſchnitten, und alſo untergeleget wird.

Stick-Wurtz, ſiehe **Zaun-Reben.**

Stieffel, ſiehe **Forckeln.**

Stieff-Mütterlein, ſuche **Dreyfaltigkeits-Blume.**

Stiege, ſiehe **Garbe.**

Stieglitz, Diſtel-Finck, iſt einer von denen ſchönſten Vögeln, die wir in Deutſchland, oder vielleicht in Europa haben. Der vördere Theil des Kopffs iſt recht hoch ponceau-roth, und dieſe Röthe gehet um den Schnabel herum. Wo das Rothe auf dem Kopff aufhöret, gehet ein breiter ſchwartzer Strich, bis auf den hintern Theil des Kopffs. Dieſer breite ſchwartze Strich iſt mit Weiß eingefaſſet, welches ſich hinab unter die Augen, und gar bis an die Bruſt erſtrecket, iedoch von der rothen Kehle angenehm unterbrochen wird. Das hintere Theil des Kopffs iſt ebenfalls Kohl-ſchwartz, und wo dieſes aufhört, folget ein kleines dunckel-weiſſes Flecklein, und darauf fänget eine angenehme ziemlich hell-braune Farbe an, und nimmt den gantzen Rücken ein, bis nahe an dem Schwantz, da dasjenige weiſſe Flecklein kommt, welches ſo viel Vögel mit einander gemein haben. Der Schwantz iſt Kohl-ſchwartz, und hat an einer ieden Feder vornen an der Spitze ein blaß-weiſſes Pünctlein; die äuſſern Federn am Schwantz aber, bey einigen auf ieder Seiten zwo, bey andern auf ieder Seiten drey, ſind mit Schnee-weiſſen Spiegeln gezieret. Die Flügel-Federn ſind ebenfalls Kohl-ſchwartz, und theils derſelben an der Spitze mit weiſſen Flecklein verſehen, mitten aber haben ſie ſo hoch-gelbe Streiffen, daß ſie ſchöner nicht gemahlt werden können. An der Kehle, ſo bald das um den Schnabel gehende Rothe unter derſelben aufhöret, ſind ſie weiß, und fangen ſich ſo bald unter der Kehle ſchöne roth-bräunlichte Federn an, welche zwar ſich um die gantze Bruſt, und noch etwas weiter erſtrecken, aber darzwiſchen überall das Weiſſe hervor ſcheinen laſſen, bis unten am Bauch, ſchon ziemlich nahe an der Bruſt, ſolche ſchöne Schnee-weiſſe Farbe den Platz allein behält, und bis zum Schwantz währet. Das Weiblein hat eben auch alle dieſe Farben, aber im geringern Maaß; denn bey dem Weiblein iſt der rothe Fleck am Kopff weder ſo ſchön roth, noch ſo breit; ſo iſt auch das Weiſſe auf denen Seiten nicht ſo ſchön hell, ſondern ſiehet etwas ſchmutzig aus; ſonderlich iſt es daran zu erkennen, daß die Flieg-Beinlein oder Achſeln des Männleins vom Leibe an bis hinaus an das Ende des Flügels, mit Kohl-ſchwartzen Federn bedeckt ſind, dahingegen das Weiblein von dem Leibe an, bis über die Helffte der Flügel-Beinlein nur braune Federn hat. Ferner iſt zwar in dem Winter der Schnee-weiſſe Schnabel, ſo wohl bey dem Männlein als bey dem Weiblein oben auf der Spitze mit einem ſchwartzen Streifflein bezeichnet, dieſes vergehet aber bey dem Männlein durch das Geſäng, bey dem Weiblein hingegen bleibt es das gantze Jahr, es müſte denn ſchon etliche Jahr alt ſeyn. Seiner Leibes-Geſtalt und Gröſſe nach iſt dieſer Vogel einem Hänffling gleich, wiewohl es zweyerley Stieglitze giebet, davon die kleinere Art einem Hänffling nicht gantz gleich kommet; auch nicht ſo ſchön, als die gröſſere Art von Farben iſt. Sein Schnabel iſt länger als ein Hänfflings-Schnabel, auch vornen ſo ſpitzig, iedoch etwas gebogen, daß man ſonſt bey keinem ſich mit Körnern nährendem Vogel dergleichen finden wird. Im übrigen iſt dieſer Vogel ſehr kurtz-beinigt, und mit einem ziemlich kurtzen Schwantz verſehen. Sein Aufenthalt iſt in Wäldern und Gärten, in welchen letztern er am liebſten iſt, und auſſer der Brut-Zeit die Gewohnheit hat, manchen Tag einen ziemlich weiten Weg den Fraß über Felder und rauhes Gebirge, wo viel Diſteln wachſen, nachzuſtreichen, und denn wiederum ſeinen Weg zurück und herwärts zu nehmen. Sein rechter Strich geſchiehet zwiſchen Bartholomäi und Michaelis, und der Wieder-Strich im Frühling im Martio, verhält ſich aber nicht viel anders, als der Haus-Sperlings-Strich; maſſen ungeachtet ſolches Hinwegſtreichens im Winter doch ſo groſſe Schaaren geſehen werden, als man im Herbſt gehabt hat. Er bauet ſein Neſt meiſtens mitten auf die hohe Bäume, oder auf die Gipffel der niedrigen Bäume, auch wohl auf bloſſen Hopffen-Stangen, und zwey bis drey Manns hoch, jung gepfropfften Bäumen, und pfleget ſolches auf das äuſſerſte der Aeſte hinaus, aber ſo feſt zu ſetzen, daß es vor allem Sturm und Ungewitter ſicher iſt. Auswendig bauet er meiſtens mit grauen Baum-Moos, wie der Finck, inwendig aber ſiehet es gantz anders aus, und iſt viel zärter, wie denn der Stieglitz ſo gar gewiſſe in denen Wieſen ſtehende Blumen, die wie Federn ausſehen, an ſtat der Wolle nimmt, weil ſie nicht weniger lind ſind als dieſelbe. Das Weiblein brütet zwey- bis dreymal den Sommer über, und bringet vier oder fünff Junge aus, die anfänglich nicht ſo ſchön von Farben, wie die Alten, ſondern grau, als eine Sperlings-Sicke ausſehen, auſſer daß ſie gleich die gelben Federn in denen Fittigen bekommen. Nach der Brut verſamlen ſich die Stieglitze in groſſen Hauffen; erzeigen ſich auch, wie alle ſolche Vögel ſehr begierig zur Lock, und ſingen das gantze Jahr, auſſer wenn ſie ſich mauſen. Sie baden ſich im Waſſer, und tragen ihren Jungen das Geätz im Kropffe zu, ſo daß ſich zu verwundern, wie man die Stieglitze unter die Fincken zehlen, und Diſtel-Fincken nennen mag, da doch ſolche Eigenſchafft, anderer zu geſchweigen, genugſam anzeiget, wie weit dieſer Vogel von dem Fincken-Geſchlecht unterſchieden ſey. Ihre Speiſe iſt in der Freyheit der Saame von Diſteln, ſonderlich von den rothen, ingleichen von Kletten, Mohn, Hanff, Salat, Hirſen und andern ſolchen Gewächſen, deren Saamen auf Stengeln ſtehet,

wie auch die kleinen grünen Läuſe oder Würmlein, ſo man im Sommer an Pflaumen und andern Bäumen auf den Blättern findet, mit welchen ſie ſonderlich die Junge ätzen. In dem Vogel-Haus nehmen ſie mit puren Hanff vorlieb; iedoch iſt beſſer, weil man es leicht thun kan, daß man ihnen alles dasjenige auch gebe, was ſie in ihrer Freyheit genoſſen. Wenn man ſie, da ſie neun oder zehen Tage alt ſind, aus dem Neſte nimmt, und mit eingeweichten Riebſen oder Rübſaat-Saamen, aus dem man Oel zu ſchlagen pflegt, noch beſſer aber, mit in Milch geweichter Semmel, oder auch mit friſchen Ameis-Eyern aufätzet, thun ſie es an Zahmigkeit faſt allen Vögeln zuvor. Weil es aber am beſten, daß man nur einen nehme, als welcher viel zahmer wird, wenn er keine Cameraden hat, als iſt zu wiſſen, daß auch im Neſt die Männlein dadurch von denen Weiblein unterſchieden werden, daß dieſe am Kopff und Rücken viel ſchwärtzlicher, die Männlein hingegen viel licht-brauner anzuſehen ſind. Die Alten lieben ihre Junge dergeſtalt, daß, wenn man einen Neſtling bekommen, denſelben in einen Vogelbauer thut, und täglich fortrückt, die Alten ihm bis an das Haus folgen, und ihn ſo lange ätzen, bis er ſelbſt freſſen gelernet. Sie werden mit Kloben, Leim-Ruthen, und Schlag-Wänden, auch mit Sprenckeln gefangen. Wenn ein Stieglitz-Männlein zu einem Canarien-Weiblein gelaſſen wird, begatten ſie ſich, und zeugen eine Baſtart- oder Zwitter-Art, Canari-Stieglitz genannt, die um den Kopff einem Stieglitz, am Leibe aber mehr einem Canarien-Vogel gleichet, und ein vermengtes, doch liebliches Geſang hat.

Stier, heiſſet ein ungeſchnittener Ochs. Siehe **Brummer**.

Stillen, wird von den Müttern geſagt, wenn ſie die kleinen Kinder an die Brüſte legen, und ſelbige ſo lange mit ihrer Milch ſättigen, bis ſie endlich derbere Speiſen zu vertragen gewohnet werden, als wodurch ſie ihren Hunger und ihr Weinen, ſo der Kinder Sprache iſt, ſtillen.

Stiller-Koller, ſuche **Koller**.

Stinckende Melte, oder **Scham-Kraut**, wächſt an Zäunen in denen Gärten. Sein Geruch dienet wider den Grind und faule Schäden.

Stint oder **Stintz**, iſt ein kleiner Fiſch, etwan vier Zoll lang, und einen halben Zoll breit, welcher einen ſpitzigen Kopff, einen dunckelbraun ins blaue ſpielenden Rücken, und weiſſen Bauch hat. Floß-Federn führet er zwey an den Kiefen, zwey mitten am Bauch, eine unten am Bauche, eine auf den Rücken, der Schwantz aber iſt geſpalten. Er hält ſich nur in Seen und Teichen auf, und liegt das gantze Jahr auf dem Grund im Schlamme, wenn er aber im Mertzen laichet, ſo tritt er in die Höhe, und ſchwimmet in ſolcher Menge mit einander, daß man ihn Hamen-weiſe fangen und heraus langen kan. Solches geſchiehet auch im Herbſt gegen Martini zu. Sein Fleiſch iſt weich, mager und ungeſchmackt, hat einen widerlichen Geruch, und giebt wenig Nahrung, und kan dahero nicht mit unter die geſunden Fiſche gezehlet werden.

Stirn, wird der vörderſte hohe Theil des Kopffes genennet, der der nächſte über den Augen iſt, und zu beyden Seiten die Schläffe hat. Das Stirn-Bein, welches ein Stück der Hirn-Schale, iſt in der Mitte nicht gar dick, und gegen die Schläffe zu immer dünner.

Stirn-Binde, wird der ſchmale, entweder ſchlechte oder genehete, und auf beyden Seiten auch wohl mit Canten oder Zäckgen beſetzte Streiffen genennet, welchen das gemeine Frauen-Volck zu denen weiſſen Schleppen um die Sterne zu binden pfleget. Zuweilen iſt die untere Seite in der Mitte mit einer Schneppe verſehen; auch bedienen ſie ſich auf der Reiſe einer andern Art, ſo meiſt von ſchwartzen Taffet oder Sammet, mit Baum Wolle unterleget, damit der Kopff dadurch warm erhalten werde.

Stirn-Rad, **Stern-Rad**, iſt ein Rad in den Mühl-Wercken, bey welchem die Zähne auf dem Rand des äuſſerſten Umfanges herum, und mit den Diametris des Rads in gerader Linie ſtehen, und ſtellen dieſelben gleichſam die über den Rand hervorragende Enden von denen Diametris vor.

Stitze oder **Steiffe**, wird dasjenige ſtarcke Stücke Bau-Holtz genennet, welches man an einem Ort unterzuſtellen pfleget, wo man in Sorgen ſtehen muß, daß die daſelbſt befindliche Laſt herab ſtürtzen, und groſſen Schaden verurſachen möchte. Seine Stärcke wird nach der Länge oder Höhe, wie auch nach der Schwere der Laſt, ſo es tragen ſoll, proportioniret. Wenn die Bäume allzu viele Früchte bringen, und man dahero zu beſorgen hat, daß die Aeſte dadurch abgedrücket werden möchten, muß man ſolche ebenfalls, und zwar zu rechter Zeit, ehe die Früchte ſchwer werden, mit einigen Stangen ſtützen, und ſelbige alſo, nachdem vorhero dergleichen die qver untergeleget, verwahren, daß ſie durch Bewegung der Winde an der Schale nicht ſchadhafft werden mögen.

Stock, **Bienen-Stock**, heiſſet der Block oder Korb, darinnen ein Bienen-Schwarm bauet.

Stock, wird im Garten-Bau ein einzelner Strauch genennet, als da iſt ein Roſen-Stock, Johannis- oder Stachelbeer-Stock, Wein-Stock, u. ſ. w.

Stock, heiſſet auch ein Stümmel, ſo von abgehauenem Holtz in der Erden überbleibet. Wenn ſolche ausgereutet werden, das Land urbar oder zu Baufelde zu machen, heiſſet es, ein Feld ausſtocken; und die Kien-Stöcke werden mit Fleiß ausgegraben, weil ſie guten Kien geben, und das Ausrotten derſelben den Anflug befördert, indem kein Stock im Tangel-Holtze wieder ausſchlägt.

Stock-Adler, ſiehe **Adler**.

Stock-Bärſch, ſuche **Pärſch**.

Stock-Enten, werden von einigen die gemeinen groſſen wilden Enten genennet.

Stock-Feder, Stock-Kiel, iſt der äuſſerſte Feder-Kiel an dem Flügel einer Gans, welcher etwas platt und härter iſt als die andern.

Stock-Fiſch, iſt ein bekannter Fiſch, welcher häuffig unter Norwegen gefangen, und eigentlich Cabeliau genennet wird, wenn er aber eingeſaltzen und aufgedörret zu uns gebracht wird, führet er einen andern Nahmen, nachdem er nemlich getrocknet worden. Denn iſt dieſes nur in offener freyer Lufft geſchehen, heiſſet man ihn Laberdan; oder wenn es auf den Klippen vorgenommen worden, Klipp-Fiſch, und wenn er endlich ſo gar hart getrocknet worden, daß man ihn erſt mürbe klopffen muß, bekommt er gegenwärtigen Nahmen, und heiſſet Stock-Fiſch. Das Fleiſch des friſchen Fiſches iſt rein und zart, und iederzeit vor eine geſunde Speiſe gehalten worden. Der Stock-Fiſch behält ſolche Zärtlichkeit auch noch, wenn er nur wohl zugerichtet wird. Die Kunſt beruhet darauf, daß man eine gute Sorte bekomme, und wird der ſo genannte Rundfiſch andern vorgezogen; daß er mit einem höltzernen Hammer oder Keule wohl geklopffet; in flieſſend Waſſer geweichet, und ſolches etliche mahl abgewechſelt; in einem Topff gemächlich und nicht ſcharff gekochet, auch darbey nicht geſaltzet; das Waſſer davon wohl abgeſeiget; die Stücke ſauber in eine warme Schüſſel geleget, und mit einer braunen, noch beſſer aber mit einer, durch vieles Umrühren, dick geſottenen friſchen Butter übergoſſen werde. Man kan auch eine Brühe von Kümmel, Senff, Zwiebeln, Rahm oder Milch daran machen. Siehe Cabeliau.

Stock-Garbe, ſiehe Forſt-Garbe.

Stock-Morgeln, ſuche Morgeln.

Stock-Pärſch, ſiehe Pärſch.

Stock-Raum, heiſſet im Forſt ein abgeholtzter Platz, wo die Stöcke noch ſtehen.

Stock-Roſe, ſuche Pappel.

Stock-Scheite, heiſſen diejenigen Scheite, welche von denen in der Erde ſtehen gebliebenen Stöcken geſchlagen werden. Dieſe Stöcke werden mit groſſer Mühe ausgegraben, von denen kleinen Wurtzeln gereiniget, und hernach geſpalten. Stock-Scheite zu machen iſt eine ſaure Arbeit, und muß man dahero vor eine ſolche Clafter zwey- bis dreymahl mehr, als vor eine Clafter Kern-Scheite zu machen geben.

Stock-Schwämme, ſind eine Art kleiner Schwämme, ſo insgemein auf büchenen Stöcken wachſen, und entweder à part mit Butter und grüner Peterſilie zugerichtet, oder in Back-Ofen gebacken, oder an gewiſſe Eſſen friſch oder abgedörret verbrauchet werden.

Stöber, heiſſet ein Hund, welcher beym kleinen Weydwerck gebraucht wird, Haſen, Reb-Hüner, Schnepffen und andere Vögel im Feldern zu ſuchen und aufzutreiben. Darzu nimmt man meiſtentheils die von einem Hüner-Hund und Dachskriecher gefallene Zwitter, welche das Suchen und Revieren von Natur an ſich haben; ſie ſind gemeiniglich bunt-ſcheckigt an Farbe, und müſſen nicht weitläufftig in den Feldern herum ſtreichen, ſondern nur kurtz vor dem Weydemann auf zehen bis zwantzig Schritte revieren, auffſuchen und fort ſtöbern, damit die Wind-Hunde, den Haſen einzuholen, nicht zu weit lauffen müſſen, der Falckenier auch ſeinen Vogel recht anbringen könne, und nicht fehl ſtoſſen laſſe, oder der Weydemann mit ſeiner Flinte einen weiten Haſen nicht fehlen möge; denn die weitläufftigen Stöber überſchnellen nicht allein leichtlich die Fährde, ſondern laſſen auch manches Huhn, Schnepffe oder andere Vögel unberühret ſitzen, die ſie aus Unachtſamkeit nicht ſuchen, weniger auftreiben. Man nimmt meiſtens zwey bis drey oder vier Stöber-Hunde mit ſich, das Feld allenthalben reinlich auszuſuchen, man muß ſie aber vorhero hin und wieder von einander zu ſuchen angewöhnet haben, damit, wenn gleich einer etwas findet, die andern dennoch ihr Suchen fortſetzen, wiewohl es anfänglich ſchwer hält, daß ſie nicht gleich einſtimmig zuſammen fort jagen ſolten; es muß ihnen aber dieſes nicht mit Schlägen, ſondern mit guter Art abgewöhnet werden, ſonſt würden ſie nicht von einander, ſondern beyſammen, oder einer hinter dem andern ſuchen lernen, und alſo nur einer Dienſte thun, auch manches ſolchergeſtalt ſitzen bleiben.

Stöchas, iſt ein Kraut, ſo dem Lavendel gleichet, und vielen Nutzen in der Artzney-Kunſt hat. Wird auch Welſcher Lavendel genennet.

Stöhr oder Stör, iſt einer von denjenigen Fiſchen, die zwar ordentlich im Meer wohnen, oder aus demſelben in die ſüſſen Flüſſe und Ströme, und zwar nicht ohne Unterſchied in alle, ſondern nur in die gröſten, als in die Donau, Elbe, Oder, Weichſel und dergleichen austreten. Er hat einen langen, ſtarcken, ſpitzigen Schnabel oder Rüſſel, auf ieder Seite vier mit einem harten Deckel verwahrte Kieffen, und faſt unter den Augen am Untertheil des Rüſſels, ein ſo kleines Maul, ohne Zähne, daß er alleine ſaugen muß, wenn er ſeine Nahrung ſuchen will. Vor demſelben hangen gleichſam zur Beſchützung vier Zaſern, als ein doppelter Bart. Der Bauch iſt flach und weiß, der Rücken aber eckig und dunckel-grün, welche Farbe an den Seiten lichter wird. Die Floß-Federn ſind weißlich, zwey ſitzen neben den Kieffen, zwey am Bauche, eine unterhalb des Bauchs an dem Schwantz, und eine auf dem Rücken, nicht weit vom Schwantze. Längſt dem Rücken und auf beyden Seiten iſt er mit ſtarcken knorrigten Schilden, in fünff Reihen dermaſſen verwahret, daß man ihn daſelbſt mit dem ſchärffſten Degen nicht leichtlich verwunden kan. Vom Kopff lauffet durch den Rücken bis an den Schwantz, zu Befeſtigung des gantzen Fiſches, eine Fingers dicke Senne,

welche insgemein Stärcke genannt, und von den Köchen bey seiner Schlachtung ausgeriſſen wird. Sein Fleiſch iſt weiß, gelinde und nahrhafft, dem Munde lieblich, und dem Magen angenehm, aber darneben ihm faſt ſchädlich, weil ſein Fett etwas beſchwerlich. Er wird entweder Stück-weiſe gebraten, oder mit einer Senff- oder Butter-Brühe zugerichtet, oder in Paſteten eingeſchlagen; man ſiedet ihn auch ab, und legt ihn trocken auf eine Serviette. Uiber den geſottenen Stör iſt auch eine Soſſe von halb Butter und Wein, nebſt etwas Wein-Eßig, einem zerſchlagenen Eyerdotter, etwas gerieben Brot und Corinthen wohl durchkocht, nicht unangenehm, ſondern recht piquant. Die in dem Meer wohnen, ſollen viel kleiner ſeyn, als die in die ſüſſen Waſſer kommen, daſelbſt ſie mercklich zunehmen ſollen, wie ſie denn zu zwölff, auch ſechzehen bis achtzehen Fuß lang gefangen werden. Wegen ihrer beſondern Stärcke, ſo ſie im Rüſſel und Schwantze haben, müſſen die Fiſcher ſtarcke Netze, als man zur Hirſch- oder wilden Schweins-Jagd gebraucht, anſchaffen, wenn ſie auf ſeinen Fang ausziehen. In Italien wird aus dem Rogen der Störe, welcher aus Moſcau in groſſer Menge dahin gebracht wird, eine beſondere Delicateſſe gemacht, und heißt Stöhr-Rogen. Die Ruſſen, welche bey Aſtracan in der Wolga ſehr viel Störe fangen, ſchlagen den Rogen von der daran klebenden Haut ab, ſaltzen ihn ein, und wenn er acht Tage alſo geſtanden, vermiſchen ſie ihn mit Pfeffer, und klein geſchnittenen Zwiebeln, und ſchlagen ihn in Tonnen, oder, er wird auch nur an der Sonnen getrocknet, und alſo in fremde Länder verſchickt. Die Italiäner, welche dieſen Rogen Caviar nennen, pflegen ihn mit Eßig und Baum-Oel oder auch mit Citronen-Safft zuzurichten.

Stöhr-Stange, ſiehe **Fiſch-Trampe.**

Stöſſel oder **Vorſtecker**, heiſſet der Nagel, ſo an dem Grengel oder Pflug-Balcken, vor die Grengel-Kette oder Grengel-Wiede geſtecket wird. Siehe **Pflug.**

Stolle, iſt eine Art eines Butter-Gebackens, welches um die Weyhnachts-Zeit in groſſer Menge, theils von denen Beckern, theils in der Haushaltung ſelbſt pflegt gebacken zu werden. Er heißt auch ein **Wecke.** Seiner Güte und Gröſſe nach iſt es ſehr unterſchieden, wie es nemlich ein ieder nach denen Umſtänden nöthig hat; die Forme aber anlangend, kommen ſelbige alle darinnen überein, daß ſie nemlich länglicht an denen Ecken zugeſpitzet, und in der Mitte erhaben gemacht werden.

Stollen, werden die an einem Huf-Eiſen hinten unter ſich geſchmiedete Enden genennet, welche gleichſam die Abſätze an dergleichen eiſernen Schuhen. Es muß keiner von denſelben gröſſer oder höher als der andere ſeyn, und beyde ſollen hinten an den Strahlen zwar etwas vorgehen, aber doch nicht zu lang ſeyn, damit das Pferd nicht mit den hintern Füſſen eingreiffen, und das Eiſen abreiſſen könne.

Stoltzer Heinrich, ſuche **Heinrich.**

Stopffen, Stoppen, heiſſet, Gänſe, Truthüner oder Kaphähne, eine Zeit vorher, ehe ſie abgeſchlachtet werden, mit abſonderlich darzu verfertigten Nudeln, ſo man ihnen mit Gewalt in den Hals ſtopffet, fett machen. Siehe den Articel **Gans.**

Stopffs-Loch, ſiehe **Durchwachs.**

Stopff-Wachs, iſt eine Gattung röthlichtoder gelber Kütte, welche von den Bienen bereitet wird, damit ſie die Ritzen und Löcher, wider die Kälte und eindringende Lufft zu verſtopffen pflegen. Die Materie läßt ſich gar leicht zerreiben, und hat ſchier eine ſolche Farbe, wie die Pappel-Knoſpen.

Stoppel, heiſt das Uiberbleibſel vom Halme, ſo nach abgehauenem oder mit der Sichel abgeſchnittenen Getraide in der Erde ſtehen bleibet. Wo Mangel am Holtze iſt, pfleget man die Halmen nicht allzu tieff abzuſchneiden, damit die Stoppeln deſto länger bleiben, welche man hernach entweder mit einer Sichel abbringet, oder aber mit der Senſe abhauet, oder nur abharcket, und ſolche im Winter zur Feurung gebrauchet. Die Stoppeln im Acker angezündet und verbrennet, machen, vermittelſt des Regens, eine gute, und ſonderlich den zähen, leimichten, fetten Gründen ſehr wohl erſprieſſende Düngung. Ingleichen iſt auch eine gute Düngung, wenn man vor Winters die Stoppeln, und zwar anfangs nur obenhin umreiſſet, hernachmahls aber in dem Frühling deſto ſtärcker und tieffer unterpflüget; denn alſo faulen ſie den Winter über, und können ſodenn im Frühling deſto beſſer düngen.

Stoppeln, iſt die erſte Acker-Arbeit, welche bey der Sommer-Saat vorgenommen, und ſonſten auch Stürtzen genennet wird. Siehe **Stürtzen.**

Stoppel-Rübe, ſuche **Rübe.**

Stoppel-Vogt, iſt bey groſſen Gütern, wo ein ſtarcker Feld-Bau iſt, ein Aufſeher über die Fröhner, ſo das Getraide auf dem Felde abbringen; er muß die Schnitter und Mähder beſtellen, und Achtung geben, daß ein iegliches ſeine Arbeit recht verrichte. Davor hat er etwas gewiſſes an Geld oder Getraide zu genieſſen. An manchen Orten iſt der Stoppel-Vogt auch Vormähder zugleich.

Stoppen, ſiehe **Stopffen.** Sonſt aber heißt auch in Strümpffen und Wäſche die Löcher mit Garn oder Zwirn vermittelſt der Nehe-Nadel ausfüllen, ſtoppen.

Storax, iſt ein wohlriechendes Gummi, welches in Blaſen zu uns gebracht, und auch Juden-Weyrauch genennet wird, ſonſt aus einem Baume, der davon ſeinen Nahmen hat, wenn er an der Rinde geritzet wird, flieſſet

Der Baum ſieht unſern Qvitten-Bäumen ähnlich.

Storch, iſt ein groſſer Vogel, der einen langen rothen Schnabel, eine kurtze Zunge, und lange rothe Beine hat. Es giebt derſelben zweyerley Arten, weiſſe und gantz ſchwartze. Die weiſſen mit ſchwartzen Fittigen ſind gemein, halten ſich gerne nahe an, ja auf den Häuſern, in Städten und Dörffern auf, niſten gerne auf den Dächern und Schorſteinen, oder geſtümmelten hohen Bäumen. Die gantz ſchwartzen aber ſind lieber in den Wäldern. Sie nähren ſich von allerley Ungeziefer, Fröſchen, Schlangen, Eydexen und dergleichen, ſo ſie auf naſſen Wieſen, in Moräſten und Sümpffen zuſammen ſuchen, freſſen auch die Brut von Lerchen, Wachteln und Feld-Hünern, wo ſie dergleichen finden, beſonders ſind ſie denen Bienen ſehr ſchädlich, welche ſie in denen Wieſen von den Blumen dermaſſen häuffig ableſen, daß man ihrer offtmahls gantze Hände voll bey denſelben gefunden hat. Ihre Brut währet drey Wochen, und bringen ſie meiſtentheils drey bis vier Junge aus, denen ſie erſtlich lauter halb zerqvetſchte Speiſe an Kröten, Fröſchen, und andern dergleichen vorlegen, bis ſie ſo ſtarck werden, ſelbſten etwas zu zerreiſſen, da ihnen denn von den Alten die gantzen Stücken in dem Schnabel zugetragen werden. Wenn man einen jungen Storch aufziehet; ſo kan man ihn gewöhnen, daß er des Tages auf die Wieſen nach ſeinem Futter ausgehet, und des Abends wieder zurück kommt; es wäre denn ein Ungewitter, Platz-Regen oder Sturm-Wind zu erwarten, da ſie frühzeitiger nach Hauſe kehren. Zu Hauſe giebt man ihnen abgeſtandene Fiſche, Fröſche und das ausgenommene aus jungen Hünern, Tauben und anderem Geflügel zu freſſen. Gegen den Herbſt ziehen ſie weg, und kommen im Frühling zeitig wieder zum Vorſchein. Man hält vor ein gutes Zeichen, wo ſie gerne horſten, dahingegen ſoll dem Hauſe ein nahes Unglück bevorſtehen, wo ſie ihr Neſt, auſſer der gewöhnlichen Zeit ihres Abzuges, verlaſſen, oder gar wegtragen. Ihr Fleiſch iſt ſchwartz, und taugt nicht zum eſſen. In der Artzney dienet die Aſche von dem Storch, oder das flüchtige Saltz in eine Eſſentz gebracht, wider den Gifft und Peſt, wie nicht weniger die aus ſeinem Blut bereitete Latwerge. Der Koth mit Waſſer eingenommen, dient wider die ſchwere Noth. Der Magen oder nur die innere Haut gedörrt und gepülvert, iſt ein kräfftiges Mittel wider den Gifft. Das Fett vertreibt das Zittern in Gliedern, und ſtillet das Podagra, welches auch die aus der Haut bereitete Socken thun. Ein beſonderes Oel von Störchen wird alſo verfertiget: Man nimmt einen oder zween Störche, die noch Neſtlinge ſind, ſchneidet ihnen die Kehlen ab, und faſſet das Blut in eine zinnerne Kanne, rupffet die Störche ſauber, zerſchneidet ſie klein, und thut ſie ſamt den Magen und Lebern, welche nicht ins Waſſer kommen dürffen, zu dem Blute, geuſt darauf ein, oder wenn die Störche ſchon etwas groß ſind, zwey Pfund Oel, ſetzet die Kanne in einen Keſſel mit Waſſer, läſſet es mit einander wohl ſieden, ſchläget es durch ein Tuch, und ſetzet es an die Sonne in einem Becken, ſo ſetzt ſich das Oel oben, und mag alsdenn abgenommen werden. Es iſt vortrefflich für alle Geſchwulſt, auch für die Schmertzen des Podagra. Anfänglich hat dieſes Oel einen ſehr widerwärtigen Geruch, welcher aber mit der Zeit vergehet, und leidentlicher wird.

Storch-Schnabel, Gicht-Kraut, Gottes-Gnade, iſt ein gutes Wund-Kraut, welches gerne an Zäunen, alten Mauren, und auf feuchten Stein-Hauffen wächſet. Es hat eine lange, zaſige und rothe Wurtzel, röthliche haarige und knotige Stengel, röthliche zerkerbte Blätter, und Purpur-farbene Blumen, woraus ein Schötlein in Geſtalt eines Storch- oder Kranich-Schnabels kommt, an welchem der Saame hänget. Das Kraut iſt herb und zuſammen ziehend, zertheilet das geronnene Geblüt, reiniget die Wunden und faule Geſchwüre, heilet Schlangen- und anderer gifftiger Thiere Biſſe. Der Safft davon heilet Fiſteln und freſſende Geſchwüre. Mit Eßig und wenigem Saltz zerſtoſſen auf die Fuß-Sohlen gebunden, lindert die Hitze in Fiebern; Gepülvert in die Naſe gezogen, ſtillet das Naſen-Bluten, daher es auch **Blut-Kraut** genennet wird. Das Kraut gedörrt, zu Pulver geſtoſſen, und dem Rind-Vieh mit Saltz zu lecken gegeben, treibt ſolchen den verſtandenen Harn fort. Man findet des Storch-Schnabels noch mehr Arten, davon einige auch in Gärten unterhalten werden.

Stränge, heiſſen die Stricke, womit die Pferde an den Wagen oder Pflug geſpannet werden.

Sträng-Leder, ſiehe **Reit-Scheiden**.

Strahl, iſt in des Pferdes Huf derjenige Theil, welcher weicher und höher, als das inwendige des Fuſſes iſt, und zwiſchen den Huf-Eiſen ſich zeiget, auch bey der Ferſen ſich endet. Wenn einem Pferd die Strahlen ſchwären, ſo laſſet ihm gar dünn auswircken, nehmet hernach ein halb Pfund Terpentin, und ſo viel Bocks-Unſchlitt, laſſet es zuſammen übers Feuer in einem Tiegel oder Pfanne ſchmeltzen, ſtreicht es auf Hanffen-Werg oder Leder, legt es auf die Strahlen, und vermacht es mit Creutz-weiſe in die Huf-Eiſen eingeſtemmten Spänen, ſo werden ſie wieder gut, und hören auf zu ſchwären. Oder, beſchneidet und beräumet den Stahl wohl, bähet den Fuß mit warmem Wein, nehmet alsdenn Wachs, Hartz, Unſchlitt, Weyrauch und gepülverten Grünſpan, zerlaſſet ſolchen unter einander, und thut es alle Tage warm auf den Strahl. Oder, nehmet ein gut Theil Alaun und Vitriol, zerlaſſet es in einem Qvartier Wein oder Wein-Eßig, waſchet die Strahlen damit, und leget ein wenig Werg darauf. Da aber einem Pferde die Strahlen faulen, ſo laſſet

 ſie

ſie ihm ausſchneiden, waſchet mit geſaltzenem Waſſer die Feuchtigkeit fein reine heraus, gieſſet folglich warmes Hirſch=Unſchlitt, und, wenn dieſes kalt worden, gelbes Wachs darauf. Oder, nehmet Hirſch=Unſchlitt, Terpentin und Honig, eines ſo viel als des andern, gieſſet es warm in den Strahl, und verbindet es etliche Tage lang wohl mit Werg. Oder, waſchet die Strahlen mit heiſſem Eßig, und ſtreuet alle Tage einmahl heiſſe Aſche hinein. Oder, nehmet das Weiſſe von einem Ey, und gebrannter Alaun darunter, netzet Werg damit, und bindet es über die Strahlen.

Strangurie, Schneidend Waſſer, iſt eine Harn=Kranckheit des Menſchen, da der Harn zwar ſtets zum Abgehen dringet, gleichwohl aber nur Tropffen=weiſe, und doch mit Schmertzen erfolget. Sie entſtehet entweder von Erkältung oder ſaurem und gährenden Geträncke. Die Säure muß alſo niedergeſchlagen, und der Leib von auſſen ſowohl als innewendig mit viel warmen Thee erwärmet werden. Zum erſten Zweck dienen Eyer=Schalen, Kreide, Krebs=Augen ꝛc. Ein Haus=Mittel iſt auch bisweilen, wenn man Küchen=Saltz auf der Zunge ſchmeltzen läſſet. Ja der *Spiritus ſalis* iſt auch, nur in drey bis vier Tropffen genommen, gut.

Straſſen=Koth, ſiehe Gaſſen=Koth.

Straube=Zeug, heiſſet an einer Mühle, wenn die Waſſer=Rads=Schauffeln oben an der Stirne deſſelben eingeſetzet zu befinden, und am Stirn=Ende mit Stecken oder Stäben wider die Gewalt des Waſſers verwahret werden. Dieſe Räder werden gebrauchet, wo man nicht Waſſer genug zu einem Staber=Rade, und auch nicht gehörig Gefälle zu einem überſchlächtigen Rade hat; wie denn das Gefälle öffters etwa nur drey Fuß, und der Waſſer=Stand anderthalb Fuß. Sie haben auch kein gewiſſes Maaß wegen ihrer Höhe und Weite, und werden überhaupt nach Befinden des Waſſer=Gefälles, und dem Gutdüncken des Meiſters gemacht.

Strauch, ſuche Staude.

Strauch=Herd oder Buſch=Herd, iſt eine Art von Vogel=Herden, welche auf das freye Feld, iedoch nicht allzu weit von einem Wald angeleget, und allerley Arten kleiner Vögel, als Fincken, Zeiſige, Qvecker oder Gögler, Hänfflinge, Stieglitze und dergleichen, mit dreyßig bis viertzig Schuh langen Wänden gefangen werden. Man ſtecket nemlich bey vier Schritt lang und anderthalb Schritt breit grüne Wald=Sträuche und Büſche, (wovon der Herd den Nahmen führet,) in die Erde, und zwar fein feſte zuſammen, damit der Wind nicht vermögend ſey, ſolche zu verwehen. Uiber gedachte Büſche richtet man eine Wand von einer ziemlichen Breite, daß ſie nicht allein füglich über den gantzen Buſch und Strauch, ſondern auch noch etwas auf die Erden fallen und ſchlagen kan. So bald nun ein Flug Vögel ankömmt, fället er, weil ſonſt keine andere Bäume in der Nähe, auf die Sträuche, und wird mit der über die Sträuche fallenden Wand eiligſt berücket. Weil aber der Vogel, wenn keine andere Wand nicht wäre, gar leicht durchwiſchen könte, ſo wird noch eine Beywand zu Hülffe genommen, die aber nur bloß auf die Erde geleget, und nicht verdecket, oder eingeſchlagen wird; dahingegen die andere breite Wand unverdeckt nicht liegen kan, und dahero, wie die Garn bey denen Wald=Herden, nothwendig eine Garn=Grube haben muß. Unter dieſe Beywand kommen die Vorläuffer, um die beyden Wände aber die Lock=Vögel, deren Käfige mit grünen Zweiglein bedecket werden. Einige von der Locke ſtecket man auch auf Stänglein, und zwar etliche Schritte vom Strauch entfernet, damit ſie, wenn die fremden Vögel den Geſang der einheimiſchen nicht ſo weit vernehmen ſolten, ihr Geſchrey beſſer in die Ferne erſchallen laſſen. Es haben zwar einige den Gebrauch bey Strauch=Herden, ihre Locken auch zuweilen unter die Büſche im Herd zu ſetzen: allein dieſes iſt nicht wohl rathſam noch verträglich; denn die Lock=Vögel werden durch vieles Zuziehen erſchrecket und ſcheu, verhindern ſich ſelbſt im Locken und Singen, ſchaffen alſo bey dem Strauch=Fang dem Vogelſteller wenig Nutzen. Die Hütte wird nur über eine ausgegrabene Grube mit etlichen Büſchen verfertiget; weil aber der Vogel ſich offt auf die Hütte eher, als auf die Sträuche zu ſetzen pfleget, ſo haben einige Vogelſteller in Gewohnheit, dürre Aeſte auf ſelbige zu legen, den heran fliegenden Vogel dadurch von der Hütte abzuhalten, und hingegen denſelben auf die grünen im Herde ſtehenden Sträuche zu treiben. Es haben die Vogelſteller ſtat der Sträuche ehedem vielmahls nur Diſteln, Kletten und andere Geſäm=Kräuter aufgeſtecket; da ſie aber befunden, daß der Vogel nicht ſowohl zu dem Geſäme und Freſſen, als bey dem Grünen zu dem Geſange ſich nahe, haben ſich ſolche in Sträuche verwandelt, zumahlen da durch Kletten und Diſteln nur Unkraut in die Felder gebracht wird, welche Arbeit die Eigenthums=Herren der Felder gerne unterlaſſen ſehen, weil das Unkraut auch ohne Pflantzung mehr, als zu ſehr wächſet. Dieſer Strauch= oder Buſch=Fang hebet ſich um Bartholomäi an; man ſtellet von frühe Morgens bis ohngefehr um neun oder zehen Uhr, oder bis auf den Mittag. Nach Michaelis, und wenn es bald reiffet, und der Vogel auf dem Buſch nicht gerne mehr fallen will, laſſen manche Vogelſteller ein oder auch etliche Fuder langen Miſt, auf einen hierzu beqvemen Acker führen; denſelbigen ziehen ſie fein nach der Länge der Wände, wie ſonſt der Buſch zu ſeyn pfleget, ſtecken auch wohl einzelne Reiſſer darauf; da fället denn der kleine Vogel auch wieder ein, und werden alſo damit noch viele Vogel gefangen.

Strauß, iſt ein Africaniſcher und der gröſſte Vogel, weil einige ſo hoch als ein Mann zu Pferde ſind. Können nicht fliegen, lauffen aber wie ein Pferd im Galop, und ordinair traben ſie ſo. Aus denen Eyern macht man Geſchirre, die Federn aber braucht man zur Zierath und zum Pracht in Orient.

Streck-Teich, iſt eine Art Karpffen-Teiche, daher ſie unter dieſem Worte erkläret zu finden.

Strehn-Garn, heiſſet das geſponnene, abgeſpulte und über die Weiffe geſchlagene Garn, aus viertzig Gebinden beſtehend; ein Gebinde aber hält zwantzig Fäden in ſich; alſo gehen in allen 800 Fäden auf eine Strehn. Sechs Strehnen machen ein Stücke Garn, oder 4800 Fäden, den Faden zu vier Ellen gerechnet, thut 19200 Ellen. Siehe Garn.

Streich-Blume, ſiehe Rhein-Blume.

Streich-Bret, heiſſet das breite Bret an der rechten Seite des Pflugs, daran ſich die Erd-Schollen und Klöſſer legen, und mit umgeworffen werden.

Streich-Holtz, heiſt das lange Holtz, womit bey Meſſung des Getraides das Gemäſſe abgeſtrichen wird. Gleichwie ein Hauswirt einerley Maaß bey der Einnahme und Ausgabe des Getraides haben ſoll, alſo iſt auch nöthig, daß ſeine Streich-Höltzer einerley, und wie ein Lineal ſchnurgrad abgeſtoſſen ſind, denn ſo ſie zur Einnahme etwas mehr einwärts, und zur Ausgabe auswärts gebogen ſind, ſo finden ſich ſo wohl diejenigen, ſo Getraide zum Verkauff bringen, als diejenigen, welche dergleichen von dem Haus-Vater oder Verwalter kaufen wollen, bösliche Weiſe betrogen, welcher Betrug um ſo viel gröſſer wird, ie gröſſer die Summe des eingekaufften oder verhandelten Getraides iſt.

Streichen, wird von den Fiſchen geſagt, wenn die Milcher und Rogner zu gewiſſen Jahrs-Zeiten an ſeichten Orten in Flüſſen, Seen und Teichen ihren jungen Saamen und Brut von ſich laſſen, welcher hernach durch die Sonnen-Wärme lebendig wird.

Streichen, heiſt bey denen Vögeln ſo viel, als davon ziehen. Solch Streichen geſchiehet mehrentheils im Herbſt, von einigen früher, von einigen auch ſpäter, viele ſtreichen auch gar nicht hinweg, oder bleiben doch einzeln bey uns. Es werden dahero die Vögel in zweyerley Claſſen eingetheilet; Nemlich 1) in Vögel die gar nicht hinweg ſtreichen. Solche ſind der Emmerling, deren im Winter vielmehr geſehen werden, als in unſerer Gegend gebrütet worden; der Gimpel, welcher nur von einem Wald in den andern ſtreichet, und an der Zahl nicht ſonderlich abnimmt, als endlich dadurch, daß ihm der Fraß zuletzt fehlet, und er aus groſſen Hauffen ſich in kleine zerſchlägt, um hin und wieder in Stauden ihm anſtändige Beere zu ſuchen. Die Krähe, welche im Winter nur darum in geringerer Anzahl geſehen wird, weil ſie, des Fraſſes halber, dort und da auf Straſſen und Miſtſtäten ſich zerſtreuen, und ihres gleichen verlaſſen muß, um ſich des Hungers zu erwehren. Der Krammets-Vogel, welcher vielmehr im Winter bey uns Qvartier ſuchet, als von uns gehet. Der Krummſchnabel, Creutz-Vogel oder Grünitz, welcher nicht hinweg, ſondern nur von einem Wald zum andern ſtreichet, und ſich aufhält, wo er Holtz-Saamen auf den Fichten findet, auch wider aller anderer Vögel Gewohnheit im December Junge ziehet, welche denn im Frühling von uns hinweg ſtreichen, zu der Zeit, da andere Vögel wieder zu uns kommen; und darauf im Herbſt, wenn Holtz-Saamen vorhanden, zu der Zeit ſich wieder einſtellen, da andere Vögel von uns gehen. Der Rabe, welcher ebenfalls nicht der Jahrs-Zeit halber ein Land verläſſet oder ſuchet, ſondern allein des Fraſſes wegen. Das Rebhuhn, welches im Herbſt ungefehr drey Wochen vor Martini, und denn wiederum im Frühling zu Anfang des Mertzen zwar ſtreichet, aber alſo, daß die Alten aus bergigten Orten mit ihren Jungen ſich nur in ebene Felder, iedoch öffters viel Meilen Wegs weit hinweg begeben, und im Frühling mit Verlaſſung ihrer Jungen, wiederum nach Hauſe kommen; da denn die Jungen ſich ebenfalls Orte zur Brut erwählen, und am liebſten mit Gebüſchen bewachſene Berge ausleſen; wordurch erfolget, daß man an waldigten Orten im Winter der Rebhüner zwar beraubet wird, auf ebenen Feldern aber zu ſolcher Zeit deren deſto mehr hat, und denn im Frühling an einem Ort ſo wenig als an dem andern einen Abgang ſpüret. Der Sperling, mit welchem es ſo wohl mit dem Haus-Sperling, als mit dem Feld-Sperling eben die Beſchaffenheit hat, wie mit dem Emmerling. Das Zaun-Königlein, welches man an allen denjenigen Orten, wo man es im Sommer ſingen höret, auch im Winter findet. 2) In Vögel, die gröſten Theils hinweg ſtreichen, als da ſind: Die Amſel, welche in ſehr geringer Anzahl nur da und dort eine, wo Beere ſtehen, ſich ſehen läſt. Und iſt dieſes ſo wohl bey denen Amſeln, als bey andern dergleichen Vögeln merckwürdig, daß faſt gar keine Weiblein, ſondern lauter Männlein im Winter geſehen werden. Wer ſich die Mühe nimmt, an Orten, wo allerhand Beere wachſen, mit Schlingen, oder mit einem groſſen auf Amſeln gerichteten Meiſen-Schlage zu ſtellen, der wird den Winter über leichtlich ſechs oder ſieben Amſeln fangen, er darff es aber vor was beſonders achten, wenn er darunter ein Weiblein bekommt. Und eben dieſes trägt ſich auch mit Fincken, mit Rothkehligen und andern mehr zu. Die gelbe Bachſteltze, welche in ſehr geringer Anzahl, dort und da eine, auch im Winter geſehen wird. Das Braunellein, mit welchem es eben die Bewandniß hat, als mit dem

Rothkehligen. Die Dohle, welche ſich im Herbſt in ſo groſſer Anzahl, als die Krähen ſehen laſſen; im Winter aber dermaſſen abnehmen, daß man leicht etliche hundert Krähen im Reiſen auf Fahr-Straſſen antrifft, ehe man nur eine oder zwey Dohlen darunter ſieht. Die Elſter, welche im Winter nur einzeln geſehen wird. Der Finck, welcher, wenn es Schnee hat, einzeln auf die Miſten einfället, wenn aber kein Schnee lieget, in denen Vorhöltzern des Frühlings erwartet. Der Grünling, welchen man ebenfalls, wenn Schnee iſt, nur einzeln zu ſehen bekommt. Der Hänfling, dieſer läſſet ſich zwar nicht einzeln ſehen, es müſte denn etwan den erſten Tag, da es geſchneyet, geſchehen, ſondern er iſt entweder, wenn der Schnee vom Felde gehet, in groſſen Hauffen bey uns, oder er verſchwindet, wenn tiefer Schnee fällt, auf einmal. Doch ſind die Hauffen, die man im Winter ſiehet, ſo groß nicht, als diejenige, welche im Herbſt nach der Strich-Zeit faſt gantze Felder bedecken. Der Häher, welcher gantz einzeln herum flieget, und die Eicheln ſuchet, die er zuvor im Herbſt unter die Wurtzeln vergraben. Die Meiſe, welche ſo Männlein als Weiblein in etwas gröſſerer Anzahl als andere hinwegſtreichende Vögel ſich ſehen laſſen, ſo daß deren offtmal ſechs bis ſieben beyſammen ſind. Der Miſtler, welcher an etlichen Orten, wo Miſtel-Beere auf Tannen, Linden und Aepffel-Bäumen wachſen, daſelbſt ſeine Wohnung aufſchlägt, und wo einer einen Baum einnimmt, keinen ſeines gleichens neben ſich leidet; wo aber keine ſolche Miſteln wachſen, laſſen ſie ſich einzeln unter denen Krammets-Vögeln finden, und rufen bey ſchönen Tagen, ſo bald im Februario ihrer Cammeraden baldige Ankunfft mit ſingen, aus. Das Rothkehligen, welches ſich ebenfalls einzeln in denen Stauden und Gärten, wo die Sonne ſtarck hin ſcheinet, ſehen läſſet, und nahe an die Häuſer hinan flieget, auch dadurch diejenige, ſo es kennen und wiſſen, wie man es fangen ſoll, gleichſam einlädet, ihm ein Qvartier in der Stube zu geben. Der Specht, welcher zum Theil, ſonderlich der Grün-Specht nahe zu denen Häuſern flieget, zum Theil aber, ſonderlich die Hohl-Krähe oder Schwartz-Specht, im Winter ſo wohl als im Sommer in tiefen Wäldern bleibet. Der Stieglitz, mit welchem es faſt gäntzlich eine Beſchaffenheit hat, wie mit dem Hänfling. Der Zeiſig, oder das Zeislein, ſo zwar in groſſen Schaaren im Winter auf Erlen-Bäumen lieget, es ſind aber ſolche Schaaren, (wie bey Hänflingen und Stieglitzen), doch nur das übergebliebene von denen, ſo vorher im Herbſt, ob ſchon in kleineren Schaaren, hinweg geſtrichen. 3) In Vögel, die gantz und gar hinweg ſtreichen. Unter dieſen machet im Herbſte den Anfang die Rhein-Schwalbe, welche meiſtens zwiſchen Petri Pauli und Jacobi ſich verlieret, wenigſtens ſelten nach der Mitte des Julii noch geſehen wird. Dieſer folget der Kirſch-Vogel bald nach, ſonderlich in denen Jahren, in welchen die Kirſchen zeitig reiff werden, und bald vergehen. Die Gereuth-Lerche verweilet ſich denn auch nicht mehr lang. Deren Strich ſich ſo bald um Jacobi anfängt, ob ſie ſchon kurtz zuvor erſt die Brut beſchlieſſen; es währet aber ſolcher Strich fort bis Bartholomäi; und zu gleicher Zeit machen ſich auf den Weg der Guckguck, nachdem er wohl vier Wochen zuvor zu ſchreyen aufgehöret, und unterſchiedliche andere kleine Stauden-Vögel, als da ſind: Der gemeine Dornreich mit mehrern ihm an Farb und andern Eigenſchafften nicht ungleichen Vögeln, wobey zu gedencken, daß man unter verſchiedenen Vögeln, die bald nach einander ſtreichen, nicht gewiß und eigentlich ſagen könne, welcher dem andern vorgehe; denn viele laſſen ſich zwar an ihrem gewöhnlichen Orte nicht mehr ſehen, ſind aber doch noch im Lande, und bleiben länger, als andere, welche erſt nach ihnen von ihrem Stand, den ſie in der Brut gehalten, ſich hinweg begeben. Alſo ſiehet man die Nachtigall offt nach Bartholomäi noch, nachdem ſie ſchon um Johannis ihren Ort verlaſſen; hingegen iſt der Storch zu ſolcher Zeit vollkommen hinweg, ob man ihn gleich zu Ende des Julii, ja wohl noch den achten und neunten Auguſti auf dem Neſte ſitzend geſehen. Dieſen folgen die Steinbeiſſer, Rothſchwäntzlein, Wendehälſe, oder Natterwindel und dergleichen Vögel, die ſich von Gewürme nähren. Im September kommet alsdenn gleichſam der gantze Schwarm der ſtreichenden Vögel, ſo wohl dererjenigen, welche nur zum Theil verſtreichen, von denen oben bereits Meldung geſchehen, als dererjenigen ſo gantz und gar hinweg gehen. Unter dieſen machen den Anfang die ſo genannten kleinen Neuntödter, welche im October meiſtens ſchon fort ſind. Hingegen der kleine ſchwartz-köpfigte Dornreich, oder ſo genannte Mönch, hält ſich etwas länger auf, und genieſſet der zeitigen Hollunder-Beere, womit er wider die Natur ſeiner andern Cameraden, die auch deswegen ſo lange nicht bleiben können, gerne vorlieb nimmt. Dieſem folgen die Bachſteltzen, und die Weiß-Droſſeln; denn verlieren ſich allgemach die Wachteln mit den Heck-Schnarren; dieſe begleiten die Schwalben und Heyde-Lerchen, folgends die Turtel-Tauben, wilde Tauben, Wiedhopffe, und die kleinen Wiſperlein, oder Weyden-Zeiſige. So denn verlieren ſich die Rothſchwäntzlein, Gibitze, Moos- und Wald-Schnepfen, Korn-Lerchen und Stahren. Dieſen folgen diejenigen Vögel, von denen man ſagen kan, daß ſie vielmehr zu uns her, als von uns wegſtreichen, weil ſie im Sommer wenig, und an etlichen Orten gantz und gar nicht, bis erſt in dem Winter geſehen werden, als da ſind: Der Qväcker oder Göggler, der Gimpel, oder Blut-Fincke, das Gräßlein, oder wie es auch ſonſt genennet wird,

wird, das Meer-Zeißlein oder Zitſcherlein, welcher Vogel ſich zwar bey uns offt in neun Jahren gar nicht, alsdenn aber in unſäglicher Menge mit Schaaren ſehen läſſet; der Krammets-Vogel, die Roth-Droſſel, die See- oder Meer-Amſel, und der Seiden-Schwantz. Im Wieder-Strich machen den Anfang gleich um Lichtmeß die Korn-Lerchen, welche, wie alle andere Vögel, viel ſchneller zu uns eilen, als ſie von uns gehen; denn ob es gleich im Herbſt eilfertig ausſiehet, wenn eine Schaar der andern in Lüfften nachfolget, ſo währet es doch viel länger, und gehen etliche Wochen darüber hin, ehe ſich eine Art Vögel gantz und gar verlieret; im Frühling hingegen ſind ſie auf einmal da, und iſt, wenn um Lichtmeß ſchönes Wetter einfällt, in wenig Tagen das Feld mit Lerchen bedecket, welche mit ihrem Geſang in der Lufft ſich hören laſſen. Es ſingt aber die Korn-Lerche, welche neu einfallender Kälte halben offt wieder ſchweigen muß, nicht lang allein; ſo läſſet ſich ohngefehr vierzehen Tage, auch wohl um drey Wochen ſpäter, ihre Verwandte, die Heyde-Lerche, mit noch viel gröſſerer Lieblichkeit hören; faſt zu gleicher Zeit kommt der Staar. Denen folget auf Petri Stulfeyer, wenn das Wetter nicht noch gar zu winteriſch, der Storch, und gleich darauf die wilde Taube. Indeſſen macht ſich die Bachſteltze mit vielen andern Vögeln auch herbey, als da ſind die kleinen Stauden-Schnapper, die Rothſchwäntzlein, Weiß-Droſſeln und Steinbeiſſer; hingegen ſtreichen die Winter-Gäſte, als Krammets-Vögel und dergleichen wieder hinweg. Gegen dem Ende des Mertzen kommen die Rothkehligen, die zwar eigentlich unter dieſe Claſſe nicht gehören, weil etliche, ob ſchon ſehr wenig, über Winter bleiben. Es laſſen ſich auch um dieſe Zeit meiſtens etliche wenige Haus- und Mauer-Schwalben wieder ſehen. Hierauf kommet der Weyden-Zeiſig, oder das in Oeſterreich ſo genannte Wiſperlein, und bey recht eintretendem April neben allerhand Schwalben-Arten, der Wiedhopff, die Gereuth-Lerche, und der Guckguck. Gegen die Mitten dieſes Monats kommt der Wendehals, oder Natterwindel, und alsdenn die Nachtigal, welcher viel ſolche, von Fliegen, Mücken, und Gewürm ſich nährende Vögel in wenig Tagen ſo bald nachfolgen, als da ſind: Der kleine Dornreich, der im Schilff ſich aufhält, der Wittwald, und dergleichen mehr. Zu Ende des Aprils, oder wenn es lang kalt, und das Getraid kurtz bleibet, noch ſpäter, kommt alsdenn die Wachtel wieder, und nach ſolcher der Schnerff oder Heck-Schnarrer, die Turtel-Taube, der Mönch, oder ſchwartzköpfige Dornreich, und der groſſe Dornreich; endlich der Kirſch-Vogel, und denn gantz zuletzt die Rhein-Schwalbe; und ſind der Kirſch-Vogel und die Rhein-Schwalbe diejenigen, die am erſten hinweg, und im Frühling am ſpäteſten wieder her ſtreichen.

Streichen der Pferde, ſiehe **Einreichen**.

Streichen, ſiehe **Lerchen-Streichen**, und **Ziegel-Streichen**.

Streich-Karpff, ſuche **Karpff**.

Streich-Käſe, ſiehe **Steiffmatz**.

Streich-Netz, heiſſet beym Vogel-Fang ein Netz, welches ſechzig oder ſiebenzig Schuhe lang, und bis 24 Schuh breit, mit einem Sack in der Mitten verſehen, und an beyden Enden mit langen Stangen ausgeſperret iſt. An dem untern Rand mögen Federn oder Späne angehänget werden, um die Vögel aufzuſchrecken. Wenn man es gebrauchen will, ergreiffen ihrer zwey die Stangen, und ſtrecken das Netz nach der Länge aus, der dritte trägt den Sack; alſo ſchleiffen ſie das Netz ſchräg, und mit dem untern Ende dicht an der Erden, und gehen den Acker lang hinauf und wieder herunter, und wenn etwas auffflattert, legen ſie das Netz nieder, würgen den darunter gefangenen Vogel, heben ihn nebſt dem Netz auf, und gehen weiter. Dieſes muß bey Nacht und im finſtern geſchehen; denn bey Mond-Schein wird nichts ausgerichtet. Dieſe Art Netze wird eigentlich nur auf die Lerchen gebraucht, weil aber leicht Wachteln, gantze Volck Rebhüner, auch junge Haſen damit beſchlagen werden, iſt auſſer dem Herrn des Wild-Bahns, oder wem es derſelbe erlaubt, niemand befugt, mit denſelben zu gehen.

Streich-Teich, ſiehe **Karpffen-Teich**.

Streiffen, ſagt man, wenn denen Raub-Thieren, als Wölffen, Luchſen, Dachſen und dergleichen der Balg abgezogen wird.

Streiff-Jagen, heiſſet, wenn man entweder auf groſſes Wildpret einige Netze ſtellet, und darauf zutreiben läſſet, oder wenn man bloß mit Hunden ins freye Feld zeucht, und was man antrifft, auf eine oder die andere Weiſe fället. Dieſes wird mehrentheils im Herbſt und Winter vorgenommen.

Strengel, ſuche **Kehlſucht**.

Streu, heiſſet das Stroh, welches den Pferden oder anderm Vieh in den Ställen untergeſtreuet wird, daß ſie darauf liegen, wenn ſie ruhen oder ſchlafen wollen. Wo Stroh-Mangel iſt, wird in den Laub-Höltzern das eichene und andere Baum-Laub, in ſchwartzen Höltzern aber die Nadeln oder Tangeln von Tannen, Fichten und Kiefern, ingleichen auch das Moos zuſammen gerechet, und zur Streu gebrauchet. Die alte Streu ſoll fleißig aus denen Vieh-Ställen auf die Miſt-Stäten geſchaffet, und dem Vieh zum öfftern friſche Streue gemachet werden, ſo man eben Streuen heiſſet. Wenn man das Stroh menagiren will, ſo muß

muß man alle Morgen fein die Streu unter denen Pferden wegnehmen, und an einen trockenen Ort legen, ſo kan man eine Streu vielmahl brauchen, ehe ſie zu Miſt wird. ſiehe auch Leipziger Samml. XVI n. 1.

Streu-Gabel, iſt eine höltzerne ſelbſt gewachſene Gabel, womit den Pferden die Streu aufgeſchüttelt wird.

Streu-Stroh, wird das krumme und Wirr-Stroh genennet, ſo zum Streuen vors Vieh gebrauchet wird.

Strich, heiſſet bey denen Vögeln die Zeit, wenn ſie in groſſen Schaaren oder einzeln und zerſtreuet von uns wegziehen, und Wieder-Strich, wenn ſie wieder auf ſolche Art zu uns kommen. Wenn der Strich und Wieder-Strich einer ieden Art Vögel, die nicht Jahr aus Jahr ein bey uns bleiben, geſchehe, davon iſt oben unter dem Wort Streichen bereits Meldung gethan worden.

Strich, wird der junge Saame der Fiſche, inſonderheit der Karpffen genennet, welcher, wenn er zween Sommer und einen Winter geſtanden, auf den Herbſt des andern Jahres heraus gefiſchet, und alsdenn zweyjähriger Saamen genennet wird. Den Strich ſoll man ſeiner Schwäche halben, und weil er noch gar zu zart und weich iſt, den erſten Sommer oder Herbſt nicht fortführen oder fortſetzen; denn er pfleget ſolchenfalls gemeiniglich einen Unfall zu bekommen, und zu ſterben. Dahero am rathſamſten, man laſſe ihn auf ſeiner erſten Stelle zween Sommer wachſen, ſo erſtrecket er ſich, und kan nachmals viel beſſer verführet, und in die gehörigen Orte zum Erſtrecken geſetzet werden. Wenn aber die Teiche bald hinter einander ſeyn, und man den Strich gerne in die nechſten Teiche haben will, darff man ihn nur zugleich mit dem Waſſer hinein lauffen und gemächlich gehen laſſen, weil er obgedachter maſſen kein hartes Tractament erleiden kan.

Strich, ingleichen Strick-Naht, wird die Kunſt genennet, da man mit weiſſem Zwirn in ein Geſtrick nehet, entweder nach alter Art, nach dem ſo genannten Dupff mit lauter Bollen und Wieſel, oder nach der neuern Mode nach dem Riß, der gemeiniglich aus geſtreueten Blumen, ſchönen Schwung und Laubwerck beſtehet, welche auf Papier entworfene und mit Farben ſchattirte Riſſe unter das in Rahm geſpannete Geſtricke geleget, der Zeichnung nach mit Fäden zu umlegen, zu vollen, zu zwiefeln, mit allerley Mödlein auszufüllen, und der Schatten mit allerhand vortheilhafften Stichen anzuzeigen. Mit ſolcher Strich-Naht werden meiſtentheils die Uiberzüge der Betten, ſo insgemein mit bunten Taffent, oder Caton unterleget, verbrämet, wiewohl ſich ſolche Naht auch bey Tüchern und Quelen anbringen läſſet.

Strich-Zaun, iſt eine Art eines Einbaues in einem Fluß, Tab. XVI fig. 1, womit ein ſchadhafft gewordenen Ufer wiederum ergäntzet, und vor weiterer Auswaſchung des Waſſers verwahret wird. Wo nemlich bey krummen Flüſſen das Ufer an einigen Orten von dem gewaltſamen Stoß des Waſſers Schaden leidet, pfleget man nach Befinden der Umſtände ein gutes Stück noch vor dem ſchädlichen Einriß zu oberſt am Ufer anzufangen, und bis gantz in das Waſſer heraus nach einer ſchrägen Linie a, b Pfähle einzuſchlagen, und dieſe bis auf den Grund, wie ſonſt einen Zaun mit Nether-Gerthen zu verzäunen, dergeſtalt, daß von dem letzten Pfahle im Waſſer die Gerthen etwas weit in das Waſſer c reichen, über diß auch einen oder zwey kleine Quer-Zäune d bey den letzten Pfählen zu machen, daß bey ſogeſtalten Sachen das Waſſer ſich nicht darhinter fangen, und den Grund unten vielmehr ausſpülen könne. Weil aber das Waſſer, ſo bald dieſer neue Strich-Zaun etwas dürre worden, die Nether-Gerthen von dem Pfahl leicht abheben kan, ſo iſt dienlich, daß man zu oberſt allezeit den andern oder dritten Pfahl mit höltzernen Nägeln e verwahre, daß ſich das Geflochtene nicht herab ſtreiffen laſſe. Der ledige Raum f hergegen wird bey tieffen Waſſern mit Dornen und ſolchem Geſtrüppe, bey flachem Ufer aber mit Steck-Weiden ausgeſtecket, welche alsdenn grünen, wachſen, und einen dauerhafften Boden zu wege bringen. Wo das Ufer ſehr hoch, und die Waſſer auch hoch ſteigen, müſſen derer Zäune etliche hinter einander angeleget werden, weil ein einiger nicht genugſam der Gewalt des Waſſers widerſtehen kan, und werden alsdenn dieſe übrige etwas gerader gegen den Strom angeleget, weil ſie in denſelben nicht ſo weit als der erſte hinein zu ſtehen kommen, ſiehe Tab. XVI fig. 2. Uibrigens iſt wegen der Anlage eines Strich-Zauns annoch zu behalten, daß er ja nicht weder mit dem Ufer, noch mit dem Fluſſe parallel gehe, ſondern mit beyden einen ſpitzigen Winkel mache; auch ſollen, wo man deren etliche hinter einander zu machen nöthig hat, dieſelben nicht weit von einander zu liegen kommen. Dieſe Arbeit wird insgemein nach der Anzahl derer eingeſchlagenen Pfähle bezahlet, da man vor einen 8 Pfennige bis 1 Groſchen Lohn rechnet.

Strick, ſiehe Seil.

Stricken, nennet man das Geſchäfft, einen Faden, er ſey von Wolle, Zwirn, Seide und dergleichen vermittelſt langer von verſchiedener Stärcke zubereiteter Nadeln, aus Meßing, Eiſen oder Stahl, ſo man Strick-Nadeln heiſſet, dergeſtalt künſtlich in einander zu ſchlingen, daß ſich dadurch nach der beſten Form Strümpfe, Handſchuh, Mützen, Camiſöler, ja gantze Nacht-Habit und Kleidungen heraus bringen laſſen, in welche Sachen vielerley veränderte Model und Figuren zugleich mit eingebracht wer-

werden können, davon ſiehe Muſter-Buch. Da nun dieſes eine gantz reinliche Arbeit, und bey der Ausübung überall mit ſich genommen werden kan, wie denn zu dieſem Ende das Frauenzimmer in einem kleinen von Seide geſtrickten Beutlein, ſo ſich oben mit einer Schnur zuſammen ziehen läſſet, die gantze hierzu benöthigte Geräthſchafft gantz bequem mit ſich führen kan; alſo bedienen ſie ſich darbey eines kleinen entweder viereckigt länglichen ſaubern Käſtleins mit einem Auszug, oder der in Form eines Reiſe-Coffers verfertiget, darinnen ſie gedachtes Strickwerck am füglichſten verwahret zu ſich ſtecken können; ein ſolches Behältniß heiſſet ein Strick-Käſtlein. Man hat aber auch im Stricken verſchiedene Handwercker, ſonderlich in Strümpffen, daher die

Stricker oder Strumpf-Stricker, an einigen Orten zwar, ſonderlich auf dem Lande ſeyn, die ohne Ordnung und Erlernung des Handwercks ſich von Strumpf-Stricken nehren, wie viele Bauer-Weiber, oder aber Netze ſtricken, zum Fiſch- und Vogel-Fang. Allein eigentlich iſt es ein ordentliches Innungsmäßig zu erlernen und zu treiben geſchencktes Handwerck, ſonderlich in Böhmen, Oeſterreich, Schleſien, der Lauſitz und an vielen Orten auch in Sachſen, ſo eigentlich in Städten getrieben wird, und viel älter in Deutſchland als, das Strumpffwircker-Handwerck. Davon iſt alſo eigentlich im Manufactur- und Handwercks-Lexico nachzuſehen.

Striegel, iſt eine Art eines eiſernen Kammes mit etlichen Reihen Zähnen, wie Sägen, und einem höltzernen Stiel oder Griff, womit man die Pferde in den Ställen überfähret, und den Staub aus den Haaren kratzet und heraus bringet; und dieſes heiſſet Striegeln. Der Striegel ſoll man in einem Stall, wo viele Pferde gehalten werden, verſchiedene Gattungen haben: Denn zarte und kurtze Haare erfordern einen Striegel mit kurtzen und ſtumpffen; grobe und lange Haare aber einen Striegel mit längern und ſchärffern Zähnen. Die Türckiſchen Striegel ſind aus Bimſen gemacht, wie ein Teller, oben und in der Mitte mit einem höltzernen Knebel verſehen, bey welchem man ſie zwiſchen den Fingern hält.

Stroh, ſind die Stengel und Halme, ſo von ausgedroſchenen Feld-Früchten überbleiben. Das Stroh wird unterſchieden in langes oder Schütten-Stroh, und in krummes oder Wirr-Stroh, welches man an etlichen Orten auch Ritt-Stroh nennet. Das lange oder Schütten-Stroh kommt vom Weitzen und Roggen, und wird Häckerling daraus geſchnitten, inſonderheit aber das Roggen-Stroh zu Deckung der Land-Gebäude, Häuſer, Ställe und Scheunen; zu Unterlagen in die Betten; zu Seilen oder Bändern das abgebrachte Getraide in der Erndte darein zu binden: zu Decken in denen Gärten auf die Miſt-Beete, und an die Spaliere, zu Stroh-Körben, z. E. der Bienen, it. zu allerhand Flecht-Wercken aus Stroh, als Stroh-Hüten und zu ausgelegter it. gemahlter Stroh-Arbeit, ja zu vielen andern Nutzen in der Wirtſchafft, z. E. zum Einpacken und dergleichen gebrauchet. Das krumme Stroh begreifft alle die übrigen Gattungen, und dienet dem Rind- und Schaaf-Vieh zum Futter, den andern zum Unterſtreuen, und dahero kömt der Unterſchied des Futter- und Streu-Strohes. An Orten, wo wenig Brenn-Holtz vorhanden, wird das Stroh zur Feuerung, Einheitzen der Oefen, Backen und Kochen auf dem Herd gebrauchet, wobey doch ſonderbare Behutſamkeit nöthig iſt, damit die überbliebene Aſche nicht auf den Hof geſchüttet werde, ehe und bevor die Glut vollkommen erloſchen. Der Haupt-Nutzen aber des Strohes iſt der daraus gemachte vegetabiliſche und alſo denen Pflantzen convenabelſte Miſt zur Düngung. Wenn das Getraide ausgedroſchen, ſoll man das ledige Stroh fein in eine Panſe oder ſonſt an einen trockenen Ort, eine jede Art beſonders zuſammen legen, und wohl Achtung geben, daß es von dem Geſinde nicht muthwilliger Weiſe verthan oder vertragen, ſondern rathſam damit umgegangen, oder auch ſonſt nicht zu dem Nutzen, dazu ers brauchen will, verderbe, z. E. müchend, ſtinckend, faul, zerknicket werde. Wo man zum Stroh, abſonderlich aber zum Futter-Stroh, keinen Raum in Gebäuden hat, wird es, wie man ſonſten mit dem Getraide und Heu zu thun pfleget, unter freyem Himmel in groſſe Triſten oder Feimen geſetzt, und ſolche mit einem guten Schob-Dach verſehen, daß ihnen durch den Regen kein Schaden geſchehe; viele ſind der Meinung, daß das alſo in Feimen geſetzte oder aufgeſchöberte, und unter freyem Himmel erhaltene Stroh milder, und dem Vieh zur Fütterung nützlicher und annehmlicher ſey, als dasjenige, ſo in Scheunen und auf Böden erhalten wird, indem es die Lufft mürber und ſchmackhaffter mache, auch nicht ſo dumpfig, noch von den Mäuſen ſo leicht angegriffen werde, vielweniger einen böſen Geſchmack bekomme, als dasjenige, ſo in Scheunen und auf Böden lieget, und dazu keine Lufft kommen kan. Von auſſenher werden die Stoppeln zwar vom Regen, Wind und Wetter etwas ſchwärtzlicht, inwendig aber iſt das Stroh ſo ſchön und geſchlacht, als ob es in beſtens dazu aptirten Gebäuden gelegen. Dahero ſoll ein guter Haushalter kein Stroh aus ſeiner Hauswirtſchafft verkauffen, angeſehen er es auf nur ermeldte Art auch auſſer der Scheune aufbehalten kan; weil das Stroh, ſowohl als das Getraide, nicht alle Jahr geräth, und derſelbe übel daran iſt, wenn er bey einfallender Stroh-Theurung Mangel daran hat, und es erſt von andern in theuerſtem Preis erkauffen ſoll.

Ein Stroh nennet man auch eine gewiſſe Anzahl gevorſchlagter Garben, deren gemeiniglich fünf oder ſechs genommen, und auf die Scheun-Tenne zum völligen Ausdruſch angeleget werden. Man ſiehet alſo auch aus dieſem allen, wie aus dem Stroh, nächſt dem Gebrauch theils zur Fütterung, theils zur Streu, theils zur Heizung, theils zur Deckung der Dächer in einer Haus-

Haushaltung, allerhand Manufacturen entſtehen, und überdem wird es bey vielen als ein Ingrediens gebrauchet, z. E. bey den Bauen.

Stroh-Bändgen, iſt ein zartes und ſchmales von offener Seide verfertigtes und ſtarck mit Gummi angeſchmiertes Band, ſo dem Frauenzimmer zu Ducheſſen und anderem Putz und Zierath dienet.

Stroh-Balcken, heiſſen diejenige ſchwache Bau-Stämme, die man insgemein zum Stroh- und Schindel-Dächern zu gebrauchen pfleget.

Stroh-Band, Stroh-Seil, iſt ein von langen Roggen-Stroh verfertigtes und in der Mitte zuſammen geknüpfftes Seil oder Band, worein zur Zeit der Erndte die Getraide-Garben gebunden werden. An vielen Orten werden bey Aufſamlung des Roggens keine Stroh-Bänder oder Stroh-Seile gebraucht, ſondern die hierzu benöthigten Bänder ſo gleich auf dem Felde durch die Schnitter von dem abgebrachten Korne verfertiget; alleine zu geſchweigen, daß viele Zeit dadurch auf dem Felde ohnnöthig verſplittert wird, ſo iſt bekannt, daß daſſelbe Korn, ſo ſie zu Seilen oder Bändern auf dem Acker binden, mehrentheils im Knüpffen ausfällt, und im Acker bleibet; über dieſes können auch die Garben nicht in die gehörige Gleichheit gebracht werden: Denn auf denenjenigen Stücken, wo langes Stroh, da machet man auch lange Bänder, wo aber kurtzes und niedriges Getraid iſt, da werden auch kurtze und ſchlechte Bänder gemacht. Dahero am rathſamſten, daß die Bänder ſowohl zu Einſammlung Gerſten und Habers, als auch zu Korn und Weitzen zu bequemer Zeit von den Dreſchern und dem Geſinde in Vorrath gemachet, Schockweiſe zuſammen gebunden, in der Scheune über die Balcken aufgeſtellet, und bis zum Gebrauch und zur Erndte-Zeit allda verwahret, kurtz vor dem Gebrauch aber, wenn ſie allenfalls zu dürre, ein wenig angefeuchtet werden.

Stroh-Blume, von einigen auch *Perpetuel* genannt, weil ſie zur Zeit ihrer Zeitigung abgebrochen, nicht verwelcken, ſondern ſteiff und ohne einige Zuthat dauerhafftig bleibet. Iſt ein zaſeriges Sommer-Gewächſe, ſo in den Gärten zur Zierath gehalten wird. Es hat lange Blätter, den Cichorien nicht ungleich, rauhe Stengel, und auf denſelben eine Blume, die aus einem dunckel-grünen Kelche hervor bricht. Die verſchiedene Gattungen derſelben ſind: Die weiſſe, die Purpur-farbene mit Oel-Blättern, die gefüllte, welche ſehr ſchön Purpurfarb oder weiß, die gelbe und mit eingekerbten Blättern. Sie blühen den gantzen Sommer durch bis in den ſpaten Herbſt, und bedürffen keines ſonderbaren Fleiſſes noch Wartung, ſondern wo ſie einmal hingebracht werden, da verwehet der Wind den Saamen hin und her, und gehen alſo nicht leicht aus.

Stroh-Dach, ſiehe Dach.

Stroh-Decke, womit die Gärtner ihre Miſt-Beete zu bedecken, und ſolche dadurch vor dem Froſt zu verwahren pflegen, müſſen von reinem langen Roggen-Stroh, davon die Aehren abgehacket ſind, gemachet werden. Die Länge und Breite derſelben muß ſich nach dem Maaß der Miſt-Beete richten. Das Stroh wird einer guten Hand breit dicke, auf zwey Zoll breite Latten geleget, und damit es nicht aus einander falle, mit andern darauf gepaſſeten Latten dicht zuſammen genagelt, damit ſolcher Geſtalt dieſe Decken der Kälte recht widerſtehen können.

Stroh-Hut, heiſſet diejenige von Stroh geflochtene groſſe Kappe, welcher ſich das Frauen-Volck bey heiſſem Sonnenſchein zu Bedeckung des Haupts und Angeſichts in den Gärten und freyem Felde zu bedienen pfleget.

Strohm-Korb, iſt eines von denen Mitteln, die man brauchet, ein hohes und perpendicular in die Tieffe gehendes Ufer wider den gewaltigen Einriß des Ufers zu verwahren, und beſtehet in einer Art gewiſſer Körbe, die in ihrer Rundung drey bis vier Ellen weit, oben aber wie ein Zucker-Hut ſpitzig zugemacht. Wer einen ſolchen Korb ſelbſt bereiten laſſen will, ſtecket eine Rundung von nur gedachten Diameter aus langen ſchwachen Stänglein in die Erde, daß ſie einen oder drey Viertel-Schuh von einander zu ſtehen kommen, und läſſet deren ihren Zwiſchen-Raum mit Nether-Gerten ausflechten, wie Tab. XVI fig. 3 anweiſet; und wird hieſiger Lande vor die Arbeit eines ſolchen Korbes, und ſelbigen zugleich zu legen gewöhnlich ein Thaler bezahlet. Bey dem Legen und Gebrauch iſt ſehr wohl in Acht zu nehmen, daß er, nachdem man ihn mit Dornen angefüllet, recht auf den Grund, und zwar mit dem ſpitzigen Theil in das Ufer geleget, und daſelbſt wohl eingegraben werden müſſe, dergeſtalt, daß er entweder mit ſeiner Oeffnung längſt nach dem Fluſſe hinliege, und alsdenn dienet er ſtat eines Strich-Zaunes, oder daß er die Breite ſeiner Oeffnung gerade gegen den Strohm kehre; in einer oder der andern gedachten Lage nun wird er mit zwey bis drey guten Pfählen befeſtiget, dieſe aber ſollen oben her mit höltzernen Nägeln alsdenn wohl verwahret werden, daß ſich der Korb nicht heben könne.

Stroh-Sack, iſt ein Sack, darein man geſchnitten Stroh ſtecket, und ſolchen in die Bett-Stollen unten hinein legt, oder auch wohl ſonſt nur bloß darauf zu liegen brauchet. Siehe Stroh-Tuch.

Stroh-Seil, ſuche Stroh-Band.

Stroh-Teller, iſt ein von buntem Stroh ſauber geflochtener und zuſammen gehefftteter Teller, von groſſer, mittlerer und kleiner Gattung, deſſen Gebrauch darzu dienlich, daß bey der Mahlzeit die Schüſſeln, als auch bey den Caffee- und Chocolaten-Trincken die Schälgen darauf geſetzet werden können, damit das aufgebreitete reine Tuch, oder der ſauber lackirte Tiſch dadurch nicht ſogleich beflecket werden möge.

Stroh-Tuch, wird das grobe leinene Tuch

genen-

genennet, ſo man über das unten in das Bette gelegte Stroh zu decken pfleget, um daß daſſelbe bey Zubereitung des Bettes nicht alſo mit heraus geriſſen werden möge. Einige bedienen ſich auch ſtat deſſen eines von eben dergleichen Tuch verfertigten und mit geſchnittenen Stroh oder Heckerling angefülleten Sackes, den man einen Stroh-Sack heiſſet.

Strom, ſiehe Fluß.

Strudel, iſt ein Eſſen, welches folgender Geſtalt verfertiget wird: Man machet aus Mehl, zwey Eyern, und ohngefehr zween Löffeln Waſſer einen Teig, der aber ziemlich hart und wohl durchwircket ſeyn muß, miſchet ein wenig Saltz darunter, treibet alsdenn denſelben gantz dünn auf, leget ihn auf ein weiß Tuch, wenn er zuvor mit Mehl wohl überſtreuet iſt, ziehet ſelbigen, ſo dünn man kan, aus, daß er ſo dünn als eine Oblate wird, und läſſet ihn ein wenig härtlich werden; indeſſen nimmt man ſieben oder acht Zwiebeln, ſchneidet dieſelben gantz klein, ſetzet in einem Tiegel oder Caſſerole ohngefehr ein halb Pfund Butter über Kohlen, wirfft die Zwiebeln hinein, und läſſet ſelbige fein gelblich darinne kröſchen, gieſſet ein halb Nöſſel gantz dicken ſauren Rahm mit hinein, rühret es wohl unter einander, und überſtreichet den Teig gantz damit, alsdenn nimmt man geriebene Semmel, und überſtreuet es, wickelt es über einander, daß es die Form einer Wurſt bekommt, leget es auf einen groſſen Teller, wie eine Schnecke zuſammen, und wirfft es ſodenn in einen Keſſel mit ſiedendem Waſſer, läſſet es eine Viertel-Stunde gemählig darinnen paſſiren, gieſſet hernach das Waſſer ab, bis auf ein klein wenig, thut den Strudel in eine Schüſſel, nimmt Semmel und kröſchet ſelbige in Butter, gieſſet ſelbige darüber her, und giebt ihm oben und unten Feuer, daß er bräunlich werde, und wohl durchkoche. Man pfleget auch von Krebſen und andern Eſſen dergleichen Strudel zu machen.

Strümpffe, nennet man diejenigen Uiberzüge oder Bekleidungen der Füſſe, welche ſowohl ihrer Forme als der Materie nach, gar verſchiedener Arten ſind. Es beſtehen ſelbige in Mannes- Weiber- und Kinder-Strümpffen, in gewalckten und ungewalckten, gefärbten und ungefärbten, in Winter- und Sommer-Strümpffen, von einfachen und melirten Couleuren, von zwey und mehr Drat, oder duplirter Wolle, Zwirn, Seide, gantz oder halb, in geſtrickten, gewebten, und von Tuch, Leder und Leinen zugeſchnittenen Strümpffen. Die Mode iſt darinnen, wie der übrigen Kleider-Tracht, gar veränderlich. Winters-Zeit ſind überhaupt die gantz- und halb-gewalckten, darunter die feinſten Caſtor-Strümpffe zu rechnen, am üblichſten; des Sommers hergegen bedienet man ſich der von drey- oder vier-drätiger Wolle verfertigten Strümpffe. Zu beyderley Gattungen ſowohl der geſtrickten als gewebten, will die Wolle wohl geſponnen, oder der Faden wohl gedrehet ſeyn; nicht weniger hat man ſich in Acht zu nehmen, daß die ſchwartzen Strümpffe recht gefärbet, und nicht etwan darinnen verbrennet, oder ſonſt verlegen ſeyn, daher man ſie nur über die Spitze des Fingers ziehen darff, da ſich denn die Löcher bald zeigen, und die Maſchen ſamt der Wolle von einander gehen werden.

Strumeln, iſt eine Köhler-Redens-Art, ſo ſie gebrauchen, wenn nemlich die Feuer in einem Meuler ſo weit nieder kommen, daß ſich ein brennend Loh-Feuer unter den Fuß-Scheiten heraus brennend ſehen läſſet, und die auswendige Scheite von ſelbigen an unterſten Orten oder Enden abbrennen, welches ſie eben Strumeln nennen. Siehe Kohle.

Strunck, wird bey dem Kohl-Kraut und dergleichen grüner Waare der Stengel genannt, der aus der Wurtzel hervor getrieben, die Blätter entweder geſchloſſen oder einzeln ausgebreitet zeuget, und demnach bey dieſen Pflantzen eben dasjenige abgiebt, was bey einem Baume der Stamm bedeutet, weil in deſſen Kerne eben ſo, wie in dieſem der Nahrungs-Safft in die Höhe ſteiget, und der Blätter Wachsthum befördert. Auſſer dieſem aber haben ſie zuletzt auch noch dieſen Nutzen, daß, wenn die Häupter davon abgeſchnitten, und ſie gäntzlich abgeblattet, ſelbige entweder zur Düngung des Ackers angewendet, oder bey Zeiten ausgerauft, und grün dem Viehe zum Futter geſtampffet, oder da ſie zu hart wären, an der Sonne getrocknet, und Winters-Zeit ſtat des Holtzes im Ofen verbrennet werden können. Diejenigen Stücken Strüncke, welche bey Einlegung des Sauerkrauts, oder ſonſt bey deſſen Zubereitung in der Küche aus denen Häuptern geſchnitten werden, geben denen Schweinen, Gänſen und dergleichen Vieh eine gute Nahrung, wiewohl nicht zu leugnen, daß Gänſe, die mit dergleichen klein geſtampfften Futter gemäſtet worden, leichte darnach ſchmecken, und daher nicht einem ieden anſtändig ſeyn.

Strupffen, ſind lange Rufen an den hintern und vördern Füſſen der Pferde, welche, ſo ſie eralten, ſehr hart zu vertreiben ſind, zumal ſo man viel Artzneyen daran verſucht hat. Wenn ſie aber noch neu, kan man ſie folgender Geſtalt curiren: Nehmet Schwefel, pülvert ihn aufs kleinſte als ihr könnet, miſchet ihn mit geſeimten Honig, und ſalbet das Roß damit an den Strupffen, thut hernach nichts weiter daran, bis ihm die Strupffen glatt abfallen; wollen dieſe Rufen nachgehends wieder wachſen, ſo ſalbet ſie wiederum, wie vor, und hütet das Roß vor Koth und Waſſer. Oder nehmet einen guten Theil Weitzen-Mehl, kochet es mit Waſſer zu einem dicken Brey, zerlaſſet hernach halb ſo viel Pech-Hartz, miſchet es mit dem Brey wohl durch einander, daß es ein Pflaſter werde, ſtreichet es auf ein wüllen Tuch, und leget es alſo warm auf die Strupffen, laſſet es drey Tage darauf liegen, und ziehet hernach das Tuch geſchwind hinweg, ſo bleiben die Rufen an dem Tuche hangen, waſchet alsdenn den Schaden mit warmer Lauge, und ſalbet, wenn er trocken worden, den Ort mit durch einander gemeng-

tem

ten Nuß-Oel und Eyerklar. Oder nehmet ein Maaß Honig, und ſo viel Gänſe-Koth, ſiedet es durch einander in einen neuen Topff, ſchmieret das Pferd damit, bindet es ihm ein in einen Lappen, thut das dreymal hinter einander, ſo wird es geſund. Oder nehmet alt Schmeer, Spangrün, Schwefel, Baum-Oel und Ruß, zerſtoſſet alles zuſammen, thut es in einen neuen Topff, und ſalbet die Strupffen damit. Vor die Strupffen, Rappen und Maucken insgemein, nehmet ſechs Loth Schwefel, drey Loth Vitriol, ſtoſſet iedes beſonders zu Pulver, nehmet alsdenn ein Pfund Rheinborger Schmeer, zerlaſſets und gieſſets auf kalt Waſſer, thut darzu drey Loth Lohr-Oel, ſechs Loth geſtoſſenen Canari-Zucker, und vier oder fünff Löffel voll Honig, Wachs ſo viel als ein Hüner-Ey, rührets unter einander und ſchmieret es damit.

Stuhl-Gang, iſt der Abgang des Menſchen-Koths, deſſen Ordnung, und wann er weder verſtopffet noch zu unrechter Zeit zu überflüſſig abgehet, ein Zeichen guter Geſundheit iſt. Deswegen hat man ſehr dahin zu trachten, ſolchen ordentlich zu halten.

Stuhl-Zäpflein, iſt ein äuſſerliches Mittel, die Oeffnung des Stuhlganges zu befördern, und wird gemeiniglich von Seiffen eines kleinen Fingers lang und dicke gemacht, in dem Maſtdarm, oder durch den Hinterſten appliciret. Man braucht auch dergleichen Zapfen bey Pferden, wenn ſie das Uiberfreſſen oder die Blähe haben.

Stuhl-Zwang, iſt ein ſchmertzliches Eindringen zum Stuhlgang, dabey doch öffters nichts als Schleim oder wohl gar Blut folget. Kommt vom ſcharffen Feuchtigkeiten oder auch gar zu hartem Koth her. Das erſte iſt ſonderlich mit der rothen Ruhr verbunden.

Stück-Garn, iſt ſo viel, als ſechs völlig geſponnene und abgeweiffte Strehnen Garn.

Stühle, ſind erhabene von Holtz gedrehete oder geſchnitzte Geſtelle mit Hinter-Lehnen verſehen, woran dieſe und die Sitze über und über ausgeſtopffet, und mit Sammet, Plüſch, Trip, Tuch, gewirckter oder Stuhl- und Teppicht-Naht-Arbeit, ingleichen mit bunten oder ſchwartzen, gold- oder ſilbernen Leder überzogen und bekleidet; Man hat auch eine gewiſſe Art von Stühlen, ſo gar mit nichts überzogen, ſondern ſtat des Leders oder Polſters von einer Art Holtz, oder vielmehr Rohr, durchflochten und ſauber umſchlungen ſind. Uiber die feinſten und koſtbareſten beſchlagene Stühle pfleget man Stuhl-Kappen, das iſt, nach der Form und Gröſſe der Stühle verfertigte Uiberzüge von Leder oder andern ſchlechteren Zeuge zu ſtreiffeln. Bisweilen ſind die Geſtelle nur mit Leinwand beſchlagen und ausgeſtopffet, hergegen werden die nach den Geſtellen eingerichtete Stuhl-Kappen ſauber genehet, und die ſchlechten leinwandenen Stühle damit bekleidet, und bey dem Beſuch iedesmal erſt überzogen.

Stümpler, ſiehe Pfuſcher.

Stürmen, heiſſet man, wenn auf denen Kirch-Thürmen, mit eintzelen hinter einander gethanen Schlägen an die Glocke ein Zeichen gegeben wird, daß Noth und Gefahr an einem Ort vorhanden. In manchen Orten, wie etwa hieſigen Orts, pfleget man in Feuers-Gefahr auch durch die Anzahl der Schläge ohngefehr anzudeuten, wo das Feuer befindlich, daher, wenn es in der Stadt, drey, wenn es aber in der Vorſtadt, zwey Schläge auf einander folgen.

Stürtzen oder Stoppeln, iſt die erſte Acker-Arbeit zur Sommer-Saat, da nemlich nach vollendeter Erndte, und darauf erfolgten Winter-Saat, im October oder November diejenigen Aecker, ſo nechſt-vergangenen Sommer, Rübſen, Weitzen, Roggen oder Winter-Gerſte getragen, auch gedünget geweſen, und darein man auf künfftigen Frühling Gerſte oder Haber ſäen will, umreiſſet, iedoch nur ſeichte, daß die Stoppeln in die Erde kommen, und über Winters faulen mögen, heiſſet auch Halm-Brache. Etliche ſtürtzen etwas weitläufftig, daß ſie aus zwey Acker-Furchen nur eine machen, und den umgeworffenen Raſen gleich auf den andern ſtehenden auflegen, welcher denn alſo den Winter über auf einander liegen bleibet, worburch der Acker vom Froſte fein mürbe gemacht wird. Das Stürtzen oder Stoppeln geſchiehet aus folgenden Urſachen: Daß die Quecken zerriſſen werden; vors andere, daß der Raſen auf einander faule, damit er auf den Frühling nicht ſo ſehr zu Kräfften kommen möge; und denn auch vors dritte, daß der Acker durch das Gefröſte ausgezogen und mürbe gemacht werde; wie er ſich denn ſolchenfalls viel beſſer arbeiten und zurichten läſſet, als wenn er allererſt von neuem müſte umgeriſſen werden. Dieſes Stürtzen oder Stoppeln und das Brachen ſind nur den Nahmen und der Zeit nach von einander unterſchieden, daß dieſes nemlich das Brachen, im Sommer, bald nach Pfingſten, jenes, das Stürtzen, aber kurtz vor Winters geſchiehet; ſonſten aber iſt es einerley Acker-Arbeit. Von einigen wird es auch Felgen genannt; daß die Felge ſich wohl erliegen, und die Stoppeln faulen mögen, wird zur Sommer-Gerſte öffters zeitlich vor dem Winter gefelget.

Stürtzen, werden die runden irdenen oder von Eiſen-Blech etwas erhabene und oben mit einem Knöpflein verſehene Deckel genennet, welche man über die Töpffe bey dem Kochen zu ſtürtzen pfleget. Diejenigen, ſo man gebrauchet, über die Schüſſeln oder Teller zu decken, welche mit darauf angerichteten Speiſen verſchicket werden ſollen, ſind von verzinnten oder auch meßingenen Blech und durchlöchert, etwas förmlicher zubereitet, lauffen oben nicht ſpitzig zu, ſondern es ſind einige flach, damit auf ſelbige eine andere Schüſſel geſtellet werden könne, ſo man derer etliche auf einmal durch eine Perſon fortbringen laſſen will.

Stütze, ſiehe Stitze.

Stunde, iſt eigentlich der vier und zwantzigſte Theil eines natürlichen Tages, das iſt der Zeit, darinnen die Sonne einmal um die Erde herum kommet. Eine ſolche Stunde wird ein-

gethei-

getheilet in ſechzig Minuten, und eine Minute in 60 Secunden. Weil aber der Tag nicht von allen Völckern, und auch überhaupt nicht zu einer Zeit angefangen wird, ſo bekommen dahero auch die Stunden ihre unterſchiedene Benennungen, und ſind vornemlich gleiche und ungleiche Stunden. Die Jüden fangen den Tag mit dem Untergang der Sonne an, und theilten vor dieſen einen jeden Tag, er mochte lang oder kurtz ſeyn, und alſo auch die Nacht in 12 Stunden, dahero wären in langen Tagen die Stunden auch lang, und in kurtzen Tagen dargegen kurtz; die Stunden der Nacht folglich im erſten Falle kürtzer, als im anderen, und dieſes heiſſen ungleiche Stunden oder auch Jüdiſche. Die allermeiſten Europäiſche Völcker hingegen fangen den Tag von Mitternacht an zu zehlen, bis zu Mittags, von Mittag aber zehlen ſie bis Mitternacht wiederum 12 Stunden, und dieſe nennet man gleiche, insbeſondere aber Europäiſche Stunden; da im Gegentheil die Aſtronomi und Stern-Kündiger den Tag von Mittag anfangen, und in einer Reihe fort, bis wieder dahin, vier und zwantzig Stunden zehlen, welche Art der Stunden Aſtronomiſche Stunden heiſſen. Die Italiäner und mit dieſen die Sineſer, wie auch die Babylonier zehlen ebenfalls wie die Aſtronomi ihre Stunden des Tages vier und zwantzig in einer Reihe fort, allein mit dieſem Unterſcheid: die Babylonier fangen mit der Sonnen Aufgang die Stunden zu zehlen an, und ſolche nennet man auch Babyloniſche Stunden: die Italiäner aber und einige andere Orte ſetzen den Anfang des Tages, wenn die Sonne untergehet, welches hernach Italiäniſche Stunden heiſſen. Wenn demnach ietzo, da ich dieſes ſchreibe, die Sonne nach Mittag um 4 Uhr bey uns untergehet, ſo iſt es nach der Italiäniſchen Uhr genennet, wenn wir 7 zehlen, um 3 Uhr; daher kommt es, daß in Nürnberg, woſelbſt nach gedachten Italiäniſchen Stunden, ein Stadt Seiger zu ſchlagen pflegt, wenn z. E. die Sonne um 8 Uhr des Abends untergehet, und es nach unſerer Art Nachmittag um 5 Uhr iſt, die Glocke ſodenn 21 ſchläget, und man auf die Frage, wie viel Uhr es ſeyn möge? zur Antwort bekommt: Es ſey 3 Uhr gen Tag, das iſt, es wären noch drey Stunden übrig, ſo gienge die Sonne unter, welche Stunden, wenn ſie von achten, als der Zeit des Untergangs, abgezogen worden, die Europäiſche Stunde 5 anzeigen.

Sturtz-Acker, heiſſet ein Stücke Feld, darauf die Stoppeln umgeriſſen, oder welches geſtürtzt worden.

Sturm-Wind, heiſſet die ſo ſtarcke und hefftige Bewegung der Lufft, daß dadurch die Dächer von den Häuſern weggeriſſen, gantze Häuſer umgeſtürtzet, und die gröſten Bäume mit ihren Wurtzeln aus der Erde gezogen und über den Hauffen geworffen werden. Die neuern Naturkündiger, und unter dieſen Hr. Wolff in ſeinen Gedancken von den Wirckungen der Natur § 215 ſchlieſſet alſo auf den Urſprung dergleichen Winde: der Wind ſey eine Bewegung der Lufft; wenn er nun eine groſſe Krafft erhalten ſolle, ſo müſſe er ſich geſchwinde bewegen; die Lufft aber bewege ſich aus einem Ort in den anderen mit deſto gröſſerer Geſchwindigkeit, ie gröſſer der Unterſcheid ihrer ausdehnenden Krafft oder Schwere ſey, derowegen entſtünden Sturm-Winde, wenn dieſer Unterſcheid in benachbarten Ländern ſehr groß ſey.

Stute, Mutter-Pferd, iſt ein Pferd weiblichen Geſchlechtes, ſo entweder zur Zucht oder zur Arbeit, oder, wie bey denen Bauren geſchiehet, zu beyden zugleich gebraucht wird. Wer ſich Stuten zur Zucht anſchaffen will, thut am beſten, er kauffe ſich erſtlich nur zwey- oder dreyjährige ein, die noch nie getragen haben, weil man weniger damit kan betrogen werden, als da man ältere einhandelt. Es iſt auch, wenn ſie zum erſten mahl Füllen getragen, darauf zu ſehen, ob ſie Milch genug haben, und die Junge reichlich nähren mögen, denn in Ermangelung deſſen, es mögen auch die Stuten ſo ſchön und ſo edel ſeyn als ſie immer wollen, werden ihre Füllen nie wohl gerathen, wo ihnen die allererſte Nahrung abgehet. So iſt es auch eine abſonderliche Tugend an einer Stute, wenn ihre Füllen dem Beſchehler gleich ſehen, weil dieſe ſonſten gemeiniglich mehr nach der Mutter, als nach dem Vater zu gerathen pflegen. Die alſo zur Zucht erwählte Stuten müſſen wohl gewartet, auch dergeſtalt gefüttert und unterhalten werden, daß ſie fein geſund bleiben, und weder zu fett noch zu mager werden. Das beſte Alter, in welchem eine Stute zu belegen, iſt, wenn ſie vollkömmlich drey Jahr erreicht, daß ſie nach Verlauff des vierten Jahres ihr erſtes Füllen haben, weil ſie fruchtbarer und Milch-reicher werden, und beſſer zunehmen, als diejenigen, mit denen man bis ins fünffte Jahr zu warten pfleget. Zur Beſchehlungs-Zeit iſt der Frühling am beqvemſten, weil eine Stute gemeiniglich eilff bis zwölff Monat trächtig gehet, ſolcher Geſtalt fällt die Zeit zu Fohlen in den nechſt folgenden Frühling, da die Füllen von ihren Müttern, vermittelſt der guten friſchen Weide, deſto beſſer ernähret werden, und den erſten Antritt ihres Wachsthums mit deſto mehrern Vorſchub fortſetzen und ausführen mögen. Denn die Herbſt-Füllen werden von den wenigſten für ſo gut gehalten, weil ſie, wegen der bald darauf folgenden Winter-Kälte mehrentheils ſchwach, und alſo mit ihrem Wachsthum ſehr zurücke bleiben. Wie lange man eine Stute zur Zucht brauchen ſolle, darff man nicht ſo wohl die Jahre, als das Vermögen anſehen, ſonderlich aber die Geſundheit, wenn ſie wohl bey Leibe iſt, wohl friſſet, guten Milch-Zeug hat, auch, wie oben gedacht, ſchöne und wohlgeſtalte, dem Beſchehler gleiche Füllen träget: Denn man hat Exempel, daß von bereits zwantzig Jahr alten Stuten noch ſchöne ſtarcke Füllen gefallen. Die Stuten, welche man zum Zug gebrauchet, müſſen bey annahender Füllen Zeit mit ſchwerer Arbeit ein wenig geſchonet, auch beſſer als ſonſt, gefüttert werden; wenn ſie gefohlet haben, giebt man ihnen einen laulichten Tranck, und rühret ihnen nachhero etliche Tage nach einander Gerſten- oder

Haber-Mehl, oder Schrot ins Sauffen, als wovon ſie mehr und beſſere Milch bekommen. Man ſtallet ſie auch geraumer, damit den Füllen kein Schade wiederfahre. So lange die Füllen ſaugen, müſſen die Stuten beſſer gefüttert, und indeſſen auch mit ſchwerer Arbeit verſchonet werden, als wordurch dergleichen Pferde leicht verderbet werden können.

Stuten-Fohlen, ſiehe **Fohlen**.

Stuten-Gaul, ſuche **Beſchehler**.

Stuten-Meiſter, Wilden-Meiſter, iſt der Aufſeher und Befehlshaber bey einer oder etlichen Stutereyen. Seine Verrichtungen beſtehen kürtzlich in folgenden: Er muß die Protocolla und Regiſter über die Pferde fleißig und correct halten, ohne ſeiner Herrſchafft Vorbewuſt und Genehmhaltung nichts wichtiges unternehmen, auf den Stutereyen nach allen und ieden fleißige Nachfrage halten, in den Ställen von den geringſten bis zun gröſten viſitiren, und nachſehen, wie das Heu und Stroh, das glatte Futter und der Heckerling beſchaffen, ob es wohl geſäubert, und nicht faul, ſtinkend oder ſchimmlich ſey? Die Stuten auf der Weide und die Fohlen wohl beſichtigen; wenn die Beſchehl-Zeit vorhanden, die Belege-Regiſter auffſetzen, die Beſchehler und Stuten nach deren Farbe, Taille und Race ordentlich zuſammen ſortiren, und ſeiner Herrſchafft vorzeigen, damit, wenn etwas daran zu ändern, ſolches bey Zeiten geſchehen möge; zur Beſchehl-Zeit allemal gegenwärtig ſeyn, und nicht zugeben, daß einige fremde Pferde, ohne Vergünſtigung der Herrſchafft, in Hof und auf die Weide kommen, vielweniger ſeine eigene Pferde oder Fohlen, ohne ausdrücklichen Special-Conſens darinnen halten; das rauhe und glatte Futter, welches von andern Orten in die Stuterey zu ſchaffen, von keinem verdächtigen Orte herbey bringen laſſen; das Wappen, Zeichen und die Zahl den Pferden ſelbſt anmachen, und keinem andern ſolches zu thun befehlen, auch nicht leiden, daß die Knechte Gänſe, Enten, Hüner, Schweine, Schaafe, Rind-Vieh und dergleichen halten; einen guten Schmid in der Stuterey haben, welcher, nebſt dem Beſchlagen, auch die Roß-Artzney wohl verſtehe; auf die Füllen fleißig Achtung geben; nicht mehr Stall-Knechte oder Jungen annehmen, denn zu Beſorgung der Stutereyen in iedem Stalle nöthig ſind, auch ſolche erwehlen, von deren Fleiß, Treue und Redlichkeit er gewiß verſichert iſt; die Untüchtigen, die ihrer Gebühr nicht nachkommen wollen, wieder hinweg ſchaffen, und an deren Stelle geſchicktere erwehlen; beſorgt ſeyn, daß die Stall-Knechte und Jungen die Pferde zu rechter Zeit füttern und träncken, die Streu aufſchütteln, das Futter ſchwingen, den Stall ausräumen, den Miſt an gehörige Oerter bringen, und nicht lange vor den Thüren liegen laſſen, den Pferden die Augen und Ohren fleißig ausputzen, die Mähne und Schweiffe auswaſchen und kämmen, ſie, ſo offt ſie ihnen Futter geben, allemal mit einem Stroh-Wiſch überfahren, abwiſchen, und die Stände reinigen, alles Zeug fein ſauber halten, und nach dem Gebrauch wieder an die gehörigen Oerter thun, die Pferde liebkoſen, und ihnen nichts zu leide thun, im Winter Sorge tragen, daß das Eis, welches ſich um die Brunnen geſammlet, des Morgens fleißig aufgehacket und klein zerſchlagen werde, die Thüren und Fenſter-Läden fleißig zuhalten, und den trächtigen Stuten und kleineſten Fohlen in das Geträncke warm Waſſer ſchütten. Er muß endlich acht haben, daß die gälten Stuten, die beſchehlet werden ſollen, nicht zu feiſt werden, und, wenn es vonnöthen, ihnen am gewöhnlichen Futter abbrechen, im Früh-Jahr die Maulwurffs-Hauffen auf der Weide aushauen, die Weide ausputzen, und wenn das Gras ein wenig hervor kommt, die Fohlen hinaus lauffen laſſen, und übrigens in allen und ieden Stücken den Nutzen ſeiner Herrſchafft befördern, Schaden hingegen, ſo viel als möglich, abhelfen und wehren.

Stuten-Stall, ſiehe nachfolgenden Artickel.

Stuterey, heiſſet ein Ort, wo viele Pferde zur Zucht gehalten werden, und auch die Pferde ſelbſten insgeſamt, ſo an einem ſolchen Ort, unter Direction des Stuten-Meiſters und anderer Stall-Bedienten ſtehen, und daſelbſt ihre benöthigte Wart- und Verpflegung genieſſen. Wer eine Stuterey anlegen will, muß vor allen Dingen überlegen, ob er auch Gelegenheit darzu habe, ob reine und geſunde Lufft, gut Waſſer, tüchtige und genugſame Weide, ſowohl zu naſſen als dürren Zeiten, da herum anzutreffen, item ob er ſo viel Heu aufbringen könne, daß das Jahr damit auszukommen, und er nicht alles ums baare Geld kauffen müſſe; ob das glatte Futter in der Nähe gebauet werden könne, oder von weiten Orten mit groſſen Unkoſten zuzuführen ſey. Sind alle dieſe Requiſita vorhanden, ſoll man erſtlich einen etwas bergigten Ort zum Platz, wo man die Stuterey anlegen will, ausſehen, denn es iſt viel reiner und geſünder, als auf der Ebene; es wachſen auch beſſere und geſündere Kräuter da. Die an ſolchen Orten befindlichen Waſſer ſind viel härter, friſcher und geſünder; und die Pferde, die an bergigten Orten und auf feſten Boden erzogen werden, ſind viel dauerhaffter, ſtärcker und arbeitſamer. Nichts deſto weniger muß man nicht durchaus ſchlieſſen, als wenn die ebenen Stutereyen gar zu verwerffen wären: Denn es ſind beyde, die bergigten und die platten gut. Jene, die bergigten, ſind gut für die Füllen, weil ſie durch das Hin- und Wiederſteigen und Lauffen nicht nur auf denen Füſſen, in gefährlichen Wegen gewiſſer, ſondern auch auf denen Schenckeln ſtärcker; die ebenen aber ſtehen denen trächtigen Stuten wohl an, weil allda weniger Gefahr iſt, daß ſie etwas zerreiſſen, ſie verwerffen nicht ſo leichtlich, und ſind ſonſten für vielen andern Beſchwerlichkeiten ſicher. Es iſt dahero gut, wenn der Platz dergeſtalt beſchaffen, daß man beyderley beyſammen haben, und Abſonderung auf ſolche Weiſe fürnehmen kan. Die Gröſſe oder Weite des Stuten-

Hofes

Hofes kan ſo eigentlich nicht beſchrieben werden, ſondern ſteht in eines ieden Gefallen, ihn nach Befindung der Umſtände, groß oder klein, weit oder enge zu bauen, denn nicht allenthalben der Grund und Boden darnach beſchaffen iſt. Am ſchönſten und beqvemſten iſt es, wenn man den Stuten-Hof dergeſtalt anbringen kan, daß er mitten innen, die Weide und Felder aber rings um ihn herum liegen, wiewohl es die Gelegenheit nicht überall zuläſſet. Der trächtigen Stuten Ställe, wie auch die übrigen müſſen alle in gleicher Höhe, nicht zu hoch und nicht zu niedrig ſeyn: Denn wenn ſie zu niedrig, ſo ſind ſie gar zu dumpfig, welches den Pferden gar ungeſund und ſchädlich iſt, wenn ſie aber zu hoch, ſind ſie im Winter zu kalt, man verwahre und verſtopffe ſie auch, wie man wolle. Die Ställe ſollen mit ihren Giebeln nach Morgen und Abend, mit denen langen Seiten aber nach Mitternacht und Mittag ſehen. Die Thüren ſollen an der Mittags-Seite ſtehen, und ziemlich weit gemachet ſeyn, weil die Stuten, die ſich ohnedem gerne drängen, räumlich dadurch müſſen gehen können. Die Bahren oder Krippen werden von Aufgang gegen Niedergang geſetzet, und in der Mitte zwiſchen denenſelben ein Gang ledig gelaſſen, damit der Stuten-Meiſter und ſeine Knechte auf beyden Seiten denen zu fütternden Stuten deſto füglicher nahe treten, und ihnen das Futter reichen können, weil die Stuten mit denen Köpffen gegen einander ſtehen, und man alſo zwiſchen denenſelben weggehen kan. Die Krippen, welche oben anderthalb, unten am Boden aber nur einen Schuh weit, und einen Schuh tieff ſeyn ſollen, müſſen fünfftehalb Schuh von der Erde ſtehen. Das Lager mag vornen bey der Krippe anzurechnen, um eine Viertel-Elle, oder ſechs Zoll höher, als hinten ſeyn, damit die Unreinigkeit füglich abflieſſen, und der Stand deſto reiner bleiben möge. Die Pflaſter-Steine, womit man dieſen Stall ausſetzen läſſet, ſollen nicht ſpitzig, ſondern fein flach und breit ſeyn. Die Länge der Stände, von der Krippe an ſoll neun Schuh, und ſechs Schuh breit ſeyn. So lang ein Stand iſt, ſo weit weg ſoll hinter denen Ständen, längſt den Stall durch eine Schwind-Grube, eines Schuhes weit, und drey tieff, zum Ablauff des Urins fein abhängig gegraben und ausgemauert, oben aber mit eichenen Pfoſten bedecket werden. Der Ausfluß mag gegen Morgen oder Abend gerichtet ſeyn, ſo iſt es eins, wenn nur der Unrath monatlich geräumet, ausgeſtöſſet, und die Rinne mit friſchem Waſſer ausgeſpület wird. Der Hof muß von aller Unſauberkeit rein ſeyn, und im geringſten keine Miſt-Stäte darinnen gelitten werden: Denn durch die Sauberkeit werden die Roß-Käfer, Mücken, Würmer, Mäuſe und anderes Ungeziefer, ſo den Pferden ſehr zuwider, ziemlich abgehalten. Man muß auch durchaus keine Schweine, Schaafe, Gänſe, Hüner und dergleichen bey Stutereyen leiden, weilen der Geſtanck denen Pferden nicht zuträglich iſt. Das Heu und Stroh muß man auf den Böden der Ställe verwahren, und es zuvorhero, wenn man ſolches im Stall brauchen will, wohl ausſchütteln, von allem Staub ſäubern, und es alsdenn von dem Boden in den Stall werffen. Das glatte Futter, oder der Haber iſt auf den Stall-Boden an ſaubern und nicht ſtaubichten Orten aufzubehalten, auch ſind die Fenſter entweder mit eiſernen Drat-Gittern, oder geſtrickten Netzen wohl zu verwahren, daß die Sperlinge und andere Vögel nicht hinein fliegen, und es wegfreſſen. Das Futter muß nicht im Stalle, ſondern im Hofe geſchwungen werden, damit der Staub nicht zu denen Stuten und Fohlen dringe, und Unheil bey ihnen verurſache. Wie die Ställe derer Fohlen, nach ihrem Alter beſchaffen ſeyn ſollen, davon iſt bereits unter dem Wort Fohlen-Stall Erwehnung geſchehen. Die Weiden müſſen mit Stangen oder Schrancken in gewiſſe Felder eingetheilet und abgeſondert werden, ſonſten kan man nicht verwehren, daß nicht die Roſſe durch die völlige Weide ſich hin und her tummeln, und daher, was ſie nicht abweiden, mit den Füſſen zertreten, und unbrauchbar machen. In Anſehung deſſen kan man bey wenigem Geſtüte, dergleichen ein mittelmäßiger Landmann, ſeinem Stand und Vermögen nach, halten kan, mit der Weide alle drey Wochen wechſeln, dergeſtalt, daß man nach der dritten Woche den andern Theil der Weide eröffne; dadurch wird die erſte Einfaſſung wieder in Ruhe und in das Vermögen geſetzet, immer wieder friſches Gras nachzutreiben, welches denen Pferden, wenn ſie die dritte Einfaſſung abgeweidet, trefflich wohl zu ſtatten kömmt. Die Hengſt-Fohlen, ehe ſie noch über das dritte Jahr ſind, müſſen ebenfalls ihre beſonders eingefaßte Weide haben. Iſt die Weide von denen Ställen weit abgelegen, ſo muß man beſondere Schupffen auf die Weide bauen, darunter die Pferde einen Schirm wider das Ungewitter haben können. Von des Stuten-Meiſters Verrichtungen iſt oben bereits Meldung geſchehen: auſſer dieſem iſt auch bey wohlangelegten Stutereyen allezeit ein guter Schmid und Roß-Artzt nöthig. Dieſer muß den jungen und alten Pferden, die täglich zum Reiten gebraucht werden, alle Monate alle Eiſen abbrechen, und nach den Hufen ſehen, ob ſich einiger Mangel daran erzeigen will, damit man denſelben bey Zeiten abhelffen könne, die Mäuler beſichtigen, ob ſie dürre Wartzen, Wolffs-Zähne, Fröſche und dergleichen haben, um ihnen Rath zu ſchaffen; denen von Natur voll-hüfigen Pferden nicht viel einſchlagen, die aber, denen die Huffe nicht recht wachſen wollen, mit guter Horn-Salbe fleißig warten, die Pferde nach Geſtalt der Hüffe ziemlich wohl auswirken, ſonderlich an den Ballen oder Hüffen, daß ſie wohl geöffnet und nicht zwang-hufig werden, doch ihnen auch nicht zu tieff kommen, die anſtößigen Pferde mit Salben, Einſchlägen, Pflaſtern und aller nöthigen Wartung nach ſeinem beſten Wiſſen und Gewiſſen wohl beſorgen, die Drüſen-Pulver, Horn-Salben, und andere nützliche Medicamenta, ſtets im Vorrath haben, und dieſelben nie abkommen laſſen; die Kräuter und Wurtzeln im Frühling zu rechter

Zeit ausgraben, abbrechen, einſammlen, und an reinen trockenen Orten aufbehalten, auch ſonſt alles, was ihm zukommt, wohl in Obacht nehmen.

Stutz, iſt ein mittelmäßiges höltzernes Faß, ſo man in einer Wirtſchafft nöthig, und zu mancherley, z. E. zur Siede vor das Vieh ꝛc. gebrauchen kan.

Sud, Süden, ſuche Mittag.

Sud-Wind, ſiehe Wind.

Süde, ſuche Siede.

Sültze, oder Schweine-Sültze, wird aus eingeſaltzener Schwarte von Schweins-Köpfen und etwas Fett und Fleiſch unter einander gehacket, gemachet, in Schwarten geſchlagen und gepreſſet. An einigen Orten ſind eigene Leute, die damit handeln, und Salſizier heiſſen.

Sümmer, iſt ein Getraide-Maaß, welches in Nürnberg und andern Orten des Francken-Landes gebräuchlich iſt. Es giebt aber deſſen dreyerley Sorten: Denn ein Sümmer rauh Getraide, als Gerſte, Dinckel und Haber hält vier Malter, oder zwey und dreyßig Metzen; ein Sümmer hart Getraide, als Korn und Weitzen, hält nur zwey Malter oder ſechzehn Metzen; ein Sümmer Hirſen aber ſechs und zwanzig Metzen.

Sümmern, ſiehe Sömmern.

Süßholtz, Lackritzen- oder Leckritzen-Holtz, iſt ein Wurtzel-Gewächſe, welches man bey uns in den Gärten, an einigen Orten aber, ſonderlich in Francken, und vornemlich um Bamberg herum, wo Handel damit getrieben wird, auf den Aeckern erbauet. In Spanien und Italien wächſet es wild. Die Wurtzel iſt auswendig braun, inwendig gelb, treibt ſehr weit, und wuchert offt mehr, als nöthig iſt. Sie bringt einen Honig-ſüſſen Zweig bis drey Ellen hohen Stengel, und lange, ſpitzige, dicke, dunkel-grüne und klebrichte Blätter, deren ie zwey und zwey gegen einander ſtehen. Im Julio kommen braun-rothe oder Purpur-farbne Blümlein, welche Trauben-weiſe beyſammen hängen, und aus denſelben kurtze, gelblichte, rauhe Schötlein herfür, in welchen zwey oder drey Körnlein, denen Linſen nicht ungleich, liegen. Die Stengel verderben im Winter, hingegen ſproſſen im Frühling an deren ſtat wieder friſche hervor. Alle drey oder vier Jahr wird nach dem ſüſſen Holtz, als wie nach einem verborgenen Schatz gegraben, und zwar im Anfang des Novembers; wie denn zu dem Ende Gruben, zween Schuh weit, und drey oder vier tieff den gantzen Acker hindurch gemacht, die ſtarken und langen Wurtzeln ausgenommen, die kleinen aber im Grunde, damit ſie hernach wieder ausſchlagen, gelaſſen werden. Das ſüſſe Holtz erfordert keinen harten leimigen, ſondern einen leichten, wohlgemengten und tieff-geackerten Grund. Es wird aber daſſelbige von Schößlingen und Beyſetzern fortgepflantzet, und iſt leicht aufzubringen, daß, wenn es einmahl eines Feldes gewohnt, es ſo leicht daraus nicht vertrieben werden kan: Wie es denn, wenn es gleich tieff in der Erden abgeſchnitten worden, mit der darin gebliebenen Wurtzel die Lufft ſuchet, und wieder von neuem wächſet, ſo, daß man hernach mit demſelben geringe Mühe, und doch groſſen Nutzen hat. Das Feld, wo das ſüſſe Holtz wächſet, muß man vor dem Vieh, ſonderlich aber vor den Schweinen, welche mit ihrem Wühlen groſſen Schaden zu verurſachen pflegen, gar wohl verwahren. Das ſüſſe Holtz will wohl in acht genommen werden, daß es nicht verderbe, welches leicht geſchiehet, wenn es durch Hagel oder Regen geführet, oder im Keller aufbehalten wird; ſolches aber dennoch lange friſch zu erhalten, vergrabe man es nur in einem trockenen Keller in Sand, welcher vorhero an der Sonne wohl getrocknet und dürre gemacht worden: Denn in feuchten Kellern und Sand wird das Holtz mit Schimmel überzogen, bitter, und zum Gebrauch nicht nur unannehmlich, ſondern auch undienlich gemacht. Von dieſem Gewächſe wird alleine die Wurtzel gebraucht, welche eine gelinde, anmuthige Süſſe, und die Krafft, zu eröffnen, zu erweichen, zu reinigen und zu lindern hat. Sie dienet wider alle ſcharffe, ſaltzige Flüſſe, ſonderlich der Bruſt und Lunge, wider die Engbrüſtigkeit, Huſten, Blutſpeyen und den Sod. Die Wurtzel gepülvert, und mit Hollunder-Blüthe, um die Roſe geſchlagen, ziehet die Hitze aus: Auf Podagriſche Glieder gelegt, lindert die Schmertzen. Es wird ein bekannter Safft daraus geſotten, ingleichen ein Syrup, eine Eſſentz, und ein Extract davon bereitet, welche alle, ſonderlich aber der Syrup, der Bruſt und Lunge dienen.

Sultze oder Saltz-Lecke, iſt ein mit Leimen und untermengtem Saltz, auch andern Materien zubereiteter Platz, wobey ſich die Hirſche und das Wildpret gerne aufzuhalten pflegen. Dergleichen Sultzen ſind ſehr nützlich und vorträglich in Thier-Gärten und Gehägen, ſonderlich aber ſehr gebräuchlich an denen Grentzen in Wäldern, da das Wildpret wechſelt, wiewohl ſie nicht aller Orten geduldet, wenigſtens doch nicht öffentlich zu halten, erlaubet werden, weilen gemeiniglich die Jäger durch ſolche Saltz-Lecken das Wild aus denen fremden Gehägen dahin zu locken und wegzuſchieſſen pflegen. Der Hirſch und das Wildpret lieben ſolche des Jahres zweymahl, als des Früh-Jahres, wenn das Laub ausſchläget, und der Hirſch ſein Gehörn geworffen, und wieder aufſetzet; das Wildpret aber zur Kalbe-Zeit, und des Herbſts nach der Brunfft, wenn der Hirſch wieder an Kräfften zunehmen will. Es werden aber die Saltz-Lecken am nützlichſten geſchlagen, wo ſich entweder das Wild aufzuhalten, oder doch wenigſtens zu wechſeln pfleget, und vor allen Dingen, wo Waſſer und Gras, wie auch Dickigte und Behältniſſe vor dieſelben vorhanden: Sie werden auf unterſchiedliche Art zugerichtet. Wo ſie heimlich und verſchwiegen ſeyn müſſen, werden ſie an einen Hügel gemachet, und erſtlich ein guter Grund, in Geſtalt einer Schüſſel, von fettem Thon und Eichen-Laub geſammlet, hernach die Materie einer halben Elle tieff in die Erde eingeſchlagen, und mit Streuling oder Laub dünne überſtreuet, damit

mit dennoch der Wind den Geruch der Materie dem Wilde zuführen kan. Wo es aber öffentlich erlaubet iſt, Sultzen zu machen, wird ein Kaſten von Schaal-Holtz, zwey Ellen, oder drüber, ins Gevierte, und einer Ellen hoch über der Erden gemacht, ſolcher mit der Materie gantz und gar voll, und oben darauf noch ein ſpitzig zulauffender Hauffen geſchlagen, in deſſen Mitte ein etwas fein ausgeſchneidelter Bruch, oder junges Tannen- oder Fichten-Bäumlein, nach Weydemanns Gebrauch eingeſtecket wird. Zu ſolcher Materie nimmt man Leimen von alten Back-Oefen, Saltz oder Härings-Lacke, Campher-Oel, Eber-Wurtz, Liebſtöckel, das Waſſer von der Blaſe eines Thier-Theils, ſchmieret dieſe Materie an alle Stämme, wo das Wild wechſelt, in eingehackte Löcher, iedoch nicht an der Wetter-Seite, damit der Geruch länger allda bleiben möge. Item, wenn in einem gefällten Stücke Wild ein Hirſch-Kalb gefunden wird, ſo graben ſie daſſelbe einer Ellen tieff in die Sultze. Dieſes aber thut man allein in den Wäldern, das Wildpret dahin zu locken, denn in den Thier-Gärten bedarff es dergleichen nicht. Die Sultzen muß man nicht nur alle Jahr von neuem ſchlagen, oder wenigſtens verneuen, ſondern auch wöchentlich zweymahl mit Urin, darinnen man ein Loth Campher, ſechs Loth Salpeter, acht Loth Alaun, und ein halb Pfund Saltz zergehen laſſen, fleißig beſprengen, auf viermahl iſt dieſes genug, und muß dieſes Spreng-Waſſer alle vierzehen Tage wieder friſch gemacht, und alſo gebraucht werden. Die Hirſchen, ſo dieſer Saltz-Lecken fleißig genieſſen, ſollen ihr Gehörne weit höher verecken, und viel reinere Häute bekommen, als wo dergleichen nicht zu finden; doch wo an einem Orte ſalpetrige Erde anzutreffen, achten ſie die Saltz-Lecken nichts, ſondern pflegen an ſtat derſelben ſolcher Erde zu gebrauchen.

Sultze, ſiehe **Gallerte**.

Sumach, Schmack, ſuche **Gerber-Baum**.

Sumpff, Sumpff-Loch, heiſſet bey denen Ziegel-Streichern ein weites und tieffes vierecktes Loch, in oder hart bey einer Ziegel-Scheune, deſſen Boden und Wände mit Pfoſten gut beleget und ausgeſetzet ſind, daß es Waſſer halte, weil die zu den Ziegeln geworffene Erde da hinein gefahren, eingeſumpffet, das iſt, mit Waſſer begoſſen, und zu Leim gearbeitet, von daraus aber auf die gleich dabey befindliche Traten geſchafft wird. Sonſt aber heißt ein Sumpff ein Platz, worauf beſtändiges ſtille ſtehendes Waſſer ſtehet, und das Erdreich durchweichet, ſolchergeſtalt aber ſolches verſauret und zum Tragen ungeſchickt machet. Dergleichen Sümpffe und Moräſte aber kan man durch allerhand Mittel austrocknen, woferne nicht unterirdiſche Quellen daran Schuld ſind, welche alsdenn gäntzlich aufgeräumet und abgeleitet werden müſſen.

Sumpff-Klee, ſuche **Biber-Klee**.

Suppe, heiſſet die ſehr bekannte, und ſowohl Geſunden als Krancken dienliche Löffel-Speiſe, welche entweder ſchlechthin aus **Brot** und **Waſſer**, **Coſent**, ja welches kräfftiger, aus **Fleiſch-Brühe**, **Wein**, **Milch** und **Bier** zubereitet wird, oder vielmahls mit unterſchiedenen anderen nahrſamen und geſunden Ingredientien verſetzet und verändert werden kan, davon wir hier nur einige wenige anführen wollen, weil ohnedem ſchon hin und wieder die Zurichtung derer üblichſten beſchrieben worden. Die geſundeſten und kräfftigſten Fleiſch-Brüh-Suppen geben das Ochſen-Fleiſch, welches vornen an der Bruſt ſitzet, die Schaafs-Hälſe und Kälber-Brüſte, die Hüner, und ſonderlich die alten fetten, wie auch die Capaunen. Wenn man nun in einem Tiegel geſchnittene Semmel-Krume fein Goldgelb geröſtet, gieſſet man hernach von oben gedachter guter Fleiſch-Brüh etwas daran, und läſſet es zuſammen kochen, rühret es klar ab, thut noch ein paar Eyer-Dottern, Butter, und etwas Muſcaten-Blüthen hinzu, legt alsdenn ein Blech mit Kohlen oben darauf, unter dem Tiegel aber ſchüret man die Kohlen hervor, an die Seiten herum, und läſſet es alſo oben und unten etwas bräunen, da es endlich wohl garniret aufgetragen werden kan; oder man nehme ein Viertel oder ein halb Pfund Biſcuit, lege die Helffte davon in eine Schüſſel, darein die Suppe kommen ſoll, ein Viertel davon thue man in Milch, und ſiede dieſe, qvirle es in der Milch gantz klar, ſchlage in einen Topff drey oder mehr Eyer-Dottern, nachdem der Suppe viel werden ſoll, qvirle dieſe mit ein paar Löffeln voll kalter Milch und etwas Zucker klar ab; hierauf ſchütte man die ſiedende Milch an die aufgeſchlagenen Eyer-Dottern, rühre es wohl, daß es nicht zuſammen rinne, richte es endlich über das auf die Schüſſel gelegte Biſcuit an, und garnire es mit den übrigen ein Viertel Biſcuit und darüber geſtreueten Zucker, ſo iſts gut. Oder man ziehe ein Viertel-Pfund ſüſſe Mandeln, wie auch an deren Stat friſche Welſche Nüſſe ab, thue ſelbige in kaltes Waſſer, und ſtoſſe ſie in einem Mörſer mit etlichen Tropffen kalter Milch gantz klein. Wenn man nun inzwiſchen eine Kanne gute Milch abgeſotten, ſo werden erſt in einer Schüſſel die Mandeln mit ein wenig von dieſer Milch eingerühret, daß ſie ſchön klar werden, und nicht knollig bleiben, alsdenn thut man die Milch vollend daran, ſchüttet etwas Zucker und ein wenig Roſen-Waſſer darein, bähet Semmel-Schnitten auf einem Roſt, ſchlägt etliche Eyer-Dottern in ein beſonder Töpffgen, und rühret dieſe auch klar ab, und legt endlich die Semmel in die Schüſſel, darein die Suppe ſoll angerichtet werden, ziehet ſodenn die Milch, womit die Mandeln angerühret worden, an die angeſchlagene Eyer-Dottern, treibet es wohl durch einander, daß es nicht

nicht zuſammen rinne, und gieſſet ſolches nach dieſem an die Semmel-Schnittgen, beſtreuet ſolche mit Zucker, und trägt dieſe Suppe zur Tafel.

Suſies, iſt eine Art eines halb-ſeidenen und halb-baumwollenen Gewebes, welches meiſtens geſtreifft zubereitet wird, ſo man zu Hals-Tüchern, Schürtzen, Schnupp-Tüchern, Hauben und dergleichen vielfältig zu gebrauchen pfleget.

Syringe, wird der Spaniſche Hollunder genennet. Siehe Hollunder.

Syriſcher Pappel-Baum, ſuche Alcea.

Syrup, iſt ein mit Zucker zur Dicke des Honigs eingeſottener Safft, den man in denen gemeinen Küchen an etlichen Speiſen, als: Gebratenen Heidelbeeren, Pflaumen, Kirſchen und dergleichen, an ſtat des Zuckers zu gieſſen pfleget. In den Apothecken findet man eine groſſe Menge von allerhand aus Blumen, Kräutern, Früchten und Wurzeln bereiteten, und zur Geſundheit dienenden Syrupen.

Taback, Toback, iſt ein Kraut, welches aus America erſtlich Anno funffzehen hundert und etliche zwantzig von Franciſco Hermandez de Toledo nach Portugall, alsdenn nach Spanien, und endlich von dar in andere Europäiſche Länder gebracht und bekannt gemacht worden, dergeſtalt, daß daſſelbe nunmehro an vielen Orten Deutſchlandes mit gutem Nutzen gebauet wird. Was den Nahmen Taback anlangt, ſo weiß man nicht, ob die Inſel, da man das Kraut erſtens gefunden, ſchon Tabago geheiſſen, und alſo das Kraut den Nahmen von der Inſel: Oder, ob die Inſel, welche bey der Erfindung des Tabacks entdeckt worden, von dem Kraut Tabac den Nahmen erlanget habe. Herba Nicotiana iſt es von Johann Nicot, Königs Franciſci II in Franckreich Staats-Rath und Abgeſandten am Portugieſiſchen Hofe, der es von dar am erſten nach Franckreich geſchickt, und eben auch zu deſſen Angedenken das Kraut der Geſandten genennet worden. Weil es auch die damahlige Königin in Franckreich, Catharina de Medices, in dem Königlichen Luſt-Garten pflantzen und fortzielen ließ, wurde ſolches das Kraut der alten Königin, ingleichen das Catharinen-Kraut genennet. Die Italiäner gaben ihm anfänglich den Nahmen Tornabona, weilen es ein Biſchoff, Nicolao Tornabono, aus Franckreich, in Italien geſchickt. Und weil es der Cardinal de S. Cruce, welcher ſich zu Liſſabon als Päbſtlicher Nuntius aufgehalten, mit ſich nach Rom gebracht, wo die Kräuter ohnedem mehr Wunder als an andern Orten thun, ſo hat man es Heilig-Creutz-Kraut betitelt. Nach Engelland brachte es Richard Grenwil 1568 unmittelbar aus Virginien, von dar aus ſich ſowohl r Gebrauch des Rauches, der von den Ma- in America zuerſt erlernet, und hernach den Europäern von ſelbſt bekannt worden, als auch die Pflantzung des Gewächſes nach Holland, und endlich nach Deutſchland weit und breit fort gezogen, und ſich ausgebreitet; dahero auch der Taback nach den verſchiedenen Ländern, da er gebauet und fabriciret worden, gar verſchiedene Beynahmen bekommt. Die feinſten Sorten davon ſind: Der Canaſter, Morian, Türkiſche, Virginiſche, u. a. m. Der Stengel dieſes Krautes erwächſet in der Höhe eines Mannes, wenn ihme nicht der Gipffel abgebrochen wird, welches man thun muß, damit die Staude ſich nicht überwachſe. Die Wurtzel iſt zaſerig, die Blätter lang, breit, vorne ſpitzig, mit ſtarcken Rippen durchzogen, dick, und als wären ſie mit Oel beſchmieret. An den Spitzen der Zweige kommen weiſſe, in Purpur oder Blau fallende Blumen, wie ein Kelch oder Glöcklein hervor, die in einem Knopff, der einem Mohn-Häupt in etwas gleichet, einen ſchwartz-braunen kleinen Saamen bringen, welcher faſt dem Majoran-Saamen gleichet, nur daß er etwas gröſſer, und daß er erſt nach Michael zur Reiffe gelanget. Dieſer wird im Monat Martio, ſo bald man ins Erdreich kommen kan, in ordentliche Pflantz-Beete, oder auch in ein Miſt-Beet geſäet, ſo gegen Mittag freye Sonne, und gegen Norden eine Mauer hat, auch unten drey Fuß hoch mit Pferde-Miſt, oben drüber aber mit einem Fuß geſiebter Erde verſehen iſt. Der Saame muß mit Kreiden-Pulver vermiſcht ſeyn, damit man deſto beſſer ſehen möge, ob er zu dicke oder zu dünne geſäet werde. Man darff ihn nicht tieffer, als zween quer Finger in die Erde bringen, und müſſen die Beete mit Stroh und Bretern, die Miſt-Beete aber bey Tage mit Glas-Fenſtern wohl bedecket werden, daß keine Kälte hinein dringen möge, ſondern inwendig ſich alles wohl erwärme, ſolchergeſtalt wird der Saame in neun oder zehen Tagen ohnfehlbar aufgehen. So bald ſich die Pflänzlein zeigen, muß man ſie fleißig gäten, und von dem Unkraut befreyen, damit ſie nicht darunter erſticken. Wenn ſie das fünffte Blat getrieben, verſetzet man ſie in ein wohlgebautes und gedüngtes Land, nachdem man zuvor um iede Pflantze das Erdreich ſamt der Wurtzel und Kraut ausgegraben, in ein Gefäß voll Waſſers geworffen, und die Erde von der Wurtzel abgeſondert, ſo kan man ieden Stengel mit ſeiner Wurzel von dem andern nehmen, weil ſonſt die faſichten Wurtzeln ſich zu ſehr verwirren, und in einander wachſen. Man pflantzet ſie anderthalb oder zween Schuh von einander, damit die Blätter genugſamen Platz zum Wachsthum haben. Die Verpflantzung geſchiehet gerne bey Regen-Wetter, damit die Pflantzen deſto eher bekleiben, und nicht ſo offt begoſſen werden müſſen, denn ſonſt verdorren ſie, indem ſie ſo jung gar keine Hitze vertragen können, ſo gar, daß man ſie an einigen Orten bey ſehr dürrem Wetter anfänglich

mit

mit groſſer Mühe mit Moos zudecket. Je zeitlicher man den Taback verpflantzet, ie beſſer iſt es, weil er deſto eher reiff werden kan; fällt aber zur Pflantz-Zeit dürres Wetter ein, ſo läſſet man die Pflantzen lieber noch länger auf denen Pflantz- oder Miſt-Beeten ſtehen, daß ſie etwas mehr erſtarcken. Wenn die verſetzten Pflantzen ins Wachſen kommen, bricht man etwan vier Wochen nach der Verpflantzung die unterſten zwey Blätter, weil ſie zu nichts dienen, damit ihrer nur ſechs bis achte ſtehen bleiben, hinweg, und häuffelt die Stengel mit Erde an, wie man bey dem weiſſen Kopff-Kohl oder Cappes-Kraut zu thun pfleget. Im feſten ſchwartzen Boden, der ſehr hart wird, daß man ihn, wenn es in viertzehen Tagen nicht regnet, nicht zerſchlagen kan, muß man den Taback öffters ſolchergeſtalt häuffeln und behacken, welches hingegen in luckern Boden nicht nöthig iſt. Man bricht hernach die Neben-Schößlein ab, und ſäubert ihn wöchentlich zweymahl vom Korn-Wurm. Nach dieſem fangen die Blätter an, ihre Grüne in Bräune zu verändern. Im May oder Junio nimmt man die erſte Abblatung im abnehmenden Monden vor, und bricht ſodann von unten die ſtärckſten drey Blätter kurtz an dem Haupt-Stengel ab, welches man Erd-Gut nennet, und wegen der angezogenen Erd-Dämpffe nicht ſo wohlſchmeckend iſt. Die übrigen groſſen Blätter läſſet man fortwachſen, bricht aber, wenn das Kraut oben ſchoſſet und blühen will, den Gipffel ab, ſamt allen Neben-Schoſſen und kleinen Blättern, welche man den Geitz zu nennen pfleget, damit denen groſſen Blättern allein die gantze Nahrung zugehen möge. Hernach blatet man im Julio und Auguſto immer nach und nach die gröſten Blätter ab, daß mit Ausgang des Auguſt-Monats die gantze Abblatung verrichtet ſey. Die Stengel, als untüchtige, bleiben ſtehen und erfrieren den Winter über; oder ſie werden umgeriſſen, und der Acker zu fernerer Nutzung zubereitet. Zum Saamen ſondert man die ſtärckſten Pflantzen aus, blatet ſie auch wie die andern, und bricht die Neben-Schoſſe weg. Den mittelſten oder Haupt-Schoß aber muß man ihnen laſſen, welcher alsdenn blühet, ſchoſſet, und den beſten und kräfftigſten Saamen bringet. Den abgebrochenen Blättern ſchneidet man die groſſe Rippe bis auf die Helffte aus, lehnet ſie darnach aufgerichtet an eine Wand, viele Reihen auf einander, und läſſet ſie alſo ſtehen, ſo erhitzen ſie ſich, und fangen an zu ſchwitzen. Innerhalb ſechs oder acht Tagen, nachdem das Wetter warm oder friſch iſt, haben ſie genug geſchwitzet, und muß man öffters zufühlen und Achtung geben, damit ſie nicht zu viel ſchwitzen, gar zu ſchwartz werden und verderben. Wenn ſie genug ausgeſchwitzet, auch fein gelbe und zähe worden, ſo werden ſie an einen ſtarcken Faden, der nicht leichtlich reiſſet, mit denen darzu gehörigen Tabacks-Nadeln angereihet, und ſo lange auf einen lufftigen Boden, wo weder die Sonne noch der freye Wind dazu kan, gehänget, bis er recht dürre worden; darauf nimmt man ihn wieder ab, und ſchläget ihn auf groſſe Hauffen, welcher denn alſo roh Centner-weiſe verkaufft, oder zu Rollen geſponnen wird. Nachdem übrigens das Land iſt, nachdem wächſt auch ein guter oder ſchlechter Taback. *Thebeſius* hat eine ſehr umſtändliche Nachricht vom Taback herausgegeben, wo man ſeinen Unterſchied und viele andere Umſtände ausgeführet finden kan. Uiberhaupt erfordert er zwar ein Land, welches fett, feucht, wohl gedünget und wohl durcharbeitet iſt. Ja wie daſſelbe dadurch ſehr ausgeſogen wird, alſo dienet es ſelten, oder doch nach langer Ruhe, erſt wieder zu Waitzen- und Korn-Bau. Und wenn mans auch zum Taback beſtändig fortbrauchen will, ſo muß man es dennoch ein Jahr ums andere, nachdem man die Tabacks-Stengel untergepflüget hat, ruhen laſſen. Sonſt aber giebt ein ſüſſes Erdreich, das nicht ſo viel ſaueres Erden-Saltz hat, und das man ſalpeterricht nennet, den beſten Taback, daher der Japaniſche, und nächſt dieſem der Virginiſche der beſte Taback. So weit, wie oben ſtehet, gehet endlich das Geſchäffte der Land-Wirtſchafft mit dieſem Kraute. Allein hieraus entſtehen nun zur verſchiedenen Zubereitung verſchiedene Tabacks-Fabriqven und verſchiedene Arten des Tabacks. Anfänglich iſt er entweder Rauch- oder Schnupf-Taback, welcher letzte Artickel nachzuſehen. Der Rauch-Taback iſt entweder Blätter- Roll- oder geſchnittener, und dieſer entweder Brief- oder Paquets-Taback, welcher denn nach ſeinem Vaterlande, oder auch wohl nach dem Nahmen eines berühmten Fabriqvanten, z. E. Zapfenberger, oder von der Art der Einpackung, z. E. Knaſter, genennet zu werden pfleget. Er iſt ferner entweder gelber, brauner, oder ſchwartzer Taback. Zu dem letzten werden die beſten nicht ausgetrockneten Blätter genommen, und mit Pflaumen-Brühe oder Syrup, und andern ſolchen Dingen eingeſchmieret, verſetzet, eingepreſſet und geſponnen. Der Braſilianiſche ſchwartze iſt der beſte, und dieſer Taback iſt ſonderlich geſund. Den Taback prüfet man 1) an der Farbe, denn er muß nicht zu dürre, nicht zu ſtränckigt, nicht zu gelb, lieber braun, fein egal, nicht zu ſchwartz, und nicht verfault, angelauffen, ſchimmlicht und dergleichen ſeyn. 2) Am Geruch, denn er muß nicht allein an ſich, ſondern auch, wenn er geraucht wird, nicht ſtincken. 3) Am Geſchmack, denn er muß nicht ſo ſehr beiſſend auf die Zunge fallen, keine groſſe ſtrenge Bitterkeit nachlaſſen, den Gaumen nicht zuſammen ziehen. 4) An der Aſche und dem Brennen, denn er muß eine reine weiſſe Loder-Aſche laſſen, und darein leicht reſolviret werden, gut brennen, und nicht ſehr knaſtern, indem er geraucht wird. In denen Fabriqven wird er nun auf mancherley Weiſe eingeweichet, und mit allerhand Säfften benetzet, gebacken,

chen, ſortiret, auf ordentlichen Maſchinen ſauber geſponnen, gepreſſet, ingleichen geſchnitten, wieder angemachet u. ſ. f. Zum Spinnen ſonderlich werden ordentlicher Weiſe fünff Perſonen erfordert. Die erſte iſt der Spinner, die andere die Blättermacherin, ſo die Blätter ausbreitet, die dritte drehet das kleine Weſen zuſammen, die vierte iſt der Aufleger, ſo die gebreiteten Blätter dem Spinner aufleget, und die fünffte iſt der Dreher. Man braucht eine lange Tafel dazu. Der ſchwarze wird überdies von einer Rolle auf Köpffe geſchlagen, und wie gedacht, mit ſchwartzen guten Brühen gebeitzet. Die beſondern Vortheile bey allen dieſen laſſen ſich hier nicht vorſtellen. Man hat aber auch noch andere Rauch-Kräuter, welche man ſchneidet, und wie Taback rauchet, den die Medici vorſchreiben, und nur analogice Toback oder Kräuter-Taback nennen. Doch dieſes alles gehöret nicht hieher. Im Kauffmanns-Lexico findet man mehr von dieſer Waare angemercket. Unter denen aus America in Rollen zu uns kommenden Gattungen von Taback ſind der Canaſter- und Braſilien-Taback die berühmteſten; wiewohl mit beyden Arten groſſer Betrug geſpielet wird. Viele ſtehen auch in der vielleicht nicht irrigen Meynung, daß der Deutſche, um Nürnberg, Hanau, Franckfurt und anderer Orten gewachſene Taback, zu Hamburg, Bremen, und in denen Holländiſchen Handel-Städten, dahin er in groſſer Menge verführet wird, auf allerhand beſondere Arten zubereitet, und nachgehends, als ein in fremden Landen gewachſenes Gut, um hohen Preis wieder zu uns gebracht werde. Heut zu Tage wird er in Deutſchland auch ſehr häuffig gepflantzet, und hernach fabriciret. Um Bremen, Hanau, im Brandenburgiſchen, und an vielen Orten mehr. Der Gebrauch des Tabacks iſt bekannt, daß er nemlich klein geſchnitten, in eine von Thon verfertigte und gebrannte, oder ſo genannte Meerſchaumene oder höltzerne mit Blech gefütterte Pfeiffe geſteckt, angezündet, der Rauch in den Mund gezogen, und wieder ausgeblaſen wird. Die Perſer pflegen ihren Taback alſo zu rauchen: Sie nehmen eine gläſerne Flaſche oder Krug und dergleichen Geſchirr, füllen ſelbiges über die Helffte mit Waſſer, welches offte auch ein wohlriechendes ſeyn kan, laſſen von oben herab bis faſt auf den Boden eine Röhre gehen, die zu oberſt eine Crone oder Behältniß hat, darein der Taback gefüllet wird. Uiber dem Waſſer aber iſt noch eine andere Röhre angemacht, durch welche, indem man die Lufft an ſich ziehet, alsdenn der Taback-Rauch, weil das Geſchirr auſſer der obern in das Waſſer herab gehenden Röhre keine Lufft hat, durch das Waſſer in den Mund gezogen wird; da er denn einen lieblichen Geſchmack giebt, weil er in dem Waſſer die fette und ſchwartze Materie, welche oft der Zungen empfindlich, gäntzlich zurücke läſſet. Und eben dies hat Anlaß gegeben daß man auch unſers Orts ſolche kleine gläſerne Taback-Maſchinen zu gebrauchen pfleget, welche ſo bequem verfertiget, daß man ſie bey ſich führen, auch nach dem Gebrauch ſogleich wiederum reinigen kan; auſſer dem ſie ſonſt einen ſehr üblen Geruch von ſich geben. Der Taback hat eine trocknende, wärmende, zertheilende, reinigende, daneben auch eine betäubende, einſchläfende und ſtarck purgirende Krafft. Er dienet die Bruſt zu öffnen, den zähen Schleim abzuführen, die unmäßige Fettigkeit zu benehmen, die Würme im Leibe zu tödten, und die Stein-Schmertzen zu lindern. Die Blätter in Bier geweicht und davon getruncken, machen ein Erbrechen, davon die Magen- und Gallen-Fieber curiret werden. Der Taback heilet auch friſche und alte Wunden, Fiſteln, Geſchwüre und Krebs-Schäden, wenn der Safft aus den Blättern gepreſſet, in den Schaden geſtrichen, und mit Tüchlein aufgeleget wird. Der Balſam aus dem Safft gemacht, tödtet den Krebs. Die Blätter in Waſſer geſotten, und den Kindern das Haupt damit gewaſchen, heilet allerley Grind, und vertreibt die Läuſe, welches auch die Tabacks-Aſche thut, wenn ſie nach dem Kopf-Waſchen auf das Haupt geſtreuet, und wohl eingerieben wird. Die Blätter in ſtarcken Wein gelegt, und gichtbrüchige Glieder damit gerieben, bringt ſie wieder zurecht. Die Tabacks-Aſche reiniget die Zähne, und heilet das Zahn-Fleiſch. Das Oel vom Taback, welches aus den alten Pfeiffen leicht zu bekommen, einem Fiſch oder Froſch auf den Kopff geſtrichen, iſt ihm tödtlich: einer Katzen auf die Zunge getraufft, macht ſie unſinnig, verurſacht endlich Zuckungen, und zuletzt den Tod. Der Taback mäßig gebraucht, verſüſſet das Geblüt, unterhält den Umlauff deſſelben, lindert allerley Schmertzen, verdünnet den Nerven-Safft, bringt einen ſanfften Schlaff, und bewahret für der Peſt. Der Tabacks-Rauch, als ein Clyſtier beygebracht, wozu man beſondere Werckzeuge erfunden, iſt ein unfehlbares Hülffs-Mittel in den ſtärckſten Verſtopfungen; wenn aber der Taback übermäßig und bey ſtarken Geträncken genommen wird, da ziehet er die nöthige Feuchtigkeiten ab, zerſtreuet die natürliche Wärme, ſchwächet das Haupt und die Sinnen, verurſachet Schlaf-Sucht und Trägheit, und ziehet endlich den Schlag zu. Wer ihn zur Geſundheit brauchen will, thut am beſten, daß er ihn lieber aus langen, als aus kurtzen Pfeiffen rauche, weil in jenen das ſchädliche und widerwärtige Narcotiſche Oel eher zurücke bleibet; daß er ihn des Morgens nüchtern, oder auch bey einer Taſſe Thee, und ſonſt nicht alſobald nach der Mahlzeit, weil der Magen mit der Dauung noch beſchäfftiget iſt, nehme; daß er hierzu den beſten und ihm am zuträglichſten, weder zu alten noch zu dürren Taback erwehle; und daß er des Tages nicht über drey oder höchſtens vier Pfeiffen mache; wiewohl ihn andere ſolchergeſtalt nur alle acht oder vierzehen Tage einmahl zu rauchen erlauben wollen, damit ſich die Natur nicht zu ſehr daran gewöhne. In guten Policey-Ordnungen wird das Taback-Rauchen an gefährlichen Orten, in Ställen, Scheunen, Heu-Böden, auch in Wäldern und anderswo, da durchs Feuer Schaden entſtehen kan, auf Poſt-Wagen, Land-Kutſchen, und dergleichen rechtmäßig und heilſamlich verboten.

In

In Apothecken wird aus dem Taback ein Waſſer, Spiritus, Tinctur, Syrup, Pflaſter, Salbe, Oel und Saltz bereitet. Das Waſſer thut gut in Engbrüſtigkeit, Waſſerſucht und kalten Fiebern; äuſſerlich umgeſchlagen, ſtillet es die Schmertzen des Haupts, zertheilet die Roſen und allerley Geſchwulſt. Der Spiritus dienet vortreflich wider den Schlag. Die Eſſentz oder Tinctur thut gut in Bruſt-Kranckheiten. Der Syrup reiniget und heilet die Lunge, und vertreibet den Huſten und Schwindſucht. Das Pflaſter erweichet und öffnet die Miltz. Die Salbe und das Oel heilen Krätze, Schwären, Krebs, Zittermahl, gifftige Wunden und Brand-Schäden. Das Saltz öffnet den Leib, vertreibet kalte Fieber, führet den Stein und Gries ab, die Würme und alle Feuchtigkeiten des Unterleibes. Die Stengel, welche man gemeiniglich in dem Acker ſtehen läſſet, ſollen gedörret und verbrannt eine trefliche Seiffenſieder-Aſche geben. Aus dem Saamen ſoll, eben wie aus dem Lein- oder Rübſen-Saamen, ein gutes Brenn-Oel geſchlagen werden können, welches keinen Dampff von ſich geben ſoll.

Tachs, ſiehe **Dachs**.

Tacht, heiſſet man die vier, fünff und mehrfach zuſammen genommene Fäden, welche hernach mit Unſchlitt oder Wachs überzogen werden, und den vornehmſten Theil des Lichtes abgeben. Dieſe Tachte werden von Garn verfertiget, das entweder aus Baumwolle geſponnen, oder aus groben werckenen Fäden zuſammen gedrehet worden, welches letzte aber vorhero etwas gebleichet und weich geklopffet werden muß, daher es von einigen Klopff-Garn, insgemein aber Tocht- oder Licht-Garn genennet wird. Man hat aber auch eben ſolche Tachte in die Oel-Lampen. Jedoch der Land-Wirt braucht auch nur von ungeſponnener Baum-Wolle ausgezogene und ein wenig gedrehete Tachte zu denen Lampen, ingleichen das reiffe und weiſſe Marck derer Binſen, welches Binſen-Tachte heiſſen.

Täbſtein, iſt ein feiner Stein, der in Oeſterreich ob der Ens gefunden wird, lichtgrau, glatt und dicht wie Marmor, ſehr ſchwer, läßt ſich wie Kreide ſchaben, und auf allerley Schäden heilſam ſtreuen.

Täſchel-Kraut, ſonſten auch Hirten-Taſche, Hirten-Seckel oder Seckel-Kraut, iſt ein gutes Heil- und Wund-Kraut, deſſen man zweyerley Gattungen hat. Das eine hat dünne, weiſſe und zaſerichte Wurtzeln, eines ſüßlichen Geſchmacks. Die unterſten Blätter ſind ſtarck zerſchnitten, wie die Wegwart- oder Pfaffenröhrleins-Blätter, ſonſten lang und etwas rauh. Der Stengel, ſo anderthalb Spannen lang, theilet ſich in viele Neben-Zweiglein aus; oben kommen viele kleine weiſſe Blümlein hervor, und nach ſolchen kleine Hülſen oder Täſchlein, wie Hertzen geſtaltet, ſo an langen dünnen Stielen hängen, und den ſchwartz-braunen kleinen Saamen beſchlieſſen. Das andere Täſchel-Kraut hat dunckel-grüne, runde, rings herum etwas zerkerbte und rauhe Blätter, und etwas längere Täſchlein. Beyde Arten dieſes Krautes haben einerley Tugend, indem ſie unter die Fußſolen, oder unter die Achſeln und auf den Nacken gebunden, oder nur in der Hand gehalten, das Bluten der Naſen ſtillen, und zugleich wider Blutſpeyen, Blutharnen, Durchlauff und rothe Ruhr dienen; dahero es auch von einigen **Blut-Kraut** genennet wird; wiewohl man dieſen Nahmen auch dem Wegtritt beyzulegen pfleget. Dem Rindvieh, welches den Bauch-Fluß hat, ſoll man Täſchel-Kraut zu eſſen geben, den Pferden aber das Kraut klein zerſchneiden, mit dem Futter vermiſchen, und alſo vorſchütten.

Täubrich, ſuche **Tauber**.

Tafel, wird eines Theils vielmalen vor den Tiſch genommen, darauf man die Speiſen zu ſetzen, und ſelbige daran zu verzehren pfleget. Dieſer Tiſch beſtehet auſſer denen, die manches mal von Stein oder gar von Silber gefunden werden, allermeiſt aus Holtz, und iſt der Forme nach gantz veränderlich; bald iſt er ein rechtes Viereck, bald hat er zwey lange und zwey kurtze Seiten, bald iſt er rund, bald oval, bald vieleckigt, und gebrochen; ja, bey ſonderbaren Feſtins pfleget man auch beſondere Formen zu den Tafeln zu erwehlen, immaſſen dergleichen nach der Abſicht der Herrſchafft und nach der Urſache des angeſtellten Feſtins eingerichtet, die meiſten ſtellen ein Hufeiſen, halben Mond und dergleichen gebogene Tafel für, weil man an die krummen Linien mehr Perſonen placiren kan, als nach einer geraden Linie. Ja, es werden auch ſolche Tafeln durchlöchert, um Fontainen oder andere zur Ergötzung dienliche Machinen dadurch anzubringen, deshalben auch ſolche Tafeln nicht auf gewöhnlichen Geſtellen liegen, ſondern nur bloß auf darzu gerichteten Böcken ruhen. Andern theils verſtehet man auch offt die Speiſen ſelbſt und deren Genuß darunter, z. E. wenn man ſagt: Er genieſſet die Tafel bey Hof; er bekommt Tafel-Gelder; er hält eine gute Tafel ꝛc. worzu noch zu zehlen das offene Tafel halten, da ein groſſer Printz gemeiniglich an Galla-Tägen und ſolennen Feſtivitäten en Ceremoniel ſpeiſet, dabey von den Hof-Marſchällen, Ober-Schencken, und wem es ſonſt zukömmt, mit dem Stab aufgewartet wird: Nicht weniger pflegen ebenfalls groſſe Miniſtri in Anſehen ihres hohen Principalen zu gewiſſen Zeiten, oder auch wohl wöchentlich, ja täglich offene Tafel zu halten, indem ſie vor ſechs, acht oder zehen Perſonen zurichten laſſen, welche ſie hernach aus denen, ſo etwa des Morgens bey ihnen Viſite und Cour gemacht, erwehlen, und ſie zur Mahlzeit bey ſich behalten. Endlich iſt allhier ebenfalls zu gedencken der bekannten Gewohnheit an groſſer Herren Höfen, da die Trompeter und Pauckers mit Einſtimmung der Keſſel-Paucken zur Tafel blaſen, das iſt, das Signal und Zeichen geben,

ben, wenn auf die Königl. oder Fürſtliche Tafel die Speiſen aufgetragen werden.

Tafel, diß Wort hat im übrigen noch mancherley Bedeutungen in dem gemeinen Leben, und verſtehet man insgemein darunter eine gevierte Fläche, dergleichen ſind die groſſen viereckigten Gläſer zu Spiegeln, wie auch die, welche zun Fenſtern ſtat der Scheiben dienen; die von Eiſen, Meßing und anderm Metall gegoſſene viereckigte oder alſo getriebene flache Stücken; nicht weniger werden auch die guten das Haupt ſtärckende Morſellen, die Chocolate und dergleichen mehr in Tafeln verkaufft; in der Zimmer-Arbeit ſind ebener maſſen die Tafeln wohl bekannt, welche aus zwey oder höchſtens drey an einander geleimten Bretern beſtehen, die auf der einen Seite fein glatt gehobelt, dergleichen gebraucht werden, die Fuß-Böden damit zu belegen, oder die Wände damit zu verdecken, welches bey den alten Zeiten, ehe man die Gips-Decken und Tapeten aufgebracht, als eine der beſten Auszierung gebraucht, und Tafelwerck genennet worden.

Tafel-Krantz, iſt ein erhöheter Reiff oder Ring etwas darauf zu ſtellen, man nennet ihn daher auch einen Schüſſel-Ring, davon dieſes Wort nachzuſchlagen.

Tafel-Riß, wird derjenige Entwurff genennet, welcher anzeiget, wie die Tafel nach einer gewiſſen Figur mit Speiſen und Aufſätzen zu beſetzen; wobey denn vornemlich darauf geſehen wird, daß die Tafel in der angenehmſten Ordonantz der Confituren und Rangirung der Schüſſeln überall wohl beſetzet, und für die Gäſte über dieſes noch ein bequemer Raum gelaſſen ſey, daß ſie ſich deſſen bey dem Genuß der vorgelegten Speiſen und des darbey befindlichen Getränckes nach Gefallen bedienen können; nicht weniger muß man faſt von allen Seiten, ohne groſſe Beſchwerlichkeit der an der Tafel ſitzenden Perſonen, zu den aufgeſetzten Schüſſeln langen können. Wie nun die Anzahl derer Speiſen unterſchiedlich, und dieſe zudem bisweilen Gängen- oder Trachten-weis, bisweilen aber auch auf einmal aufgeſetzet werden, über dieſes annoch die Forme der Tafel auch immerzu nach den Abſichten der Herrſchafft, oder deſſen der tractiret, ſehr veränderlich; alſo laſſen ſich auch die Tafel-Riſſe nach ſolchen Umſtänden faſt unzehlig verändern. Hier ſind Tab. XVII dreyerley Exempel vorgeſtellet, daraus ein ieder abnehmen kan, wie etwa nach ſeinem Gefallen und denen anderen vorkommenden Umſtänden eines und das andere geändert werden könne. Fig. 1 iſt der Tafel-Riß zu dem Küchen-Zettel No. 13 von 26 Eſſen auf zwey Gänge; Fig. 2 iſt dergleichen zu No. 10 von 26 Eſſen auf einmal aufzuſetzen; und Fig. 3 gehöret zu No. 8 von 16 Eſſen auf einmal, wozu demnach das Wort Küchen-Zettel nachzuſchlagen, und die daher genommene Numern dargegen zu halten.

Tafel-Servies, heiſſet insgemein dasjenige Geräthe, ſo man zu Beſtellung einer gedeckten Tafel nöthig hat. Bey hohen Standes-Perſonen iſt es insgemein von Silber, bey Privat-Perſonen aber von Zinn verfertiget. Hierzu gehören Schüſſeln, von groſſer, mittel- und kleiner Gattung, Commentlein, Aßietten, Teller, Löffel, Vorlege-Löffel, Meſſer, Saltz-Meſten, Leuchter, Schüſſel-Ringe, Pocale und dergleichen mehr.

Tafel-Zeug, wird in dem Wäſch-Inventario alles dasjenige Geräthe genennet, womit man bey groſſen Ausrichtungen und Gaſtereyen die Tafeln zu bedecken, oder es ſonſt darbey zu gebrauchen pfleget. Es beſtehet ſolches gemeiniglich in einem groſſen und langen eigentlichen Tafel-Tuche von weiſſem Damaſt, Zwillig oder Stangen- und anderer Leinwand, darunter die Holländiſchen und die Schleſiſchen die ſauberſten und allerfeinſten, welche mit ſchönen Muſtern und Figuren, die hauptſächlich nach der Länge und Gröſſe der Tafel abgetheilet, und alſo gewircket; worzu noch zu rechnen die Teller-Tücher und Servietten, welche gemeiniglich und von Rechtswegen mit dem Muſter und der Güte des Tafel-Tuches accord ſeyn ſollen.

Taffet, iſt ein leicht gewebter Zeug von offenen und ungedreheten Fäden, und im übrigen von unterſchiedener Gattung und Güte, ſchlecht oder picciret, auch offt mit piccirter Rangage, einfach oder doppelt, ſchielicht oder einfärbigt, ungewäſſert oder gewäſſert, welcher letzte wieder in Tobin, Tabinet und ſchlecht gewäſſert eingetheilet wird. Den gantz gemeinen Taffet heiſſet man Baſt, der allerſchlechteſte und gantz dünne heiſſet Frantzſchetter-Taffet, oder auch Zindel-Taffet.

Tag, dieſes Wort wird gar verſchieden gebraucht, iedoch kan folgender Unterſcheid davon behalten werden: Es iſt nemlich der Tag ein natürlicher, und verſtehet man darunter die Zeit, welche vorbey gehet, ehe die Sonne einmal um die Erde herum kommet, welches 24 Stunden austräget, die hernach wiederum in die Aſtronomiſche und bürgerliche Stunden eingetheilet werden, davon das Mathematiſche Lexicon nachzuſchlagen. Es heiſſet aber auch ſchlechter Dings Tag die Zeit, welche die Sonne über unſern Horizont zubringet, und die ſogleich der Nacht entgegen geſetzet iſt; dahero ſind in dieſem Falle bekannt die Tag- und Nacht-Gleiche, da die eine des Frühlings, und zwar den 21 Mertz einfället, wenn die Sonne in Widder kommt, und die andere des Herbſts den 23 September, wenn die Sonne in die Waage tritt; der kürtzeſte Tag, welcher den 21 November eintrifft, da nemlich der Winter ſich anfähet, und die Sonne in den Steinbock tritt; der längſte Tag, der den 21 Junii einfällt, an welchem Tage des Sommers Anfang, da die Sonne in den Krebs eintritt; zu dem natürlichen Tag iſt zu zehlen der Schalt-Tag, welcher alle vier Jahre am 24 Februa-

Februarii eingeſchoben wird, und dieſer Monat alsdenn 29 Tage bekommt. Mit dieſem Tag hat es folgende Bewandniß: Die Sonne bringet 365 Tage 5 Stunden 49 Minuten zu, bis ſie die zwölff himmliſche Zeichen durchläufft, welche Zeit wir eben ein Jahr nennen. Weil nun dieſes groſſe Unordnung im gemeinen Leben machen ſolte, wenn ſich nicht das Jahr immerzu mit einem Tage anfangen, ſondern alle Jahre wenigſtens um fünff und eine Viertel-Stunde weiter fortgerücket würde, ſo läſſet man im gemeinen bürgerlichen Leben dieſen Uiberſchuß an 5 Stunden und 49 Minuten fahren, und rechnet vor ein gemeines Jahr 365 Tage, bis endlich die übrige 5 Stunden und 49 Minuten ebenfalls einen gantzen Tag ausmachen, welches aller vier Jahre geſchiehet, da denn der erwachſene Tag aus dem gedachten vier mal genommenen Uiberſchuß der 5 Stunden und 49 Minuten eingeſchaltet werden muß, deßhalben auch ein Schalt-Jahr 366 Tage hat. In der Hauswirtſchafft muß ein Hauswirt die ordinären Geſchäffte eines Tages ſein den Abend vorher, ſo wohl vor ſich als ſeine Leute überdencken und anordnen, die auſſerordentlichen aber hernach ſein ohne beſchadet der erſten einzuſchalten ſuchen, wenn ſie vorfallen. Denn in der Ordnung derer Geſchäffte, welche höchſt nöthig iſt, liegt viel an der Eintheilung der Zeit. Ja bey weitläufftigen Geſchäfften müſſen auf die Tage ſein die *expedienda* angemercket werden, damit man nichts vergeſſe, und hiernechſt zeichnet man auch dabey, ob und wenn es expediret worden. Hiernächſt wird in der wirtſchafftlichen Arbeit der Tag in folgende Theile, und die damit verknüpfften Ruhe-Eß- und Andachts-Stunden bey einer ordentlichen Wirtſchafft eingetheilet. So bald man aufgeſtanden, und ſich angezogen, wird ein Theil zum Gebet und zur Faſſung des Gemüths gewidmet. Hernach gehet die Arbeit bis zur Morgen-Brots-Zeit an. Zu dieſer widmet man eine halbe, ja wohl auch bisweilen eine gantze Stunde. Hierauf continuiret die Arbeit bis zum Mittag-machen, dazu denn vor Menſchen und Vieh zum Eſſen, und zu einer kleinen Erholung zwey Stunden gewidmet werden. Nach dieſem wird die Arbeit bis um halbe Abends-Brot-Zeit, ſo eine halbe und auch wohl gantze Stunde in ſich hält, fortgeſetzet, und endlich folgt die Abend-Brots-Zeit. Dazu wieder eine Stunde genommen wird. Darauf wird die übrige Zeit bis zum Abend-Gebet und Schlafengehen, zu allerhand Abend-Arbeit angewendet. Dieſe Eintheilung des Tages iſt ſonderlich wegen der Tagelöhner und des Geſindes zu beobachten. Siehe den Art. Nacht.

Tagelöhner, wird derjenige genennet, der um ein tägliches Lohn, zu einer ungemeſſenen Arbeit gedungen wird. Ein Haus-Vater oder deſſen Haushalter, ſoll zwar denen von ihm angenommenen Tagelöhnern, bey ihrer Arbeit ſtets auf dem Dache ſeyn, damit der Tag nicht unnützlich verſchleudert, ſondern etwas verrichtet, und das Tagelohn nicht umſonſt bezahlet werde; hingegen iſt er auch ſchuldig, denenſelben des Winters eine, und im Sommer zwey Ruhe-Stunden nachzulaſſen, und ihren verdienten Lohn ohne erhebliche und rechtmäßige Urſache nicht über die Zeit aufzuhalten, als welche Unbilligkeit ſo wohl in dem alten Teſtament unter die Sünden, über die Gott ein ſchnelles Gericht kommen laſſen wolle, gezehlet, als auch im Neuen Teſtament als eine Himmel-ſchreyende Sünde, die vor die Ohren des Herrn Zebaoth kommt, angegeben wird. Uiberdem würde ſehr gut ſeyn, wenn nach dem Unterſchied der Gegenden alle Jahre von der Policey eine ordentliche Taxe des Tagelöhner-Lohns gemachet würde, damit ſo wohl an Seiten dieſer als an Seiten derer Hauswirte alle Ungerechtigkeit verhütet werden möchte. Denn eine beſtändige Taxe gehet nicht an, und hat dieſen Nutzen nicht, welche man hin und wieder in denen Landes-Policey-Ordnungen findet.

Tage-Netze, ſuche Lerchen-Netze.

Tage-Regiſter, ſiehe *Diarium*.

Tages-Schläfe, iſt ein Vogel, der dieſen Nahmen mit gutem Rechte führet, indem er ſich, wie die Eule, des Tages gar nicht, als wenn er geſchreckt wird, ſehen läſſet, und ſich gerne in hohle Bäume, auch unter die Gebüſche und Stauden im Holtze, woſelbſt er ſich iederzeit aufzuhalten pfleget, verbirget. Seine Geſtalt iſt von Gröſſe, als der Kibitz, hat auch eine ſprencklichte Farbe, auſſer daß er bräunlich mit dunckel-grau vermenget, faſt wie eine Wald-Schnepffe ausſiehet, dahero man ihn auch, wenn er auf der Erden ſitzet, ſo wenig als dieſe, ins Geſichte bekommen kan; dabey hat er auch einen kurtzen Schnabel, welcher nach dem Kopfe zu breit wird, wie die Thurm- oder Mauer-Schwalben zu haben pflegen, womit er die Mücken, Fliegen, Käfer und dergleichen fliegendes Gewürme (welches er bey Tages- und Nachtes-Wechſel, als um welche Zeiten Abends und Morgens er ſich allezeit ſehen läſſet, ſonderlich emſig ſuchet) deſto bequemer wegfangen kan. Seine Brut beſtehet in 4 ſprencklichten Eyern, in Geſtalt und Forme der Elſter-Eyer, welche er insgemein auf Schlägen und andern lichten Plätzen, in weniges Geniſte zu legen und wohl zu verbergen weiß. Er gehet Herbſt-Zeit, wie andere Vögel, auf dem Zuge, doch ohnvermerket, mit weg.

Tage-Zeit, werden diejenigen Termine oder gewiſſe Friſten in dem Jahre genennet, zu welcher geſetzten Zeit vor das auf dieſe Condition erhandelte Gut das rückſtändige Kauff-Geld abgetragen, und in einzelnen Poſten bezahlet wird.

Tag und Nacht, ſuche Glas-Kraut.

Tag- und Nacht-Blume, ſiehe Viole.

Tag- und Nacht-Gleiche, heiſt die Zeit, wenn die Sonne in den Widder oder in die Wage tritt, und da folgends auf dem gantzen Erdboden Tag und Nacht einander gleich, das iſt, von zwölff Stunden iſt. Es wird eingetheilet in das Frühlings- und Herbſt-Æquinoctium. Jenes fällt auf den ein und zwantzigſten Mertz, dieſes auf den drey und zwantzigſten September.

Tagwerck, iſt ein Feld-Maaß, ſo zu Ausmeſſung der Wieſen und Teiche oder Weiher, it. derer Aecker an etlichen Orten Deutſchlandes gebrauchet wird, und bedeutet ſo viel, als ein Acker oder Morgen.

Tag-Wurtzeln, ſuche Thau-Wurtzeln.

Talch, ſiehe Unſchlitt.

Talck-Baum, iſt ein Chineſiſcher Baum, deſſen Frucht, wenn ſie gekochet wird, viel Fett von ſich giebt, welches wie Unſchlitt gerinnet und zu Kertzen gebrauchet wird, ſehr weiß wie Wachs iſt, und wenn es ausgelöſchet wird, nicht ſtinckt. Aus dem Saamen aber preſſet man Oel, ſo in denen Lampen gebrauchet wird. Es iſt alſo ein nutzbarer Baum, den man wohl verſuchen möchte, ob er hier nicht anzupflantzen.

Talemüſe, nennet man eine Art von Butter-Gebackenen, welches alſo zubereitet wird: Man treibet ein Stück Blätter-Teig vermittelſt des Roll-Holtzes rund, in deſſen Mitte thut man eine Käſe-Fülle, ſchlieſſet alsdenn den Teig oben zu, doch alſo, daß in der Mitte eine kleine Oeffnung bleibe, und von dem herein geſchlagenen Rande gleichſam drey Hörner formiret werden, daß dieſes Gebackens faſt einer Jeſuiter-Mütze ähnlich ſehe, und läſſet es im Ofen fein gelbe backen. Wegen der Forme pfleget man ſolches auch Jeſuiter-Mützen zu nennen.

Tamarinden-Baum, dieſer wächſet ſonſt durch gantz Oſt-Indien, und iſt mit dem folgenden Tamarisken-Baum nicht zu verwechſeln. Er hat Früchte wie die Bohnen, mit Kernen, faſt dem Johannis-Brot gleich. Die Blätter, ſo an den Stengeln zu beyden Seiten ſitzen, ſind ſpitzig wie die Senes-Blätter. Gedachte Schoten oder Bohnen, wenn ſie über einander geleget worden ſind, werden teig wie unſere Miſpeln, welche hernach in Feigen-Blätter gewickelt, von den Indianern in groſſer Menge zu Marckte gebracht werden. Sie ſchmecken Weinſäuerlich, und laſſen ſich zu vielen Eſſen mit etwas Zucker vermiſchet gebrauchen. Dieſe Tamarinden-Bohnen in Zucker eingeleget, nimmt man als eine gute Schiffs-Proviſion mit ſich, immaſſen ſie, davon gegeſſen oder getruncken, eine ſonderliche Erfriſchung vor den Scharbock ſeyn. Ja, es werden offt gedachte Früchte auch nur in Saltz eingeleget, und alſo nach Deutſchland gebracht, welche man hernach zu Juleppen und andern Artzneyen gebrauchet. Wenn man etwas friſches Waſſer auf die mit Zucker eingelegten Tamarinden gieſſet, ſie wohl unter einander knätet, auch hernach wohl ausdruckt, und den Safft durch ein reines Tuch ſeihet, ſo kan man ihn entweder alſo trincken, oder Zwenback darein weichen, und es ein wenig mit geriebener Muſcaten und Zimmet beſtreuen, ſo iſt dieſes ſo gut als eine der beſten kalten Schalen von Wein gemacht. Unſeres Orts werden ſie nur zum Laxiren gebraucht, wiewohl auch manchesmal zu allerley Soſſen und Tuncken.

Tamarisken-Baum, iſt ein Baum, welcher in der Gröſſe eines Qvitten-Baumes, in den mittägigen Provintzen Franckreichs, auch in Deutſchland am Ober-Rhein und der Donau wild wächſet, bey uns aber nur in Stauden, unter den Schirm-Gewächſen gehalten wird. Er hat eine ſtarcke Wurtzel, eine denckel-braune Rinde, viele Aeſte und Zweige, grüne ſpitzige Blätter, wie etwan der Cypreſſen- oder Sade-Baum, und bekommt im Junio Purpur-farbne Blüthen, auf welche dreyeckige Knöpflein folgen, die, wenn ſie berſten, einen weiſſen Saamen, wie eine zarte Wolle, fliegen laſſen. Seine Vermehrung geſchiehet am beſten durch die Beyſchoſſe oder Zerreiſſung der Staude. Er will fleißig begoſſen und auf den Winter beygeſetzet ſeyn. Die Rinde, welche von der Wurtzel und dem Stamm abgeſchälet wird, und wenn ſie von der äuſſerlichen dunckel-braunen rauhen Rinde geſäubert iſt, an Farbe gelb, am Geruch lieblich, und am Geſchmack bitter und zuſammen ziehend ſeyn ſoll, iſt ein bewährtes Miltz-eröffnendes Mittel; in Waſſer geſotten und davon getruncken, verzehret ſie die melancholiſchen Feuchtigkeiten, vertreibet das viertägige Fieber, die ſchwartze- und gelbe- auch die Waſſerſucht, ingleichen die Krätze und das Jucken der Haut. Zu dem Ende werden auch Kannen, Becher und andere Trinck-Geſchirre aus dem Holtze verfertiget, darinnen die Krancken ihr Geträncke halten, und daraus trincken mögen.

Tamm, ſuche Damm.

Tangel-Holtz, heiſſet dasjenige Holtz, welches, an ſtat der Blätter Nadeln hat, die Sommer und Winter grün, und an den Zweigen des Baumes ſitzen bleiben, dahero es auch dem Laub-Holtz entgegen geſetzet wird, welches ſeine Blätter gegen den Winter fallen läſſet. Es wird eingetheilet in weiches und hartes. Jenes begreiffet die Tanne, die Fichte, und die Föhre oder Kienföhre, (Kiefer) unter dieſer aber zehlet man den Lerchen-Baum, den Taxus, den Eiben-Baum, und den Wachholder-Baum. Von deren jeden behörigen Orts inſonderheit gehandelt wird. Die Vermehrung des Tangel-Holtzes geſchiehet durch den Saamen, welcher in dem

dem Zapffen enthalten iſt; wenn dieſer von
ſich ſelbſt ausfället, gehet er auf; weil es aber
gar zu lange währet, ſo iſt es beſſer, wenn er
durch Menſchen-Hände in die Erde kömmt.
Er wird in den Zapffen in einem Jahre zeitli-
cher reiff, als in dem andern, nachdem nemlich
die Witterung iſt. Will man vor der Saat den
Boden auf eine Viertel-Elle tieff mit Pflügen,
Hacken oder Graben umreiſſen, ſo iſt es gut;
wo nicht, muß man Grüblein von ein bis zwey
quer Finger tieff in Reihen aufmachen, den
Saamen einſtreuen, und wieder einebnen,
ſo gehet er gemeiniglich nach ſechs Wochen
auf. Das Tangel-Holtz wird ſonſten auch
Schwartz-Holtz, ingleichen Hartz-Holtz
genannt.

Tanne, Tannen-Baum, iſt ein Wald-
Baum, welcher unter das ſogenannte ſchwartze
oder Tangel-Holtz gehöret, und aus dem Saa-
men gerad in die Höhe wächſet. Er hat für an-
dern Bäumen eine ziemliche Hertz-Wurtzel,
welche den Saamen feſt hält, und von Sturm-
Winden nicht leicht umſtürtzen läſſet. Seine
Rinde iſt weißlicht oder Silber-grau, und dicke,
aber dabey ſehr morſch und brüchig; die Aeſte
wachſen rund um den Stamm, verlieren ſich
aber von unten auf, nachdem der Baum an-
wächſet, und laſſen einen glatten Stamm bis
über die Helffte. Die Tangeln ſind auswendig
ſchwärtzlich-grün, inwendig aber etwas weiſſer;
das Holtz hingegen iſt weiß, weich und leichte.
Man findet zweyerley Arten der Tannen, ro-
the und weiſſe. Der Unterſchied beſtehet in
denen Nadeln oder Tangeln, welche an den ro-
then breiter, grüner und weicher, aber auf dem
Rücken nicht ſo weich ſind, als die Tangeln der
weiſſen Tannen. Der Saamen dieſer Bäu-
me wächſt in Zapffen, die aber nicht, wie bey den
Fichten unterwerts hängen, ſondern aufwerts
ſtehen; er beſtehet in einer hartzigen Materie,
am Geruch wie Terpentin, fleugt im Herbſt
aus, und wird von dem Winde weggeführet.
Auf der Tanne wächſet vor allen andern Bäu-
men die Miſtel häuffig. In naſſen und mora-
ſtigen oder ſumpffigen Orten hat dieſer Baum
keinen beſondern Wachsthum, ſondern liebet
vielmehr die Gebirge und einen trockenen Bo-
den. Die Abköpffung des Gipffels oder ſeiner
Spitzen, ingleichen die Abſchälung ſeiner Rin-
de, verurſachen deſſen Tod und Verderben; da-
hero unter andern Beobachtungen in denen
Wald- und Forſt-Mandaten auch dieſes eine
von denen fürnehmſten iſt: daß man die Gi-
pfel von denen Tannen, nicht zu Wein- oder
Bier-Zeichen, ſondern vielmehr von derglei-
chen Reißig geflochtene Kräntze gebrauchen
ſolle; ingleichen daß die Forſt-Bedienten, auf
das muthwillige Schälen der ſtehenden und gu-
ten Tannen fleißig Achtung geben, und ſolches
weder Gerbern, Färbern, noch andern Leuten,
leichtlich erlauben ſollen, weil ſonſten mit die-
ſem Abſtutzen, Schälen und Behauen, das mei-
ſte junge und alte Tannen-Holtz verderbet wird.
Die Tanne hat einen vielfältigen Nutzen, maſ-
ſen ihr Holtz nicht nur zum Einheitzen, Kochen
und Brennen, ſondern auch beym Bauweſen
ſehr wohl zu gebrauchen, und vor andern zu
Balcken vortrefflich gut iſt: Nicht weniger die-
net es zu Rinnen, Röhren und Bretern, inglei-
chen zu Bottichen, Fäſſern und anderm Bötti-
cher-Geſchirre wegen ſeiner Dauerhafftigkeit;
zu Schindeln, weil es leichte und ſich wohl ſpal-
ten läſſet; dem Geigen- und Inſtrument-Ma-
cher zu allerhand Reſonantz-Böden, und end-
lich auch im Schiff-Bau vornehmlich zu Ma-
ſten. Die Bauren und Land-Leute wiſſen auch
an manchen Orten die Rinden wohl anzuwen-
den, indem ſie Körbe davon machen, ihre Dä-
cher damit decken, und die Bienen-Stöcke wi-
der den Regen damit verwahren. Unter der
Rinde wachſen zuweilen kleine Hübel oder
Beulen,

Tannen-Blattern genannt, die, wenn man
ſie ritzet, ein vortrefliches Hartz, ſo durchſich-
tig, und am Geſchmack faſt wie Citronen-Scha-
len iſt, flieſſen laſſen. Dieſes

Tannen-Hartz, wird insgemein Weiß-
Hartz genennet, und hat einen Geruch faſt wie
Weyrauch. Es dienet zur Artzney vor Men-
ſchen und Vieh. Deſſen ein Loth in Wein ein-
genommen, reiniget die Nieren und treibet den
Stein. Es wird auch zu Heilung der Wunden
und Schäden gebraucht. Die Bier-Schen-
ken pflegen es in das Bier zu thun, daß es ſich
beſſer halte.

Tannen-Heher oder Tannen-Häher, ſiehe
Häher.

Tannen-Hirſch, ſuche Dam-Hirſch.

Tapeten, Tapezereyen, heiſſen diejenigen
Bekleidungen der Wände, welche man heute
zu Tage an ſtat des Tafel-Wercks in denen
Putz-Stuben und Prunck-Zimmern zu gebrau-
chen pfleget. Es beſtehen dieſe entweder aus
bunten ſeiden, oder halb ſeiden und wollen,
oder gantz wollen, ingleichen manchmal mit ei-
nem leinenen Garn untermengten und mit al-
lerley Figuren gewirckten Teppichten, oder aus
leinen Drell auf dergleichen Art gemahlten Tü-
chern, oder auch aus einer feinen Wachs-Lein-
wand, darauf theils gemahlte, theils gedruckte
Figuren und Einfaſſungen zu finden, derglei-
chen heut zu Tage gar viele um noch gar guten
Preis zu haben, und vielfältig gebrauchet wer-
den, nachdem dieſe Manufactur bey uns beſ-
ſer in die Höhe gekommen iſt. Die oben er-
wehnte Arten ſind wohl am üblichſten, und
theils Stück- theils Garnitur-weiſe zu bekom-
men; die Türckiſche und Perſianiſche aber, als
welche ſehr reich von Seide, ſchwer und dick,
auch ſonſt ſehr künſtlich gewirckt, als worinnen
dieſe Nationen etwas beſonderes haben, wer-
den vor den anderen im hohen Werth gehalten.
Es dienen ſonſt die Tapeten nicht nur zur Zier-
de und Reinigkeit, ſondern auch zur Wärme
der Zimmer.

Tarantel, iſt die bekante Italiäniſche Spin-
ne, wovon das Natur-Lexicon, it. die in denen
Leipziger-Sammlungen XIV Stück befindliche
Nachricht von der Spinn-Seide nachzuſehen.

Tarletent, iſt eine Art Neſſel-Tuches, wel-
ches ſehr zart, klar, und daher auch leichte iſt.

Tartar,

Tartar, ſiehe Wein-Stein.

Tarte, Torte, iſt ein aus einem guten Butter-Teig, in einer darzu gehörigen Pfanne formirtes Gebackens, worein eine ſonderliche Fülle von allerhand rohen oder eingemachten Früchten &c. geſchlagen, und ſelbige hernach im Back-Ofen gebacken wird. Sie ſind am delicateſten, wenn ſie warm gegeſſen werden. Weil es nun dieſer Art Gebackens eine groſſe Menge giebt, davon gantze Koch-Bücher häuffig angefüllet, als wollen wir an dieſem Ort uns nicht weitläufftig darbey aufhalten, ſondern nur an einem und andern Exempel weiſen, worauf die gantze Sache bey der Ausübung ankommt; ein nur in etwas nachdencklicher Koch wird hernach von ſelbſt die Veränderung wegen der Fülle anzuſtellen wiſſen. Es wird nemlich zuvörderſt entweder ein mürber Butter-Teig, oder wie zu dem Blätter-Gebackens, ein Teig bereitet, und aus ſelbigem zwey Blätter getrieben, davon legt man das eine in die gewöhnliche Tarten-Pfanne, nachdem ſie vorhero überall mit Butter wohl beſchmieret, beſtreicht den Teig mit Eyern, und formiret einen feinen Rand daran, ſchüttet die abgetriebene oder ſonſt gehörig zugerichtete Fülle darüber her, ſchneidet aus dem andern übrigen Blat mit dem Back-Rädgen ſchmale Streiffen, etwa eines Fingers breit, legt die wie ein Gitter über die Tarten her, beſtreichet es abermalen mit Eyern, ſchneidet den übrigen Teig um die Tarten-Pfanne rings herum ab, ſetzet ſie alſo im Ofen, und läſſet ſie gemählich backen. Die Füllen darzu ſind entweder eingemachte Johannis-Beere, eingemachte Stachel-Beere, eingemachte Kirſchen, Citronat, Citronen-Schalen, Himbeere, Hagebutten, ingleichen Kirſch-Mus und Pflaumen-Mus, welches alles mit etwas Wein vorhero angemacht und mit Nelken, Zucker und Citronen-Schalen unter einander gerühret, darauf geſtrichen wird; oder man nimmt ein Pfund Rinder-Marck, ſchneidet es gantz klein, thut Muſcaten, Citronen, geriebene Citronen-Schalen und in Milch geweichte, aber auch wieder gantz rein ausgedruckte Semmel hinzu, und reibet es in einem Reib-Aſch fein klar unter einander mit ohngefehr funffzehn darzu geſchlagenen Eyern wohl ab, ſtreuet Roſinen und geſchnittene Mandeln mit darunter, und ſtreichet es endlich auf den Teig; oder man braucht auch zur Fülle friſches Obſt, welches aber vorhero gehörig vorbereitet, und hernach mit Zucker wohl verſetzet werden muß. Ja, weil auch ſonſt unter den Tarten die ſo genannten aufgelauffene Köche mit begriffen werden, ſo kan man hierzu dasjenige nachleſen, was davon an ſeinem Orte bereits gemeldet worden.

Tarten-Bleche, ſind von Kupffer oder auch von Blech, auf allerhand Art und Figur getriebene Umfänge oder Gefäſſe, ſo bey dem Torten-Backen gebrauchet werden.

Tarten-Pfanne, iſt ein flaches von Kupffer getriebenes Pfännlein, worinnen die Torten zubereitet und gebacken werden. Man findet auch in denen groſſen Küchen Torten-Pfannen, die hoch, und mit einem Blech und Deckel verſehen ſind, in welchen man, wie in einem Ofen backen kan.

Tartelletten, ſind kleine Tarten, welche in kleinen Paſteten-Pfännlein, von Teig und einer Fülle bereitet, gebacken werden.

Tartuffeln, iſt eine fremde Art von Erd-Aepffeln, ſo aus der Americaniſchen Landſchafft Peru anfänglich zu uns gebracht worden, nunmehro aber auch in unſern Gärten häufig angetroffen werden. Das Kraut hat gelbe Wurzeln und weiſſe Blumen, oder rothe Wurtzeln und Purpur-farbne Blumen, welche letztere Art gemeiner, als jene iſt. Die Früchte gleichen kleinen Aepffeln, welche erſtlich gantz grün, hernachmals aber, wenn ſie reiff werden, weißlicht und voll Saamens ſind. Sie können zwar durch den Saamen fortgepflantzet werden, aber beſſer und geſchwinder durch die Knollen, welche im October ausgehoben, die gröſſeſten zur Speiſe behalten, die kleinen aber in Keller und Sand gelegt, und im Frühling bey hellen Mond-Schein in ein wohl zugerichtetes, etwas ſandiges Erdreich, drey Zoll tieff, und einer Spannen weit von einander eingeleget werden. Man darff aber dieſe Tartuffeln nicht etwan mit den Erd-Morcheln, oder Trüffeln, (welcher Articel nachzuſehen) verwechſeln, und welches bloſſe Erd-Schwämme ſind, ſo von den Italiänern unter eben dieſen Nahmen zu uns gebracht werden. Man pflegt ſie in Waſſer abzukochen, alsdenn die Haut davon abzuziehen, und in Wein oder in einer guten Fleiſch- oder Hüner-Brühe mit Butter, Saltz, Muſcaten-Blumen und dergleichen, nochmals zu überſieden, oder an Rind- und Hammel-Fleiſch zu thun, oder Scheiben-weiſe geſchnitten, in Oele zu backen, oder eine Zwiebel- oder Citronen-Brühe darüber zu machen, oder kalt mit Baum-Oel, Wein-Eßig und weiſſen Pfeffer zuzurichten. Vielweniger muß man ſie mit denen bekannten Erd-Aepffeln oder Erd-Birnen, wie insgemein geſchiehet, verwirren, von welchen nicht nur der Articel Erd-Birn und Erd-Aepffel, ſondern auch *Patates* nachzuſuchen, wenn man alles wiſſen will, was davon in der Wirtſchafft zu wiſſen nützlich iſt.

Taſche, heiſſet ein Oval-runder von Sammet, Eſtoff, Brocard, Damaſt und andern dergleichen Zeug verfertigter, geneheter oder geſtickter Beutel, der oben an einen ſtählernen, ja zuweilen ſilbernen Bügel mit einem daran befindlichen Schloß geheftet, und in der Mitte mit einem Unterſcheid verſehen, und wegen des zu oberſt daran befindlichen Ringes und Haakens an den Rock unter die Schürtze gehangen werden kan, um das eintzele und Ausgebe-Geld darinnen verwahren, und bequem bey ſich tragen zu können.

Taſchen-Dach, wird von einigen auch das zweyhängige Dach genennet. Siehe Dach.

Taſchen-Kraut, ſuche Klaffter.

Taſchen-

Taſchen-Krebs, Krabbe, iſt eine Gattung Fiſche in Schalen, davon mancherley Geſchlechter, die an Geſtalt und Gröſſe von einander unterſchieden, vorhanden. Die gemeineſten werden in der Nord- und Spaniſchen See gefangen, haben einen bey nahe runden Taſchenförmigen Leib, acht Füſſe und zwey Scheeren, eine harte Schale, und einen kurtzen Schwantz, den ſie ſo feſt einklemmen, daß man ihn kaum finden kan. Ihr Fleiſch iſt ſehr weich, und mehr einem dicken Schleim gleich, aber von gutem Geſchmack, ſonderlich die Weiblein, wenn ſie Eyer haben.

Tatzen, heiſſet man des Bären ſeine Füſſe.

Taube, iſt ein bekannter gemeiner Vogel, deſſen man vornemlich zwey Haupt-Gattungen hat, nemlich die zahmen Tauben und die wilden Tauben. Die erſtere Gattung wird wiederin die gemeinen Feld- oder Flug-Tauben und in die Haus- oder Stuben-Tauben eingetheilet. Jene, die Feld- oder Flug-Tauben, haben ihren Nahmen daher, weil ſie aus denen Tauben-Häuſern oder Tauben-Schlägen, wo ſie zum Nutzen bey der Wirtſchafft gehalten werden, ausfliegen, und die meiſte Zeit des Jahres ihre Nahrung auf dem Felde ſuchen. Dieſe, die Haus- oder Stuben-Tauben, werden mehr zur Luſt bey den Häuſern in bequemen Gemächern gehalten; und ohne daß man ſie ausfliegen läſſet, nur aus der Hand gefüttert, folglich mit mehrern Unkoſten, als die gemeinen Feld-Tauben erhalten. Dergleichen ſind die Pfauen-Tauben, alſo genannt, weil ſie den Schwantz gleich den Pfauen ausbreiten; die rauchfüßigten Tauben, die gehaubten Tauben, die groſſen Türckiſchen oder Kropff-Tauben, die Trummel-Tauben, und endlich die kleinen Türckiſchen oder Lach-Tauben, welche einen Semmel-farbenen Rücken, einen weiſſen Bauch, einen ſchwartzen Strich an der Kehle, gelbe Augen und rothe Füſſe haben. Eine gute Flug- oder Feld-Taube, welche am nutzbarſten, wenn der Acker-Bau ſonſt an einem Orte reichlich anzutreffen iſt, ſoll glatte rothe Füſſe, einen gläntzenden Hals, einen rothen Ring um die Augen, und lange Fittige haben, auch an Farben lieber dunckel, als weiß ſeyn, damit ſie von den Raub-Vögeln nicht ſo leicht geſehen werde. Die den wilden Tauben am ähnlichſten ſehen, werden vor die ſchnellſten und dauerhaffteſten gehalten. Sie finden ihre Nahrung auf dem Hof und im Felde, und darff ihnen wenig vorgeſtreuet werden, auſſer, wenn drauſſen auf dem Acker nichts zu finden, da ſie denn mit allerley ausgeſiebten Körnern, ingleichem mit Wein-Körnern, die man zu dem Ende aus den Treſtern ſondern kan, oder mit gedörrten und geſtoſſenen Eicheln zufrieden ſind. Will man aber, daß ſie zeitig brüten, und beſſer ausbringen, iſt es gut, daß man im Frühling ihnen etwas beſſer mit Hirſen, Heide-Korn, Gerſten, oder Wicken, ſtreue. Sie bringen das Jahr fünff- ſechs- und mehrmal aus, wenn ſie ſich begattet, wird das Ey in fünff Tagen zeitig, ſie brüten zwantzig Tage, der Tauber und die Taube, Wechſels-weiſe, und erziehen in andern zwantzig Tagen die junge. Wenn dieſe fünff Monat alt worden, paaren ſie ſich, ſo, daß die, welche im Mertz ausgeheckt worden, noch in demſelben Jahre gleicherweiſe ausbringen können. Die junge, ſo vor Pfingſten auskommen, ſind gut zur Zucht, die andern in die Küche. Es ſollen auch die alten nicht über vier Jahr gelaſſen, und damit ſie leicht zu erkennen, ihnen jährlich im Winter eine Klaue geſtutzet werden. Den Tauben wird von allerhand ſchädlichen Thieren, als Mardern, Katzen, Ratzen, Mäuſen, Schlangen und Wieſeln, ingleichen von Eulen und allerhand Raub-Vögeln, wenn ſie in das Tauben-Haus kommen können, nachgeſtellet, da denn ein ſorgfältiger Haus-Vater zu trachten hat, wie er ſie mit allerhand Fallen, Schlingen, Schlag-Netzen, und auf alle mögliche Weiſe wegfange und vertilge. Die Schlangen werden, wie vorgegeben wird, durch gewiſſes Räuchern, oder durch angenageltes Eſchen-Holtz; die Wieſel durch Raute, und insgemein alle ſchädliche Thiere durch einen im Tauben-Hauſe aufgehangenen Wolffs-Kopff daraus gehalten. Daß die Tauben ſich gerne zu dem Tauben-Hauſe halten, mache man einen Teig von Töpfer-Thon, Fleiſch-Brühe von einem zerkochten Ziegenbocks-Kopffe, etwas Saltz, Kümmel, Wicken- und Hanff-Körnern, formire daraus groſſe Kugeln, laſſe ſie an der Sonne hart werden, und werffe ſie in den Tauben-Boden. Oder man nehme Leimen aus einem Back-Ofen, zerſtoſſe ihn, und knete Anis, Fenchel, Coriander, Hanff-Gerſten- und Weitzen-Körner, Eiſen-Kraut und Saltz mit Waſſer darunter. Oder man nehme weiſſen Kümmel mit Honig und Weitzen-Mehl, und mache Kügelein daraus. Oder, hänge Eiſen-Kraut in den Taubenſchlag, oder verſpünde den Kopff einer Fleder-Maus darein. Oder ſtreue ihnen zum öfftern Korn in den Taubenſchlag, nachdem ſolches vorhero drey Tage lang in Waſſer, worinn Anis geſotten worden, gelegen. Die Flug- oder Feld-Tauben werden von einigen in einer Haushaltung vor mehr ſchädlich als nützlich gehalten, weil ſie im Felde groſſen Schaden thun, zu Hauſe die Dächer zerreiſſen, viel auszuwintern koſten, und im Ende hinweg gefangen, oder dem Raub-Vogel zu theil werden; Alleine, wer hingegen betrachtet, daß ſie durch fleißiges Brüten ſich wohl bezahlen, daß ſie allezeit eine bereite Speiſe ſind, und die Küche mit einem Uiberfluß guten Fleiſches verſehen, wie ſolches die Erfahrung an Orten, wo austrägliche Korn-Felder vorhanden, und man ſich mit Fleiß auf die Tauben-Zucht leget, gnugſam beſtärcket, der wird ſich keinesweges hindern laſſen, bey ſeinem Land-Gute in dieſen Umſtänden eine proportionirte Anzahl Flug-Tauben zu halten. In Rechten iſt an einigen Orten der Tauben-Flug eine beſondere Gerechtigkeit, die alleine denen zuſtehet, die Aecker im Felde haben, und nach deſſen Vielheit gemäßiget, auch deswegen von der Obrigkeit die Beſichtigung der Tauben-

benſchläge angeſtellet wird. Fremde Tauben auffangen, wird als ein Diebſtahl geachtet, und willkührlich beſtraffet. Ja das Tauben-ſchieſſen im Felde iſt an vielen Orten ſcharff verponet. Die Haus- oder Stuben-Tauben erfordern, weil ſie nicht ausfliegen, daß ihnen das gantze Jahr durch vorgeſtreuet werde; ſie wollen reine Körner von Erbſen, Wicken, Gerſten, Hirſen und dergleichen haben, in einem reinen, lufftigen, im Winter aber etwas warmen Gemach wohnen, und mit friſchem Waſſer täglich verſorget werden. Dagegen iſt ihr Fleiſch nicht nur zärter und beſſer, ſondern man kan es auch im Winter haben, wenn die andern nicht brüten. Sie koſten aber ſolchergeſtalt mehr als ſie nutzen. Daher, wo keine Gelegenheit zum Handel damit iſt, dieſe Art in der Wirtſchafft nicht viel nutzet. Das Tauben-Fleiſch iſt geſund, ſonderlich denen, ſo mit der Gicht und Zittern der Glieder behafftet. Es ſoll auch für der Peſt bewahren; Doch iſt alles nur von den jungen Neſtlingen zu verſtehen, weil die alten Tauben ein unverdaulich Fleiſch haben. Wenn man ſie ſchlachtet, ſoll ihnen, wie einige wollen, der Kopff abgeriſſen, nach anderer Meinung aber, nur das Genicke gebrochen, oder die Haut aufgeſchnitten, und die Gurgel ausgeriſſen, den alten aber eine ihrer eigenen ſtärckſten Federn in den Kopff geſtoſſen werden. Sie dienen, ob ſie gleich nur in der zweyten Ordnung des edlen Geflügels ſtehen, zum Kochen, Braten und in Paſteten. Eine friſch abgetödtete Taube auf einen Schlangen-Biß gelegt, ziehet den Gifft aus, und lebendig auf dem Rücken geſpalten, geöffnet, und auf das Haupt gelegt, ſtillet die Raſerey in hitzigen Fiebern. Der Tauben-Miſt mit Honig zu einem Pflaſter gemacht, und auf den Hals gelegt, vertreibet die Bräune, auf den Bauch gelegt, ſtillet den Durchbruch; mit Gerſten-Mehl und Eßig, erweicht er die Kröpffe und alle harte Geſchwulſt. Sonſten iſt auch der Tauben-Miſt ein guter Dünger vor kalte naſſe, und zugleich eben-liegende Wieſen, weil er hitzig. Wenn aber ſeine Hitze vergangen, ſo iſt er ſehr gut bey denen Bäumen, ſonderlich den Aepffel- und Birn-Bäumen, zu gebrauchen, indem er die halb-erſtorbene wieder lebendig machet, wie man auch die Erfahrung an denen Citronen- und Pomerantzen-Bäumen hat. Alle Krafft-loſe Bäume kan man mit alten Tauben-Miſt, und darunter gemiſchter Erde von einem Schind-Anger, (wo das umgefallene Vieh pfleget hingeführet zu werden,) die man im Herbſt um des Baumes Wurtzel ſchüttet, wieder curiren, und. ihnen zurechte helfen. Der

Wilden Tauben giebt es vornehmlich drey Gattungen: **Die Ringel-Tauben, die Holtz- oder Hohl-Tauben und Turtel-Tauben.**

Die Ringel-Taube, iſt um ein merckliches gröſſer, als die gemeinen Haus- und Feld-Tauben; ſie hat einen blau-ſpiegeligen Hals und einen weiſſen Ring um denſelben, davon ſie auch den Nahmen führet, ſchöne graue Federn am Ober-Theil des Rückens, welche weiter hinunter nach dem Schwantz zu, mit demſelben Aſchenfarb werden, einen weiſſen, und zum Theil auch Aſchen-farbnen Bauch, rothe Füſſe und dergleichen Augen, einen gelblichten Schnabel, und in den Flügeln etwas weiſſe Federn. Sie macht ihr Neſt von wenigem Geniſte auf einen ſtarcken Aſt einer Eiche oder Tanne, bringet aber niemahls mehr als zwey junge, und gemeiniglich einen Tauber und Täubin, aus. Es iſt ein ſehr ſcheuer Vogel, der weder im Felde, noch in dem Holtze anders nicht, als im Anſtellen, wenn ſie von denen Feldern auf dürre Bäume gerne fuſſen, oder beym Neſt, oder bey der Träncke ſind, wohl zu ſchieſſen iſt. Die **Holtz-Taube** iſt an Gröſſe unſern gemeinen Feld-Tauben, ſonſten aber der vorigen gleich, nur daß ſie keinen Ring um den Hals hat, und etwas blaulicher an Federn ſiehet, nicht weniger im Heulen unterſchieden iſt, indem dieſe geſchwinder, als jene, heulet. Ihre Brut iſt jener gleich, auſſer daß dieſe allezeit in die hohlen Bäume, wie ein Specht niſtet und brütet, auch davon Hohl-Taube und Loch-Taube, diejenige aber, die in alten Mauren ſich aufhält, Stein-Taube genennet wird. Die

Turtel-Taube, iſt unter denen wilden Arten die kleineſte, in der Gröſſe, wie eine Lach-Taube, iedoch auf dem Rücken etwas bräuner, und am Bauche weiſſer; im Schwantze iſt iede Feder unten am Ende mit einem weiſſen Striche bemercket, welches, wenn ſie im Fliegen den Schwantz aus einander breitet, einen weiſſen Circkel giebt, worbey ſie balde zu erkennen iſt. Sonſten brütet ſie, und trägt ihr Geniſte auf einen Baum, bringet auch gleich ſo viel junge aus, als die Ringel-Taube. Sie wird offt ſo fett, ſonderlich, wenn ſie gemöſtet wird, daß ſie in ihrem Fette erſticket. Alle dieſe drey Arten bleiben gar eine kurtze Zeit bey uns, und verändern ihren Aufenthalt nicht, ſondern wohnen ſo wohl den erſten Monat ihrer Ankunfft, als den letzten im Wald, aus welchem ſie hinaus auf die Felder fliegen, wie unſere gemeine Flug-Tauben aus denen Städten und Dörffern hinaus auf die herum liegende Felder ihrer Nahrung halber einfallen. Die Loch- oder Hohl-Taube kommt zwar im Martio, die Ringel-Taube kommt meiſtens einen gantzen Monat ſpäter; und die Turtel-Taube ſtellet ſich gar erſt um Walburgis ein. Dieſe drey Arten von Tauben ſind im Sommer am beſten bey ihren Neſtern zufangen, wenn man ſie lebendig haben will, oder bey denen Tränck-Tennen, oder aber bey Saltz-Lecken, welche man vor das rothe Wildpret machet, und dabey eine Vogel-Wand auf ſolche Weiſe hinſchläget, daß ſie über die Saltz-Lecke hinüber reiche. Man fänget auch die Turtel-Tauben mit verdeckten Wänden und kleinen Sang-Vögeln, wenn man gleich keine Lock-Tauben hat. Selten aber trifft man ſolche in groſſer Menge an, iedoch, wo die Wolfs-Milch-Kräuter häufig wachſen, deren Knöpfflein ſie gerne freſſen, da ſind ſie offt zu hunder-

ten beyſammen zu finden, und alsdenn gut mit Schleiffen zu fangen. Man fängt ſie auch bis weilen mit Leim-Ruthen unter einem Bäumlein, darauf ein Lock-Vogel geſetzt wird. Das Fleiſch aller dieſer wilden Tauben, wenn ſie alt worden, oder ſehr fett ſind, iſt undaulich und daher ungeſund; die junge aber werden vor niedlich und geſund gehalten.

Taube-Blüthen, heiſſen bey denen Baum- und Garten-Gewächſen diejenigen, die keine Frucht anſetzen. Siehe den Art. Pflantze, it. Blüthen.

Taube Neſſeln, ſuche Neſſel.

Tauben oder Taublen, wie es die Bötticher anderswo ausſprechen, ſind einzelne Stücke aus Böttiger-Holtz und Scheiden gehauener Bretter, woraus allerhand Gefäſſe als Fäſſer, Gelten ꝛc. zuſammen geſetzet werden. Sie ſind von vielerley Holtz, Höhe, ungleich oder gleich breit, it. gebogen oder gleich. Siehe Dauben.

Tauben-Haus, iſt bey einer Wirtſchafft dasjenige Gebäude, darinnen die Feld- und Flug-Tauben gehalten werden. Solches muß nicht an andere Gebäude anſtoſſen, ſondern für ſich um und um frey, auch von Waldungen und hohen Bäumen entfernet ſtehen. Es muß auch nahe bey einem Waſſer-Teich, oder Brunnen gelegen ſeyn, damit die Tauben theils ſelbſten ihren Durſt löſchen, theils auch ihren Jungen das Trincken im Kropffe zutragen mögen. Man pfleget es entweder auf Säulen zu ſetzen, und darzu eine, zwey, drey oder vier Säulen zu gebrauchen, welche denn in der Mitte um und um mit glattem Blech beſchlagen werden müſſen, damit kein ſchädliches Thier hinan kommen könne, oder aber ſolches wie einen Thurn, rund oder eckigt zu bauen, und ſolches für allen Raub-Thieren und Ungeziefer, als Mardern, Katzen, Ratzen, Mäuſen, Wieſeln, Schlangen und dergleichen wohl zu verwahren. Es ſchaden ihnen auch die Sperlinge. Bey etlichen ſind unten allerhand Ställe vor die Gänſe, und ander Feder-Vieh, ingleichen oben das Käſe-Haus zugleich mit angebracht. Einige laſſen die Neſter und Behältniſſe der Tauben von Stroh, andere hingegen von Holtz machen. Die meiſten halten mehr auf die von Holtz, denn auf die ſtrohernen, weil die Mäuſe in dieſen viel eher einniſten, denn in jene. Die Tauben lieben die Reinlichkeit, und muß man ihnen daher fleißig den Miſt und die Unſauberkeit ausräumen, auch können ſie es wohl leiden, und iſt ihnen gar zuträglich, wenn mit allerhand guten Kräutern und wohlriechenden Sachen in dem Tauben-Haus und auf denen Taubenſchlägen geräuchert wird.

Tauben-Kropff, ſiehe Erdrauch.

Tauben-Miſt, ſuche Taube.

Taubenſchlag, iſt ein Behältniß in dem obern Theile eines Hauſes oder andern Gebäudes, darinnen Flug-Tauben gehalten werden; in demſelben iſt eine Oeffnung entweder durch den Giebel oder durch ein Dach-Fenſter, mit einem von Drat gemachten Schlag oder Fall-Gatter verſehen, welchen man des Morgens früh, oder wenn die Tauben ausfliegen ſollen, in die Höhe ziehen, und ſie damit auch wieder einfangen, und denſelben des Abends niederfallen laſſen kan. Dieſes Fall-Gatter wird ſo hoch aufgezogen, daß die Oeffnung denen Tauben zum Aus- und Einkriechen hoch genug, dem Raub-Vogel aber zu niedrig ſeye. Inwendig müſſen nach Proportion der Anzahl der Tauben genugſame Neſter und Sitz-Stangen angemacht, und das gantze Behältniß dergeſtalt wohl verwahret ſeyn, daß kein ſchädliches Thier dazu kommen könne.

Tauber oder **Täuberich**, wird der Mann der Täubin genennet.

Taub-Korn, heiſſet im Feld-Bau dasjenige, das ledige Aehren ohne Körner hat. Sonſt wird dieſer Nahme auch dem Lulch beygeleget. Wovon an ſeinem Orte ein mehrers.

Taucher, Tauch-Ente, Waſſer-Huhn, iſt ein Waſſer-Vogel, welchen einige vor eine Baſtart-Art von Enten halten, obgleich ein groſſer Unterſchied zwiſchen ihnen iſt, indem ſie einen ſpitzigen Schnabel, wie etwan die Amſeln und Krammets-Vögel, andere Füſſe, und auch keinen ſolchen Steiß wie die andern Enten haben. Es giebt ihrer vielerley Gattungen, die aber wenig von einander unterſchieden ſind. Insgemein haben ſie einen ſchwartzen oder braun-ſprencklichen Rücken, einen weiſſen oder Silber-farbnen auf grau ausgehenden Bauch, und kurtze hinterwerts ſtehende Füſſe, daher ſie auch beſchwerlich gehen, und ſich meiſtentheils auf dem Waſſer in Seen und Flüſſen aufhalten. Der Schnabel iſt oben ſchwartz, auf beyden Seiten roth, und der Untertheil faſt gantz Blut-roth. Ihre Brut beſtehet meiſtens in ſechs Jungen, welche die Alten gleich mit auf das Waſſer führen, und ſie mit Waſſer-Gewürme und kleinen Wurtzeln ätzen. Den Nahmen haben ſie daher bekommen, weil ſie ihre Nahrung zu ſuchen, unter das Waſſer tauchen, und lange darunter bleiben können, dahero ſie auch ſehr hart zu ſchieſſen, maſſen ſie, ſo bald ſie nur das Feuer vom Zünd-Kraute ſehen, ſich ſo ſchnell unter das Waſſer begeben, daß der Schuß ohnfehlbar verlohren iſt. Wenn auch gleich zuweilen ein Taucher von einem guten Schützen getroffen wird, und er bleibt nicht gleich auf der Stelle todt, ſo fähret er doch unter das Waſſer, ergreifft den Schilff mit dem Schnabel, und ſtirbt alſo im Waſſer. Sie nehren ſich mit allerhand Waſſer-Gewürme, und ziehen, wie andere Vögel, zur Herbſt-Zeit weg, doch findet man dererſelben öffters noch Winters-Zeit auf denen offenen Flüſſen. Ihr Fleiſch iſt ſchwartz und hart, und tauget wegen ſeines pfuhligen Geſchmacks nicht wohl zum eſſen. Wenn man dieſe Vögel rupffen will, halten die Federn ungemein hart, ſo man ſie aber etliche mal, indem ſie noch warm ſind, in kalt Waſſer tauchet, laſſen ſie ſich eher ausräuffen. Wenn ſie aber in heiſſes Waſſer geſteckt werden, ſollen ſie noch härter halten. In der Artzney, ſoll das Hertz

Hertz gedörret und gepülvert, in Waſſer eingenommen, das viertägige Fieber vertreiben; Die Leber aber in Oel gebacken, mit wenigem Saltz gegeſſen, ein kräfftiges Mittel ſeyn, die von einem tollen oder wütenden Hund Gebiſſene wieder zurecht zu bringen. Wenn dieſe Vögel des Morgens früh ſchreyen, ſo ſoll es ein Ungewitter bedeuten, und wenn ſie ſtets die Flügel winden, und ſich tauchen, Wind und ſtürmigtes Wetter anzeigen.

Tauchpeern-Garn oder **Taupel**, iſt ein Fiſch-Garn, Karpffen und andere ſo groſſe als kleine Fiſche damit zu fangen. Es iſt viereckigt geſtricket, und alſo ſechs Schuh oder drey Ellen lang, und auch ſo breit, iſt oben offen, unten aber mit einem geſtrickten Boden verſehen, und hat groſſe zwey Zoll weite Maſchen oder Schmaſen. Dieſes Garn Tab. XVIII Fig. 1 A, wird mit ſeinen Wänden a b c d an zwey Creutz-weiſe über einander feſt gemachte höltzerne Bügel B C gebunden, und, wenn man es brauchen will, eine gute Hand voll groſſer Regen-Würmer (welche in der Mitte dergeſtalt zuſammen gebunden, daß ſie ſich mit dem Kopff und Schwantz regen können) oben an das Bügel-Creutze D dergeſtalt angehängt, daß ermeldte Regen-Würmer in den Tauchpeern oder Taupel einen halben bis gantzen Schuh hoch hinein hängen; Darauf nimmt man eine lange und leichte Stange D F., welche ſich jedoch nicht gerne biegen läſſet, bindet einen Schuh weit von ihrer äuſſerſten Spitze den Tauchpeern mit einem Strick alſo daran, daß zwiſchen der Stangen, und denen Creutz-weiſe über einander gehenden Bügeln, nicht mehr als zwey oder drey quer Finger breit Raum bleibe, damit man den Tauchpeern nach Belieben umdrehen, und denſelben alſo deſto beſſer einſetzen könne. Wenn er beſagter maſſen fertig, läſſet man ihn mit einem kleinen Geräuſche in das Waſſer, unterſincken, da denn die Fiſche, die gerne wiſſen möchten, was dieſes ſey, gegen dem Garn, und zwar die kleine Fiſche zuerſt, hinzu ſchwimmen, und wenn ſie die in der Mitte deſſelben hangende und ſich regende Erd- oder Regen-Würmer erſehen, um ſelbige ſich herum verſammlen und ſie anfreſſen; die Alten hingegen, die ſchon liſtiger, ſtreichen etwas weiter davon herum, bis ſie ſehen, daß die Junge, ohne einige Hinderniß ein Geäs gefunden, da ſie denn herzu ſchwimmen, die kleinen verjagen, und, wenn ſie anbeiſſen, durch ſchleunige in die Höhe-Rückung des Garns gefangen werden. Wenn etwas in der Taupel oder dem Tauchpeern, kan man ſolches daraus abnehmen, wenn die Stange, daran er hänget, ſich beweget, alsdenn muß man ohne Zeit-Verluſt, weil der Karpffe ſich nicht lange darinnen verweilen wird, dieſes Garn mit der Stange, ſo man in Händen hat, eiligſt in die Höhe heben, und an das Land bringen. Etliche binden ein wenig gebratene und mit Speck beſtrichene Leber, nebſt einem Stein mitten in den Boden der Taupel, daß ſie einen Sack mache, ſo ſollen die Fiſche deſto lieber drauf gehen.

Taue, werden die groſſen ſtarcken Stricke oder Seile genennet, welche man auf den Schiffen zu gebrauchen pfleget, oder, wie ſie an manchen Orten zu denen Fähren von einem Ufer des Fluſſes quer über denſelben, bis an das andere Ufer geſpannet werden.

Tauff-Zeug, begreifft in den Wäſch-Inventariis alles dasjenige weiſſe ſaubere Zeug, ſo aus Neſſel-Tuch, Cammer-Tuch, Caton oder einer ſauberen und zarten Leinwand zubereitet, womit das neugebohrne Kind, wenn es zur Tauffe geſchicket wird, bekleidet iſt, und beſtehet in einem ſo genannten **Eulgen** und **Weſter-Hembdgen**, davon ſeines Orts gehandelt worden; in einem **Tauff-Mützgen**, welches ein kleines Brocardnes, Atlas oder Damaſtenes Kinder-Mützgen, ſo mit goldenen oder ſilbernen Litzen, oder Zäckgen beſetzet, und über dieſes auch mit feinen zarten Spitzen vornen friſiret. Es wird aber dieſes nach dem Unterſchied des Geſchlechtes auf zweyerley Art verfertiget; vor die Mägdlein iſt es drey-theiligt, und die Spitzen ſind vorwerts friſirt geleget, vor die Knäblein hergegen iſt es vier- und ſechs-theiligt, und mit hinterwerts gelegten Spitzen friſiret; hierzu gehöret endlich noch ein Tauff-Tuch, ſo man an einigen Orten über das getauffte Kind decket, und ſelbiges darunter wieder nach Hauſe trägt, dahero ſolches ziemlich groß und lang; endlich rechnet man darzu eine ſaubere Tauff- oder **Staats-Windel**.

Tauſch, iſt der alleräl teſte Contract, da man nemlich Waare gegen Waare giebt, als auf welche Art der Handel zu der Zeit getrieben wurde, ehe man das Geld erfunden. Denn ſo lange die Menſchen ſich nur mit den Dingen begnügen laſſen, welche ſie zum Unterhalt ihres Lebens benöthiget geweſen, ſo lange haben ſie ſich auch mit Vertauſchung der Sachen und der Arbeit beholffen. Wie aber und warum Geld erfunden und eingeführet, davon iſt der Art. Geld nachzuſehen. Nun pfleget man zwar auch noch heutiges Tages offtmalen durch Tauſch zu handeln; allein es werden die Sachen, damit ein Tauſch getroffen werden ſoll, vorhero nach einem gewiſſen Werth des Geldes angeſchlagen, und gegen einander verglichen. In der Kauffmannſchafft heißt es troqviren, it. in Baratto handeln.

Tauſchlächtig, ſiehe Thauſchlächtig.

Tauſend-Blat, ſuche Schaaf-Garbe.

Tauſendblätteriger Jaßmin, ſiehe Jaßmin.

Tauſendgülden-Kraut, iſt ein wildes Heil-Kraut, davon man zweyerley Geſchlechter hat, das groſſe und das kleine. Das groſſe Tauſendgülden-Kraut, welches auch Aurin und Biber-Kraut genennet wird, wächſet gerne an feuchten und ſumpfigten Orten, und in wäſſerigten Wieſen, hat Blätter, faſt wie der Iſop, nur etwas breiter, eine weiſſe oder Fleiſch-farbne Blüthe, und einen ſcharffen bittern Geſchmack. Dieſes Kraut führet die wäſſerigte, zähe und galligte Feuchtigkeiten aus, daher es bey viertägigen Fiebern, Scharbock, Gelb- und Waſſerſucht, ingleichen wider die Würmer

mit

mit Nutzen gebraucht wird. Das Kraut gepülvert, und in die Wunden geſtreuet, heilet ſie in kurtzer Zeit; der Safft aber dick gekocht, oder mit Roſen-Oel und friſchem Wachs zu einer Salbe formiret, wird zu Geſchwären und alten Schäden gebraucht. Die Pferde, die von dieſem Kraut auf der Weide freſſen, bekommen den Durchbruch, und werden matt davon. Das kleine **Tauſendgülden-Kraut**, wächſet an dürren ſandigten Orten, und bekommt einen glatten Stengel, ſchmale Blätter, und braunrothe, bisweilen auch Leib-farbene Blümlein. Wegen ſeiner groſſen Bitterkeit wird es **Erd-Galle**, und wegen ſeiner Krafft **Fieber-Kraut** genennet. Daneben iſt es ein vortrefliches Wund-Kraut, in- und äuſſerlich zu gebrauchen; Mit Erbs-Brüh abgekocht, und das Haupt damit gewaſchen, hilfft es kräfftig wider den Grind. Die Blümlein mit Johannis-Blümlein vermengt, und Baum- und Terpentin-Oel darüber gegoſſen, geben einen guten Wund-Balſam. Mit dieſem Tauſendgülden-Kraut und Wermuth wird im Herbſt von etlichen ein ſehr geſunder Wein gemacht, der zu vielen innerlichen Gebrechen dienet, und ſonderlich den Magen ſtärcket.

Tauſend-Schön, ſuche **Amaranthen** und **Margarethen-Blümlein**.

Tau-Wurtzeln, ſiehe **Thau-Wurtzeln**.

Tax, bedeutet den von der Obrigkeit beſtimmten Werth einer Sache, oder es iſt die Vorſchrifft des Preiſes, um welchen dieſelbe verkauffet werden muß. Bey einer wohl eingerichteten Policey finden ſich ſolche Tax-Ordnungen nicht nur vor alle Profeßionen und Handwercker; ſondern auch wohl vor diejenigen, welche mancherley Victualien von dem Lande in die Städte zu bringen pflegen. Ja es iſt ungemein nützlich, wenn man allgemeine Land-Taxen von allen unbeweglichen und beweglichen Gütern hat. Von beweglichen ſetzt man bey ſolchen Taxen, theils die Marckt-Taxen, theils Cammer-Taxen zum Grunde, von jener ſiehe Art. **Marckt**. Was die Cammer-Taxe betrifft, ſo iſt dieſelbe ein bey wohleingerichteten Cammer- und Finantz-Collegiis aus den Marckt- und wircklichen Verkauffs-Preiſen ausgezogener Mittel-Preis, welcher zu dem Ende auf viertel Jahre, 1, 3, 6, 9, 12 Jahre, woferne keine merckſame Veränderung des Werthes der Dinge vorfällt, als eine Richtſchnur gemacht, angenommen und vorgeſchrieben wird, nach welcher die Naturalien, ja bisweilen auch die Dienſte bey dem Verpachten, Verkauffen, Kauffen, Ausgeben und Einnehmen, wie auch in denen Rechnungen in Anſchlag (dieſer Art. iſt zu confer.) gebracht und angeſetzet werden ſollen, damit man allezeit einigermaſſen wiſſe, was man von ſolchen Sachen, nach Gelde gerechnet, entweder viel hat, oder nicht hat, oder haben ſoll. Man kan davon mehr in des Hoffr. D. Zinckens Grund-Riß der Einleitung zu den Cameral-Wiſſenſchafften II Theil § 1538 -- 1546 finden. Sonſt aber liegen bey der Taxation ſelbſt die allgemeinen Grundſätze des innerlichen und äuſſerlichen, natürlichen und zufälligen Werthes oder Preiſes derer Dinge zum Grunde, die alſo iemand wohl verſtehen muß, und welche Lehre in der Politique, wie auch in dem allgemeinen privat-Civil-Recht einem Theil des Rechts der Natur vorgetragen wird. Hier aber iſt einige Anleitung unter dem Art. **Werth** zu finden. Wer auch die Urſachen des ſteigenden und fallenden Preiſes und Werthes der Dinge wohl einſehen kan, der iſt vermögend, auf eine gantz verborgene Weiſe, da die Menſur oder das Maaß des Werthes durch Geld oder Müntze beſtimmet wird, als ein Staats-Finantz- und Policey-Verſtändiger den größten Theil der Nahrung eines Landes, ſeines Gewinnes und Verluſts zu dirigiren, einzurichten, und nach denen Abſichten eines Staats gantz unvermerckt zu lencken, weil zwiſchen dieſer Sache und denen Nahrungs-Geſchäfften ein ungemein genauer und ſehr weit um ſich greiffender moraliſcher Zuſammenhang iſt. Hierinne liegen ungemein viel ſo genannte Arcana Politica, die derjenige, welcher nur ſo die letzten Effecte, derer darauf oft ſehr in der Ferne gerichteten Anſtalten, und die man nicht ſiehet, erblicket und hören ſolte, daß ſolches durch Menſchen-Rath willführlich zuwege gebracht ſey, wohl gar vor politiſche Hexereyen halten würde. Indeſſen ſind und werden dieſe Künſte in Franckreich, Holland und Engelland immer zum groſſen Vortheil des Reichthums dieſer Länder ausgeübet. Allein man muß auch dieſes mercken, daß, wer nicht vermögend iſt, den Zuſammenhang dieſer Sache recht wohl und zwar in einer Suite offt von 20, 30, 40, 50 ſubordinirter und coordinirter Urſachen ein- und zu überſehen, auch durch eine einzige ungeſchickte Anſtalt, einen gantz entſetzlichen Schaden einem Lande, oder einem wichtigen Negotio verurſachen könne. Sonderlich gehet es an, wenn man das meiſte Vermögen eines Landes in eine Sache zuſammen gezogen hat, und alsdenn nicht klug oder aufrichtig genug verfähret. Ein erleuterndes Exempel kan der in Franckreich unter dem Duc-Regenten veranſtaltete Actien-Handel abgeben. In dieſem Handel war beynahe gantz Europa mit ſeinem meiſten Vermögen intereßiret, und auf eine liſtige Art hinein gezogen. Da dieſes geſchehen, ſo kunte der Staat nach ſeinen Abſichten in dem Verkehr mit denen daraus entſtehenden Actien oder Theilen und der geheimen Direction ihres ſteigenden und fallenden Preiſes, durch die geſchickte Employ derer wirckenden Urſachen des Werthes oder Preiſes, alles machen, was er wolte.

Tax-Baum, iſt ein niedriger Baum, der in keinen ſonderlichen Stamm wächſet, ſondern ſich oben im Wipffel gleich einem Buſch, und wie der Wachholder-Baum ausbreitet, dahero man ihn auch in die Gärten zu pflantzen, und vermittelſt der Scheere allerhand Figuren, als Pyramiden, Kronen und dergleichen daraus zu ziehen pflegt. Er hat breite Tangeln, wie eine

eine Tanne, die aber nicht ſo hart und ſteiff ſind, und bleibt Winters und Sommers grün. Im May bekommt er grünliche Blümlein, und im Herbſt länglich-runde rothe Beerlein, welche mit einem weiſſen ſüſſen Safft angefüllet, und bey uns ohne Gefahr zu genieſſen ſind.

Tazzetten, ſind eine Art von Narciſſen, deren es von vielerley Gattungen und Farben giebt, als weiſſe, gelbe, bleiche, einfache, gefüllte, groſſe, gemeine, früh- und ſpat-blühende. Die Kelche ſind klein und faſt einer Schale gleich; die Kiele haben auswendig eine danckle, inwendig eine weiſſe Haut. Der groſſen Tazzetten giebt es zweyerley, ein Theil hat vereinigte, das andere von einander geſonderte, oder zertheilte Blätter. Die vereinigte Tazzetten haben ſechs weiſſe breite Blätter, deren eines das andere auf ſich liegen hat und träget; der Kelch iſt in der Mitten, und hat gleiche Farbe. Die zertheilte oder von einander geſonderte haben gleichfalls ſechs weiſſe Blätter, mit einem Becher von eben dieſer Farbe; ſie ſind aber weit ſchmäler und mehr von einander getheilet, erſtrecken ſich auch in der Weite, oder in dem Umkreis nicht ſo weit, als die erſte. Die kleine ſind von denen groſſen anders nicht unterſchieden, als daß ihre Blumen kleiner ſind. Die bleiche hat breite Blätter, und einen Becher von Citronen-Farbe. Die gefüllte wird am höchſten geſchätzt, ſo wohl wegen ihrer vielen Blätter, als auch, weil ſie viel lieblicher als die andere anzuſchauen iſt. Die Tazzetten lieben die Sonne, und ein Erdreich wie die Narciſſen. Man muß ſie vier bis fünff Zoll tieff, und neun bis zehen Zoll weit von einander ſetzen. Nach dreyen Jahren werden ſie ausgehoben, und die junge Brut davon abgenommen. Dieſe und die Narciſſen wollen zuerſt ausgehoben, aber auch zuerſt wieder verſetzet ſeyn. Wenn ſie ſo frühzeitig aufblühen, daß noch Reiffe zu beſorgen, müſſen ſie des Nachts zugedecket werden. Im Fall die Scheide, oder gleichſam der Schoß-Balg, darinnen ſie ſtecken, ſo zähe iſt, daß zu befürchten, die Blume möchte darinnen erſticken, kan man ſelbige mit einem Ritz eröffnen, und alſo der Blume heraus helffen. Die ausgenommene Kiele müſſen in einem trockenen Zimmer, bis zur Einlegung, verwahret werden.

Teer, ſuche Theer.

Teich, Weiher, iſt ein geraumer Umfang eines ſtehenden Waſſers, von verſchiedener Breite, Gröſſe und mannigfaltigem vor die Fiſche dienlichen Boden, darinnen man gewiſſe Fiſche halten, und das Waſſer nach Gefallen, und wenn es die Nothdurfft erfordert, ablaſſen kan. Deswegen denn auch ein Teich ordentlicher Weiſe mit einem Damm umgeben, hiernächſt aber mit Ablauff, Keſſel, Fluth-Betten, Fall, Zapfen oder Ständer, Schützen, Waſſer-Bäncken, Rechen, Rinnen und andern zum Teich-Bau gehörigen Stücken verſehen und vor die Fluthen verwahret iſt. Er iſt darinnen von einer See unterſchieden, die man nicht ablaſſen kan; an der Gröſſe aber von denen Einſätzen und Fiſch-Behältern, die nur enge und kleine ſind. Die Eintheilung der Teiche iſt mancherley. Erſtlich giebt es Teiche, welche ſich ſelbſt beſaamen, aber nicht gantz können abgelaſſen werden, ſondern von den zuflieſſenden Bächen oder Flüſſen, wie auch bisweilen von innerlichen Qvellen ſich immer wieder anfüllen, und friſche Fiſche einführen, welche darinnen ihre Nahrung und Wachsthum finden. Die andere Art beſtehet in Teichen, welche man mit Sätzlingen ordentlich beſetzen muß. Dieſe haben zwar auch von Bächen, Qvellen oder Feld-Waſſern ihren Zugang, müſſen aber ordentlich entweder mit Karpffen, Karauſchen, Hechten, Forellen oder andern Fiſchen beſetzt werden. Bey der erſtern Art, die ſich ſelber beſetzen, und doch nicht abgelaſſen werden konnen, iſt der beſte Rath, wenn an dem Orte, wo ſich der meiſte Fall befindet, durch vorhergehende Abwägung, ſo es die Tieffe nicht hindert, eine Stolle gemacht wird, damit, nach Ablaſſung des Waſſers, alsdenn die Beſetzung auch richtig angeſtellet werden könne. Wo aber dieſes ſich nicht will thun laſſen, hat man darauf zu ſehen, was vor Art Fiſche der Teich am nützlichſten trage, entweder Karpffen, Hechte, Forellen ꝛc. mit welchen man ihn zu beſetzen, iedoch mit der Obacht, daß man unter dem Eiſe dem Hecht und Bärſch, auch andern Raub-Fiſchen, ſo viel möglich wehre, und ſolche zu tilgen ſuche. Zu Verhütung Schadens bey groſſen Gewittern, daß die Fluthen nicht in die Teiche fallen, muß ein Schutz gemacht werden, welchen man im Fall der Noth in die Höhe ziehen, und dergeſtalt ſtellen kan, damit nicht mehr, als nöthig, einflieſſe, welches dann, wann der Teich in der Nähe, leicht zu thun. Wo man aber bey dergleichen Fluthen wegen der Weite nicht bald zum Teiche kommen kan, muß man vorhero das Schutz- oder Vorſatz-Bret in ſolcher Höhe aufziehen, damit nicht mehr, als nöthig, hinein flieſſe, das übrige aber beyweg falle. An ſolchen Teichen, da nicht alles Waſſer durch den Ständer gehen kan, muß ein Fluder oder Fluth-Bett von Holtze, oder welches beſſer, von Qvaderſteinen oder Werckſtücken gemacht werden. Damit auch das Waſſer unter dem Fluth-Bette nicht den Damm auswaſche, muß ſolches hineinwärts im Teich wohl verwahret, und wo es groſſen Fall hat, mit Waſſer-Bäncken verſehen werden. Wenn auch bey einem Teich groſſe Fluthen zu befürchten, muß man oben auf das Fluder einen Rechen ſetzen, damit die durch den Einfluß hinein gekommenen Fiſche nicht wieder hinaus ſteigen können. Der andern Art Teiche, nemlich, die mit einer gewiſſen Art Fiſche beſetzt werden müſſen, ſind vornehmlich dreyerley, als Karpffen-Teiche, Hecht-Teiche und Forellen-Teiche; von denen allen an ſeinem Orte insbeſondere gehandelt worden. Kleine Teiche werden Einſätze und Behälter, Hälter oder Fiſchhälter genennet. Jene dienen die Fiſche, die man nach Fiſchung der Teiche nicht alſobald verthun kan, einzuſetzen, bis ſie nach und nach weggebracht

werden:

werden; dieſe ſind näher am Hauſe, gantz klein, und werden gebraucht, die Fiſche, ſo zur täglichen Nothdurfft dienen ſollen, bey der Hand zu haben. Siehe Fiſchhälter. Einen neuen Teich ſoll man nicht auf einmahl anlauffen laſſen, ſondern nach und nach, damit der Damm ſich allgemach ſetze und befeſtige; es iſt auch gut, wenn das angelaſſene Waſſer ein- oder mehrmahl wieder abgelaſſen wird, damit der rohe und wilde Geſchmack aus dem Boden gezogen werde. An Befeſtigung des Dammes iſt viel gelegen, dieweil, wenn er ausreiſſet, viel Arbeit und Koſten verlohren gehen. Insgemein wird er im Grunde dreymahl ſo breit als oben, und oben ſo breit als ſeine Höhe iſt, angeleget. Wenn ein Fahrweg drüber gehet, muß er ſo breit ſeyn, daß zween Wagen einander ausweichen können. Die Erde, davon er aufgeführet wird, ſoll lettig ſeyn, damit ſie wohl zuſammen halte; ſie muß wohl auf einander geſtampffet, und ja kein Holtz oder Steine darunter gelaſſen, auch der Fuß, ſo hoch das Waſſer reichet, wohl vernethert, das iſt, mit ſtarcken eichenen Pfählen verwahret, und dieſe mit Weiden eingeflochten werden. Oder man kan dem Fuß des Dammes eine groſſe Böſchung von zehen bis zwölff Ellen, und drey Ellen Höhe geben, ſo braucht man keinen Nether, es wächſet auch das Gras auf ſolchen Böſchungen gerne, wovon die Fiſche gute Nahrung haben. Weiden auf den Damm ſetzen iſt unſchädlich, hohe Bäume aber ſollen davon bleiben. Der Ablaß wird, wo der Teich am tieffſten, und ein paar Zoll tieffer, als der Boden des Teiches eingelegt. Die Rinne wird am beſten von Eichen-Holtz ausgehauen, und muß etwas vor dem Damm hinaus in den Teich reichen, damit der Zapffen oder Ständer ins Waſſer zu ſtehen komme, und nicht iederman dahin langen könne. Wo ein allzu ſtarcker Zufluß zu beſorgen, wird ein Fluth-Bett mit einem Rechen in einer ſolchen Höhe, als das Waſſer ſtehen bleiben ſoll, angelegt, damit das Uiberwaſſer dadurch ablauffen möge. Wenn ein Teich allezeit mit Waſſer angefüllet bleibt, verſauret der Boden, die trächtige ſüſſe Erde wird verzehret, und die Fiſche finden nicht genug guter Nahrung. Dieſes zu verhüten, ſoll man, wenn der Teich im Herbſt abgelaſſen, oder man ſoll ſelbigen abziehen, und auf den Frühling umackern, mit Hirſen, Wicken, Gerſten oder Haber, und wenn ſolches abgeſchnitten, wenn man will, nochmahls mit Rüben beſäen, davon aber nur etwas nehmen, das übrige mit Kraut und Wurtzeln ſtehen, und den Teich alſo wieder anlauffen laſſen. Andere laſſen ihre Teiche zwey Jahr ruhen, düngen und beſäen ſie mit Weitzen. Solche Beſtellungen geben den Fiſchen friſche Nahrung, und bringen die Koſten reichlich wieder. Iſt aber der Grund moraſtig, und zum pflügen untüchtig, darff man nur denſelben ein Jahr trocken liegen laſſen, damit der Froſt im Winter und der Sonnen-Schein im Sommer den Boden verjüngere und beſſer mache. Wer Teiche oder Weiher zu kauffen Luſt und Gelegenheit hat, ſoll ſich vor allen Dingen erkundigen, ob die Dämme, Rechen und Abläſſe im baulichen Stande? und ob ſie nicht mit Rohr und Schilff bewachſen; ob ſie in einer Nähe beyſammen liegen, daß die Fiſche in einen zuſammen gebracht, und nachmahls mit deſto geringer Mühe und Unkoſten gefiſcht und abgeführet werden können? wie der Grund beſchaffen, ob er leimig, kieſig, oder moraſtig iſt? ob die Fiſche darinnen wohl wachſen? ob die Fiſche auch moſig oder nach dem Moraſte ſchmecken? ob das Vieh täglich oder doch öffters zur Träncke dahin getrieben werde? als davon die Fiſche guten Wachsthum und Nahrung haben. Ob ſie an der Sonnen und Sommer-Seite, oder im Schatten und Walde liegen? weilen die Fiſche dorten beſſer wachſen, hier aber wegen der Kälte, und von denen Fiſch-Geyern und andern Raub-Vögeln abgefangen zu werden, in Gefahr ſind; die Fiſche auch, wegen des darein gefallenen und nachhero verfaulten Laubes und Blättern von denen Bäumen, gerne abſtehen. Ob Brunnen-Flüſſe darein flieſſen, und zu Forellen taugen, auch in dürren und heiſſen Sommer-Tagen ſtets Waſſer genug halten, oder ob ſie nur von Schnee- und Regen-Waſſern angefüllet werden, und alſo bey lang anhaltender Dürre eintrocknen? ob des Waſſers Art und Eigenſchafft leide, daß die Fiſche an andere Orte verführet, und in andern Waſſern erhalten werden mögen? ob gute Einſätze und Fiſch-Behälter, die im Winter nicht zufrieren, vorhanden, die Brut, Sätzlinge und Speiſe-Fiſche darinnen zu erhalten? ob die Fiſche in der Nachbarſchafft ihren guten Vertrieb haben? ob die Teiche, wegen der darein flieſſenden Gewäſſer, ſich ſelbſt beſetzen, oder ob ſelbige beſetzet werden müſſen? denn es nicht ein geringer Vortheil, wenn ein Teich an einem Fiſch-reichen Waſſer alſo gelegen, daß man daſſelbe ſeines Gefallens in den Teich laſſen, oder auch abweiſen kan; ob die wilden Güſſe und Flüſſe die Dämme durchreiſſen, oder ſonſt Fiſche durch Uiberſchwemmung aus den Teichen heben, und andern Teichen und Waſſern zuführen können, und was dergleichen mehr. Was aber den Teich-Bau anbetrifft, ſo wird davon mehr im Articel Teich-Gräber, wie auch unter dem Articel Damm angeführet. Siehe auch von Rohrs Einleitung zur Haus-Wirtſchafft und Leupolds Schrifften.

Teich-Buch, ſiehe Fiſch-Buch.

Teich-Damm, ſuche Damm.

Teicheln, iſt eine Art zu pfropffen mit dem Röhrlein. Siehe Pfropffen.

Teich-Gräber, iſt ein ſolcher Mann, der die Wiſſenſchafft hat, neue Teiche bequem und nutzbar anzulegen, und auszugraben; alte hingegen zu ſchlämmen, und wieder in guten und brauchbaren Stand zu ſetzen. Wer

Gelegenheit hat, bey ſeinem Land-Gute einen oder mehr neue Teiche anzubringen, hat ſich vor allen Dingen um einen guten verſtändigen Teich-Gräber umzuthun, mit dem er den Platz, wo der Teich hinkommen ſolle, fleißig begehe, denſelben abwägen und abſtecken laſſe, und dabey des Teich-Gräbers Gutachten anhöre und erforſche: Wo die Dämme anzubringen? wie ſtarck und hoch ſolche zu machen? wie er ſie ſowohl im Grunde, als an der innern Seite gegen den Teich zu, wider das Anſtoſſen der Winde, und Ausſpülen des Waſſers, entweder mit Raſen ſetzen, nethern, oder auf andere Weiſe verwahren; ingleichen das währendem Ausgraben hervor qvellende oder herzu flieſſende Regen- und Gewitter-Waſſer auf die Seite ſchaffen, oder allenfals mit Schnecken oder Maſchinen ausmahlen wolle? Wo der Ständer und Ablaß-Graben, oder, wo es nöthig, ein Rechen und Fluth-Beete am beqvemſten anzubringen? Ob er, nach der beſtimmten Tieffe, ſo viel Erdreich, als zu den Dämmen nöthig, heraus bekommen, und, falls daran Mangel vorfallen ſolte, wo er es hernehmen, oder wenn Erdreich übrig, wo er es anderweit mit Nutzen anwenden und gebrauchen wolle? Wie viel er vor die Ruthe Damm und Ablaß-Graben, ingleichen vor die Qvadrat-Ruthe, dem Stiche nach, auszugraben, und auszuführen, nicht weniger vor die Ruthe Nether zu machen, oder Raſen tüchtig zu ſetzen, fordere? Was er überhaupt vor Verfertigung aller dieſer Arbeit haben? wie viel er Leute zu der vorhabenden Arbeit anlegen; und in was Zeit er damit völlig fertig und im Stande ſeyn wolle? Hat der Teich-Gräber über vorher ſtehende Puncte ſich expliciret, muß der Haus-Vater alles und iedes wohl überlegen, und kan ſodann, nach genauer Erwegung aller hierbey vorkommenden Umſtände, mit dem Teich-Gräber in einen Handel darüber treten, und was ſonſt bey der Arbeit zu beobachten, einen ſchrifftlichen Contract abfaſſen, und den Teich-Gräber, zumahl, wenn er ein fremder, ſowohl darmit, als mit Zurückhaltung etwas Lohns zu vinculiren, daß er ſeinen beſten Fleiß anwende; von der Arbeit, ohne ſonderbare Noth, keinen Tag hinweg gehe; wenn die Arbeit gleich verdinget, dennoch wöchentlich einen Zettel, worauf nebſt ihm ſeine Arbeiter mit Vor- und Zunahmen, und wie viel Tage ſie in der Wochen gearbeitet, ſamt ihrem Lohne ſpecificiret, dem Teich- und Bau-Herrn, welcher die Unrichtig- oder Richtigkeit ſolcher Specification durch behutſame und ſtille Aufſicht leicht erfahren kan, einhändige, und das darauf erhaltene Geld denen Tage-Löhnern und Arbeitern getreulich auszahle, damit von dieſen zu ſchlechter Ehre des Bau-Herrn keine Klage geführet werde; denn es lehret inſonderheit die Erfahrung, daß manche Teich-Gräber, wenn ſie entweder Lohn zum Voraus, oder währender Arbeit bekommen, und wohl in ſolcher Summe, aber nicht in ihrem vorhabenden Wercke avanciret, das empfangene durchgebracht, folglich, da ſie geſehen, daß es kein gutes Ende nehmen würde, manchmahl noch den Herrn, und ihre armen Teich-Arbeiter um ein paar Wochen Lohn betrogen, und ſich damit ſchändlicher Weiſe aus dem Staube gemachet haben. So iſt auch dem Teich-Gräber wohl einzubinden, daß, im Fall nicht genugſam einheimiſche, oder in benachbarten Dörffern wohnende bekannte Arbeiter vorhanden, er keinen fremden und unbekannten Leuten Arbeit gebe, er habe ſie denn vorhero dem Bau-Herrn, oder denen Gerichten des Orts vorgeſtellet, und wegen ihres Thun und Laſſens, auch woher ſie gebürtig ſeyn, wo ſie ſich ſonſten, und vornemlich letztens aufgehalten 2c. Erkundigung einziehen laſſen; denn es iſt zum öfftern liederliches verlauffenes Geſindel darunter, welches nur nach Gelegenheit zu mauſen, oder ſonſt Unheil anzuſtifften trachtet, und ſich nachmahls unſichtbar machet; dergleichen Verdruß aber durch obige Präcaution von dem Teich-Gräber, ſo viel menſch- und möglich, verhütet werden, und dieſer ſich dadurch auſſer aller Verantwortung ſetzen kan. Daferne nun der Haus-Vater mit dem Teich-Gräber völlig richtig, und dieſer nur den Anfang ſeiner Arbeit zu machen hat, ſo wird demſelben eine gewiſſe, nach der Gröſſe des Wercks proportionirte Anzahl guter und tüchtig beſchlagener Kaſten-Karren, oder ſo genannter Radebergen, überantwortet, ſo er, nach vollendeter Arbeit, wieder behörig zu übergeben, oder falls einige zu ſchanden gegangen, wie es denn ſo genau nicht abgehen wird, mit den Stücken zu berechnen hat. Wie nun dieſe Radebergen, (welche einem Teich-Gräber, der heute hier, und morgen an einem andern etliche Meilen davon entfernetem Orte arbeitet, wo es nicht à parte mit eingedinget, ſelbſten anzuſchaffen und zu halten, wohl nicht zuzumuthen;) ingleichen die benöthigten Breter und Pfoſten hergegeben werden: Alſo muß derſelbe ſeine Arbeits-Leute dahin anhalten, daß ein ieder, nach ſeiner beym Teich-Graben auf ſich habenden Arbeit, ſich tüchtiges Werckzeug, als Spaten, Schüppen, Radehauen und Spitz-Hacken anſchaffe, und da etwas daran ſchadhafft wird, die Reparirung mit ſeinem Gelde bezahle. Hierauf ſtellet der Teich-Gräber ſeine Leute zur Arbeit an, und theilet ſolche in drey Parten, davon die eine mit Spaten das Erdreich ausgräbet, oder wo Kies vorhanden, mit Spitz-Hacken heraus hauet. Die andere Part ladet ſodenn das ausgegrabene in die Radebergen, und die dritte fähret daſſelbe an den behörigen Ort. Iſt das Erdreich weit zu verführen, ſo braucht man wenig Gräber und Läder zu vielen Fuhr-Leuten; dahingegen, wo es nicht weit zu ſchaffen, mehr Läder und Gräber erfordert werden, weil die Fuhr-Leute geſchwinder zurück kommen,

und

und deſto beſſer gefördert werden müſſen; denn wo ein einziger Mann müßig ſtehet, bringet es Schaden, und muß das gantze Werck, wie an einem Schnürgen, und wie ein Uhrwerck gehen. Die ſchwächſten unter denen Arbeitern ſtellet der Teich-Gräber ans Aufladen, die geſchickteſten zum Graben, und, was ungeſchickt und ſtarck, zum Fahren; die langſamſten und faulſten Fuhrleute werden mit ihren Radebergen voran, und die emſigern oder hurtigern hinter denſelben geſtellet, daß jene durch dieſe fortgetrieben werden. In Summa, der Teich-Gräber muß ſeine Leute, nach Geſtalt der Sachen, ſelbſten am beſten anzuordnen wiſſen, will er anders nicht Schimpff und Schande, und zumahl, wenn er gedinget, Schaden dazu haben; angeſehen diesfalls keine gewiſſe Regeln gegeben werden können, ſondern es lediglich auf des Teich-Gräbers geſunde Vernunfft und wohl eingetheilte Veranſtaltungen ankömmt. Den Teich-Gräber ſelbſt anbelangend, wie er ſich vor ſeine Perſon an keine gewiſſe Arbeit bindet, alſo muß derſelbe der erſte an der Arbeit, und der letzte wieder davon, auch währender ſolcher bald hier, bald dorten ſeyn, damit nirgend zu Schaden gearbeitet werde; er kan dabey das ausgeführte, und ordentlich hingeſchüttete Erdreich gerade ziehen, rammeln, Böſchungen machen und abputzen, und andere nothwendige, und ihm nicht vorzuſchreibende Verrichtungen unternehmen. Muß Waſſer ausgemahlen und ausgeſchöpffet werden, ſo ſind die daran geſtellten Leute alle zwo Stunden abzulöſen, damit ſie wieder ein paar Stunden ruhen, und ſodenn deſto beſſer ſolche Arbeit verrichten können, als welche an manchen Orten öffters Tag und Nacht fortgehen muß. Und obwohlen das Ständer-Setzen, auch Rinnen- und Röhren-Legen von den Teich-Gräbern alleine nicht verrichtet werden kan, ſondern verſtändige Zimmer-Leute oder Röhren-Meiſter ſolches thun müſſen, ſo ſind ſie doch ſchuldig, wegen der ſchweren Arbeit, Leute darzu herzugeben, als welches beſonders bey dem Handel ausgedungen werden muß.

Teich-Meiſter, wird derjenige genennet, dem bey anſehnlichen Land-Gütern, wo groſſe und viele Teiche vorhanden, die Obſicht über dieſelben anvertrauet iſt, damit ſie von Dieben nicht beraubet, von ſchädlichen Vögeln oder Thieren nicht verödet, noch auf andere Weiſe, durch Vertret- oder Verwühlung des Dammes, von Vieh und Schweinen beſchädiget; hingegen das Waſſer in einem ſo viel möglich gleichen Stand, daß deſſen weder zu viel, noch zu wenig werde, erhalten, auch der Fiſche auf alle vorkommende Fälle behörig gewartet werde. Inſonderheit ſoll er die Teiche fleißig begehen; wenn Sommers- oder Faſten-Zeit Fluthen kommen, Sorge tragen, daß die Teiche nicht überlauffen, ſondern die wilden Waſſer, wo möglich, abweiſen, und die Flut-Betten in Acht nehmen, daß die Fiſche nicht durchgehen. Er ſoll ſich angelegen ſeyn laſſen auszuforſchen, was etwa zum Nutzen der Herrſchafft noch hier und dar vor neue Teiche angeleget werden können, die Beſchaffenheit des Grundes und Bodens wohl examiniren, und die andere hierzu nöthigen Umſtände in genaue Betrachtung ziehen, und darauf, wenn ſeine Herrſchafft es vor gut befindet, ſich nach geſchickten Teich-Gräbern umſehen, mit denſelben in Anſehung ihres Lohnes, ſo entweder überhaupt, oder Ruthen-weiſe zu bezahlen iſt, accordiren, und bey der Arbeit fleißige Aufſicht haben. Er muß ſich befleißigen, gute Sorten von Streich-Karpffen auszukundſchafften, und dieſelben in die Teiche zu bringen. Er muß auch nach Gelegenheit des Bodens und der Gröſſe der Teiche beurtheilen, mit wie viel Schocken ein ieder zu beſetzen: die Streich-Teiche gegen den Herbſt, ehe es zufrieret, ablaſſen, nicht nur, daß er ſehen möge, ob die Karpffen auch gewiß geſtrichen, ſondern auch die Hechte, als ſchädliche Gäſte, die den Strich aufzufreſſen pflegen, heraus zu fangen, und auch die Karpffen heraus zu nehmen, damit nicht etliche darunter ſeyn mögen, welche den erſten Sommer nicht geſtrichen, und erſt den andern Sommer den Saamen gehen lieſſen; denn ſo würde der Strich und zweyjährige Saame unter einander gemengt, und man alſo zu keinem richtigen Satz gelangen. Er ſoll fleißig Acht haben, daß nicht etwan Reuſen oder Garn-Säcke von diebiſchen Leuten in die Teiche, wo die Fiſche dem Waſſer entgegen gehen, geleget, und alſo die Fiſche geſtohlen werden, zu dem Ende nicht allein des Tages, ſondern auch des Nachts, zumahl bey Monden-Schein, die Teiche fleißig viſitiren, das Waſſer in denen Gräben in ſeinem richtigen Gang zu erhalten ſuchen, damit es ſich nicht verſtopffe oder verſeige; das Schilff und Rohr an denjenigen Orten, wo es zu ſtarck ſtehet, daß den Fiſchen dadurch Schade geſchiehet, und die Fiſcherey des Teiches nicht unternommen werden kan, durch Senſen oder auf andere Art aus dem Teiche ſchaffen; im Herbſt, wenn die Zeit, die Teiche zu fiſchen, vorhanden, dieſelben gar mählich ablaſſen, damit die Fiſche dem Waſſer nachfolgen, und nicht an niedrigen Plätzen in den Prudeln ſtehen bleiben, ſondern dem Waſſer nach fein in den Zug treten. Bey Ablaſſung der Teiche ſoll er die Ständer oder die Zapffen-Löcher fein wohl verwahren, daß mit der Flut kein Fiſch durchkomme, vornemlich, wenn unter dem abgelaſſenen Teiche kein Teich mehr vorhanden. Er ſoll Winters-Zeit die Teiche fleißig aufeiſen laſſen, und wenn in ſehr groſſen Gefröſten viel Schnee auf das Eis fällt, alſobald die Zapffen an den Teichen ziehen, und das Waſſer mit Macht auslauffen laſſen, auch allenthalben Wuhnen hauen, damit das Waſſer von dem Eiſe herab komme. Er muß Sorge tragen, wie den alten öde gelegenen Teichen zu helffen ſey, und dahero das Waſſer

aus ſolchen ablaſſen, damit ſie den Winter recht ausgefrieren können, ingleichen, wenn ſich an Gebäuden ein Fehler oder Waſſer-Mangel ereignet, den Damm und Einlaß ausbeſſern, und das Waſſer wieder von neuem hinein leiten, nicht weniger der Teich-Fiſcherey beywohnen, und Acht haben, daß die Fiſche fein alle heraus kommen, und nicht etwan etliche in den Tümpeln oder Löchern ſtehen bleiben, auch dahin ſehen, daß nicht liederlich Geſindel von den Fiſchen etwas weg ſchleppe, und der Herrſchafft Schaden zufüge.

Teig, heiſſet diejenige Maſſe, welche aus Mehl und Waſſer oder Milch, Eyern und Butter zubereitet wird. Diejenigen, worzu man Roggen-Mehl und Waſſer nimmt, gebraucht man nicht nur zum Hausbacken-Brot, ſondern es wird auch zu den groſſen Paſteten ein Teig daraus zugerichtet, den man einen gebrannten Teig nennet, dabey verhält man ſich folgender Geſtalt: Man nimmt ſo viel Mittel-Mehl als nöthig, breitet es auf einem Back-Tiſch dergeſtalt aus einander, daß es in der Mitte hohl, auſſen herum aber ein guter Rand verbleibe, und ſaltzet es; hierauf wird ſiedend Waſſer darein gegoſſen, und das Mehl mit den Händen ſo lange darunter gemiſchet, bis der Teig nicht mehr ſo weich iſt, alsdenn durcharbeitet man ſelbigen völlig glatt, und mercket, daß, ie mehr er gearbeitet worden, ie zäher er auch ſey. Die übrigen Arten der Teige zum Gebackens ſind ein mürber **Butter-Teig**, und ein **Teig mit Butter und Blättern**, von dem erſten ſiehe **Butter-Teig**, und von dem andern **Blätter-Gebackens**. Ein Teig, der ſo mürbe als der beſte Butter- und Blätter-Teig, und das Mittel zwiſchen dieſem und dem gebrannten iſt folgender: Man nehme ſchön weiſſes Mehl, ſo viel als genug ſeyn dürffte, thue anderthalb Pfund ſchön weiß Schweinen-Schmaltz darunter, reibe es mit dem Mehl alſo ab, als wolte man einen geriebenen mürben Teig machen, ſchlage drey bis vier Eyer darein, feuchte den Teig mit guter Milch an, iedoch daß er zähe bleibe, ſaltze ſolchen, und arbeite ihn fein ſteiff, hieraus werden ſodenn die groſſen Paſteten zum Rind-Fleiſch, Schincken und dergleichen auf gehörige Art aufgeſetzet, und muß der Boden daran ſowohl, als der Rand eines guten Daumens ſtarck und dick gelaſſen ſeyn.

Teller, heiſſet in dem Küchen-Inventario dasjenige rund formirte Geſchirre, darauf man bey der Mahlzeit die Speiſen zu zerſchneiden pfleget. Es wird daſſelbe theils aus Holtz, theils auch aus Thon, Porcellain, Blech, Zinn und Silber bereitet, iſt insgemein mit einem guten Rand und etwas tieffen Boden verſehen, iedoch auch offtmahls ohne Rand und gantz platt gedrehet. Diejenigen, welche das Mittel zwiſchen denen kleinſten Schüſſeln, und den gröſten Tellern halten, heiſſet man Aßietten; welche aber auf einen Fuß erhöhet, und gantz flach ſind, ohne einige Vertieffung, werden Präſentier-Teller genennet. Noch einer andern Art ſind die ſo genannten Spiel-Teller, deren man ſich meiſt bey dem Charten-Spiel bedienet, die klein, flach und viereckigt, aus allerley Materie gemacht ſind.

Teller, bedeutet auch den rund geſchnittenen Streiff aus Flohr, Caton, Neſſel-Tuch, Schleyer, Spitzen und dergleichen, welcher an den Hauben und Auffſätzen hinten über das Neſt gezogen und geſtecket wird.

Teller-Tuch, ſiehe **Servietten**.

Tengeln, ſuche **Dengeln**.

Tengel-Zeug, ſiehe **Dengel-Zeug**.

Tenne, ſuche **Scheun-Tenne**.

Tennen-Batſche, ſiehe **Britſche**.

Tennen-Meiſter oder **Scheun-Knecht**, wird an einigen Orten derjenige unter denen Dreſchern genannt, der denen andern zu befehlen hat, und abſonderlich verpflichtet iſt, dieſelben zu guter und fleißiger Arbeit anzuhalten, und die Aufheben ſowohl als die angelegten Schocke auf beſondere Kerb-Höltzer richtig anzuſchneiden, auch da etwas vernachläßiget, oder veruntreuet worden, Antwort und Rechenſchafft davor zu geben hat.

Teppich, heiſſet insgemein diejenige Decke von Tuch oder anderm Zeug, die über einen Tiſch, Banck, oder nach der Türcken und anderer Morgenländiſcher Völcker Gebrauch auf den Boden zur Zierde aufgebreitet wird, und ſind in allen ſo beſchaffen, als wie die kurtz vorher beſchriebene Tapeten.

Termin, wird gemeiniglich diejenige Zeit genennet, zu welcher etwas zu leiſten und zu vollziehen. Z. E. wird der Tag oder die Zeit, darinnen man vor Gerichte erſcheinen ſolle, der Termin geheiſſen; ingleichen wenn man eine gewiſſe Zeit beſtimmet, zu welcher einem andern man etwas zahlen ſoll, ſo heiſſet dieſes der Zahlungs-**Termin** u. ſ. f.

Terpentin-Baum, iſt ein Baum, welcher auf denen Inſeln Cypern und Chio, nunmehr aber auch in Europa gezogen, und durch Spalt-Töpffe vermehret wird. Er iſt nicht groß, hat lange Aſchen-farbige Aeſte und Blätter, wie der Eſchen-Baum, gleicht an Holtz und Rinde dem Maſtix-Baum, trägt kleine röthliche Blumen, Traubelweiſe beyſammen, worauf die Blätter, und folgends die Früchte in röthlichen Beerlein, etwas gröſſer, als die Wachholder-Beeren, erfolgen. Er bekommet neben ſolchen Beerlein auch etliche rothe Hörnlein, in welchen eine weiſſe Feuchtigkeit iſt, nebſt etlichen geflügelten Mücken, wie in den Rüſtern. Dieſer Baum will einen mit Sand und alter Roßdung vermiſchten Grund, und guten Sonnen-Schein haben; wenn man an ſeine Neben-Schoß, die er unten austreibt, gute Erde legt, gewinnen dieſe Wurtzeln. Im Winter wirfft er das

das Laub ab, und muß eingeſtellet werden. In Holland wird er aus dem Saamen gezeuget, welcher blaulicht iſt, und ein gantzes Jahr unter der Erden liegt, ehe er aufgehet, und herfür keimet. Aus dem Stamm dieſes Baumes flieſſet in denen Morgen-Ländern ein durchſichtiger hartziger Safft, ſo Terpentin genennet wird; er iſt hart, bleich-gelb, und faſt wie blaulicht Glas anzuſehen, ſcharff und etwas bitter am Geſchmack, und eines guten Geruchs. Dieſen wahren und echten Cypriſchen Terpentin, welcher ſehr klar, und nicht wohl zu haben iſt, pflegt man aus dem Hartz des Lerchen-Baums nachzumachen, welches aber an dem ſtarcken Geruch, und daß er, wenn darein gebiſſen wird, an den Zähnen kleben bleibet, zu erkennen. Weil dieſer Cypriſche Terpentin ſonſten über Venedig aus denen Inſeln kommen, iſt er vormals der Venediſche genennet worden. Der heut zu Tage alſo genannte Venediſche Terpentin aber iſt ein helles Citron-gelbes weiches Hartz, wie ein dickes Oel, ſo auf dem Tyroliſchen Gebirge, und anderswo von Lerchen- oder Fichten-Bäumen geſammlet, aber auch offt verfälſchet wird. Dieſe Verfälſchung iſt nicht nur an der Farbe und an dem Geruch, ſondern auch daran zu erkennen, wenn etwas davon auf dem Nagel des Fingers gelegt, daß es zerflieſſet, oder etwas auf ein Papier geſtrichen, angezündet wird, und dieſes eine ſchwartze Flamme mit Geſtanck giebt, ſo iſt er verfälſcht. Die dritte und gemeine Gattung des Terpentins iſt gantz dick und weißlich, wird im Schwartz-Wald, Thüringen, und wo ſonſt groſſe Fichten- und Tannen-Wälder ſind, aus derſelben Hartz geſchmoltzen, und in Fäſſer gegoſſen. Er ſoll ſchön klar, und nicht mit Unrath vermengt ſeyn, wie der iſt, ſo aus Tann-Zapffen gekocht wird. Alle dieſe Arten des Terpentins ſind von gleicher Krafft und Wirckung, indem ſie erwärmen, erweichen und reinigen, und daher innerlich wider die Schwind- und Lungenſucht dienen, die Nieren und Blaſen reinigen, dem Stein vorkommen, den Harn befördern, und andern Gebrechen mehr, ſonderlich der Harn-Gefäſſe abhelffen. Aeuſſerlich wird der Terpentin zu denen zeitigenden und heilenden Salben und Pflaſtern vor Menſchen und Vieh gebraucht.

Terraſſe, ingleichen Terraßirter Boden, heiſſet ein erhabener Platz in einem Luſt-Garten, ſo mit einer ſteinernen Mauer gefüttert, oder aber von einer fetten und nicht ſandigen Erde aufgeführet, und nachdem er eine gute Böſchung bekommen, mit ausgeſtochenen Raſen wohl überleget worden.

Terzinel, iſt ein einfärbiges von gezwirnten ſeidenen Faden geſchlagenes Zeug-Gewebe, ſo noch leichter als Ferentin, welches man vor dieſem mehr als ietzo zu denen Kleidungen gebrauchete.

Terzerol, iſt eine kleine halbe Piſtole oder ein Sack-Puffert zum Schieſſen, und wird in gefährlichen Zeiten auf Reiſen geführet.

Teſchel-Kraut, ſiehe **Täſchel-Kraut.**

Teufels-Abbiß, ſiehe **Abbiß.**

Teufels-Dreck oder Koth, iſt ein weißgelblichter Safft, erhärtet wie ein Gummi, der aus Aſien zu uns kommt, und aus der Wurtzel theils einer Staude, die der Waſſer-Febe gleich, theils aus einer den dickſten Rettigen gleichen Wurtzel gepreſſet wird. Den Nahmen hat es von dem ſtarcken und garſtigen Geſtanck, weil die gemeinen Leute gar vieles, was denen Sinnen unangenehm iſt, nach ihren Bildern, die ihnen vom Teufel gemachet werden, von dieſem dem menſchlichen Geſchlecht feindſeligen Geiſte zu benennen pflegen. Denn man hat ja ſo viel fabelhafftige Erzehlungen, daß ſich der Teufel, wenn er ſichtbar erſchienen und wieder verſchwunden, allererſt durch einen hinterlaſſenen Geſtanck, oder durch einen erblickten garſtigen Ochſen- Pferde oder Bocks-Fuß erkennet worden. Was iſt es wunder demnach, daß ſolche läppiſche Bilder hernach zu vielen Wörtern, Benennungen, ja wohl Reden, Wünſchen und Flüchen bey einfältigen Leuten Anlaß gegeben? Die Flüche, die Exclamationes, die den Abſcheu bezeigenden Wörter wider Dinge, Thiere und Menſchen, wobey der Teufel von manchen unordentlichen Leuten auch in der Wirtſchafft ſehr offt genennet wird, haben meiſtentheils ihren erſten Urſprung aus ſolchen Bildern, obgleich auch hernach die Gewohnheit, und endlich die wahren Lehr-Sätze von dieſen gefallenen Engel etwas dazu beygetragen haben. Doch denen Einfältigen wäre es noch zu pardoniren. Allein wenn Kluge, Groſſe und Gelehrte auch ſo pöbel-hafftig reden, das iſt ein rechter Greuel.

Teufels-Flucht, ſiehe **Johannis-Kraut.**

Teufels-Klau, ſuche **Bärlappen.**

Teufels-Milch, ſiehe **Wolffs-Milch.**

Teufels-Wurtzel, ſuche **Eiſenhütlein.**

Teutſcher Ingber, ſiehe **Aron.**

Teutſche Scorzonere, ſuche **Scorzonere.**

Thaler, Reichs-Thaler, iſt eine Silber-Müntze in Deutſchland, und nunmehro auch Müntz-Rechnung, nachdem die gangbare Müntze von dem Reichs-Thaler-Fuß abgegangen. Alſo gilt heutiges Tages ein gemeiner oder Reichs-Thaler vier und zwantzig gute Groſchen, oder dreyßig Kayſer-Groſchen; oder ſechs und dreyßig Marien-Groſchen; achtzehen gute oder zwey und zwantzig und einen halben leichte Batzen, zwey und ſiebenzig gute, oder neunzig leichte Kreutzer; da hingegen der harte, oder gantze, oder auch insgemein ſo genannte Species-Thaler auf zween Reichs- oder Kayſer-Gulden, oder zween und dreyßig Meißniſche oder gute Groſchen, oder viertzig Kayſer-Groſchen, vier und zwantzig gute oder dreyßig leichte Batzen, ſechs- und neunzig gute, oder hundert und

und zwantzig leichte Kreutzer erhöhet worden. Und dieſer gantze Thaler iſt eine wirckliche Müntze, nicht aber Rechnungs-Müntze. Indeſſen ſo iſt er doch in Banco zu Hamburg und Holland, ſonderlich in Rechnungen recipiret, und wird Banco-Thaler genennet, wozu aber alte ſchwere, z. E. Kreutz- Albertus-Thaler genommen werden, und deswegen thut ein Banco-Thaler gegen gemeines Currant-Geld vielmehr ja offt 30 bis 40 pro Cento, ſo mehr gegeben werden muß, wenn man 100 Banco-Thaler haben will. Dahingegen iſt Banco-Geld auch in der Lagio als Sächſiſche, Lüneburgiſche und Brandenburgiſche Drittel oder Stücke ſo 16 gute Meißniſche Groſchen gelten, öffters 30 und mehr pro Cento geringer. Siehe das Handels-Lexicon, it. das Natur- und Kunſt-Lexicon.

Thal-Lilien, ſuche **Mayen-Blümlein.**

Thau, iſt ein wäſſeriger Dunſt und Feuchtigkeit, ſo von der Wärme bey heiterem Wetter aus der Erden oder Waſſer aufgezogen, in der Lufft wegen ihrer Kälte bald gerinnet, und unvermerckt ſich auf und an andere Cörper ſetzet und anhänget, welches man Fallen nennet, da er denn durch mehreres Nachſetzen zu ſichtbaren Tröpflein anwächſt. Der Thau fällt ſonderlich gegen den Morgen, weil die hoch aufgezogenen Dünſte Zeit haben müſſen, wieder herab zu fahren; er fängt aber bereits des Abends an zu fallen, ſo bald die Lufft nach der Sonnen Untergang erkaltet, und die aufſteigende Dünſte niederſchlägt. Im Frühling fällt der Thau am ſtärckſten, weil viele Feuchtigkeiten vorhanden, und die Wärme nicht ſo ſtarck, daß ſie dieſelbe hoch genug aufziehen könne, Wolcken daraus zu zeugen. Häufig fallender Thau, iſt ein Vorbote einer klaren Lufft und guten Wetters. Wenn es ſich zum Regen neigt, oder windig iſt, fällt kein Thau, weil der Dampff in der feuchten Lufft hängen bleibet, oder von dem Winde weggeführet wird. Der Thau, ob er wohl mit ſeiner Näſſe die Pflantzen und Gewächſe der Erden erqvicket, ſchadet doch zuweilen ſo wohl denſelben als dem Vieh, ſonderlich wenn er zu ſtarck fället, und groſſe Sonnen-Hitze darauf erfolget, indem er jene, nemlich die Pflantzen und Früchte zur Fäulniß bringt, dieſem dem Vieh aber die Raude, und wenn es dergleichen Kräuter genieſſet, den Durchlauff zuziehet, welches die ſcharffe darunter vermiſchte Dämpffe verurſachen, ſo aus faulen, ſaltzigen oder ſchwefelichen Orten aufſteigen; dahero es auch vor ungeſund gehalten wird, in der Abend-Lufft, wenn der Thau fällt, zu gehen, weil man nicht vermeiden kan, dieſelbe durch den Athem an ſich zu ziehen, wie fleißig man ſich ſonſt bedecket hätte. Etliche ſchreiben dem Thau groſſe Tugenden zu, ſonderlich dem Mayen-Thau: es läſt ſich auch einigermaſſen hören. Denn der Thau oder die aufſteigenden wäſſerigen Dünſte werden um dieſe Zeit von denen Ausdünſtungen der ſich gleichſam verjungenden Erde, und vieler nitröſen flüchtigen Saltz-Theile aus denen Pflantz- und Thier-Cörpern, weil die Pori der Cörper um ſolche Zeit durch die zunehmende Wärme ſich beſſer zu eröffnen beginnen, imprægniret, die Blätter, Blumen und Blüthen aber ziehen die Dünſte an ſich, (ſiehe Art. Pflantze) und haben ihre ſchönſte Nahrung davon. Allein es kommt auch darauf an, daß nicht aus andern Gegenden viele widerige Dünſte herbey gewehet werden. Uibrigens rathen einige, daß der May-Thau in Tüchern auf Wieſen oder Weitzen-Aeckern geſammlet, in Gefäſſe ausgedrückt, in Glöſer gethan, folglich zur Saat-Zeit in groſſe Zuber zuſammen gegoſſen werden ſolle. Wenn nun der Saame drein geſchüttet, und etliche Stunden eingequellet würde, ſo ſoll ſolches denſelben dergeſtalt fruchtbar machen, daß eine ungemein reiche Erndte dagegen zu gewarten. Noch überflüßiger aber ſoll der Genuß ſeyn, wenn man von dem Stroh des Saamens, den man erbauen will, zum Exempel, Weitzen- oder Roggen-Stroh, eine ziemliche Menge zu Aſche brennet, das Saltz davon auszichet, und mit dem Thau-Waſſer, worein man denſelben Saamen legen will, vermiſchet; damit ſolches Saltz ſich hierdurch in den Saamen einqvelle. Oder man ſoll auch eine ziemliche Menge Weitzen oder Korn in dem Thau-Waſſer verfaulen, hernach den Safft davon ausdrucken, und das Getraid darinnen, ehe man es ſäen will, einweichen laſſen. Wiewohl alle dieſe Proceſſe viel leichter bey kleinen Duodetz-Haushaltungen, als bey groſſen Land-Wirtſchafften, wo ein ſtarcker und weitläufftiger Feld-Bau vorhanden, ſich practiciren laſſen dürfften.

Thau-Erde oder Tag-Erde, heiſſet beym Wein-Bau die obere Erde, ſo weit ſie vom Regen und Sonnen-Schein durchdrungen und fruchtbar gemachet wird.

Thauſchlächtig, nennen die Jäger, wenn ein wildes Thier im Thau gegangen, und die Tropffen am Korne oder Gras abgeſchlagen.

Thau-Wurtzeln oder Tage-Wurtzeln, ſind an einem Weinſtock diejenigen Wurtzeln, ſo zur Seite derſelben hinaus wachſen, und zwar ſo tieff, als ungefehr der Thau eindringen kan. Bey dem Räumen im Wein-Berge wird das Erdreich um den Wein-Stock mit der Hacke bis an die Thau-Wurtzeln aufgerühret, und zugleich die oberſten Waſſer-Wurtzeln abgeriſſen, damit die Pfeil-Wurtzel ſich deſto tiefer ſtrecken, und beſſer ſtärcken möge.

Thee, ſind zarte, dunckel-grüne, länglichte am Rande herum eingekerbte, und vorn vorne ſpitzige gedörrte Blätter, ſo aus Oſt-Indien, vornemlich aber aus China und Japan zu uns gebracht, worauf ſiedend heiß Waſſer gegoſſen, und daſſelbe, wenn es die Krafft der Blätter ausgezogen, noch alſo warm mit oder ohne Zucker, als ein Heil-Mittel, oder als eine Delicateſſe getruncken wird.

wird. Der Strauch, daran dieſe Blätter herfür kommen, ſoll einem Roſen-Stock gleich, und überall mit Blumen und Blättern bedeckt ſeyn. Dieſe letztere ſind von unterſchiedlicher Gröſſe, indem die an den unterſten Zweigen ſitzen, die gröſſeſten ſind, aber bis an den Gipffel hinaus immer kleiner fallen. Sie ſind auch nicht von einerley Güte, maſſen die kleineſten die beſten, ſo daß offt fünfferley Sorten von einem Stock geleſen werden. Aus den Zweigen kommen zuerſt grüne Knoſpen hervor, aus dieſen aber brechen weiſſe Blümlein, die von auſſen ſechs Blätter haben, inwendig aber mit noch mehrern beſetzt ſind. Dieſs ſetzen zuletzt einen Knopff, der einen ſchwartzen Saamen enthält, aus welchem junge Pflantzen erzielet werden, die nach dreyen Jahren zum verſetzen taugen; denn dieſer Strauch wächſet nicht wild, ſondern muß gepflantzet, und in hohem Land etwa drey Fuß weit von einander geſetzet werden. Gedachten Saamen, oder die friſche Saat laſſen die Oſt-Indianer nicht aus ihrem Lande, ſondern, wenn ſie ſelbigen an einen Fremden verkauffen, werffen ſie ſolchen erſt in ein kochendes Waſſer, um zu verhindern, daß andere Nationen dergleichen nicht ſäen können. Der Thee, ſo in unſere Länder eingeführet wird, iſt gemeiniglich auf zweyerley Art getrocknet, ſintemal die Japaner ihren Thee gantz anders, als die Chineſer zubereiten. Denn dieſe pflücken alle Blätter, und zwar, um die Aeſte dieſes kleinen Baumes nicht zu beleidigen, iedes abſonderlich ab, worauf ſie ſolches ſauber in ein Körblein legen, nach Hauſe tragen, und in eine warm gemachte Pfanne werffen, ſelbige umrühren, und alſo mählich trocknen laſſen; hernach legen ſie dieſe getrockneten Blätter auf feine Matten, und rollen ſie in einander, alsdenn ſchütten ſie ſelbige wieder in ihre Pfanne, trocknen ſie abermal, werfen ſie alsdenn wieder auf die Matte, rollen ſie aufs neue zuſammen, und bringen ſie hierauf abermal wieder in die Pfanne, bis ſie völlig getrocknet ſind, und dieſes wiederholen ſie öfters; zuletzt legen ſie dieſe getrockneten Blätter in zinnerne Gefäſſe oder blecherne Büchſen; weil ſie auch aus der Erfahrung wiſſen, daß der Thee von der freyen Lufft verdorben werde, und daß eben derſelbe nicht allein eine ſchwartze Tinctur an ſich nehme, ſondern auch der Zungen einen unannehmen Geſchmack verurſache; ſo legen ſie, ſolches zu verhindern, in die Mündung der Flaſche ein beſonderes Stücke Holtz, welches alle Säure an ſich ziehet, und den Thee davon befreyet. Die andere Manier, welche die Japaner haben, beſtehet darinne, daß ſie die Blätter ebenfalls ſauber und zärtlich abpflücken, dieſelben aber zwiſchen Papier trocknen, welches denn die Urſach iſt, warum der Japaniſche Thee nicht ſo ſehr, als der Chineſer ihrer in einander gerollet iſt. Der Kayſer-Thee kommt auch aus Japan, und hat nebſt dem jungen Thee, oder der Thee-Blume, einen weit beſſern und gantz andern Geſchmack, als die andern Arten. Je grüner der Thee, oder deſſen Waſſer, ie beſſer iſt er; derjenige aber, der etwas röthlich ausſiehet, iſt alt, und wird in Indien Thee-Boy genennet. Der Thee, welcher, wie obgedacht, allezeit warm genoſſen werden muß, ſoll den Magen und das Haupt ſtärken, die Flüſſe zertheilen, die Lebens-Geiſter ermuntern, die Nieren reinigen, vor den Stein präſerviren, Schlag-Flüſſe verhüten, dem Schwindel, der Engbrüſtigkeit und dem Hertz-Klopffen widerſtehen, den rauhen Hals lindern, und das ſcharffe ſcorbutiſche Geblüte verſüſſen, nicht weniger die Trunckenheit vertreiben, und wieder nüchtern machen. Wie aber durch den Misbrauch die beſten Sachen unnützlich und ſchädlich werden, alſo geſchiehet es auch beym Thee, indem derſelbe allzu ſtarck gebraucht, die natürliche Feuchtigkeit verzehret, und durch ſeine allzuflüchtigen Theile gar zu ſehr austrocknet, dahero die Schwindſüchtigen, und die zu einem auszehrenden Weſen incliniren, ſich davor zu hüten haben. Von dem ſo genannten Europäiſchen Thee, oder dem preiswürdigen Ehrenpreis, ſiehe an ſeinem Orte. Der Zeug oder die Geräthſchafft, ſo man bey deſſen Gebrauch benöthiget, ſind folgende Stücke:

Thee-Büchſe oder Capſel, iſt ein meiſt von verzinntem Blech, oder aus Bley viereckigtes Behältniß mit einem engen Hals und Deckel, darinnen der Thee vor der Lufft bewahret, und zum Gebrauch gut erhalten wird.

Thee-Kanne, iſt ein kleines von Meßing, Blech, Porcellan, Siegel-Erde, Serpentin-Stein, oder Zinn rund verfertigtes Geſchirr, mit einer Handhabe und Schnautze, worinnen der Thee aufgegoſſen wird; iſt insgemein nur auf eine oder zwey Perſonen eingerichtet, denn wenn es auf mehr Perſonen gerichtet, und mit etlichen Hähnlein verſehen iſt, heiſſet es ein Thee-Pot.

Thee-Keſſel, iſt ein mäßiger kupfferner Keſſel mit einem Deckel, einer Schnautze, und von oben her mit einem hohen Spriegel verſehen, worinnen das Thee-Waſſer gekocht zu werden pfleget.

Thee-Köpffgen oder Schälgen, ſind diejenigen irdenen Geſchirre, darein man den Thee zu gieſſen, und alsdenn aus ſelbigen zu trincken pfleget; es ſind dieſelben gemeiniglich etwas kleiner als die Caffee- und Chocoladen-Köpffgen.

Thee-Pot, ſiehe Thee-Kanne.

Theer, iſt ein klares hartziges Oel, welches aus alten Fichten und Kiefern, oder Kien-Stöcken und Wurtzeln durchs Feuer ausgezogen wird. Es geſchiehet ſolches auf dreyerley Art: Einmal wird das Fichten- und Kiefern-Holtz in einen kleinen Meuler eingeſetzet, und zu Kohlen gebrannt, da

denn

denn im erſten Bähen das Theer heraus-läufft, welches unten in einem von Leimen gemachten Keſſel aufgefangen wird; oder, man verbrennet auf der Theer-Hütte das hierzu beſtimmte Holtz in einer Grube, oder in beſonders dazu gebauten Theer-Oefen, da denn unweit davon in einem Loche das Theer ſich ſammlet. Weil aber an vielen Orten das Theer aus dem Stamm-Holtze zu machen nicht mehr vergönnet iſt, als werden nunmehro die Stöcke und Wurtzeln von denen Kiefern darzu gebraucht, und das Theer in denen Theer-Oefen daraus gezogen. Es wird zwar in Deutſchland hin und wieder viel Theer gemacht, das meiſte und beſte aber kömmt aus Schweden und Norwegen, und iſt unter allen das Gothländiſche das beſte. Die vier Sorten, darinnen es zu Kauff gebracht wird, ſind folgende: 1) das dünne, ſo gantz klar und wie Oel ſo reine iſt; 2) das Ratheer, welches körnigt; 3) das geſchmeidig dicke, und denn 4) das gantz dicke. Man bedienet ſich deſſen vornemlich bey dem Schiff-Bau. Die Zimmer-Leute brauchen es, die Köpffe, oder äuſſerſten Ende der Balcken, ſo weit ſie in die Mauer zu liegen kommen, ſo wohl, als anderes Holtz-Werck, das an der Lufft ſtehen bleibt, oder in das Waſſer kommt, als Schirm-Dächer, Rinnen, u. d. g. damit zu theeren. Die Haus-Wirte und Fuhrleute aber brauchen es ſo wohl bey dem Vieh, als die Achſen ihres Fuhrwerckes damit einzuſchmieren, damit es beſſer von ſtatten, und nicht ſo ſehr über Schiff und Geſchirre gehe.

Theilbare Güter, walzende Güter, ſind eigene oder erbliche Güter, ſo unter die Erben ohne Unterſchied gleich getheilet, und von den Lehn- oder Zins-Gütern, als die nur auf gewiſſe Erben verfallen, darinn unterſchieden werden. Denn ob wohl die Zins-Erben-Zins-, und in deutſcher Sprache uneigentlich ſo genannten Lehn-Güter, meiſtentheils Erb-Güter, und an und vor ſich unter ſämtliche Kinder und Erben getheilet werden könten, ſo würde doch ſolches nicht allein dem Zins-Herrn ſehr ſchädlich und unbequem ſeyn, ſondern auch einem wichtigen Objeckt der Landwirtſchafft, in ſo ferne ſolche in Anſehung ihres Flors im gantzen Lande betrachtet wird, nemlich denen Land-Gütern den Verfall zu wege bringen, wenn man nicht darüber hielte, daß ein ſolches zu der Viehzucht und dem Ackerbau aus verſchiedenen Pertinentien nach einem gehörigen Verhältniß zuſammen geſchlagenes und mit vieler Mühe nach langer Zeit offt erſt zuſammen gebrachtes, aus Feld, Garten, Wieſen, Holtz, Haus, und Hof beſtehendes Gantze, nicht wieder zertheilet und vereintzelet werden dürffte. Und daher iſt in vielen Landes-Ordnungen die Land-Policey-Ordnung, daß die Bauer-Güter nicht zerriſſen oder zertheilet werden dürffen, daß, was einmahl eine gewiſſe Zeit damit incorporiret geweſen, davon nicht vereinzelt, und was auch davon abgeriſſen worden, wiederum dazu gebracht, ja von denen Beſitzern gegen Erlegung des Kauf-Pretii hergegeben, und an die Beſitzer derer Güter abgetreten werden müſſe. Man läſſet daher kaum nach Gelegenheit der Umſtände nur zu, daß ſolche Güter in Halb-Güter, oder wenn ſie ſehr wichtig, in Drittel getheilet werden dürfen. Ja weil auch in Anſehung derer auf ſolchen Gütern hafftenden Dienſte, Frohnen und Landes-Abgaben groſſe Verwirrung und Ungemach entſtehen muß, wenn die Güter ſo zertheilet werden dürffen; ſo iſt es an manchen Orten, und in manchen an ſich groſſen und ſchönen Dörffern etwas recht ſchädliches, daß man daſelbſt aus eingebildetem Herkommen und Privilegien faſt iedem Bauer vergönnet, ſein Gut unter ſeine Jungen und Mädgen öffters nur Acker- oder drey Viertel-Acker-weis zu vertheilen. Aller maſſen zwar eben deswegen eine groſſe Menge Leute in ſolchen Dörffern, wie z. E. zu Brembach im Thüringiſchen, bey Buttſtädt, auf einander gleichſam hucken, und zuſammen, gleichwohl aber, da ihre Menge zu der daſelbſt möglichen Gröſſe der Land-Wirtſchafft viel zu groß iſt, meiſtentheils arme Leute ſind, die an Dienſten, Steuren und Gaben nichts rechts leiſten können, ohnerachtet ſie ſolches wegen der ſchönen Gegend gar wohl thun könten, wenn man das allgemeine Beſte dem Privat-Intereſſe, ſo ſich dieſe Leute nur bey dieſer Freyheit einbilden, und dem thörichten Herkommen gebührende vorziehen wolte. Allein, ſo richtig nun auch dieſes alles iſt, ſo gut iſt es doch auch, wenn an einem Orte noch einige theilbare Güter, die man einzeln kaufen, verkaufen, erben kan, übrig behalten werden, damit Häusler, Tagelöhner und andere dürfftige Leute auch ein wenig Acker haben können.

Theilung, heiſſet die Zergliederung eines Gantzen in ſeine Theile. Hauptſächlich hat dieſe in Erbfällen ſtat, wo mehr als ein Erbe von dem Erblaſſer vorhanden, und von dieſem keine Eintheilung ſelbſt vor dem Tode gemacht worden. Es müſſen derohalben zuvörderſt alle Güter, auch die, worauf Schulden hafften, mit Nutznüſſung oder anderer Beſchwerniß beleget, aufs genaueſte aufgeſchrieben, durch unpartheyiſche Leute ordentlich taxiret, alsdenn in gleiche Theile geſetzet, und einem ieden Erbe das ſeine durch das Loos angewieſen werden. An vielen Orten Deutſchlandes iſt hergebracht, daß der älteſte Bruder theile, und der jüngſte kieſe oder kühre.

Theuerung, iſt der Zuſtand der nothdürftigen Erhaltung des zeitlichen Lebens, da inſonderheit die nothwendigen Lebens-Mittel im Preiſ höher ſteigen, als es der Nahrungs-Gewinn in einer Stadt oder einem Lande ertragen kan. Daher wo viel Verkehr und viel Gewinn iſt, dem ungeachtet auch der hohe Preis der Victualien noch keine Theurung ausmacht.

Und alſo muß man allezeit, wenn man urtheilen will, ob Theurung vorhanden, dieſe beyden Dinge in ihrer Verhältniß gegen einander betrachten, da man denn finden wird, daß, wenn gleich, z. E. die Victualien drey, viermahl höher im Preiſe ſind, als anderswo, dennoch deswegen, wenn nur auch gute und dieſem proportionirliche Nahrung und Gewinn vorhanden iſt, ſolches noch keine Theurung ſey. Und dieſes iſt die Urſache, warum man nicht ſchlechterdinges von dem hohen Preis der Victualien gleich auf Theurung oder einen ſchlechten Nahrungs-Zuſtand ſchlieſſen, ſondern vielmehr im Gegentheil oft daraus erkennen kan, es ſey an einem Orte viel Nahrung, Gewinn und Geld vorhanden, z. E. in Holland ſind die Victualien ſehr theuer, wenn man andere Oerter dazu hält: Allein es iſt auch Nahrung, Gewinn und Geld vorhanden. Eben ſo kan man von Leipzig zu dieſer Zeit urtheilen. Man ſiehet alſo daraus, daß ein Cameraliſt und Politicus ſich nicht gleich an das gemeine Klagen einzelner Leute über Theurung kehren dürffe, ſondern dieſe Sache gantz anders nach ihrem wahren Grunde beurtheilen und unterſuchen müſſe. Die Urſachen der Theurung ſind theils in dem allgemeinen Nahrungs-Abfall zu ſuchen, welcher Articel nachzuſehen, theils aber iſt die Theurung in die allgemeine und beſondere, ſo wohl in Anſehung der Güter als der Gegenden und Oerter zu unterſcheiden, da ſich denn mancherley Urſachen herfür thun. Der Miswachs in Feld-Früchten, Vieh-Sterben, und die Rarität oder allzu geringe Menge der Lebens-Mittel in Vergleichung der Menge derer, die ſie brauchen, ſind die gemeinſten Urſachen: ſonderlich wird dieſe letzte nicht nur durch erſtgedachte Dinge, ſondern auch durch unbedachtſame Ausfuhre oder verſchwenderiſche Conſumtion oder aber durch Faulheit, weswegen man die Victualien weder roh noch verbeſſert im Lande zu gewinnen trachtet, durch den Mangel der Zufuhr, derſelben Verſperrung, durch Krieg, Unruh, Peſt, ſchwere Impoſten, ſchlechten Verkehr und Handel mit andern Ländern, und dergleichen verurſachet. Uiber dieſes alles aber verurſachen die Theurung auch unbedachtſam verſtattete Monopolia und Propolia, Auf- und Vorkäufferey en. Sonderlich muß in einem Lande oder an einem Orte dahin geſehen werden, daß die Theurung in denenjenigen Dingen verhütet werde, die alle Arme und Reiche unentbehrlich zu ihrem nothdürftigen Unterhalt brauchen. Und hier hat man die Urſachen derſelben zu verſtopffen, oder doch ihre Wirckung, die Theurung abzuwenden und zu verringern, wenn man fein von weitem und vorläuffige Sorgfalt anzuwenden bequemlicher maſſen von Seiten einer wohleingerichteten Policey in ſeiner Gewalt hat. Denn die Theurung in denen übrigen Dingen läſſet ſich nicht allemahl verhüten. Ja es iſt nicht einmahl iederzeit rathſam, vor dem Verkehr, Handel und Wandel, und auch in Anſehung anderer Policey-Anſtalten und Abſichten, als welche öffters erfordern, daß man gewiſſe Waaren, womit z. E. Luxus getrieben, oder wofür das Geld aus dem Lande geſchleppet wird, durch allerhand Mittel theuer mache, ob wir eben gleich nicht billigen wollen, was einſtmals denen Holländiſchen Kaufleuten Schuld gegeben wurde, daß ſie nemlich eine ungemeine Menge Zimmet-Rinde verbrennet hätten, damit dieſe Waare theurer, und der Vorrath derſelben deſto höher ins Geld gebracht werden möchte. Es iſt überdem auch in manchen Negotiis ungemein viel daran gelegen, daß die feſte Hand darinne gehalten, z. E. die Waare in einem hohen und Gewinn bringenden Preis erhalten werde, nicht aber zu ſehr herunter falle, als welches ein Landes-Herr am beſten zu bewircken vermögend iſt. Was aber die Mittel anlanget, die Theurung der allgemeinen nothwendigen Dinge, zu verhüten, oder doch zu verringern, und folglich die betrübten Folgen derſelben, darunter Hungers-Noth, anſteckende Seuchen, Entvölckerung der Länder und Städte, ja der Verfall aller Nahrung und Wirtſchafft die empfindlichſten ſind, abzuwenden: ſo kommen ſolche auf eine beſtändige und ſchon lange vorher anzuwendende Sorgfalt an, damit die Urſachen der Theurung nicht exiſtiren, oder wenn ſie exiſtiren, ſolche bald gehoben werden können. Eine recht ſchöne Ausübung findet man an denen Anſtalten, die Joſeph in Egypten wegen der bevorſtehenden Theurung machte. Und ob man gleich nicht ſo gewiß, wie deſſen prophetiſcher Geiſt eine bevorſtehende Theurung voraus ſehen kan; ſo hat doch eben dieſes Exempel die Vorfahren ſchon längſt bewogen, ſonderlich die vorläuffig und in guten Zeiten nach und nach aufzurichtenden, und mit Hauswirtlicher Klugheit zu unterhaltenden allgemeine Proviant- und Korn-Häuſer oder Proviant-Magazine als ein ſolches Mittel anzuſehen. Allein über dieſes ſo dienet auch die Anſtalt dazu, wenn man einzelne Wirte immermehr und mehr dahin zu bringen trachtet, daß ſie in ihren Wirtſchaffts-Geſchäfften unter andern die Anwendung des Vermögens ſo einrichten, daß ein ieder einen jährlichen proportionirlichen Uiberſchuß und Vorrath erlange. Und eben von dieſem vorhandenen Particulair-Vorrath muß die Policey ſonderlich in Anſehung derer nöthigen Victualien beſtändige Nachricht haben und einziehen. Darauf gründet ſich die Viſitation der Korn-Böden ꝛc. in einem Lande. Allein es muß auch nachhero, wenn die Theurung wircklich eintreten will, dahin geſehen werden, daß dieſer Vorrath recht gebrauchet, nicht aber durch Schinderey und Wucher die Theurung erſt recht befördert werde. Eben dieſe Regel giebt auch die Anſtalten an die Hand, ob und wie man Auffkäuffer in Victualien zulaſſen, und ſelbige in Ordnung halten müſſe? Denn auch dieſe ſind ein Mittel, wenn ſie in gehöriger Ordnung geſetzet werden, die

Theu-

Theurung zu verringern. Nicht weniger gehören auch hieher wohl eingerichtete und immer zu revidirende öffentliche Taxen. Siehe den Artickel Taxe. Eine allzu unproportionirliche Menge des Volcks verurſachet auch bisweilen Theurung. Deswegen es öffters vor eine göttliche Vorſorge zu halten, wenn er ſolche Dinge kommen läſſet, dadurch ſie etwas vermindert wird. Allein man hat auch von Seiten der höchſten Gewalt allerhand Mittel, dieſe Urſache zu heben. Ehemals war die Anrichtung neuer Pflantz-Städte, Colonien ꝛc. in andern Ländern, ſonderlich bey denen fruchtbaren, und doch noch in Nahrungs-Geſchäfften unerfahrnen Deutſchen im Gebrauch. Daher kamen unter andern die Züge der Völcker in Europa. Allein es iſt gewiß, wenn man die Nahrungs-Geſchäffte nur immer vergröſſert, ſo wird ſelten über zu viel Volck, und das ſich nicht ernehren könte, geklaget werden können. Da aber dieſe Vergröſſerung Zeit erfordert, und alſo nicht gleich dieſe Wirckung thut, ſo iſt man doch genöthiget, auf die Verringerung der Menge bisweilen zu dencken. Dazu gehöret nun 1) die beſſere Vertheilung des Volckes im Lande ſelbſt, da ſie von ſolchen Orten, wo ſie gleichſam zuſammen hucken, in andere Gegenden verſetzet, gezogen, und gelocket werden, wo es fehlet, wozu eine kluge Regierung 100 Mittel finden kan, daß alles mit gutem Willen der Leute geſchehe. 2) Die Veranſtaltung, daß alle Jahr eine ziemliche Menge in andere Länder, um was zu lernen, oder zu gewinnen in gewiſſer Ordnung reiſe. 3) Der Miles perpetuus und die Verhandelung der Hülffs-Trouppen, wofür Subſidien-Gelder gezogen werden, gehöret auch hieher, und hat noch vielen andern Nutzen. 4) Viele Saaten ſind deswegen auch genöthiget, in beſtändigen Kriegen ein Arcanum politicum zu ſuchen. Franckreich kan ſolches beſtätigen. 5) Die Veranſtaltung des auswärtigen See- und Land-Handels aber ſamt denen Schiffahrten iſt noch ein billiger und beſſeres Mittel dieſes Zwecks. Andere Mittel z. E. die Verbietung und Hemmung der Ehe, und Hegung des eheloſen Standes, ſind gefährlich und wider das göttliche Geſetz. Noch einige wirtſchafftliche Sprich-Wörter ſind von der Theurung zu mercken. Denn man ſagt im gemeinen Sprichwort: Die Dürre macht ſelten, überflüßiger Regen aber allezeit Theurung; weil durch den letztern Saat und Erndte gehindert wird. Und hieher gehöret auch das Sprichwort: Geräth das Getraidig auf dem Sande, ſo wird Theurung im Lande. Denn in allzu naſſen Jahren geräth das Getraide in denen Sand-Ländern beſſer, als in den beſten und fruchtbarſten Feldern. Wenn auch eine gantze Gegend durch Schauer- und Hagel-Wetter Schaden leidet, ſo folget Theurung; ein ſchmaler Strich aber trifft nur, die es trifft, macht aber …e Theurung.

…iac, iſt faſt eben ein ſolches Compoſitum, als der Mithridat, nur daß dieſer iederzeit ſchwärtzer, hitziger und ſtärcker als der letzte. Siehe dieſen Artickel. Der beſte Theriac kommt aus Venedig, und iſt eine gute Artzney, auch vor viele Vieh-Kranckheiten.

Theriac-Kraut, iſt nichts anders, als der gemeine Baldrian, welcher Artickel nachzuſehen.

Thermometer, iſt eine Art von Wetter-Gläſern, die Beſchaffenheit der Wärme und Kälte der Lufft das gantze Jahr hindurch, ja faſt alle Tage und Stunden, dadurch ſo genau als möglich zu erforſchen. Es wird auf mancherley Art zugerichtet. Die gemeinſten ſind das Holländiſche und Florentiniſche. Beede beſtehen aus engen gläſernen, mit gefärbtem Spiritu vini angefüllten Röhren, mit dem Unterſchied, daß bey der erſten Art der Spiritus in der Röhre ſteiget, wenn die Lufft kalt, und fällt, wenn ſie warm wird; bey der andern aber durch das Steigen die Wärme und durch das Fallen angezeiget werden. Zu dem erſtern nehme man eine enge gläſerne mit einem Knopff oder Blaſe verſehene Röhre, halte den Knopff oder die hohle Kugelein wenig über ein Kohl-Feuer, daß er erwarme, und die darinnen enthaltene Lufft verdünnet, und einiger maſſen ausgetrieben werde. Denn gieſſe man vermittelſt eines ſubtilen Trichterleins gefärbten Spiritum Vini, oder ſtarcken Brantewein darein, und eben dergleichen auch in ein Gläslein mit einem engen Hals, dergleichen man in den Apothecken zu gebrauchen pflegt, und zwar in dieſes letztere ſo viel daß es bald voll werde; denn halte man die Oeffnung der Röhre mit dem Finger zu, wende ſelbige um, und ſtelle ſie geſchwind in das Gläslein mit dem engen Hals, alſo daß das Loch der Röhre oder Phiole recht mitten auf das in der Mitten erhöhete Hügelein zu ſtehen komme; denn verſtreiche und verſchlieſſe man die Mündung ſolchen Glaſes mit Wachs, alſo daß die Phiole gerade und unbeweglich darinnen ſtehe, und der Brantewein nicht ausrauche, denn ſonſt würde es im Winter nicht dauren, ſondern gefrieren und das Glas zerſpringen. Das Wachs kan mit ſchönem Papier oder Taffet überkleidet werden. Dieſes alſo zubereitete Thermometer wird auf ein mit weiſſem Papier überzogenes Bret oder Geſtell befeſtiget, an einen gewiſſen Ort in die freye Lufft geſetzet, und an den Seiten herunter etliche Linien, als ob man einen Maaß-Stab darauf abtheilen wolte, gezogen, und die Abtheilung folgender Geſtalt gemacht: Im Winter ſetzet man ein wenig Waſſer in einem Glaſe unweit davon, wenn nun ſolches gefrieret, ſo ſiehet man, wie hoch der gefärbte Brantewein oder Spiritus in der Röhre geſtiegen, und bezeichnet den Ort auf die an der Seite gezogene Linien mit einem Strich. In dem Sommer leget man oben ein wenig Butter auf die Phiole, und merket, wenn dieſelbe zu ſchmeltzen anfänget, wie

weit

weit ſodenn der gefärbte Brantewein gehet, und zeichnet ſolches auf dem Papier, wie zuvor, mit einem Strich. Den leeren Raum zwiſchen dieſen beeden Zeichen oder Strichen theilet man in zwey gleiche Theile, ſo wird die Mitte eine gemäßigte und temperirte Lufft bedeuten; den Zwiſchen-Raum aber von dem obern Strich bis zu dieſem Mittel-Punct theilet man in zehen gleiche Stuffen, und denn auch die andere Helffte bis zu dem untern Strich ebenfalls in zehen gleiche Theile, ſo deuten die obern die kalte Lufft, die untern aber die warme Lufft an; jedoch, weil es offt geſchiehet, daß eine auſſerordentliche Kälte, und im Gegentheil eine gantz ungemeine Hitze ſich ereignet; ſo pfleget man ſo wohl über dem oberſten, als unter dem unterſten Strich noch vier andere zu verzeichnen, um die höchſten Grade der Hitze oder Kälte dardurch anzuzeigen und abzumercken. Zu der andern Art, welche heutiges Tages am üblichſten, nimmt man eine von ſchönem weiſſen Glas geblaſene Phiole mit einem langen Hals, deren Kugel nach der Länge deſſelben nicht gar zu groß, ſondern wohl proportioniret iſt, dieſe macht man über einem Kohl-Feuer ein wenig warm, ſtecket ſodenn die Mündung des Halſes oder der Röhre in einen gefärbten Wein-Geiſt oder ſtarcken Brantewein, ſo wird derſelbe von ſich ſelbſt hinauf ſteigen, und ſo wohl die Röhre, als auch die Kugel anfüllen; hierauf muß man ſie umwenden und erkalten laſſen, bis die Helffte der Röhre ohngefehr ledig worden, alsdenn wird das Mund-Stück gedachter Röhre bey einer ſtarcken Lampe warm gemacht, und vermittelſt eines Blas-Röhrleins, wie etwa die Goldſchmiede gebrauchen, zugeſchmeltzet. Wenn die Röhre alſo zugeſchmeltzet, oder hermetice ſigillirt iſt, ſo wird ſie, mit der Kugel unterwerts, an ein hierzu mit Fleiß verfertigtes Geſtelle befeſtiget, und die Abtheilung wie bey der erſten Art gemacht, jedoch mit dem Unterſchied, daß oben bey dem äuſſerſten Strich die größte Hitze, bey dem unterſten aber die größte Kälte angezeichnet werde, weil dieſes Thermometer auf eine dem vorigen widerwärtige Weiſe durch das Steigen die Wärme, und durch das Fallen die Kälte anzeiget. Es iſt dieſes vor einen Landmann ein nützliches Inſtrument, wornach er ſich mit vielen ſeiner Arbeiten richten kan.

Theurung, ſiehe Theuerung.

Thier, dieſes Wort, ſo ſonſt von dem Griechiſchen Wort θὴρ, welches eigentlich ein wildes Thier heiſſet, herkommt, bedeutet im weitläufftigen Verſtande nicht nur eine lebendige, ſondern auch empfindende ſichtbare und ſich von der Stelle bewegende Creatur. Und in dieſem weitläufftigen Sinn heißt auch der Menſch ein Thier. Allein im engern Verſtande bedeutet es eigentlich eine ſolche unvernünfftige Creatur, welche Gott dem Menſchen zu gut erſchaffen, und ihm gewiſſer maſſe unterwürffig gemacht hat. In der allerengſten Bedeutung aber wird es von dem Hirſch-Weiblein gebraucht, davon der folgende Artickel handelt. Hier betrachten wir eigentlich diejenige Sache, welche durch die engere Bedeutung angezeiget wird. Denn in dieſem eigentlichen Sinn iſt es eines der wichtigſten Objecte der Landwirtſchafft in der Welt. Und unerachtet eben nicht alle Thiere an allen Orten des Nutzens oder aber ihres Schadens wegen bey der Landwirtſchafft in Betrachtung zu ziehen, weil ſie eben nicht alle an allen Orten anzutreffen ſind, und alſo in dieſer Abſicht, die Aſiatiſchen, Africaniſchen, oder auch in Europa einige Spaniſche, Italiäniſche rc. Thiere ein unmittelbares Object der Landwirtſchafft, z. E. in Sachſen ſind, ſo ſind ſie es doch 1) an dieſen Orten inſonderheit in Anſehung der wilden Vieh-Nahrung der Jagd, und ſowohl See- als Strohm- und Fluß-Fiſcherey. Man hat aber auch hier Anmerckungen von den wirtſchafflichen Geſchäfften fremder Völcker zu ſuchen, weil unſere Geſchäffte mit denenſelben zuſammen hängen, ja der Zuſammenhang der wirtſchafftlichen Geſchäffte in der gantzen Welt eine wichtige Betrachtung in der allgemeinen Wirtſchaffts-Kunſt iſt. 2) Entſtehen daher ſo viel rohe und verbeſſerte Waaren, damit ſo wohl die Land-Wirtſchafft bey uns ſonderlich wegen verſchiedener Mittel gegen menſchliche und Vieh-Kranckheiten, oder der Materiæ Medicæ, ſo eine Waare iſt, die der Landwirt gewinnet, und die Medicin fourniret, als auch inſonderheit die Stadtwirtſchafftlichen Geſchäffte derer Handwercker, Manufacturen, Fabriqven und Commercien, viel zu thun haben, daß man wegen dieſes Zuſammenhanges in einem Wirtſchaffts-Lexico ohnmöglich dieſe Qvellen roher Güter, als darum ſich eigentlich die Landwirtſchafft bekümmert, unberühret laſſen kan. 3) Kommen auch unter denen fremden Thieren viele vor, die man vielleicht noch zur Verbeſſerung unſerer Landwirtſchafft, auch hier endlich, wie es mit denen Seiden-Würmern ſchon geſchehen iſt, einführen kan. Man muß aber auch zu denen noch etwan zu erfindenden Verbeſſerungen in der Landwirtſchafft von denen in der Natur vorkommenden Dingen die erſten Begriffe bekannt machen und aufheben. 4) Endlich ſo iſt auch heut zu Tage wegen derer Menagerien und fremden Thier-Gärten bey Höfen nöthig, daß diejenigen, ſo mit ſolchen Thieren handeln oder damit bey Höfen in der Hof-Wirtſchafft zu thun haben, einige Nachricht in wirtſchafftlichen Schriften davon finden. Und aus ſo vielerley Gründen hat man ſich bemühet, in dieſem Oeconomiſchen Lexico ſo viel möglich, ſowohl ausländiſcher, und nicht eigentlich zu unſern wirtſchafftlichen zahmen und wilden vierfüſſigen, fliegenden, kriechenden und ſchwimmenden Thieren, gehörige Thiere, wie der ausländiſchen Pflantzen zu gedencken, doch aber dabey ſonderlichen Fleiß auf die Nachrichten von unſern nächſten zahmen und wil-

den Wirtſchaffts-Thieren und zwar in zweyerley Abſicht zu wenden, nemlich theils um Nutzen von ihnen zu haben, theils ihren Schaden in der Wirtſchafft zu verhüten, unter dieſen aber noch mehr auf die zahmen Haus-Thiere, und zwar ſowohl, Haupt- als Neben-Thiere als die allernächſten und gemeinſten Landwirtſchafftlichen Objecte bey uns zu ſehen. Zumahl da in denen gemeinen Thier-Büchern dieſe letzten meiſtentheils am allerſeichteſten, am allerwenigſten aber in ihrer Verhältniß zur Wirtſchafft betrachtet werden. Wie nun dieſes alles unter denen beſondern Nahmen derer Arten der Thiere, ſo viel die Kürtze und der Zweck zulaſſen wollen, allhier vorgeſtellet wird: alſo wird auch bey der wirtſchafftlichen Erkäntniß dieſes groſſen und wichtigen Gegenſtandes der wirtſchafftlichen Geſchäffte eine Nachricht insgemein von einem Thiere oder denen Thieren, ſonderlich aber vorausgeſetzet, was ſie eigentlich ſind, worinne ihre gemeine Natur beſtehe, wie ſie überhaupt unterſchieden, wie ſie fortgepflantzet und erhalten werden, und was man vor Nutzen nach der Natur der Thiere davon ziehen könne ꝛc. Die Bücher der Natur-Lehre geben zwar dieſe Nachricht, wiewohl öffters nach ungegründeten Speculationibus, und mit noch ſchlechterm Nutzen vor die Wirtſchafft, ſonderlich da die Anatomia und Medicina Zoologica bey uns noch wenig excoliret, die Gelehrten aber auch meiſtentheils nur auf Speculationen und Curioſitäten, nicht aber auf Oeconomica ſehen, als davon viele wenig oder nichts verſtehen, ja nicht einmahl verſtehen wollen, und es wohl gar vor eine ſchöne Eigenſchafft, daß ſie nichts verſtehen oder ſich nicht darum bekümmern, halten. Und wenn auch einige gelehrte Schrifften von der Natur der Thiere insgemein vorhanden, ſo weiß doch der ungelehrte Wirt nichts davon, oder kan ſie, weil ſie zu gelehrt und ſcharffſinnig oder ſyſtematiſch oder in einer fremden Sprache geſchrieben ſind, nicht brauchen; Vor ungelehrte Wirte aber ſind eigentlich Oeconomiſche Lexica recht brauchbare Bücher. Daher iſt es nöthig, daß wir uns ein wenig bey dieſem Artickel allhier aufhalten. Wenn man demnach einen rechten Begriff, der ſonderlich auf viele in der Wirtſchafft bey den Thieren vorkommende Dinge paſſet, von denen Thieren bekommen will, ſo muß man unter denen Naturkündigern weder gantz alleine denen folgen, welche in der erſchaffenen Natur allenthalben geiſtiſche und idealiſch wirckende Urſachen, nebſt der cörperlichen Materie annehmen, oder dieſe wohl gar in Zweiffel ziehen, noch auch diejenigen gantz alleine hören, die alles vor bloſſe Materie oder vor materielle und mechaniſche Kunſt-Wercke, und alſo auch die Thiere vor bloſſe Machinen halten. Denn die erſten vergeſſen öffters die genaue Be-
…chtung ihres Leibes, welche uns die
… mit groſſem Fleiß und Nutzen in
…rtſchafft vorſtellen, die andern aber wider alle Erfahrung und Vernunfft von keiner Thier-Seele, die man doch auch in der Wirtſchafft nicht beyſeit ſetzen kan, wiſſen, und ſuchen alle Merckmahle einer geiſtiſchen Wirckung aus denen bloſſen Bewegungs-Kräfften und der Zuſammenſetzung der verſchiedentlich formirten cörperlichen Theile herzuleiten. Ja eben dieſes ſcheinet der erſte Schritt bey denenjenigen geweſen zu ſeyn, die ſich endlich gar die Wircklichkeit der menſchlichen Seele nicht ohne Verleugnung der wichtigſten Grund-Wahrheiten der Religion zu beſtreiten unternommen haben. Siehe Art. Seele. Es iſt wahr, wir ſehen vor uns einen aus vielerley cörperlichen Werckzeugen zuſammengeſetzten Bau ihres Cörpers, und können viele beſondere Bewegungs-Arten gewahr werden, die ohne Bewegungs-Krafft in der Materie vorauszuſetzen und hiernächſt ohne dieſe auf gewiſſe Zwecke ab und eingerichtete Werckzeuge, ſowohl als ohne ihre künſtliche Conſtruction nicht erfolgen können. Allein eben dieſe Einrichtung des Baues ſeiner cörperlichen Theile auf gewiſſe Zwecke ſetzt eine wirckende Urſache voraus, welche ſich dieſe Zwecke vorſtellen und die materiellen Theile der Werckzeuge in ihrer Bewegung bey der Ausbauung, Nahrung und Erhaltung ꝛc. einer ſolchen Machine dahin richten und dirigiren kan. Ja wir werden ſelbſt in denen Bewegungen, die ein Thier von der Stelle mit ſeinem gantzen Cörper oder einem Gliede deſſelben macht, gewahr, daß ſolches nach gewiſſen erweckten Begierden, folglich nach gewiſſen Abſichten geſchehe, mithin etwas in dem Thiere ſeyn muß, welches empfinden, ſich gewiſſe Zwecke, obwohl dunkel, vorſtellen und begehren könne. Wir ſehen auch über dieſes alle Tage, ein denen Thieren ein denen menſchlichen Bezeigungen ähnliches Bezeigen, daraus wir bey uns allerhand ſchwächere und ſtärckere Reitzungen, Neigungen, Begierden, und Affecten ſchlüſſen. Denn ſie laſſen uns aus keinen anderm Grunde Luſt, Freude, Frölichkeit, Traurigkeit, Furcht, Zorn, Grimm und Wut an ſich ſehen. Und wie viele Erfindungen und Liſt laſſen die Thiere nicht unter und gegen ſich, wenn ſie einander nachſtellen, und ſich überwältigen wollen, ſowohl als gegen die Menſchen mercken? Man gedencke nur ein wenig an die vielerley Arten der Hunde, und wie ſie des Träumens, der Erinnerung und des Gedächtniſſes ſo fähig, ja wie der kleinſte Wurm, in ſeinem Gang dasjenige gewahr wird, ſo ihm im Wege, und ſolches zu vermeiden, ingleichen was ſeinem Leben Gefahr drohet, zu fliehen, demſelben zu widerſtreben, und ſich deshalb zu winden und zu kehren pfleget. Man kan dieſes an einer kleinen Käſe-Made ſo gar gewahr werden. Es iſt demnach offenbar, daß dieſes alles Merckmahle, die wir mit denen Thieren gemein haben, und woraus wir einer Subſtantz, die mit Vorſtellungs-Krafft verſehen, in uns verſichert ſind, ſeyn müſſen. Warum wollen wir nun nicht auch denen Beſtien, obgleich eine unedlere und unvollkommenere zu Vorſtellungen und Ideen, folglich zu einer gewiſſen Art des Denckens vermögende und

und nach ihrem Cörper auf ihre Thieriſchen Zwecke abgepaſſete, mit dem organiſchen Cörper aber deswegen vereinigte Subſtantz, oder eine Seele zueignen, die empfinden, nach denen Ideen dieſer Empfindungen ſich zum Wircken determiniren, ſich etwas erinnern, ſinnlich einbilden, die Bewegungs-Krafft dirigiren, und begehren konte. Wir können dahero denen Worten eines ſcharffſinnigen berühmten Lehrers der vernünfftigen Weisheit zu Leipzig, unſern Beyfall nicht verſagen, wenn er ſchreibt: Das Leben der Beſtien äuſſert ſich ja täglich, durch ſo viele Empfindungen ꝛc. daß man denjenigen vor äuſſerſt hartnäckigt halten muß, der alles deſſen ungeachtet, daſſelbe leugnen, oder wenn ers zur Noth dem Worte nach zugiebt, die Idee deſſelben auf einen mechaniſchen Verſtand verdrehen, und alſo das Leben der Thiere, ja wohl auch des Menſchen mit den Selbſtbewegungen eines Uhrwercks in einerley Claſſe ſetzen wolte. Wenn das Vorurtheil, daß alles was ſich in der Natur reget und beweget, mehr nicht als eine bloſſe Machine ſey, und daß GOtt durch Herſtellung der cörperlichen Natur mehr nicht gethan, als daß er ein rechtes Meiſterſtück der gröſten und vollkommenſten Machine nach denen ſo genannten ewigen Bewegungs-Geſetzen der Machine abgeleget habe, ja daß eine ſolche bloſſe Machine ſich entweder ſelbſt ſo fortpflantze, oder aber alle Tage von GOtt auf gewiſſe Zwecke, wie in der Schöpfung unmittelbar ausgebauet werde, durch ſo augenſcheinliche widerſprechende Erfahrungen nicht beſchämet wird: ſo glaube ich, daß alle Vernunfft-Schlüſſe viel weniger auszurichten vermögend ſind. Es werden zwar verſchiedene Einwürffe gemacht, und man ſtellet ſich ſo gar damit allerhand Gefahr der Lehren in der Religion, von der Unſterblichkeit der menſchlichen Seele, ihrem Zuſtand nach dem Tode, der Auferſtehung der Leiber vor, und ſuchet gefährliche Folgen zu zeigen. Es iſt aber leicht darauf zu antworten, und ſchon geantwortet worden. Wie denn inſonderheit in dieſem Jahr der Herr Prof. Winckler in Leipzig, etliche Philoſophiſche Unterſuchungen, ob die Seelen der Thiere mit ihren Leibern ſterben, in Deutſcher Sprache drucken laſſen, worinne dieſe Einwürfe abgelehnet. Und wer noch mehr davon leſen, oder doch Schrifften, Meinungen und Hiſtorica davon wiſſen will, kan das Lexicon Philoſoph. ſub tit. Beſtie und Thier nachſehen. Uiber dieſes alles kan man gar wohl zulaſſen, daß nicht alle Thier-Seelen von gleicher vermögender Vorſtellungs-Krafft, ja noch gar weit darinne von der vernünfftigen und zu ewigen Zwecken erſchaffenen Menſchen-Seele unterſchieden ſeyn. Denn man findet zwar an allen Thieren eine ſchwächere und ſtärckere Empfindungs-Krafft und Merckmahle, daß von ihrer Seele die Wirkungen ihrer mit Bewegungs-Krafft verſehener Glieder, nach gewiſſen Zwecken dirigiret werden. Selbſt die Inſecten zeigen dieſes. Und ob auch gleich die Naturkündiger gewiſſe Pflanzen, die nicht von der Stelle kommen, wiewohl nicht ohne Widerſpruch anderer, vor Thiere halten, z. E. die feſt-ſitzenden Meer-Eicheln, die Meer-Hütlein, die Meer-Datteln, Spitzſchrauben, die Meer-Schincken und Muſcheln, die Schnappſchulpen; ſo müſſen ſie ihnen doch nicht nur die Empfindung, ſondern auch die Richtung der innerlichen Bewegung in ihrem Bau auf gewiſſe Zwecke zugeſtehen. Inzwiſchen iſt doch dieſes richtig, daß nicht alle Thiere ein Gedächtniß, eine Einbildungs-Krafft und noch weniger, ein Vermögen haben, ſo dem Ingenio, und der Dichtungs-Krafft, wie bey denen Affen und einigen Hunden, ſehr ähnlich kömmt. Inzwiſchen findet man doch ſonderlich unter denen edelen und vollkommenern vierfüßigen Thieren verſchiedene Arten, die dieſes alles haben, obwohl auch dieſe hinwiederum der Schwäche, Stärcke, Lebhafftigkeit und Mattigkeit dieſer Kräffte nach gar ſehr, theils von Natur, theils auch nachhero an ihrem Wircken ſelbſt der erlangten Fertigkeit nach unterſchieden ſind. Allermaſſen auch dieſes von vielen Thieren bekannt iſt, daß ihre Vorſtellungs-Kräffte ſo wohl an ſich, als in ſo ferne ſie die Wirckungen der Bewegungs-Kräffte nach der Gleichförmigkeit ihres Cörpers dirigiren, durch die Uibung geſchickter und fertiger gemachet werden können, wie abermahls bey uns die Pferde-Zucht in der Wirtſchafft überhaupt, die Hunde-Zucht in der Jägerey, die abgerichteten Staare und Canarien-Vögel, it. Falcken und Habichte klärlich beweiſen. Und eben dieſes giebt auch zu erkennen, wie nöthig in einigen wirtſchafftlichen Geſchäfften mit denen Thieren, die Erforſchung der eigentlichen Stärcke und Schwäche ihrer Seelen-Kräffte ſey, wenn man eines theils in der Zucht ſchöner und wohl dreßirter Thiere klug verfahren, andern theils aber von dem Nutzen der Thiere, den wir von ihrer Seele, und zwar bey einigen vornehmlich, in der Wirtſchafft, wenn ſie mehr Arbeits- als Nutzungs-Thiere ſind, haben können und müſſen, urtheilen wollen: Zu geſchweigen, daß niemand die Sünden des Misbrauchs der Thiere recht einſehen kan, welcher denenſelben keine geiſtiſche Empfindung, die ſich bey ihrem Gebrauch wider ihren Zweck mercken läſſet, zueignet.

Vergleichet man auch die Thieriſche Seelen mit dem Menſchen, ſo möchten zwar etliche, wo nicht in allen, dennoch in einigen ſinnlichen Empfindungs-Arten, ingleichen in dem Vermögen die Hefftigkeit der Anſtrengung der Kräffte, die ſie haben, oder daß ſelbige viel hefftiger gemacht werden können, den Menſchen übertreffen. Denn das erſte beweiſet der ſcharffe Geruch, das leiſe Gehör, und das ungemein zarte Gefühl, ſonderlich an dem Ungeziefer, ja auch zum Theil der Geſchmack bey einigen Thieren, das andere aber die groſſe Hefftigkeit mancher Thieriſchen Affecten. Allein eben dieſes letzte kommt gröſtentheils bald auf verſchiedene beſondere Beſchaffenheit ihrer Cörper, bald aber auch auf den Vorzug an, den die menſchliche

Seele durch ihren Verſtand und Vernunfft, durch ihr Vermögen nachzudencken und deutliche Vorſtellungen zu haben, und die vielen übrigen Vorzüge, ſo ſie durch dieſen groſſen Unterſchied ſelbſt in der Einbildungs-Krafft im Gedächtniß und im Ingenio erlangen kan. Als wodurch ſie nach denen Zwecken des Menſchen nicht nur vermögend iſt, nach dem Zuſtand des menſchlichen Cörpers, ſich die Welt viel vollſtändiger, klärer und deutlicher als die Thiere nach dem Zuſtand ihres Cörpers, und nach ihren Zwecken, ſondern auch überſinnliche und geiſtliche, göttliche Dinge, mit einem Bewuſtſeyn vorzuſtellen, über dem aber eines gantz andern Unterrichts als die Thiere fähig iſt. Und aus dieſen kurtzen Anmerckungen wird man alſo ſehen, was man eigentlich von denen Seelen der Thiere vor Begriffe zuverläßig haben könne, und was eine unvernünfftige obwohl viel vollkommenere Thier-Seele als eine Pflantzen-Seele ſey. Ja man wird erkennen, daß ſie eigentlich mittelbar oder unmittelbar, directe oder indirecte zum Nutzen des Menſchen erſchaffen, und bloß die Erhaltung ihres Lebens und Leibes zu dieſer Abſicht zum Zwecke haben, mithin deswegen ihr Futter an ſeinem Ort ſuchen und wehlen, folglich ſich von ihrer Stelle bewegen müſſen. Und ſolcher Geſtalt werden wir nicht Unrecht thun, wenn wir die Thiere als Machinen anſehen, die mit einer verſchiedenen unvernünfftigen Seele belebet ſeyn. Ja ein Wirt ſiehet auch, warum er ſowohl die Seele als den Leib der Thiere, bey der zu ſeinen Geſchäfften damit nöthigen Erkäntniß und Unterſuchung in Betrachtung zu ziehen habe. Wir können hier von ihrer Seele auſſer dieſer kurtzen Anleitung nichts mehr anführen. Von ihrem Leib aber wollen wir hernach noch etwas gedencken, hier aber nur noch etwas von dem Unterſchied der Thiere von dem Menſchen, der von der Seele und dem Leibe herkommt, berühren. Man muß ſich überhaupt in acht nehmen, denen Thieren nicht zu viel und nicht zu wenig beyzulegen. Das erſte thun diejenigen, die durch ein analogum rationis, ſo ſich bey einigen Thieren erblicken läſſet, verleiten laſſen, ihnen wohl gar Vernunfft, eine eigentliche Freyheit des Willens, und eine Fähigkeit des Geſetzes beyzulegen. Von der andern Art ſind diejenigen, die wir ſchon angeführet, und welche bloſſe Machinen aus ihnen machen. Inzwiſchen iſt doch gewiß, daß der Leib des Menſchen auch viele Vorzüge habe. Z. E. daß er aufrecht gehet, und mit Händen zu eigentlichen Thaten und Kunſtwercken, auſſer ſich in andern Dingen geſchickt, ja mit mehrer Nothdurfft und Bequemlichkeit verſehen, deshalb aber auch in einigen Dingen, was ſeinen innerlichen Bau betrifft, von denen Thier-Cörpern unterſchieden ſey, wie aus der Zergliederungs-Kunſt bekandt iſt. Allein die Erhaltung und das Wachsthum geſchiehet bey denen Thieren viel ſchneller und leichter. Es wird deſſen Ordnung nicht ſo leicht als bey denen Menſchen geſtöret. Die Geburt der Thiere iſt viel leichter, und die meiſten kommen viel ſtärcker zur Welt als die Menſchen. Das Vieh iſt fruchtbarer als die Menſchen. Ja ein iedes iſt in ſeiner Art von ſtärckerer und geſunderer Natur, als die Menſchen. Jenes iſt nicht ſo leicht und ſo vielen Kranckheiten unterworffen. Viele Thiere zwar, ſellen auch ein längeres Leben haben, die meiſten aber leben kurtze Zeit. Sie ſind in der Bewegung ihres Leibes auch, wenigſtens was einige Arten derſelben betrifft, viel ſchneller und die Stärcke deſſelben iſt bey vielen viel gröſſer, und ſo fort. Was nun den Leib oder den Cörper der Thiere noch inſonderheit anbetrifft, wenn man denſelben an und vor ſich ſelbſt betrachtet, ſo iſt er eine zu einer Thieriſchen Seele ſich ſchickende, ſich ſelbſt bewegende, nährende und vermehrende Machine. Ja man kan ihn auch ein ſolches nervöſes Gewächs nennen. Und in ſo ferne er ein Gewächs, in ſo ferne kommt er mit dem Pflantzen-Gewächs in vielen überein. Seine Einrichtung iſt inſonderheit abgepaſſet, auf die Fortpflanzung, das Wachsthum und die Nahrung, dadurch aber zu verſchiedenem Nutzen und Dienſten vor den Menſchen, das iſt ſeine Natur. Sein Wachsthum iſt aber theils ein gemeines, theils ein beſonderes. Jenes kommt denen Pflantzen gleich. Bey dieſem aber finden wir eine beſondere Macht in denen Thier-Cörpern. Alles beziehet ſich auf ihren Zweck. Er wird angefangen, ausgebauet, zur Welt gebracht, lebet, wächſt, iſt geſund und kranck, vermehret ſich nach ſeiner Art und ſtirbt endlich. Zum gemeinen Wachsthum iſt er mit verſchiedenen Gefäſſen verſehen. Sonderlich iſt 1) dazu das Geäder in ihm angeleget, welches gleichſam ein beſonders durch den gantzen Leib ausgebreitetes Gewächs iſt, ſo in dem Hertzen wurtzelt und ſeine Blätter und zarteſten Zweiglein in denen innern und äuſſern feſten und flüßigen Theilen ausbreitet. Es beſtehet aus zu- und abführenden Röhrgen, die mit allerhand Säckgen, darein allerhand Säffte abgeſondert werden, verbunden, und mit Blut oder dergleichen Safft angefüllet, und in Puls- und Blut-Adern zu unterſcheiden ſind. Sie ſind aus Fibern gemacht, in denen Puls-Adern ſchnellbar, und in denen Blut-Adern mit Klappen angeleget. In beyden ſind ſie von denen Röhren der Pflantzen unterſchieden. Ja wie die Pflantzen ihren Nahrungs-Safft von allen Seiten, wo ſie auch ſtehen, bekommen: alſo erhält ſolchen der Thier-Cörper durch einen beſondern Gang, nemlich das Maul, und einer eigenen mechaniſchen Bewegung, dazu viel Werckzeuge angeleget ſind, und wodurch die Speiſe zur Nahrung zubereitet und ins Hertz geführet, von da aber weiter ausgebreitet und allen Theilen nach verſchiedener Veränderung in verſchiedenen Zeuge, als Säfften, Fleiſch, Fett, Speck, Talch, Haut, Knorpel, feſten Fibern, und Knochen mitgetheilet und zugeführet, ja recht eigentlich nach beſondern Zwecken ausgetheilet wird. Jede Art der Thiere hat ihr eigenes Zeug zur Nahrung. Und dieſe finden ſie nicht an einem Ort, vielweniger läßt ſich ſolches mit dem Nahrungs-Safft an

einer

einerley Weiſe vermiſchen. Daher ſind ſie mit Werckzeugen verſehen, ihre Speiſe durch die Bewegung von der Stelle zu ſuchen, durch die Berührung derer Effluviorum derſelben vermittelſt der Sinnen-Glieder ſolche zu empfinden, durch ihre Seele aber zu erwehlen oder zu verwerfen, ſolche an ſich zu ziehen, zu zermalmen, zu verdauen, und den Nahrungs-Safft abzuſondern, was aber nicht taugt, wieder auszuwerfen. Doch ſind in dieſem allen die Thiere ſehr weit unterſchieden, und einige auch in dieſem Betracht, mit einem viel vollſtändigern mechaniſchen Bau und Werckzeugen als andere verſehen. Bey denen vollkommenern Thieren kommt auch auf dem beſtändigen und ordentlichen Umlauff des Bluts, wie auch die Ausdünſtung und Abſonderung derer Säffte davon, ein Theil ihrer innerlichen Geſundheit an. Jedoch zu dieſem Ader-Gewebe, in welchen ſich verſchiedene Waſſer-Künſte und andere Machinen entdecken laſſen, kommt in denen Thieren 2) noch ein anderes viel wunderbarers Nerven- oder Spann-Ader-Gewächs und Gewebe, welches ſich zugleich mit denen allerfeinſten Blut-Gefäſſen durch das gantze Thier ausbreitet, in ſeinen zärteſten Aeſtgen einen ungemein ſubtilen und mehr einer Lufft ähnlichen Nerven-Safft abſondert, ſolchen immer in gröbere Spann-Adern, bis zum Rückmarck und Gehirn führet, von welchen es durch das Pulsſchlagen des Gehirns zurück zum Wachſen und Spannen der Nerven getrieben wird. Das Gehirn iſt alſo gleichſam die Wurtzel des Nerven-Gewächſes, wie das Hertz des Geäders. Es wächſt aber doch urſprünglich aus dem Gewächs der Blut-Gefäſſe. Es ziehet daher ſeine Nahrung, es richtet ſich nach dem Umlauff darinne, es gehet fort, ſo lange das Geblüt in Adern fortgehet. Und eben dieſe Nerven ſind die erſten Anlagen von allen feſten Theilen der Thier-Cörper. Sie ſind theils voll, aus lauter gedreheten Faden zuſammen gewachſen, oder mit Marck angefüllet oder ſchwammig, zum Theil aber auch mit ſehr ſubtilen Safft-Gängen verſehen. Und alles dieſes hat ſeinen Nutzen, den wir aber hier nicht erklären können: nur kommt auf die weſentliche Einrichtung und den ordentlichen Zuſtand dieſes Nerven-Gewebes und deſſen, was dazu gehöret, abermahl ein wichtiger Theil der innerlichen Geſundheit, ja des Lebens eines Thieres an. Uiberdem aber iſt dieſes das Werckzeug, wodurch die Seele empfindet, und zur Vorſtellung erwecket wird, und wodurch ſie beſonders die Bewegung des Cörpers dirigiret. Und nach dieſem Zweck kan man auch leicht begreiffen, warum ſolches in vollkommenern Thieren viel anders und vollſtändiger, als in unvollkommenen ſey. Wie denn der menſchliche Cörper das allervollſtändigſte Nerven-Gewächs nebſt ſeinem Zubehör hat. Das äuſſere Gewebe, welches ſonſt alle Nerven umkleidet, iſt ein fortgeſetztes Gewebe, ſo ſonderlich das Gehirn den langen und Rücken-Hals umſchlieſſet, aus zweyen Häutgen beſtehet, ſo die Anatomici piam, und duram matrem nennen. Uibrigens äuſſert ſich in denen Nerven, nach der Art und Weiſe ihres Baues eine Geſchicklichkeit zu Schnellen und zum Anziehen der feſten Theile. Jenes richtet ſich nach dem Druck, der entweder von innen oder auſſen geſchiehet. Der innere iſt nichts anders als der Tonus, oder die Ausdehnung der Gefäſſe, das Zurückſchlagen aber iſt der pulſus oder das Getrieb der Gefäſſe. Zur Zeit der Geſundheit eines Thieres iſt dieſer Tonus und Pulſus ordentlich und mäßig, zur Zeit der Kranckheit aber entweder zu ſtarck oder zu ſchwach. Und daher läſſet ſich aus dieſem Schlagen der richtige oder unrichtige Zuſtand der Natur eines Thier-Cörpers und ſeines Wachsthums, ja ſo gar die Wirckung der Seele auf den Leib erkennen. Der Druck von auſſen heißt das Berühren von andern Sachen in und auſſer den Cörper. Daraus entſtehet alles das was Leiden, Spannen, Anziehen, Fühlen, und ſinnliches Empfinden heißt, ſo weit der Cörper dazu erfordert wird. Und wenn man bedencket, wie die Mäuslein, als das eigentliche Fleiſch der Thier-Cörper aus lauter Röhrgen, Blut-Gefäſſen und Nerven beſtehen: ſo iſt leicht zu begreiffen, daß, wenn die Bewegung des Geblüts verändert wird, dieſe Mäuslein auch verändert, und folglich verſchiedentlich beweget; dadurch aber auch dasjenige, was damit auf eine gewiſſe Weiſe zu einer gewiſſen Bewegung von andern äuſſerlichen und innern Gliedern und Theilen verknüpffet iſt, in Bewegung geſetzet werden müſſe. Daher die Mäuslein die nächſte Urſache der Bewegung, ſowohl derer in Gelenke zuſammen gefügten äuſſerlichen Glieder als auch anderer ſind, die aber vom Geblüt und Geäder, ferner von Nerven-Safft und Nerven, dadurch aber theils von Dingen, ſo ſie berühren, ſpannen, ſchlagen, drücken, theils von der Begierde der Seele abhängen. Es iſt unſer Werck nicht allhier nun 3) weiter zu gehen, und die Bewegungen, die bey dem Gehör, Geſicht, Geruch ꝛc. vermittelſt der dazu geordneten Werckzeuge, die aber alle vom Ader- und Nerven-Gewächs entſtehen, zu erklären, ſolcher Geſtalt aber dasjenige, was an Seiten des Leibes bey einem Thiere, und von äuſſerlichen und innerlichen materiellen Dingen vorgehet, wann ein Thier dadurch vermittelſt der Seele höret, ſiehet ꝛc. oder ſinnliche Vorſtellungen von einer gegenwärtigen Sache bekomt, zu beſtimmen. Denn das thun die heutigen mechaniſchen Naturkündiger deutlich und ſubtil genug. Allein der Druck auf die Nerven macht noch mehr Veränderungen, z. E. auf das feine Hirn-Häutgen, wenn es von übermäßiger Feuchtigkeit geſchiehet, den Schlaf, die Dumheit, Trägheit. Scharfe und ſchnelle Stöſſe auf die Nerven, heiſſen Stiche; der anhaltende Druck von harten Sachen, heiſt das Wehethun. Das Durchbrechen und Zerreiſſen des Nervengewebes aber, wenn es die Seele mit Unluſt empfindet, (weil ſie ſich dergleichen Vorſtellung eines Dinges ſo ihren Cörper unvollkomner machet, als ein vor ſelbigen geſchaffener geneigter, und

damit in ihren Zwecken verbundener Geiſt, zu verhüten hefftig beſtrebet,) wird der Schmertz genennet. Die Oeffnung ſelbſt aber eine innerliche oder äuſſerliche Verwundung. Ein ſanffter Stoß auf die Nerven von auſſen, kützelt, von innen aber jucket er einen Thier-Cörper. Wenn etwas ſcharffes zwiſchen die Nerven eindringet, ſo nennet man ſolches freſſen u. ſ. f. Wir können aber dieſes alles nicht ausführen, ſondern müſſen uns 4) vielmehr zu denen nähern Anmerckungen, die in der Wirtſchafft zum Grunde liegen, wenden, nemlich wie die Thiere ſich in Anſehung ihres Cörpers vermehren, empfangen, gebohren, gepfleget, genähret und äuſſerlich beweget werden, wobey wir noch mehr Theile deſſelben zugleich erkennen können. Die Vermehrung aller Thiere geſchiehet durch die Vermiſchung eines zwiefachen Geſchlechts, welches das Begatten genennet wird. Man nennet das eine Geſchlecht ein Männlein, oder nach der Bauren-Art einen Heh, das andere das Weiblein oder eine Sie. Heute zu Tage iſt es ausgemacht, daß kein Thier gezeuget werde, ohne von ſeines gleichen mit Hülffe des Saamens, und daß auch kein Thier vor ſich alleine ſeines gleichen zeugen könne. Es ſind zwar einige noch, darunter auch Scheuchzer zu rechnen, welche eine Zeugung von Zwittern, ingleichen von der Begattung zweyer Thiere eines Geſchlechts bey einigen vorgeben. Ja die Liebhaber der alten Fabeln träumen auch von allerhand andern generationibus æquivocis, z. E. aus der Fäulniß eines andern Dinges, oder aber eines ſolchen Thieres. Diejenigen, welche die ſo genannten Zoophyta unter denen Pflantzen, wie wir oben ſchon angemercket, unter die Thiere rechnen, machen ſich auch wider dieſen Satz der neuern Naturkunde viel Einwürffe. Denn einige Schalfiſche, Meer-Eicheln ſitzen am Felſen feſte, die Meer-Datteln leben in den härteſten Felſen des Meers, die Meer-Schincken bleiben an einem Ort im Sande, die Meer-Aepffel und Neſſeln ſind zur Vereinigung zu ſtachlicht. An denen Meer-Sternen findet man kein Eingeweide und keine Geburts- noch zweyerley Geſchlechts-Glieder. Und was will man ſagen, Monſ. Reaumer zu Paris hat von einigen See-Würmern angemercket, daß ſie ſich aus ihren Abſchnitten vermehreten. Der Herr Bon, der die Spinnen-Seide in Montpellier entdecket, hält auch die Spinnen vor Zwitter. Anderer widriger alter Anmerckungen von der Fortpflantzung des Aals, der Krebſe, der Kröten, der Flöhe und Läuſe, derer Bienen, der Seiden-Würmer, davon allerhand alte und neue curieuſe Kunſt-Bücher voll ſind, und die wir hin und wieder auch hier unter denen Nahmen dieſer Thiere angemercket haben, zu geſchweigen. Allein theils hat es mit denen Erfahrungen ſelbſt ſeine Richtigkeit nicht. Sie ſind durch andere widerleget. Theils hat man daraus mehr geſchloſſen, als zu ſchlieſſen iſt. Es kommt auch faſt eben ſo heraus, als was man auf der andern ausſchweiffenden Seite von zweyerley Geſchlechtern unter denen Pflantzen und ihrer Begattung ehemahls gedichtet, denen doch ſonſt eigen iſt, daß ſie vor ſich allein ihres gleichen herfür bringen, ſonderlich da ſie ihre Stelle nicht verändern können. Was oben gedachte Zoophyta anbetrifft, ſo gehören dieſe unter die eigentlichen Thiere nicht. Andere aber kommen durch die zarteſten Wege zuſammen. Ihre Schalen erheben und eröffnen ſich zu rechter Zeit. Viele haben, wie auch andere Glieder die Geſchlechts-Glieder ſo unkenntlich oder ſo zart, daß ſie mit dem bloſſen Geſichte nicht zu erkennen, oder zu unterſcheiden ſind. Die Art und Weiſe iſt uns auch zwar bey einigen noch nicht bekannt. Da wir aber doch an denen übrigen allen die angegebene Art der Vermehrung insgemein als ein Geſetz der Natur anzuſehen haben, ſo kan man nicht ſo gleich von demſelben, weil wir von einigen nicht die eigentliche Art ihrer Begattung wiſſen, abgehen. Selbſt die Stacheln der Meer-Aepffel haben die Geſchlechts-Glieder in ſich und verborgen. Vereinigen ſich doch die Schnecken mit ihren Hörnern, und wenn einige Thiere auch aus ihren Stückgen und Abſchnitten herfür kommen, ſo vermehren ſich doch eben dieſe auch durch Begattung, und die erſte Art der Vermehrung würde nur eine beſondere ſeyn, die einigen Thieren noch über dieſe ordentliche verliehen. Genug aber, daß man wenigſtens bey unſern Haushaltungs-Thieren, ja allen denen, womit man entweder um ihres Nutzens oder um ihres Schadens willen in der Wirtſchafft bey uns zu thun hat, ſelbſt die Fiſche und vieles kleines Ungeziefer nicht ausgenommen, gewiß iſt, daß ſie durch zwey Thiere von zweyerley Geſchlecht fortgepflantzet werden, ob gleich die Art und Weiſe ihrer Begattung und die daraus entſtehende Vermiſchung deſſen, was das Männlein ableget und das Weiblein empfänget, gar ſehr, z. E. bey denen Karpen unterſchieden iſt. Eben das jetzt gedachte Männlein, welches ableget, heiſt der Vater, das Weiblein aber die Mutter, wenn wircklich eine Fortpflantzung ihres gleichen durch ſie auf eine bald unvollkommenere, z. E. durch Eyer und Saamen, bald vollkommenere Weiſe, z. E. durch wirckliche Junge geſchiehet. Die Mutter, die ihr Junges ohne Schale als ein lebendiges Thier gebieret, heißt ein gebährendes, dergleichen ſind alle vierfüßige, wilde und zahme Land- und Haus-Thiere. Die aber ihre Frucht in einer Schale verſchloſſen zur Welt bringen, woraus ſie hernach entweder durch die Wärme der Sonne, mittelſt der Verwahrung in geſchickten Oertern oder durch künſtliche oder durch die natürliche Wärme der Mutter, oder beyder herfür oder auskriechet, heiſſen legende Thiere. Dahin faſt alle fliegende Vögel, alles Ungeziefer, ja alle Fiſche gehören. Dieſe verſchiedene Arten der Fortpflantzung ſind in der Wirtſchafft ungemein ſorgfältig anzumercken, und genau nach allen Kleinigkeiten zu unterſuchen, ja immer mehr auszuforſchen. Denn wenn man entweder ihre Vermehrung zum Nutzen befördern, oder

ſolche

ſolche, weil ſie ſchädlich, z. E. bey dem Ungeziefer, verhindern will, ſo kommt alles auf dieſe erſten Grund-Lehren und die rechte Einſicht nach dem Unterſchied, ob es gebährende oder legende Thiere, ingleichen wenn, wie, wo, wodurch, mit was Hülffe, ihr Begatten, ihr Legen oder Gebähren ꝛc. geſchiehet, bey der Wahl und Application der Mittel zu dem einen oder dem andern Zweck an. Die Zeit, da in einem Weiblein die Natur zur Vermehrung aufgebracht iſt und treibet, und, da ſolcher Trieb ebenfalls in dem Männlein erwecket iſt, wird überhaupt die Brunſt-Zeit, genennet. Man hat aber auch bey verſchiedenen Thieren andere Nahmen, die dieſen Zuſtand anzeigen, welche an ihrem Ort angemercket. Nur ſo viel muß man wiſſen, daß insgemein bey denen unvernünfftigen Thieren der Anfang in dem Weiblein geſchiehet, dieſes ſich zum Männlein alsdenn mehr nahe, die Männlein aber dadurch erſt gereitzet, und zur Vermiſchung gebracht, ja durch die einmahl genoſſene Empfindung erſt in den Stand geſetzet werden, ein andermahl bey Erblickung eines Weibleins, wenn dieſes auch nicht brünſtig iſt, weil ſolches gewiſſe Zeiten bey denen meiſten Thieren hält, brünſtig zu werden. Man kan dieſe Anmerckung ſonderlich in der Pferde- und Rind-Vieh-Zucht geſchickt und nützlich brauchen. Es iſt auch nicht bey der Vermehrung der Thiere überhaupt zu vergeſſen, daß diejenigen Weiblein, die zur Erziehung ihrer Jungen keiner männlichen Hülfe nöthig haben, ſich nur ſo lange, als die Brunſt währet, und bis ſie empfangen haben, zum Männlein halten, daß die, ſo nur ein Junges bringen, nur von einem Männlein, die viele Junge haben, von vielen Männlein empfangen, ja diejenigen fliegenden Thiere, die zum Neſter-machen, Eyerbrüten und Füttern Hülfe brauchet, ſo lange mit dem Männlein begattet bleiben, bis ſich die jungen ſelbſt nehren, und dem Weiblein ein neuer Trieb zur Vermehrung ankommt. Einige aber, die kein Paar mit ihren Männlein halten, ſondern da 3 und mehr Weiblein, ein Männlein zur Hülffe behalten, verändern das Männlein, wenn die jungen erzogen, andere aber behalten ihr eigen Männlein lange, ja wohl Zeit Lebens, denen die Erziehung der Jungen ſauer wird, z. E. Störche, Tauben, Raben. Man ſiehet alſo klar daraus, daß der Haupt-Zweck dieſes Grund-Triebes in der Thieriſchen Natur, die Vermehrung, die Begierde zur Luſt um dieſer willen ſey, ja da zur Vermehrung nicht bey allen Thieren genug iſt, daß ſie nur zur Welt kommen, ſondern, daß ſie auch und zwar bald mit mehrerer bald weniger Mühe, der die Mutter allein oder nicht gewachſen iſt, erzogen werden; ſo ſiehet man, wie ſich nach dieſem Zweck die Begierde, die Art und Weiſe, und die Dauer der Begattung bey denen Thieren richtet, wie ſonderlich bey denen, wo eine mühſelige Erziehung der Jungen vorfällt, die Begattung lange dauere, ja durch die Luſt und endlich die Gewohnheit, wie auch das Wohlgefallen, ſo eines an des andern genoſſenen Hülffe zum Zweck der Erziehung hat, ſo der Grund der Danckbarkeit iſt, auf die gantze Lebens-Zeit fortgeſetzet werde. Man ſtehe hierbey ſtille, und dencke an die Fortpflantzung des menſchlichen Geſchlechts, unterſuche die Beſchaffenheit dieſes Zwecks, und erkenne daraus, warum, da die tollen Begierden der Menſchen dieſe Ordnung der Natur ſtören, die menſchliche Ehe-Geſetze, dieſe natürliche Ordnung erhalten müſſen, damit ſie die Erzeugung und Erziehung nicht nur vernünfftiger Creaturen überhaupt, ſondern auch ſolcher Menſchen, die zu denen eingeführten vielen Geſellſchafften, daran nunmehro in denen Statibus adventitiis das Wohl aller durch alle und eines ieden gebunden iſt, befördern mögen. Und wer ſich ſolchen Geſetzen nicht freywillig unterwirfft, wird in der That durch die Thiere beſchämet werden, da doch keine eintzige Art darunter zu finden, die eine ſo wichtige Erziehung, wie die menſchliche iſt, bey ihrem Begatten zur Abſicht hätte. Das Behältniß, in welchem ein Thierlein im Mutter-Leibe ſeinen Anfang nimmt, und mehr und mehr in oder auſſer ſelbigem verfertiget wird, heißt ein Ey. Das iſt derjenige Ort, worinne endlich die erſte Anlage und das Grund-Gewebe aller Thier-Cörper entſtehet, ja in welchem endlich, wenn die Befruchtung oder Belegung von Seiten des Männleins dazu kommt, entweder der völlige Ausbau im Mutter-Leibe, oder doch eine ſolche Einrichtung erfolget, daß in dem Ey auſſer dem Leibe durch den Zutritt der Wärme, Feuchtigkeit ꝛc. der Anbau des Cörpers geſchehen kan. Hier wäre nun wieder vieles von der verſchiedenen Geſtalt, Farbe, Härte, Zuſtand, und innerm Inhalt, dem Eyer-Weiſſen oder Klaren, wie auch dem Dotter der Eyer in dem Leibe, und von denen Eyern auſſer dem Leibe, bey denen legenden Thieren zu erinnern, ſonderlich aber der Unterſchied unter fruchtbaren oder zur Belegung dienlichen, und unfruchtbaren oder Wind-Eyern, ingleichen derer letzten ihr mannigfaltiger Nutzen, wenn ſie gleich nicht zur Vermehrung dienen, anzumercken. Ja wir würden hier inſonderheit zeigen müſſen, wie die Eylein in der Mutter an dem Eyer-Stocke, als ihrem Behältniß, ſo an denen beyden Seiten der Gebähr-Mutter, und zu Ende der beyden Mutter-Trompeten liegen, ſonderlich in groſſen Thieren, wachſen, wie ſie reiffen, und nach Unterſchied der legenden Thiere von gar verſchiedenen Urſachen von ſelbſt, oder durch die Belegung vom Männigen, in denen gebährenden Thieren abgelöſet werden, dadurch denn das Weiblein empfähet, das Männlein aber ſelbiges ſchwängert, und wie zum Abtragen, Belegen und Empfahen, theils gewiſſe zur Zuſammenfügung eingerichtete und ſich in einander ſchickende Geſchlechts-Glieder, theils in dem Männlein ein flüßiges Zeug, ſo der männliche Saame heißt, erfodert werden; was dieſer ſey? Was daraus ins Eylein übergehe,

ob es ein Saamen-Würmlein, ſo man in neuern Zeiten entdecket hat? oder ob dieſe nur zum Kützeln und zur Erregung derer zur Zeugung in denen Geburts-Gliedern nöthigen Nerven gewidmet, dahingegen nur eine ſehr ſubtile und flüchtige, und dem Nerven-Safft ähnliche Feuchtigkeit hineinkomme, darinne die Saamen-Thierigen ſchwimmen? oder, ob nicht vielmehr dieſe das Vehiculum einer unvollkommenen ſeeliſchen Realität zur Fortpflanzung der Seelen aus dem Männlein ſind, welche ſolchergeſtalt in das Eylein bringen, und ſolches beleben könte? (man ſehe davon die Abhandlung, ſo im philoſ. Bücher-Saal im VIII Th. n. 3 zu finden). Ja wir würden viel curiöſes, ſubtiles, und noch unausgemachtes von denen Veränderungen beybringen können, ſo die Befruchtung theils in denen Eyern der legenden, theils derer gebährenden Thiere, und hier zwar nach und nach in dem ſehr künſtlichen Bär-Mutter-Gewächs verurſachet. Allein davon muß man die Phyſicos und Medicos nachſchlagen. Die vernünfftigen Gedancken von der Natur, die zu Königsberg 1743 heraus gekommen, enthalten davon, wenn ſie nur ſonſt nicht zu naturaliſtiſch, und überdem gantz exceſſiv mechaniſch wären, ſehr viel artiges. Doch die Phyſici und Medici haben davon mehr Nutzen als ein Wirt. Folgendes aber iſt ihm nützlicher: Nemlich das Eyerlegen ſowohl als das Gebähren geſchieht nicht in allen Thieren auf einerley Weiſe. Einige werffen nur ein Junges, ſelten zwey, und noch ſeltner mehr Junge. Das erſte iſt dem Zug-Vieh und Roth-Wild gemein. Das andere, auſſer bey Schaafen und Ziegen, ungewöhnlich. Das dritte geſchieht ſehr ſelten unter dieſen. Allein bey Schweinen, Hunden ꝛc. iſt es gewöhnlich. Alle dieſe Thiere werffen im Jahre nur einmahl, und zwar meiſtentheils im Frühjahre, da die Mütter ihre Nahrung im Felde finden. Man kan aber dieſes auch nach beſondern Abſichten, da man die Urſachen der Befruchtung weiß und darnach einrichtet, ändern; folglich ſowohl durch die darauf zur Nahrung des Jungen gewidmete Milch, als auch durch das Junge, wenn es zur ungewöhnlichen Zeit fällt, und zum eſſen zeitig verkauffet wird, nach Gelegenheit der Umſtände mehr Vortheil ziehen. Allein zur Zuzucht iſt es allemahl beſſer, wenn man bey dem Lauff und der Zeit der Natur bleibet, das iſt, jene Junge dienen nicht ſo gut zur Zuzucht. Die übrigen Fleiſch- und Fiſch-freſſenden Thiere, wie auch einige Kraut-freſſende, werffen viel Junge auf einmahl, ja wohl gar vielmahl in einem Jahre, als die Mäuſe, Ratten, Haſen, Caninichen ꝛc. Von denen legenden Thieren mercket man an, daß die Vögel, ſo aus dem Kropff füttern, nur zwey Eyer auf einmahl, aber deſto öffter im Jahre legen. Die aber aus dem Schnabel füttern, haben ſelten mehr als fünff bis ſechs Eyer. Welche gleich nach der Ausbrütung ihre Junge zur Nahrung führen, legen funffzehen und mehr Eyer nur einmahl im Jahre, und zwar nicht auf einmahl, ſondern wie die Eyer anwachſen, z. E. Gänſe, Enten. Wo aber die Jungen keine Pflegung der Alten bedürffen, da geſchieht das Eyerlegen ſehr geſchwind, und auch wohl auf einmahl. Denn die Eyer kommen bloß von der Sonne aus. Abſonderlich geſchieht ſolches in groſſer Menge von denen Fiſchen und vielem Ungeziefer, weil immer eins dem andern, oder auch andern Thieren, ja Menſchen, nicht nur mit ſeinen Eyern, ſondern auch mit ſeinem Fleiſche zum Futter und andern Dingen dienen ſoll. Vielen legenden Thieren gehen auch ihre Eyerlein, wenn ſie reiff, ohne Schwängerung ab, zum Exempel, denen Hühnern. Bey der Bildung der Frucht im Mutter-Leibe, und in gelegten Eyern, iſt zu mercken, daß hier die Empfindung der Mutter, die ſie gehabt, entweder bey der Empfängniß, oder zu der Zeit, da das Ey annoch im Eyerſtock mit ihr verbunden, und nicht geſchloſſen war, alles thue. Unter dem Legen und Brüten geſchieht keine Veränderung an der Geſtalt des Thieres. Wenn man alſo z. E. von einer Henne, einer Taube, ſonderlich gebildete Junge bekommen will, ſo muß ſolches entweder durch das Männlein in der Belegung, oder aber noch vorhero durch künſtlich erweckte Empfindung in der Mutter Sinnen und der Einbildungs-Krafft geſchehen. Hierauf gründen ſich alle Künſte in denen Vogel-Hecken ꝛc. Allein in Thieren, die lebendig zur Welt kommen, wird die Geſtalt verändert bald durch die Empfindung unter der Empfängniß: (Das Kunſt-Stück Jacobs mit denen Schaafen, ſo ſeinem Schwieger-Vater ſchadete, gründet ſich darauf); Bald nachgehends, wenn die Frucht mit der Mutter zuſammen wächſt. Die erſte Anlage im Ey hat in der That keine andere Aehnlichkeit als mit der Mutter. Das Unähnliche aber kommt nachhero von dem Männlein, deſſen Unterſchied, deſſen hefftigen Trieb, der davon mehr oder weniger erweckten und auf das Männlein gerichteten Empfindungs- und Einbildungs-Krafft der Mutter: Oder es entſtehet aus Vorwürffen, ſo die Mutter in denen erſten Tagen der Schwängerung empfunden hat. Wir übergehen hier, in wie viel Stufen ein Thier im Mutter-Leibe endlich fertig werde, die *Harveus* auf viere bringet. Eben ſo können wir uns auch bey der Verfertigung des Thieres in einem gelegten Ey, ſo das Brüten und Ausbrüten, wie bey einem gebährenden Thiere eben dieſes das Tragen heißt, nicht aufhalten. Nur ſiehet man, daß alle Thiere nach göttlicher Ordnung durch Eylein ordentlicher Weiſe fortgepflantzet werden, und wie die Saamen-Körner gar wohl auch Eylein ſind und heiſſen können, daraus aber alle Pflantzen urſprünglich und ordentlicher Weiſe fortgepflantzet werden: alſo erkennet man, wie die gantze Fortpflantzung der Pflantzen und Thiere vermittelſt der Eyer geſchehe.

Alles

Alles zuſammen aber hat ſeinen Urſprung aus der Ey-förmigen Erden-Kugel. Worüber ſich alſo ſehr gute Anmerckungen machen lieſſen. Denn alles entſtehet in der erſchaffenen Natur aus einem Ey, und gehet auch wieder hinein. Darauf gründet ſich, wann die Alten ein Ey zum Sinnbild der Auferſtehung erwehlten, und einen beſtändigen Circkel in denen Veränderungen der Natur annahmen. Wie endlich fertige Thiere 5) zur Welt kommen, gepfleget, genähret, und von einem Ort zum andern beweget werden, ſind zum Theil bekannte, zum Theil auch bey ieder Art der Thiere allhier und ſonſt ausgeführte Sachen. Ein fertiges Thier gehet faſt wie ein Ey von ſeiner Mutter ab. Die Laſt und Bewegungen der Lufft, die Bewegungen des Unter-Leibes der Mutter, das Drängen, ſo aus dem abnehmenden Raum entſtehet, und dergleichen, verurſachen Bewegungen zum Gebähren, und nach Unterſcheid mehr und weniger Schmertzen und Entkräfftungen bey denen gebährenden Thieren, als worauf man deswegen in der Wirtſchafft, ſonderlich bey groſſen Thieren, ſehr zu ſehen hat, wenn man nicht Frucht und Mutter, oder eines einbüſſen will. Wenn ein junges Thier an die Welt kommt, und Blut-reicher Art iſt, ſo fängt es ſofort an Lufft zu ſchöpffen, und dazu wird die Lunge, ja eine gantz unvergleichliche Maſchine zum Lufft fangen und Vertheilen im Leibe und Geblüte, und zum Ausſtoſſen, die in der Bruſt gebauet iſt, gebrauchet. Dadurch ändert ſich der Lauff des Geblüts durchs Hertz. Der Lauff des Geblüts ſelbſt gehet nun durch den Druck der Lufft viel beſſer, und zum Wachſen und zu der Erhaltung eingerichteter. Wird ihm aber die Lufft entzogen, ſo ſtocket der Umlauff, das Thier wird kranck, und ſtirbet endlich. Ja weil das Nerven-Gewebe und ſein Safft von dem Blut-Ader-Gewebe dependiret, ſo ſiehet man, wie auf die Lufft überhaupt und auf die Beſchaffenheit derſelben, zumahl ſich die Lufft nebſt ihren ſubtileſten Theilen dem Geblüte mittheilet, ein groſſes in Anſehung der Erhaltung, der Nahrung, des Wachſens, der Geſundheit und der Kranckheit bey Blutreichen Thieren ankomme, und wie nöthig es ſey, daß die, ſo viel Blut haben, eine nicht zu dünne und nicht zu dicke Lufft haben müſſen; ja warum ſolchergeſtalt die vierfüßigen Thiere, ſo das meiſte Blut vor denen Vögeln, und noch mehr vor denen Fiſchen, am allermeiſten aber vor dem Ungezieſer haben, auf und unter der Erde am beſten leben können. Doch iſt von den meiſten dieſer letzten Art und der Fiſche zu mercken, daß ſie keine Lunge haben, ſondern die Lufft durch die Poros oder Ohren an ſich ziehen, folglich auch dadurch zu ihrem Leben Lufft brauchen. Eben deswegen iſt dem Ungezieſer die Bedeckung mit Fett und Oel ein allgemeiner und gewiſſer Tod. Unter dieſem Kreislauff wird hin und wieder aus dem Blute viel dienliches Zeug abgeſondert, und das Undienliche aus dem Leibe geſchaffet, dazu der Umlauff, das Spannen, Schnellen und Bewegen des Blut- und Spann-Geäders, der Muskeln und der Glieder, ferner der Gebrauch verſchiedener im Leibe befindlicher und zum Abſondern, Filtriren, Verdünnen, Aufbehalten ꝛc. geſchickter Glandeln, Säckgen, Drüſen, Netzgens ꝛc. das ſeinige beyträgt. Solchergeſtalt ſammlet ſich in allen Theilen das Fließ-Waſſer in denen Waſſer-Gefäſſen, der Nerven-Safft in denen Nerven, zwiſchen den Muskeln oder dem Fleiſche und Knochen, ſonderlich im Schmeer-Bauch, das Fett, im Munde der Speichel, im Magen der Magen-Safft, in denen Brüſten und Eutern oder Dutten die Milch, in der Leber ſondert ſich die Galle, in der Krös-Drüſe ihr eigener Safft, im Gekröſe der milchigte Nahrungs-Safft, in denen Saamen-Gefäſſen der Saame, die alle ihren Nutzen zur Erhaltung, zum Wachsthum, und zur Fortpflantzung des Thieres haben. Als unbrauchbar gehen ohne oder nach einigem beyläuffig gebrachten Nutzen ab der Rotz, die Thränen, der Ohrenſchmaltz, der unſichtbare Dampff, der Schweiß, der Urin, und bey einigen Thieren der monatliche Blut-Fluß. Ja wo der Abgang dieſer Dinge allzu häuffig geſchieht, da iſt es ein Zeichen, daß zu viel abgeſondert, und hingegen wenig nutzbare Säffte übrig bleiben, mithin das Wachſen, die Nahrung und Geſundheit des Thieres abnehme, und gleiche Gefahr entſtehet, wenn der Abgang dieſer Dinge gäntzlich und lange verſtopffet wird. Und eben dieſes iſt auch zu urtheilen, wenn der Abgang des groben unartigen Zeuges, ſo nicht zur Nahrung von der Speiſe nutzet, und alſo abgeſondert wird, verſtopffet wird, oder allzu häuffig, oder durch einen gantz andern Weg abgehet, als den ihm der Bau des Leibes und die Ordnung der abſonderenden Werckzeuge durch den Maſt-Darm angewieſen. Weil nun ein fertiges und gebohrnes Thier alſofort allen dieſen Veränderungen durch die Lufft und Bewegung mehr oder weniger unterworffen, und ihm alſo immer mehr abgehet, ſo würde es am Geblüt, am Nerven-Safft, und an allen denen Theilen, wodurch alle ſeine flüßigen, weichen und feſten Theile, ja alle Werckzeuge der Seele, und der gantze Bau unterhalten werden müſſen, endlich fehlen; Daher müſſen 6) alle Thiere, ſonderlich aber die Blut-reichen, als welche die Betrachtungs-würdigſten in der Wirtſchafft ſind, Nahrung, und zwar ſolche Nahrung haben, daran ſie ſchon im Mutter-Leibe, da ſie ihre Nahrung aus dem Leibe der Mutter bekamen, oder doch nachhero bey ihrer Erziehung nach und nach, nicht aber plötzlich, gewöhnet ſind, und die ihnen gemäß iſt. Die Natur weiſet uns ſolches ſelbſt an; daher giebt ſie der Mutter die Milch vor die jung gebohrnen Thiere, und bedecket ihnen eine Zeit lang die Zähne, damit ſie der Mutter im Säugen nicht damit ſchaden. Und es iſt etwas auſſerordentliches, oder ein Zeichen, daß eine Art der zahmen Thiere, die anfänglich, wie faſt alle, wild geweſen, dieſe Nah-

tung der Mutter nicht genoſſen, ſondern alſobald gleichförmige Nahrung ſonſt gefunden. Nunmehro aber, da ſie zahm, und im Hauſe gezogen werden, noch einige Merckmahle davon, wie z. E. die jungen Schweine, übrig behalten; daher bricht man ihnen in ſolchem Fall dieſe Zähne ab. Viele Junge von einem Wurff ſind auch blind, damit ſie der Nahrung wegen bey der Mutter bleiben, und überdem an denen Augen, womit ſie offt die gröſten Dienſte, z. E. die Hunde, denen Menſchen thun, vom ungewohnten Lichte nicht Schaden leiden mögen. Endlich folgen ſie der Mutter, ſonderlich wenn es Thiere ſind, die ihr Futter auf der Weyde finden, und lernen nach und nach eben das Futter weich, warm und grün, endlich aber kalt, dürre und hart freſſen, ſo die Mutter gewohnet iſt. Darauf, was und wie es die Mutter gefreſſen, muß man alſo ſonderlich ſehen, und ſich ja vor plötzlicher Veränderung in der Fütterung des Viehes hüten. Zum Freſſen und zum Sauffen ſeiner Art vom Futter iſt auch iede Art der Thiere auf eine convenable Weiſe mit dazu geſchickten Mäulern und Gliedern verſehen. Und auch daraus kan man ihr Futter deſto beſſer erkennen. Die vierfüßigen, ſo auf die Weyde gehen, haben lange Köpffe und Hälſe, damit ſie Waſſer und Futter von der Erde langen können. Vor unwegſamer Weyde hat das Horn- und Klauen-Vieh geſpaltene und breite Klauen, weil es das beſte Gekräuterig und Wurtzeln in Wäldern, an Gebirgen ꝛc. finden ſoll. Dahingegen ein Pferd, ſo ſeine Schönheit und Dienſte in denen Füſſen hat, ſolche ſchonen muß, und gerne friſches Gras und Heu frißt, deswegen ungeſpaltene Klauen hat. Das Milch-Vieh muß viel Futter zum Vorrath zur Milch und zum Nahrungs-Safft, ja zum Fleiſch, Fett und Talg anſetzen, viel gute Nahrung aus wohl verdauter Speiſe haben, oder es dünſtet ſehr aus, ſetzt häuffig Wolle und Haare wie die Schaafe zur Hülle des Menſchen an, mithin hat es auch dazu die beſten Nahrungs-Theilgen nöthig. Da es aber gleichwohl nur Wurtzeln, Strüncke, grobe Kräuter, Stengel, Blätter, Schaale der Bäume, und harte Körner, und zwar viel, ja faſt immer, obwohl langſam, frißt; ſo iſt es nicht allein wie ein Pferd und Schwein mit guten ſpitzigen, ſcharfen und zermalmenden langen Reihen der Zähne in einem ſtarcken Gebiß, ſondern überdem mit vier Magen verſehen, darein die Speiſe, nachdem ſie ſolche nach der erſten Käuung und Verſchluckung in den erſten Magen wieder heraus in Mund geſtoſſen, und als ſchon etwas erweichter, wieder gekäuet, dadurch aber nach und nach immer zu einem beſſern und häuffigern Nahrungs-Safft zubereitet wird. Und eben darum haben dieſe Thiere, ſo wiederkäuen, das geſundeſte Fleiſch zur Nahrung des Menſchen. Ein Schwein iſt, nach dem Verhältniß ſeines Baues zu ſeinem Futter, mit einem beſondern Rüſſel zum Wühlen: Die Fleiſch-freſſenden Raubthiere ſind mit einer beſondern Naſe zum Riechen und ſehr flüchtigen Füſſen verſehen, ihr Futter zu erhaſchen, oder mit ſtarcken Klauen, um es zu überwältigen, begabet u. d. m. Man kan von allen dieſen beſondern Betrachtungen, die zu Grund-Sätzen und Regeln in der Vieh-Zucht die erſten Sätze geben, viel feines und zugleich erbauliches, ja aus der H. Schrifft erläutertes, in des Herrn Schmids bibliſchen Phyſico p. 402-604 leſen. Und ſonderlich kan dieſes Buch ein ungelehrter Wirt, weil es leicht und mehr hiſtoriſch als philoſophiſch geſchrieben iſt, ſehr wohl brauchen. Was endlich 7) die Bewegung der Thiere von Ort zu Ort anbelanget, ſo haben wir ſchon gleich anfangs erinnert, daß ſolche zwar dem mechaniſchen und zu mancherley Bewegungen zuſammen geſetzten Cörper, gleichwohl aber auch eine Seele, ſo die Bewegung richte und dirigire, erfordere. Es mag nun manchen ſtoltzen und überklugen Mechanicis ſolches als eine faule Seelen-Philoſophie vorkommen oder nicht. Denn man kan nicht abſehen, worinne ihre Betrachtungen fleißiger herauskommen ſolten, als derer andern maſſen dieſe den Mechaniſmum, und zwar noch darzu den Organiſmum, ſehr ſorgfältig unterſuchen, ſich aber auch um die Seele bekümmern die jene vielleicht noch eher aus Faulheit gar vergeſſen, und nicht einmahl davon wiſſen wollen. Und das iſt noch das gütigſte Urtheil von ſolchen Maſchinen-Grüblern. Denn andere ſagen, es ſtecke ein beſonderes Intereſſe ihrer Feindſchafft gegen die Grundlehren der Religion vom Geiſte darunter. Doch wir haben nicht nöthig, auf dieſe Frage zurück zu gehen, ſondern nur noch anzumercken, daß nicht alle Thiere einerley äuſſerliche Gliedmaſſen zur Bewegung des Leibes haben, ja ſich auch nicht in einerley Umſtänden ſowohl dieſes Unterſchieds, als auch ihres innerlichen Baues wegen, und noch viel weniger auf einerley Art und Weiſe bewegen können. Und dieſes gehet ſo weit, daß wenn ſie in widerige Umſtände verſetzet werden, dieſelben gar bald das Leben einbüſſen. Ein Land- und Lufft-Thier kan unter dem Waſſer, ein Fiſch nicht in bloſſer Lufft und auf der Erde, und ein Thier, das zu Land und Waſſer leben kan, vermag ſich deswegen nicht in der Höhe der Lufft bewegen und leben wie ein Vogel. Ja einigen fehlt es gar an ſolchen Theilen, die zum Gehen, Fliegen und Schwimmen nach Unterſchied der Thier-Art bey andern anzutreffen, und ſie müſſen ſich nur mit Krümmen, Winden, Schieben und Schnellen behelffen, dazu ſie gar mannigfaltig gebauet, geberdet, und aus vielen Ringen zuſammen geſetzet ſind, darunter die erſten von denen hinterſten erſt fortgeſchoben, von jenen aber die hinterſten ſamt dem damit verbundenen übrigen Theil des Leibes nachgezogen werden. Ja es ſind andere an dieſen Ringen mit vielen Füſſen verſehen. Denn es giebt Raupen, die acht, zehen, ſechzehen, achtzehen, zwantzig, ſechs und zwantzig, ja zwey hundert ſolche Füſſe haben. Die vollblütigen eigentlichen Land- und Erden-Thiere haben indeſſen vier ordentliche Füſſe, die aber auf der Erde und auch in der Lufft leben, haben ſtat der Vorder-

Füſſe

Füſſe Flügel, und heiſſen Vögel. Die Fiſche haben keine Füſſe, ſondern einen Schwantz, und an ſtat der Ruder Floß-Federn zum Schwimmen, wovon der Schwantz gleichſam das Steuer-Ruder iſt. Nur muß man diejenigen ausnehmen, welche zugleich auf dem Lande und im Waſſer leben, als welche zugleich 2 oder mehr Füſſe haben. Es iſt aber nicht genug, daß dieſe Theile vorhanden, ſie müſſen auch durch Gelencke an dem Cörper hangen, und durch die Muſculn und Spann-Adern nach der Begierde des Thiers, und nach ſeiner Abſicht in Bewegung geſetzet werden. Dadurch eben iſt ein Thier nicht allein geſchickt ſeinem Futter nachzugehen, ſolches zu erhaſchen, und hernach mit Hülffe anderer Glieder zu überwältigen, ja ſeinen Feind zu fliehen, oder ſich zu beſchützen, ſondern viele Thiere können auch durch dieſe Bewegung dem Menſchen in ſeiner Arbeit in Krieg und Frieden, zu Hauſe und auſſer demſelben in ſeinen Geſchäfften Hülfe leiſten. Andere aber beluſtigen ihn durch den Anblick ihrer Bewegung, durchs Gefühl oder durchs Gehör der Bewegungen, die ſie bey ihrer Stimme auch in andern Cörpern verurſachen. Und eben mit dieſer zeigen ſie ihre verſchiedenen Empfindungen, Locken, Klagen, Wüten, Fodern ꝛc. Sonderlich wird ihr Gefühl dadurch ungemein zart entdecket, indem ſie die geringſte und nur erſt eintretende Veränderung der äuſſerlichen Lufft, folglich des Wetters vorher mercken, und durch allerhand Bewegungen anzeigen, als wodurch ſie unſere Wetter-Propheten werden. Es liegt alſo ſehr viel daran, daß die Bewegung eines Thieres wohl von ſtatten gehe, ſo wohl um ſeiner ſelbſt Erhaltung, Nahrung und Wachsthum, als um der Menſchen Nutzung und Dienſte willen. Nach dieſer verſchiedenen Art der Bewegung ihres Auffenthalts, ihrer Umſtände, ihrer Nahrung u. ſ. f. iſt auch der Thiere Fleiſch, Haut und andere Dinge unterſchieden. Und eben darum muß es auch an iedem Ort, wo Thiere ſind, nicht an demjenigen fehlen, davon ſie nach ihrer Art leben, ja öffters etwas einſamlen, und dem Menſchen zu weiterm Nutzen gereichen. Es iſt daher eine ungemeine Menge Thiere, und ſonderlich der allerkleineſten vor ſie unter des Menſchen einander ſelbſt, und zu mancherley Nutzen und Dienſt ja ſo gar zu ſeiner Beſchützung gegen andere Thiere in der Welt vorhanden. Ihre Arten ſind 8) noch nicht alle beſtimmet, geſchweige die Anzahl ieder Art. Es iſt aber doch glaublich, daß ſie die Anzahl der Menſchen weit übertreffen. Es kan auch nicht anders ſeyn, da der vornehmſte Zweck nächſt dem letzten aller Wercke des Schöpffers, nemlich ſeiner Verherrlichung, derſelben Nutzen iſt, und alſo ein Menſch den Nutzen und Dienſt ſehr vieler Thiere braucht. Denn die Thiere dienen den Menſchen entweder mittelbar oder unmittelbar, directe oder indirecte zur Nahrung, Tranck und Speiſe, durch rohe und verbeſſerte Dinge zur Kleidung, Hülle und Lager, zur Arbeit in allerhand Zuſtand, darunter ſonderlich das Haus-Arbeits-Vieh in der Wirtſchafft gehöret, zu mancherley Luſt und Bequemlichkeit, zur Beſchützung gegen andere Thiere und Menſchen. Selbſt wenn Gott die Thiere zur Strafe einiger Menſchen brauchet, ſo haben andere davon ihren Nutzen. Indeſſen ſo kan man dem unerachtet die Thiere in Abſicht auf das nächſte, ſo der Menſch davon hat (1) zuvörderſt überhaupt eintheilen in nützliche und ſchädliche. Die erſten aber in Nutzungs- oder Arbeits-Vieh. Und dieſer Unterſchied gehet alle Claſſen an, die man ſonſt noch aus andern Gründen und Abſichten von denen Thieren machet. Denn man theilet ſie auch nechſt denenjenigen Eintheilungen, die wir ſchon bey der Betrachtung ihrer Natur berühret haben, (2) ein in a) fliegende, b) ſchwimmende, c) kriechende, d) vierfüßige, oder lauffende. Jede dieſer Claſſen aber enthält bald edlere, bald geringere und unedlere Thiere, bald Ungeziefer in ſich. Sonderlich aber ſind die vierfüßigen Land- und die fliegenden edele Thiere zu mercken. Denn beyde werden wiederum (3) in zahme Haus- und wilde Thiere unterſchieden, wiewohl es ſcheinet, daß alle zahm gemachte Thiere anfänglich wild, ob gleich nicht alle von einerley Natur und Schwierigkeit ſie zu zähmen geweſen. Die erſten, nemlich die zahmen Haus-Thiere, nennet man in der Wirtſchafft beſonders das Vieh, und unterſcheidet ſie in Haupt- und Neben-Thiere. Die Haupt-Thiere ſind theils (a) bloſſe Nutzungs-Thiere, als Schafe, Schweine, Hüner, Gänſe ꝛc. theils (b) Nutzungs- und Arbeits-Thiere, zugleich als Ochſen, Kühe, theils (c) bloſſe Arbeits-Thiere, als Pferde, Eſel, Cameele, und bey der Jagd die Hunde, die ſonſt im Hauſe nur Neben-Thiere ſind. Denn die Neben-Thiere dienen entweder zur Beſchützung oder zur Luſt und Ergötzung. Zu denen erſten gehören Hunde, Katzen ꝛc. Zu denen andern allerhand Vögel ꝛc. Man kan aber auch in Abſicht auf die Wirtſchafft, zahmes, fliegendes und kriechendes Gewürme, und auch Fiſche hieher rechnen, z. E. Bienen, Seiden-Würmer, die Fiſche in Streich- Streck- und Wachs Teichen oder in der zahmen Fiſcherey. Ja zur Luſt hat man in Häuſern und Höfen zahme Hirſche, Füchſe, Bäre, Wölffe, die denn ebenfalls in Anſehung des Zwecks in der Wirtſchafft alsdenn zu Neben-Thieren zu rechnen ſind. Die wilden werden wieder in drey Claſſen abgetheilt. Zu der erſten rechnet man die grimmig reiſſende wilde Thiere oder Beſtien, als den Löwen, das Panter- und Tieger-Thier, den Bären, den Auer-Ochs, und deraleichen. In der andern kommen die edlen Thiere, als der Hirſch, das Schwein, die Gemſe, das Rehe, der Dachs, der Haſe, das Caninichen ꝛc. In der dritten ſind die Raub-Thiere, als der Wolff, der Luchs, der Fuchs, das Marder, der Biber, der Fiſch-Otter, die wilde Katze, das Iltis, Eichhörnlein, und der-

dergleichen. Hiernächſt werden (4) die Thiere auch eingetheilt in ſolche, die *a*) Hüfe haben, welche entweder nicht geſpalten ſind, als das Pferd, der Eſel, das Maul-Thier ꝛc. oder mit geſpaltenen Hüfen und Füſſen verſehen ſind; dieſe ſind entweder wiederkäuende oder nicht wiederkäuende. Unter jenen iſt der Ochs, das Schaaf, die Ziege, (und was etwan ſonſt für wilde Arten unter dieſe drey gehören), unter dieſen das Schwein ꝛc. Man hat aber auch *b*) Thiere, welche Klauen, wie Finger haben; und dieſe ſind wieder zweyerley, entweder die gleich von der Mutter lebendig gebohren werden, als da ſind unter den wilden, der Löwe, das Panter- und Tieger-Thier, der Bär, der Wolff, der Fuchs, der Dachs, Biber, Fiſch-Otter, wilde Katze, Haſe, Caninichen ꝛc. unter den zahmen, Hunde und Katzen; oder die aus dem Ey gebohren werden, als Fröſche, Schild-Kröten, und dergleichen. Endlich unterſcheidet man auch (5) die Thiere theils nach dem Gebot des Levitiſchen göttlichen Geſetzes, da einige Thiere denen Iſraeliten zu eſſen verboten waren, theils nach dem von Jugend auf beygebrachten und angewöhnten Eckel und Abſcheu, ſolche zu eſſen oder nicht zu eſſen, in reine und unreine Thiere unter allen Haupt-Claſſen. Jene ſind bekannt aus der Heil. Schrifft, das Verbot verbindet uns aber nicht. Was aber nach der Gewohnheit vor unrein gehalten wird, das variiret nach denen Gegenden und Völckern. Bey uns hält man alle Mäuſe-Arten, Pferde, Hunde, Katzen ꝛc. vor unrein oder eckelhafft zu eſſen. Zuletzt werden auch die Thiere (6) in groſſe, mittel- und kleine Thiere in allen Haupt-Claſſen, und ferner (7) in unvergifftete oder gifftige Thiere unterſchieden. Bey welchen allen doch die Begriffe und Meinungen ſo verſchieden, und mit ſo vielen Irrthümern vermiſchet ſind, daß man ſich überhaupt nur dieſes mercken muß, in dieſen allen nichts ohne Unterſuchung anzunehmen. In der Wirtſchafft muß man auch (8) die Eintheilung der Thiere in fremde und einheimiſche Thiere mercken, a) weil mit denen letzten zwar viel ſicherer in der Zucht zu verfahren, dieſe aber b) auch durch die erſten, entweder vermittelſt fremder Männlein oder Weiblein zu verbeſſern, oder c) gar mit Nutzen zur Verbeſſerung der Wirtſchafft einzuführen ſind, da man denn d) derſelben Natur, das Futter der Mütter, die Wartung, und die Umſtände ſehr wohl zu erforſchen hat, wenn man ſich klüglich entſchlieſſen und glücklich damit fahren will. Endlich ſo wird auch e) mit fremden Thieren allerhand Handel getrieben. Man hat übrigens auch noch (9) einige Neben-Dinge von denen Thieren in der Wirtſchafft anzumercken, die ſie zu der Wirte ihren Wetter-Propheten machen. Denn man will die zukünfftige Witterung von denen vierfüſſigen Thieren folgender Geſtalt erfahren. Wenn das Vieh gegen Mittag nach der Lufft ſchnappet, und mit offenen Naſen-Löchern über ſich oder in die Höhe riechet; wenn die Schweine Heu oder Stroh hin und wieder ſchleppen und werfen, als ob ſie toll wären; wenn die Hunde Gras freſſen und wieder ſpeyen, ſich auf der Erden offt wältzen, oder gar nichts freſſen, in die Erde kratzen, und des Morgens heulen, oder der Bauch ihnen murret, und wie Waſſer rauſchet; wenn ſich die Katzen lecken und putzen, und mit den Pfoten um die Ohren ſtreichen; wenn die Heerd-Schaafe ſehr muthwillig, und mit denen Köpffen zuſammen ſtoſſen; wenn die Rinder die Füſſe lecken und brüllend dem Stalle zueilen; wenn die jungen Kühe hin und her, auf und nieder, unter die Pferde, oder ander groſſes Vieh lauffen, gleich als wären ſie raſend und toll; wenn das Vieh mit denen Füſſen oder Hörnern in die Erde gräbet; wenn die Eſel und Maul-Eſel die Köpffe und Ohren ungewöhnlich ſchütteln und ſpitzen; wenn die Ziegen übermäßig und begierig zu dem Futter eilen, daß ſie ſich weder mit Drohen noch Schlägen davon treiben laſſen; alſo auch wenn die Schaafe im Heimgehen das Gras auf dem Weg abfreſſen, und ſich davon nicht abtreiben laſſen wollen; wenn die Hirſche unter einander kämpffen und ſich ſtoſſen; wenn die Wölffe und Füchſe heulen und bellen, und ſich zu denen Dörffern und Häuſern nahen: wenn ſich die Haſen an Oerter verkriechen, da es nicht leichtlich auf ſie regnen kan; oder da ſie aus langem Graſe, und aufgewachſenem Getraide auf ſchlechte Plätze weichen; wenn der Igel die Löcher an ſeinem Neſte zuſtopffet, ſo wird von dieſen allen Regen vermuthet. Da aber das Rind-Vieh mit aufgereckten Schwäntzen auf der Weide ſpringet und ſchwitzet, ſoll es ein Donner-Wetter anzeigen.

Thier, heiſſet bey den Jägern das Weiblein des Hirſchen, oder die Hirſch-Kuh, ſo auch ſonſten den Nahmen eines Stücke Wildes führet, ingleichen Hindin genennet wird. Dieſe iſt ohne Geweih, ſchwach und unſtreitbar, hat ein ſcharff Geſicht und ſchnellen Lauf. Es hält ſich dieſes mit ſeinem Kalbe zuſammen bis zur Brunfft, da es von dem Hirſch heimgeſuchet wird. Auf die Fährde eines trächtigen Thieres muß man, wenn die Frucht um St. Georgen-Tag über die Helffte, wohl Acht geben, und die Kennzeichen genau betrachten: Denn weil das Kalb im Hintertheil des Leibes lieget, ſo bleibet der Hinterlaufft eine Spanne mehr zurücke, und ſetzet das Thier ſolchen zur Seiten neben aus, weil es ſeine Frucht ſchonet, und mit der Keule nicht vorſchieben will, indem die Frucht, wo ſie lieget, ſolche Seite ausgefüllet und eingenommen hat. Wenn nun das Thier gehet und ſchreitet, tritt es viel tiefer mit demſelben Hinterlaufft ein, und ſchleiffet bisweilen auf der Erden, nemlich, wenn es ein Hirſch-Kalb, mit dem rechten Hinterlaufft, ſo es aber ein Wildkalb iſt, mit dem lincken Hinterlaufft, wie vorgemeldet, neben aus, und bleibet zurücke. Das tragende Thier äſet ſich von

von Flachs-Knoten und Faul-Baum, höher, als ſonſt; machet den Schloß-Tritt ins Wahn-Bette mit dem rechten Laufft, ſchräncket mit dem rechten Hinterlaufft, und ſo es ſtehet, ſtemmet es ſich auf demſelben, wenn es ein Hirſch-Kalb träget; die Zeichen der lincken Seiten hingegen bedeuten ein Wild-Kalb. Was im übrigen ſo wohl von dieſem, wie auch von deſſen Loſung zu mercken, ingleichen was etwa daſſelbe mit dem Hirſche gemein hat, iſt bereits oben bey dem Worte Hirſch angeführet, auch ſonſten hin und wieder ſeines Orts mit mehrern erkläret worden.

Thier-Garten, iſt ein weitläufftiger mit Gras und Holtzung verſehener Platz, darinnen allerhand lebendiges Wild an Rehen, Hirſchen und Damhirſchen eingeſchloſſen gehalten wird. Zu einem ſolchen Thier-Garten gehöret ein luſtig gelegener Wald mit Eichen-Büchen- und andern wilden Obſt-Bäumen, mit Behältniſſen und Dickigten vor das Wild, auch Grasreiche Weide, gute geſunde Qvellen, flieſſende Waſſer, oder friſche Teiche zur Träncke, und an beqvemen Orten geraume Scheunen, darinn das benöthigte Heu, und nach Befinden auch etwas Haber an- und vorgelegt, und im Winter dem Wilde fürgegeben wird; damit ſonderlich die von der kurtz vorher gegangenen Brunfft annoch entkräfftete Hirſche ſich wieder erholen, und nicht ins Gras beiſſen müſſen. Die Gröſſe und Umfang des Thier-Gartens richtet ſich nach der Gelegenheit und dem Vorhaben. Zur Vermachung deſſelben werden an theils Orten, Mauren, Schal-Wände, oder Stangen-Zäune geführet, das Wild darinnen zu verwahren; weil aber das Maurwerck ſehr koſtbar, die Seulen der Plancken oder Schalwände und Stangen-Zäune aber von der Erde ſtocken und faulen, auch wohl öffters durch den Wind umgeworffen werden, ſo iſt am beſten eine lebendige Umzäunung von jungen Buchen, und andern zu einer Hecke wohl tauglichem Holtze herumzuführen. Man legt ſolche des Frühlings an, in der groſſen Sommer-Hitze begeuſt man ſie fleißig, und ehe ſie heran wachſen, verwahrt man ſie vor dem Vieh mit Stangen. Ein ſolcher Zaun, wenn er wohl unterhalten wird, kan in fünff oder ſechs Jahren gar leichtlich in die Höhe wachſen, und ſich ſehr dichte in einander flechten. Er ſtehet auch ſehr wohl, und die Nachtigalen hecken gerne darinnen. Durch den Luſt-Wald kan man hin und wieder Alleen hauen, damit die Spatzier-Gänge angenehmer ſeyn, und das Ausſehen verbeſſert werde. Man kan auch allerhand Statuen, und, nach Gelegenheit der Situation Fontainen, Caſcaden und Waſſer-Künſte mit angenehmen Figuren anlegen. Es wird auch ein Jagd-Haus mit unterſchiedenen Gemächern, theils vor die Jagd-Bediente, die die Aufſicht über den Thier-Garten haben, theils auch vor die Herrſchafft ſelbſt zur Luſt bey dem Thier-Garten angebracht, und die Zimmer mit allerhand raren Geweyhen und Gehörnen der Hirſche und anderer wilden Thiere, ingleichen mit allerhand Gemählden, die ſich zur Jägerey ſchicken, ausgezieret. Bey ſolchem Jagd-Haus bringt man einen kleinen Garten an, mit Taxus-Bäumlein, Wachholder-Sträuchern, und andern wilden Gewächſen, die aber doch nach der Kunſt in einer guten Ordnung gepflantzet ſind. Uiber die Portale und Thor-Wege des Thier-Gartens ſetzet man allerhand von Holtz oder Stein ſauber geſchnitzte oder gehauene, und mit Oel-Farbe ſtarck beſtrichene Bilder, die ſich dahin ſchicken. In denen gröſten Thoren müſſen noch kleine Thüren ſeyn, dadurch man aus- und einreiten kan, ohne daß man nöthig hat die rechten Haupt-Thore zu öffnen. In dem Thier-Garten iſt auch das Gehöltze mit Abholtzung zu verſchonen, maſſen es ſonſten mit der Zeit einen öden und lichten Platz geben würde, weil das Wildpret von jungem Triebe und Sommer-Latten nichts wiederum aufkommen läſſet; und letztlich iſt dahin zu ſehen, daß ein ſolcher Thier-Garten nicht nahe an eines andern, welcher die hohe Jagd zu exerciren hat, Refier oder Grentze angeleget werde, weil alsdenn zu befürchten, daß durch nächtliche Umwerffung der Plancken, oder Eröffnung des Wildzauns das Wildpret heraus geſpielet werden könte. Das Wild, ſo gemeiniglich in Thier-Gärten eingeſchloſſen wird, ſind Hirſche, Dam-Hirſche, Rehe und Haſen; wiewohl einige aus der Erfahrung obſerviret haben wollen, daß, wo die Dam-Hirſche in einen Garten wären, und man auch roth Wildpret darinnen halten wolte, die letztern abnähmen, und endlich gar umfielen. Wilde Schweine thun nicht gut, es ſey denn in Thier-Gärten, die einen ſehr weiten Umfang haben, und darinnen zu ihrer Nahrung genug Eicheln und wildes Obſt vorhanden.

Thierleins-Baum, ſuche Cornel-Baum.

Thlaſpi, ſiehe Bauren-Senff.

Thole, ſuche Dohle.

Thon, ſiehe Dohn.

Thonen, ſuche Dohnen.

Thor, iſt eigentlich eine aus Bretern und Bohlen mit einem oder 2 Flügeln gemachte Verwahrung vor dem Thor-Weg, welcher Artickel nachzuſehen. Ein fleißiger Hauswirt hat inſonderheit alle Abend die Verſchlieſſung des Thores wohl zu beſorgen, und übrigens iſt es gut, wenn Thore auf Land-Gütern ſo angeleget ſind, daß ſie im Wohnhauſe in das Geſicht fallen, daß ſie nicht hinten und verborgen hinaus aufs Feld gehen u. d. gl.

Thor-Weg, nennet man diejenige Oeffnung in einem eingeſchloſſenen Raum, wo man mit einem Wagen, der wohl beladen, hindurch fahren kan. Insgemein werden ſie mit Bögen oben geſchloſſen, wiewohl es auch einige giebt, die oben gantz offen. Die Bögen ſind entweder halbe Circkel, oder halbe Oval

Oval oder gedruckte, ingleichen gantz niedrige und flache Bögen, und richtet man ſich in der Wahl derſelben nach der Stärcke des Gebäudes. Der halbe Circkel iſt der ſtärckſte Bogen, dieſem folget der gedruckte, der flache aber iſt der ſchwächſte. Die Höhe richtet man nach der Weite deſſelben, und ſoll man, wo es möglich, einen Thor-Weg iedesmal noch ſo hoch als weit machen.

Thränen des Hirſches, ſiehe **Hirſch-Thränen**.

Thränen des Wein-Stocks, ſonſt auch **Reben-Thränen** genannt, ſind nichts anders, als das Waſſer, welches die Wein-Stöcke zur Frühlings-Zeit von ſich flieſſen laſſen, und hierdurch von vielen Feuchtigkeiten, die ihnen ſonſt ſchädlich ſeyn würden, ſich reinigen. Wenn ein Wein-Stock viel thränet und ausläufft, ſo es ein Zeichen eines guten Wein-Stocks, der viel Safft und Krafft hat; es lauffen auch alle gute Stöcke aus, ehe die Augen ausgehen, denn hernach flieſſen ſie nicht mehr. Es halten einige dafür, daß dieſes aus dem Wein-Stock rinnende Waſſer, wenn es wohl gegohren, und mit etwas Nelcken, Caneel und dergleichen zubereitet wäre, ein ſo liebliches Geträncke abgeben würde, daß es auch denjenigen anſtünde, welchen das Waſſer verhaſt iſt, und die ſonſt ſehr gerne von dem Gewächs des Wein-Stockes trincken, welches man an ſeinem Ort geſtellet ſeyn läſt, weil es vor denen Säfften, ſo aus andern Gewächſen flieſſen, in Anſehung des Geſchmacks, eben keinen beſondern Vorzug hat. Gewiſſer iſt es, daß dieſer Safft in der Artzney, bey unterſchiedenen Leibes-Gebrechen ſeinen ſehr guten Nutzen erweiſet. Innerlich gebraucht, iſt er ein vortrefliches Mittel wider den Nieren- und Blaſen-Stein, er thut ſehr gut in hitzigen und gifftigen Fiebern, treibt den Harn, und erhält das Geblüt in einem guten Temperament. Der dick-gewordene Safft, den man in Geſtalt eines Gummi um den Wein-Stock findet, wenn er in Wein zerlaſſen, und nüchtern getruncken wird, nimmt die kleinen Steine und den Grieß hinweg. Aeuſſerlich reinigen dieſe Thränen die Augen, ſtärken das Geſicht, und machen es hell und klar, wenn man des Abends und Morgens etliche Tropffen davon in die Augen thut; ſich damit gewaſchen, heilen ſie die Krätze, den Ausſatz, und alle Unreinigkeiten der Haut, nehmen auch die Flechten und Zitter-Male weg.

Thran, heiſſet man das ölige Fett, welches von denen See-Fiſchen, und ſonderlich von dem Wall-Fiſch gemacht iſt, dahero es auch Fiſch-Thran genennet wird. Man hat deſſen unterſchiedene Gattungen, unter denen aber behält das weiſſe Grönländiſche Kron-Thran den Vorzug, welchen auch die Weißgerber, Corduaner und andere im Leder arbeitende Handwercker wohl auszukochen, und das Leder fein damit zuzubereiten wiſſen; der braune hergegen iſt der ſchlechteſte, und wird insgemein nur in denen Lampen verbrennet. Die Probe des beſten Thrans beſtehet darinne, daß ein Tropffen davon wie eine Perle auf dem Nagel ſtehet, und nicht ablaufft. Auch hat man bey dem Einkauff zuzuſehen, daß er durchgehends in den Tonnen hübſch lauter und keine Hefen auf den Boden habe; wo ſich aber mit der Zeit einige ſetzen möchten, werden ſie zum Seiffen-Sieden mit gebraucht.

Threnen, nennet man diejenigen Bienen, die zwar an der Geſtalt mit den kleinen und gemeinen Bienen eine groſſe Gleichheit haben, aber darinnen von ihnen unterſchieden ſind, daß ſie viel gröſſer und dicker ſind, auch keinen Stachel haben, und mit ihrem lauten Getöne vor andern ſich leicht zu erkennen geben. Sie ſind das männliche Geſchlecht unter denen Bienen, die ſie befruchten, und ihre Arbeit iſt, der Bienen Brut in Stöcken und Körben zu verſorgen, junge Bienen auszubrüten, und ſtets über denſelben mit ihrem Getöne, dadurch ſie der Brut benöthigte Wärme verurſachen, zu verbleiben. Denn wie eine Brüt-Henne, wenn ſie was zur Welt bringen will, immer drüber ſitzet, und ihre Eyer mit benöthigter Wärme verſiehet, auch von ſolchen nicht weg gehet, ſo thun ſolches bey der Bienen-Brut die Threnen, und das iſt die Urſach, daß dieſe eben nicht eher aus den Stöcken herfür kommen, bis Mittages-Zeit, als in welcher ſie durch die Hitze der Sonnen gleichſam abgelöſet werden, und genugſame Verſicherung haben, daß zwiſchen dieſer Zeit keine Kälte ihrer Brut Schaden bringen kan. Ihren Nutzen ſpüret man ferner vom April bis auf den Auguſt. Welcher Stock in ſolcher Zeit keine Threnen hat, der läſt nicht nur keinen Schwarm, ſondern muß auch ohnfehlbar mit einem Haupt-Fehler beſchlagen ſeyn. Uiberdas arbeiten ſie auch mit denen Bienen an den Wachs-Tafeln und Gewürchte, wie denn die ſtarcken Kuchen mit denen groſſen Zellen oder Fächen nicht von gemeinen Bienen, ſondern von dieſen groſſen Threnen ihren Urſprung haben, als welche, da ſie gröſſer, auch ein gröſſeres Qvartier haben müſſen, daher ſie ſelbiges nach ihrer Leibes-Gröſſe formiren. Sobald dieſe groſſe Threnen im Früh-Jahr ſich ſehen laſſen, ſo bald iſt ſich Hoffnung aufs Schwärmen zu machen. Ich ſage mit Fleiß groſſe Threnen, denn es giebt auch kleine Threnen, die man Affter-Threnen nennt, welche zur Zeit eines kalten Frühlings in denen Stöcken gefunden werden, und wegen des harten Froſtes zu keinen vollkommenen Threnen werden können. Wenn dieſe ſich ſehen laſſen, darff man ſich nicht wohl einige Hoffnung aufs Schwärmen machen, und zwar aus der Urſach, daß dieſe Affter-Threnen nicht, wie die vollkommenen Threnen, Weiſel zu zeugen vermögend ſind. So nützlich aber im Frühling und Sommer die rechten Threnen, ſo ſchädlich ſind ſie im Herbſt und

Win-

Winter, denn ſo ihrer viel in Stöcken und Körben bleiben, ſo verzehren ſie das zum Unterhalt benöthigte Honig, angeſehen eine Threne mehr zur Nahrung haben muß, als ſonſt zehen andere Bienen, und auch kein Honig einträgt, und geſchiehet öffters dadurch, daß wegen Mangel des Honigs nachmals Bienen und Threnen zugleich ſterben müſſen. Zu dem Ende pfleget man nach Jacobi, da ohnedem der Uiberfluß dieſer verfreſſenen Thiere von denen andern Bienen ausgetrieben und verjagt wird, auch mit Hand anzulegen, und alsdenn ſolche unnütze Gäſte ihnen tödten zu helfen. Die Threnen werden offt ſchon im Junio von denen Bienen ausgetrieben, welches man für ein ohnfehlbares Zeichen halten darff, daß entweder kalte Zeit oder langes Regen-Wetter einfallen wird. Sie liegen zu ſolcher Zeit öffters wie weiſſe Maden vor den Stöcken, weil nicht nur die alten von denen Bienen weggetrieben, ſondern auch ſo gar die junge, die noch nicht zu ihrer Vollkommenheit gelanget ſind, fortgeſchaffet werden. Wo ſolche Maden vor den Stöcken liegen, darff man ſich auf keinen Schwarm mehr Rechnung machen.

Threſor, iſt ein höltzerner ſauber fournirter Schranck, ſo auf einem Poſtement aus gedreheten oder geſchnitzten Seulgen ruht, von oben her aber mit einer durch weit kleinere Seulgen gantz Stuffen-weis gemachten Abtheilung verſehen, worauf man allerley zierliche Gläſer, Porcellanen Gefäß und andere Galanterien, ſtat einer Zierath zu ſtellen pfleget.

Threſorgen, iſt ebenfalls ein kleines mit gedreheten Seulgen abgetheiltes Simswerck oder Geſtelle, das entweder bunt gemahlet, oder aufs ſchönſte lackiret, oder nur gantz ſchwartz angeſtrichen, an einer Wand feſt angemachet iſt, worauf man in denen Wohn-Zimmern das Thee- und Caffee-Zeug, in denen Bet-Zimmern aber einige geiſtliche Hand-Bücher zu ſtellen in Gewohnheit hat.

Thüre, heiſſet die Oeffnung in eine Wand, dadurch man in einen beſchloſſenen Raum eingehet. Dieſe ſoll billig geraume ſeyn, viereckigt, und noch einmahl ſo hoch als breit gemachet werden, ihre Breite aber ſoll wenigſtens vier, und höchſtens zehen Schuh haben, wie etwa an den groſſen Kirch-Thüren. Wenn das Viereck zur Thüre aus Holtz beſtehet, ſo heiſſet daſſelbe ein Thür-Gerüſte; es iſt aber von gantzen Steinen, ſo nennet man es ein Thür-Gewende. Zuweilen werden dieſe, ſonderlich wo Regen und Schnee dahin fallen kan, mit dreyeckigten und runden, oder auch nur mit geraden hervorragenden Dächlein bedecket, welches das Thür-Geſimſe geheiſſen wird. Der Vorzug und Beſchluß, den man hernach mit Bretern oder Pfoſten vor dieſe Oeffnung alſo machet, daß er beweglich, und ſo wohl auf- als zugeſchloſſen werden kan, führet ebenfalls dieſen Nahmen der Thüre, und iſt entweder einfach oder gebrochen, oder mit doppelten Flügeln; an und vor ſich ſelbſt aber werden ſie entweder ſchlecht, oder mit Füllungen bereitet.

Thum-Pfaffe, iſt ein kleiner Vogel, welcher ſo wohl an der Farbe, als an der Art ſeine Nahrung in denen Hecken und Büſchen zu ſuchen, dem Fliegen-Schnepper allerdings gleich iſt, auſſer daß er auf dem Kopfe oben, bis an die Augen, eine Kohl-ſchwartze Platte, und von dieſer auch vielleicht ſeinen Nahmen hier zu Lande bekommen hat. Er bringet meiſtens vier bis fünff junge auf dem Gebüſche aus, genieſſet zu ſeiner Nahrung allerley Schnecken und Gewürme, zur Herbſt-Zeit aber Hollunder-Beere, und ziehet zu ſolcher Zeit, gleich andern Vögeln mit hinweg. Sonſten wird auch der Nahme Thum-Pfaffe, dem Gimpel oder Blut-Fincken beygeleget. Siehe **Blut-Fincke**.

Thymian, **Timian**, ſonſten auch **Römiſcher Qvendel** genannt, iſt ein niedriges Kräutlein, welches an Blumen und Geruch dem gemeinen Qvendel, oder an einigen Orten ſogenannten Feld-Kümmel faſt gleich iſt, auſſer daß es kleinere, feſtere und dunckelgrünere Blätlein hat. Die Blümlein ſind Purpur-blau, und das gantze Gewächſe hat einen angenehmen Geruch und ſcharffen Geſchmack. In Italien und Langvedoc wächſet es wild, bey uns aber wird es in denen Gärten gezielet, und am beſten durch Zerreiſſung der Stöcke vermehret. Dieſes Kräutlein hat eine wärmende öffnende und zertheilende Krafft, ſtärcket die inwendige Theile des Leibes, erqvicket die Lebens-Geiſter, ſchärfet das Geſicht, trocknet die Flüſſe, und machet Luſt zum Eſſen. Aeuſſerlich zertheilet es die blaue Mähler, und die Geſchwulſt von kalten Flüſſen. In der Küche brauchet man es zur Würtze an verſchiedene Speiſen, ſolchen einen angenehmen und kräfftigen Geſchmack zu geben. Der **Cretiſche Thymian**, welcher in Candia und andern Morgenländern wild wächſet, wird bey uns, um ſeiner Blüte willen, im Garten unter den Schirm-Gewächſen gehalten, und ebenfalls wie der andere, durch Zerreiſſung der Stöcke vermehret.

Thym-Seide, beſtehet aus dünnen haarigen und braunen Zäſerlein, ſo eines ſehr guten würtzhafften Geruchs ſind, und in denen Morgenländern auf dem Thymian wachſen. Man hat zweyerley **Arten** 1) die Cretiſche, 2) die Venediſche.

Tiegel, iſt ein flach-rundes irdenes oder auch aus eiſernem Blech getriebenes Gefäſſe mit einem Stiel oder Henckel, und drey hohen Beinen verſehen, worinnen gemeiniglich die ge-

kochten Speiſen wiederum aufgewärmet werden. Man hat auch abſonderliche von Thon gebrannte Tiegel, ſo viel runde kleine Formen in ſich haben, worinnen man die Eyer zu ſtürzen pfleget.

Tiegel-Brey oder Tiegel-Mus, iſt ein Eſſen, welches von ſchönem weitzenen Mehl, oder auch von Grieß, Heidegrütze, Hirſe, Reiß, Schwaden, gebackenen Nudeln, Semmeln, Milch oder Rahm und Butter bereitet, und in einem Tiegel gekochet wird, welches alſo geſchiehet: Will man z. E. einen Tiegel-Brey von Hirſe oder geſtoſſenem Reiß machen, ſo kochet man beydes zuvörderſt in Milch, doch daß er nicht anbrenne; iſt er nun ausgekocht, rühret man ein Stücke Butter und zwey Eyer darein, ſaltzet ihn auch ein wenig, beſchmieret alsdenn einen Tiegel mit Butter, ſtreuet ein wenig geriebene Semmel darein, ſchüttet den Brey aus dem Topff darzu, leget oben wieder ein wenig Butter darauf, unten um den Tiegel aber und zwar nur an der Seiten herum thut man ein wenig Kohlen, und eben dergleichen auch auf ein Blech, womit man den Tiegel zudecket, daß der Brey oben braun werde ſ. i. g.

Tieger, iſt ſonſt ein reiſſendes Thier in Aſia, Africa und America, welches faſt wie ein Eſel groß, doch kleiner als ein Löwe iſt, und eine Geſtalt wie eine Katze hat. Sein Haar iſt fahl mit Flecken und Streiffen untermenget. Allein bey uns nennet man nicht nur einen Hund, welcher dergeſtalt bezeichnet iſt, ſondern auch ein weiſſes Pferd, einen Tieger, welches gleich einem Tieger-Thier mit ſchwarzen Flecken eingeſprenget iſt. Ja man hat auch

Tieger-Katzen, die von der Gröſſe, wie ein Engliſcher Hund ſind, kurtze Beine haben, ſonſt aber unter die Raub-Thiere gehören. Sie ſind in der Bucht Campeche anzutreffen, freſſen junges Wildpret. Sind grimmig und furchtſam, thun aber denen Menſchen ſelten Schaden.

Till, ſuche **Dill**.

Tille, ſiehe **Dille**.

Timian, ſuche **Thymian**.

Tingiren, heiſt eintauchen und färben. Es geſchiehet, wenn man ſiedendes Waſſer auf die Kräuter gieſſet, daß das Waſſer die Krafft aus denſelben ziehet, und davon gefärbet wird, wie bey dem Thee geſchiehet. Alsdenn heiſſet es Tingiret, und wenn es ſehr ſtarck ausgezogen iſt, eine Tinctur. Dergleichen geſchiehet auch bey dem Bier-Brauen.

Tinte, ſiehe **Dinte**.

Tiptam, ſuche **Diptam**.

Tiraß, Tyraß, iſt ein groſſes, zum kleinen Weidwerck gehöriges Netze, womit, und vermittelſt eines wohl abgerichteten vorſtehenden Hundes, oder eines Falckens, ſowohl Rebhüner, als Wachteln und Lerchen gefangen werden. Ein ſolcher Tiraß iſt gemeiniglich ſechzig Schuh lang und viertzig Schuh breit, und hat nur an der vordern langen Seite einen Seimen, an denen übrigen drey Seiten aber bedarff es dergleichen nicht. In Franckreich ſollen die Tiraſſe ſo groß gemacht ſeyn, daß ſie von zweyen zu Pferde gezogen werden müſſen. Bey denen Rebhünern und Wachteln bedienet man ſich am beſten eines vorſtehenden Hundes, dieſen läſſet man ſuchen, und ſo bald er ſtehet, welches ein Zeichen, daß er etwas angetroffen, nehmen zwo Perſonen den ausgebreiteten Tiraß in die Hände, ziehen ſolchen fein ſteiff an, und lauffen gegen den Wind damit, bis ſie über den Vorſteh-Hund hin ſind, denn laſſen ſie das Netze fallen, und drücken die Enden deſſelben, wo es in die Höhe ſtehet, geſchwinde nieder, damit die Hüner oder Wachteln unter dem Tiraß nicht hervor kriechen mögen. Wenn man hiebey einen Falken hat, den man in währendem Uiberziehen von der Hand wirfft, und revieren läſſet, ſo halten ſie weit lieber, und gehet es damit luſtiger und geſchwinder zu, als mit dem Treibe-Zeuge. Die Zeit hierzu gehet bald nach Jacobi an, auf den friſch abgeſchnittenen Stoppeln. Zu dem Lerchen-Fang brauchet man nur einen kleinen Baum-Falcken, und wenn die Lerche aufgeſtoſſen, ſchwinget man das Fälcklein von der Hand, ſo fällt ſie bald, und wird mit dem Tiraß bedecket. Die Zeit, die Lerchen zu tiraßiren, gehet ebenfalls nach dem Schnitt an.

Tiſane, iſt ein kühlendes und den Durſt löſchendes Geträncke, welches aus Waſſer, Gerſte, Kräutern und Gewürtze folgender Geſtalt zubereitet wird: Man kochet einen Theil Gerſte in zwantzig Theilen Waſſer, bis die Gerſte quillt, und ohngefehr der dritte Theil des Waſſers eingeſotten iſt, ſchüttet ſodenn etwas Roſinen oder Corinthen, Zimmet und Citronen-Schalen, oder auch Süßholtz, Sauerampffer oder andere Kräuter darein, filtrirt es durch ein Löſch-Papier, gieſſet es auf Bouteillen, und hält dieſelben fein voll. Man kan auch eine geröſtete Rinde Brot, oder eine Hand voll gebackene Kirſchen hinein thun. Will man ſie mehrers zum Mediciniſchen Gebrauch einrichten, ſo menget man etwas von Cichorien-Wurtzel, Saſſafraß oder Saſſaparillen hinein, und läſſet es damit kochen. Die Tiſane pfleget denen Krancken in Fiebern und ſonſt, wenn Wein und Bier, als hitzige und gährende Geträncke nicht dienen, verordnet zu werden.

Tiſch, iſt der iederman wohl bekannte Hausrath, welcher auch bey der geringſten Wirtſchafft und Haushaltung unumgänglich nöthig iſt, um darauf mancherley Sachen zu ſtellen, auszubreiten, oder ſonſt allerley Verrichtungen daran vorzunehmen. Zu dieſem Ende beſtehet ein Tiſch aus einem höchſtens anderthalb Ellen von der Erde erhabenen Blatte, ſo auf einem

vier

vier- oder einfüßigen Geſtelle ruhet. Der Materie nach iſt er entweder von einem und anderem Metall, oder von Stein, und ſonderlich von Marmor oder Schiefer-Stein, meiſtens aber von Holtz, und zwar von feinen Linden-Holtz, Ahorn, von Nuß-Baum und Föhren-Holtz, mit herrlicher eingelegter Arbeit an allerhand Laubwerck und Figuren, von ſchönen polirten Eichen-Holtz; oder er beſtehet aus geringern Holtz, iſt aber bunt angeſtrichen, und zuweilen nach Indianiſcher Arbeit ſehr künſtlich lackiret. Die Form daran iſt theils ein rechtes Viereck, da alle vier Seiten gleich groß, theils beſtehet er aus zwey langen und zwey kurtzen Seiten, theils aus 3, 5, 6, 8 und mehr gleichen Seiten, welche zuweilen auch etwas eingebogen gemacht werden, wie an den L'ombre- und Cinquille-Tiſchen; theils iſt er gantz Circkel-rund, theils aber oval. Die viereckigten werden manchesmal mit Auszieh-Bretern oder ſich aufſchlagenden Theilen verſehen, daß ſie im benöthigten Fall gröſſer gemachet werden können. Auch pfleget man zuweilen nur an eine Wand ein ſolches Blat zu befeſtigen, oder alſo einzurichten, daß es ſich auf und nieder ſchlagen laſſe; welches letzte ein Aufſchlag-Tiſch genennet wird. Alle Arten ſind demnach entweder unbeweglich, dergleichen die Altar- und Opffer-Tiſche, wie auch einige Anricht-Tiſche; oder beweglich und bekommen, ihren Gebrauch nach, gar verſchiedene Benennungen, als da giebt es ordinaire Speiſe-Tiſche, Küchen- oder Anrichte-Tiſche, Credentz- und Neben-Tiſche, Schenck-Tiſche, Feld-Tiſche, Spiel-Tiſche, Caffee- oder Thee-Tiſche, Nacht-Tiſche, allerley Rechen-Tiſche, Waaren- und Wechſel-Tiſche, ingleichen Bett-Magazin- und Werck-Tiſche, welche letzten nach eines jeden Gebrauch, doch immerzu alſo eingerichtet, daß das Geſtelle dergeſtalt beſchaffen, daß man ein und das andere darein verſchlieſſen, oder doch wenigſtens darinnen verbergen kan. Es wird aber auch gleichfalls dieſes Wort vielmahlen genommen vor die Speiſen, ſo man daran zu verzehren pfleget, dahero ſind die Redens-Arten bekannt: Einen Tiſch halten, einen guten Tiſch führen, einen freyen Tiſch genieſſen, und was dergleichen mehr.

Tiſch-Geräthe, Tiſch-Zeug, heiſſet man nicht nur vornehmlich alles weiſſe leinene Zeug an Tafel-Tiſch- und Teller-Tüchern oder Servietten, ſondern man verſtehet auch offt das bey Deckung eines Tiſches und Verzehrung der aufgetragenen Speiſen nöthige Geräthe, als da ſind Löffel, Meſſer, Gabeln, Saltz-Meſte, Tiſch-Tücklein, Stroh-Teller und dergleichen, welches zuſammen in einem ſauberen Korb oder beſonderes Käſtlein, ſo auch daher ein Tiſch-Korb oder Käſtlein heiſſet, iedesmal bey Abräumung des Tiſches gethan, und ordentlich bis zu abermaligen Gebrauch darinnen aufbehalten wird. Die Verrichtung dergleichen Sachen auf dem Tiſch gehörig zu legen oder davon wieder weg zu räumen, wird den Tiſch decken oder abräumen genennet.

Titgen, ſuche **Brach-Vogel.**

Toback, ſiehe **Taback.**

Töbel, ſuche **Döbel.**

Tobſucht oder Verrückung der Sinnen, iſt eine Kranckheit, welche die Schaafe gemeiniglich in denen heiſſen Hunds-Tagen bekommen. Die Merckzeichen ſind: Daß ſie ohne einige Urſache ſpringen, und ſich herum drehen, auch immerzu ſtraucheln und fallen. Das beſte Mittel wider dieſe Kranckheit iſt, denen damit behaffteten Schaafen die Adern an den Schläfen zu öffnen, und das Blut mäßig heraus zu laſſen.

Tocht, ſiehe **Tacht.**

Todte Neſſel, ſuche **Neſſel.**

Todten-Kopff, ſiehe **Korn-Mutter.**

Tohle, ſuche **Dohle.**

Tohn, ſiehe **Dohn.**

Tohnen, ſuche **Donen.**

Toll-Aepffel, ſiehe **Melanzanen.**

Toller Koller, ſuche **Koller.**

Toll-Kraut, ſiehe **Bilſen-Kraut.**

Tonne, iſt ein Faß-Gebinde, gröſſer als ein Eymer, nach welchem vornehmlich flüßige, bisweilen aber auch trockene Sachen ausgemeſſen werden. In Sachſen iſt eine Tonne die Helfte von einem Viertel, und hält neuntzig Kannen, alſo daß zwey Tonnen Bier ein Viertel oder halbes Faß ausmachen. Eine halbe Tonne hält fünff und viertzig Kannen. Eine Tonne Oel aber juſt hundert Kannen, und weil die Maaſſe oder Kannen nicht allenthalben gleich, ſo iſt auch das Gebinde unterſchiedlich. Butter und Heringe werden nach Tonnen verkaufft, und an einigen Orten, ſonderlich in Pohlen, allerley Getraide und Körner mit Tonnen ausgemeſſen. Eine Tonne Heringe iſt etwa anderthalb oder fünff Viertel-Eymer Fränckiſches Maaß, und hält ungefehr tauſend bis zwölff hundert Stück in ſich. Eine Tonne Schieß-Pulver hält gemeiniglich eines Centners ſchwer. Eine Tonne Goldes hingegen iſt eine Müntz-Rechnung, und hält hundert tauſend Gulden oder Thaler, nachdem in einem Lande nach Gulden oder Thalern gerechnet wird.

Topff, iſt ein von Ton hohl und rund gedrehetes oder von Kupffer getriebenes Küchen-Geſchirr, worinnen die Speiſen gekocht werden. Iſt von unterſchiedener Gröſſe. Die kupffernen Töpffe werden heut zu Tage alle mit Schluß-Deckeln verſehen, und haben den Nahmen Marmite.

Topff-Braten, wird das auf folgende Weiſe ſehr ſchmackhafft zugerichtete Eſſen genennet: Man leget nemlich ein gutes und gantzes Stücke Fleiſch mit etwas Speck und Butter in ein Caſſerol oder irdenen Topff, welcher oben, nach-

dem noch mancherley gut Gewürtz ſamt etlichen Löffeln Wein oder Wein-Eßig darzu gethan worden, mit einem Deckel wohl verwahret und verſchloſſen werden kan. Hierauf ſetzet man das Geſchirr in Kohlen, und läſt es alſo in ſeinem eigenen Dunſt, und in der von ſich gegebenen Soſſe gahr und mürbe werden, oben auf dem Deckel aber ſchüttet man zuletzt auch Kohlen, damit es etwas bräunlicht anlauffe. Ein auf dergleichen Art mehr gedämpfftes als gebratenes Fleiſch, oder ſogenannter Topff-Braten iſt ſehr gut und kräfftig zu eſſen, immaſſen es ſeine eigene Subſtantz bey ſich behalten hat, und nicht wie anderes gebratenes oder gekochtes Fleiſch während Zurichtung evaporiren laſſen.

Topff-Bret, iſt ein von Bretern zuſammen geſetztes Küchen-Regal, worauf die Töpffe geſtürtzet werden.

Topffen, ſiehe **Käs**, ingleichen **Qvarck**.

Topff, oder vielmehr **Toff-Stein**, dieſer iſt wegen ſeiner ſchwammigten Art gantz leichte, und wird nicht nur, ſo bald als er aus dem Bruch kommt, mit der Sägen bequem geſchnitten, und leicht in allerhand Forme gebracht, ſondern er läſſet ſich auch noch, wenn wenn er gleich erhärtet, gerne hauen, bereiten und tractiren, nimmt im übrigen den Mörtel gerne an, bindet feſte zuſammen auch an andere Stein-Sorten; giebt ein leichtes, trockenes und zur Geſundheit dienliches Mauerwerck, welches ie länger es ſtehet, immerzu ie härter wird; über dieſes alles hat er noch dieſe gute Eigenſchafft, daß er im Feuer aushält und nicht leichte ſpringet. Es wird dieſer in Holland zu einem Kalch gebrennet, der in Ciſternen und feuchten Orten treflich gut thut. Roh kan dieſer Stein auch zu Auszierung der Grotten und zu Waſſer-Künſten gebrauchet werden. Im Pfaltz-Sultzbachiſchen um das Dorff Eißmannsberg findet man dieſer Art Steine in ziemlicher Menge, woſelbſt ſie immer nachwachſen, und einen rechten Stein-machenden Zufluß haben, weshalben man auch allerhand Gefäſſe von Metall, Holtz und dergleichen daſelbſt antrifft, die da hinein geleget und mit Stein wircklich überzogen worden.

Torf, Turf, iſt eine Art fetter wurtzlicher Erde, ſo zu Raſen ausgeſtochen, an der Sonne getrocknet, und zur Feuerung gebraucht wird. In denen Niederlanden und an andern Orten, wo Mangel an Holtz iſt, kommet der Torf wohl zu ſtatten. In Ober-Sachſen, und zwar in dem Chur-Sächſiſchen Ertzt-Gebirge, inſonderheit aber, um Schneeberg, Scheibenberg, Johann-Georgen-Stadt, Dreyzehnhayn, Großhartmannsdorff, und andern Orten wird in ziemlicher Menge Torf angetroffen und geſtochen. Es iſt ſolcher ein mit vielen Zäſerlein, faſigen und filtzigen Wurtzeln durchwachſene fettigte Erde, welche an ſumpffigen Orten erwächſet, und ihre Nahrung von Regen- und andern Waſſern, ingleichen vom Gras, Moos und andern dazwiſchen befindlichen verfaulten Materien hat, und dahero an theils Orten filtzig und locker, an andern aber derb und dicht wird. Er lieget auf den höchſten Gebirgen, und machet einen ſchwammigen Boden, wo nicht durch gezogene Gräben das Waſſer abgeleitet wird. Oben auf dem Raſen wächſet zwar etwas, inſonderheit aber kiefernes Holtz, es bleibet aber klein und ſtruppig, indem es keinen Grund zum Wurtzeln erlangen, und man es offt ſogleich nur mit der Hand heraus ziehen kan. Unter dem Raſen, da der Torf geſtochen wird, ſind zuweilen die obern zwey bis drey Sohlen oder Stiche locker, und werden, weil ſie den Spaten nicht recht halten, auch nicht in gantze Stücke gebracht werden können, zurücke geworffen, ob es gleich eben ſo wie der andere Torf zum Brennen, und theils zum Verkohlen zu gebrauchen, worauf denn hernach der Torf bis auf den Grund oder Sohle immer derber und fetter wird, und da er von oben hinunter ſchwärtzlich ausgeſehen, endlich nach Beſchaffenheit der mineraliſchen Waſſer, die braune oder gantz ſchwartze Farbe annimmt, und dieſes iſt der allerbeſte, als welcher ſchön feſte, derb, und zugleich ſehr fett iſt. Wenn er bis auf die Sohle ausgeſtochen iſt, findet ſich ein weiß-ſandiger und kieſiger Boden. Die Gröſſe, nach welcher der Sächſiſche Torf geſtochen wird, iſt wegen des unterſchiedlichen Terrains, und darinnen vorfallenden Verhinderungen nicht einerley, insgemein wird ein Stück, weil es im abtrocknen ſehr chwindet, anderthalb Viertel bis eine halbe Elle lang, vier bis ſechs Zoll dick und ſo breit, als es der Spaten austrägt, geſtochen, und ob man gleich ſolche länger, breiter und dicker ſtechen könte, ſo iſt es doch um deswillen nicht rathſam, weil ſolche Stücke, ihrer Schwere halber, im Fortſchaffen und Abtrocknen zerfallen, auch viele Zeit zum Austrocknen haben müſſen. Dieſer Torf iſt an gedachten Orten um ſo viel nützlicher, weil er nicht nur rohe zur Feuerung zu gebrauchen, ſondern ſich auch verkohlen läſſet, und dahero bey den dortigen Schmeltz- und Hammerwercken dienet, welches etwas beſonders, und anderswo von dem Torf noch nicht gehöret worden. Das Abtrocknen dieſes Torfes geſchiehet folgender Geſtalt: Es werden erſtlich acht oder zehen Stücke in Häuffgen geſetzet und aufgeſchrencket, ſo bald dieſer ein wenig übertrocknet, wird aus zwey dergleichen Häuflein nur eines gemacht, und ſechzehen Stücke ie drey und drey aufgeringt, obenher aber mit ein paar dazu geſchickten groſſen Stücken vorm Regen bedecket; endlich werden aus dieſen, wenn ſie vollkommen ausgetrocknet, groſſe Hauffen zu eintauſend, zwey bis dreytauſend Stücken geſetzet, und die trockneſten in die Mitte genommen, damit es vor dem Regen ſicher ſey, das naſſe aber an der Sonne und warmen Lufft mehr und mehr austrockne. Wenn er einmal recht trocken in groſſe Hauffen geſetzet iſt, erhält er ſich viel Jahre alſo, ob er gleich unter freyem Himmel in Wind und Wetter ſtehet, und gehet ihm deswegen nicht das

geringſte

geringſte an ſeiner Güte ab. Sechs tauſend Stücke ohngefehr werden einem Schragen Holtz gleich geſchätzet, weil man bey der Verkohlung gefunden, daß von ſo viel Stücken Torf eben die Anzahl Kübel Kohlen, als von einem Schragen Holtz erhalten worden. Es geſchiehet aber die Verkohlung des Torfes alſo: Es wird nemlich derſelbe gleich dem Holtze auf die ſcharffe Ecke in gewiſſe Meuler von etlichen tauſend, ja bis zehen und zwölff tauſend, auch mehr Stücken derb und dichte eingerichtet, iedoch daß die Lufft und das Feuer nur in etwas durch kan, worauf mit deſſen Bedeckung und Anzündung, Brennen und Ausſtoſſen, wie ſonſt bey dem Holtz-Verkohlen gewöhnlich verfahren wird, iedoch muß der Torff, ſo verkohlet werden ſoll, wohl trocken ſeyn, ſonſt giebt es viel Brände; es iſt auch in Acht zu nehmen, daß ein ſolcher Meuler gegen den Wind mit einem Schirm von Reiſig, Schwarten oder Bretern verwahret werde, indem, wenn der Wind ſehr darauf gehet, die Kohlen ſehr ſchwach und leichte werden. Je truckener der Torff, deſto beſſer werden auch die Kohlen, iedoch wird ein iedes Stück faſt auf den dritten, zum wenigſten auf den vierten Theil ſchwinden, weil die kleinen Wurtzeln und Zäſerlein von der Hitze zuſammen lauffen, und hierdurch das Stück, ob gleich um etwas kleiner, doch um ſo viel derber und dichter machen. Dieſe Torf-Kohlen liegen feſt auf dem Feuer, halten gut nach, und verflattern nicht ſo bald in Funcken, wie die Kohlen, pflegen auch bey dem Vermeſſen wenig Abgang oder Leſche zu geben. So ſind ſie auch nicht nur bey der Schmiede-Arbeit ſehr gut, und in allen denen büchenen Kohlen gleich befunden worden, ſondern es haben auch dieſelbe bey der Probe in friſch Feuer, bey dem Schmeltzen über dem hohen Ofen, und bey dem Probe-Schmeltzen mit dem Kupffer-Ertzt ihre Güte erwieſen. Man kan davon des um das Sächſiſche Wald- und Holtz-Weſen ſehr verdienten Cavaliers Herrn von Carlowitzens *Sylviculturam* L. XII nachſehen, wo mehr davon zu finden iſt.

Tormentill, Blut-Wurtz, Roth-Wurtz, rothe Heilwurtz, Siebenfinger-Kraut, iſt ein wildes Heil-Kraut, welches überall auf dürren Wieſen, Bergen, Hügeln und Feldern wächſet. Die Wurtzel iſt ungleich, knorricht, mit vielen Zaſern beſetzt, und von auſſen dunckel-brauner Farbe; inwendig aber iſt ſie ſchön roth und Leibfarb, trocken und eines rauhen zuſammenziehenden Geſchmacks, wie die Eicheln. Dieſe Wurtzel treibet jährlich im April vier bis fünff oder auch bisweilen mehr, dünne runde und zarte, nicht viel über Spannen lange Stengelein, wie die Bintzen-Hälmer hervor, welche von unten an bis oben aus etwan Gliedes lang von einander, mit tieff zerſpaltenen Blättern, die ſich gleichſam wieder in ſieben beſondere Blätlein theilen, bekleidet und rings herum ſubtil zerkerbt ſind. Im May erſcheinen bleichgelbe Blumen, dem Fünfffinger-Kraut ähnlich, ausgenommen, daß ſie nur vier Blätlein haben. Nach den Blumen folgen Knöpflein, die wie anſetzende Erdbeer-Knöpflein anzuſehen

ſind. Das Kraut ſowohl als die Wurtzel iſt dem Gifft überaus entgegen, und ein heilſames Mittel wider die rothe Ruhr, Gicht, Hüfftwehe, und andere dergleichen Zufälle. In den Apothecken wird inſonderheit die Wurtzel gebrauchet. Das Waſſer, ſo von dem gantzen Kraut deſtilliret, und der Extract, ſo aus der Wurtzel allein bereitet wird, dienen gleichfalls wider obgedachte Gebrechen.

Torneſoll, ſuche Bezetre.

Torte, ſuche Tarte.

Toſt, ſuche Doſt.

Trab, Traben, iſt ein ſtarcker Gang des Pferdes, da es den rechten Vorder- und lincken Hinter-Fuß zugleich fortſetzet, und alſo Wechſel-weiſe den lincken Vorder- mit dem rechten Hinter-Fuß. Auf der Reut-Schul werden durch den Trab die junge rohen Pferde ausgearbeitet, und die neu-angehende Reuter feſt im Sattel zu ſitzen, dabey auch ſich mit den Knien und Bügen recht zu ſchlieſſen, Leib, Hände und Füſſe recht zu führen, und die Straffen und Beyhülffen denen jungen Pferden in einem oder andern Mangel, wohl und zu rechter Zeit zu geben, angewöhnet. Durch den Trab werden die Eigenſchafften des Pferdes erkennet, die Glieder aus einander gebracht, der Rücken geſtärcket, die Haltung des Kopffs und Halſes beſſer eingerichtet, die Füſſe ſicherer und leichter, und das gantze Pferd geſetzt und wohl geſchickt. Ein jung Pferd ſoll man allezeit zuerſt auf die rechte Hand die Volta dreymal, denn eben ſo vielmal auf die lincke, und wieder ſo viel auf die rechte vorbringen, und iedesmal pariren laſſen. Wenn ein Pferd ſehr auf den Zaum dringet, muß mans etliche Tage in einer engen Volta herum traben laſſen, und wohl mit dem Nas-Band regieren, ſo wird es hurtiger werden, und künfftig in einer weiten Volta deſto leichter galoppiren. Die Pferde, ſo einen ſchweren Trab haben, werden Traber und Hochtraber genannt. Vor dem Wagen läſſet man die Pferde gerne einen Trab gehen, zu reiten aber wird es dem Pferde zwar leichter, als der Galopp, aber dem Reuter deſto ſchwerer.

Traben, wird von den Jägern der Gang des Wolffes genennet, weil er ohne Unterlaß in einem Trabe fortgehet.

Traben, ſuche Träber.

Trache, ſiehe Drache.

Trachen-Holtz, ſuche Elſebeer-Baum.

Trachten, heiſſet man die angerichteten und aufgetragenen Speiſen, ſo bey ſolennen Gaſtereyen auf einmal eingeſchoben, und auf die Tafel geſetzet werden. Eine Tracht, oder vielmehr Tragt, heißt auch öffters die Mode und Manier der Kleidung, wie auch eine Laſt, die man auf den Armen oder Rücken getragen bringet, z. E. eine Tragt Holtz.

Träber, Traben, Seih, heiſſen die überbleibenden Hülſen von dem Getraide oder Maltze, daraus man Bier gebrauet hat. Die Träber ſind ein gut Futter vor die Schweine, Kühe,

Ochſen, Enten, Gänſe, Hüner und ander Vieh, wenn ſie ihnen zumal mit anderm Gefräſſe untermenget werden. An etlichen Orten, wo man eine groſſe Vieh-Zucht hat, und dabey das Brau-Weſen ſtarck gehet, ſind

Träber-Gruben, in denen Brau-Häuſern angebracht, und ſolche inwendig mit Ziegel- oder andern Steinen ausgefüttert, darein ſchüttet man die Träber, und tritt ſie mit den Füſſen, oder ſtampfft ſie mit andern Inſtrumenten fein feſte ein, daß ſie recht dichte auf einander liegen. Wenn man hernach Waſſer drüber hergieſſet, ſo bleiben ſie gut, weil eine Hand voll davon da iſt.

Trächtig, Tragen, ſagt man ſowohl von einem wilden, als zahmen Thier, weiblichen Geſchlechtes, wenn es ein junges im Leibe hat. Alles trächtige Vieh, ſo man bey einer Haushaltung hat, muß nicht nur mit Speiſe und Tranck, ſondern auch mit der übrigen Wart und Pflege beſſer, als das andere in acht genommen werden.

Träger, heiſſet das ſtarcke Zimmer-Stücke, welches in tieffen Gemächern mitten quer durch entweder unter die Balcken gezogen, oder oben über dieſelbe geleget wird, damit ſich die Balcken in der Mitte nicht herunter geben und biegen. Siehe **Balcken**.

Träncke, die Träncke, der Ort wo das Haus-Vieh hingeführet wird, ſein Waſſer findet und getrăncket wird. Dabey denn allerhand Behutſamkeit zu brauchen, wovon unten der Art. Träncken nachzuſehen.

Tränck-Eimer, ſuche **Eimer**.

Tränckel-Beere, ſind Beere, welche den groſſen Heidel-Beeren gleichen, aber gröſſer und blaulicher ſind, auch auf höhern Sträuchern wachſen, und nur an etlichen Orten in unſern Gebirgen gefunden werden.

Träncken, wird gemeiniglich nur von denen Pferden geſagt, und heiſſet ſo viel, als dieſelbe ſauffen laſſen, oder ihnen zu trincken vorgeben. Mit dem Träncken muß ein Pferd wohl in Acht genommen werden, und zwar vornehmlich, daß man ihm kein gar zu kaltes Waſſer trincken laſſe, denn ſolches iſt alten und jungen Pferden, inſonderheit aber denen tragenden Stuten zum höchſten ſchädlich, alſo, daß eine Stute von einem einigen kalten Trunck verwerffen kan; daher ſoll man das Waſſer, das die Pferde trincken ſollen, im Stall in einem hölzernen ſaubern Gefäſſe oder Tränck-Eymer aufbehalten, und zwar, daß es zum wenigſten iederzeit eine Nacht im Stalle geſtanden ſey, ehe mans den Pferden vorhält, ſonderlich, wenn man keine andere Gelegenheit hat, und das Waſſer aus dem Zieh- oder Schöpff-Brunnen nehmen muß: Denn dieſe Waſſer ſind gemeiniglich kälter und härter, als die flieſſenden und Röhren-Waſſer, wovon die flieſſenden denen Pferden am geſündeſten ſind. Man hat auch darauf zu ſehen, daß das Trincken der Pferde rein, und kein Stroh, Koth, Federn oder dergleichen Unflat darinnen ſey; wenn aber ſonſt ein Waſſer von Natur trüb, ſchadet ihnen ſolches nichts. Weil auch auf der Reiſe die Pferde mit dem Träncken gar bald verwahrloſet ſeyn, ſoll man ſie niemalen eher trincken laſſen, bis ſie erſtlich wohl abgekühlet ſeyn, und ein gut theil mit friſchem Waſſer genetztes Heu vorhero gefreſſen haben. Läſſet man ſie, wie die Ungarn mit ihren Pferden zu thun pflegen, aus allen Waſſern trincken, ſonderlich wenn ſie warm worden, ſo brechen ſie durch, idaferne ſie es nicht von Jugend auf alſo gewohnt ſind, und gehet das Futter meiſtentheils unverdäuet von ihnen; ſonderlich ſoll man ſie aus denen Waſſern, wo Flachs in der Röſte liegt, weil es ihnen höchſt ſchädlich, nicht trincken laſſen.

Tränck-Faß, iſt ein von Dauben und Reiffen durch den Böttcher zuſammen gebundenes geraumes Gefäſſe, woraus das Vieh in denen Ställen geträncket wird.

Tränck-Herd, ſiehe **Vogel-Herd**.

Tragant, iſt eine Art eines Gummi, welches auf einem Dorne wächſt, und bisweilen ſchön weiß, bisweilen gelb-braun und ſchwartz iſt. Man bringet denſelben aus Spanien zu uns. Der beſte Tragant muß ſchön weiß, klar, durchſichtig, glatt, zart, lauter und auf der Zungen ſüſſe und hart ſeyn, und keinen Staub bey ſich führen; die andern Sorten, und ſonderlich der röthliche, iſt ſchlecht und nicht viel tauglich. In der Haushaltung wird er gebraucht, die Neſſel-Garne und andere Spitzen, wenn ſie gewaſchen worden, wiederum dadurch zu ſteiffen und ſtarr zu machen.

Trage oder **Trag-Bahre**, ſiehe **Bahre**.

Trage-Bette, iſt das kleine und weiche Küſſen, darein die Wochen-Kinder gebunden, und mit ſelbigem herum getragen werden. Es ſind nemlich an dem Uiberzug, der gemeiniglich von Damaſt, Zwillig oder Leinwand, ſo wohl oben als in der Mitte, und auch unten Bänder angenehet, um ſolches feſt zuſammen binden zu können. Derjenige, ſo man überziehet, wenn das Kind zur Tauffe getragen werden ſoll, und womit nun die Gebühren arme gemeine Leute auch wohl von den Kinder-Müttern verſehen werden, iſt von Brocard, Damaſt, Stoff, Atlas und dergleichen.

Trage-Buche, wird die Roth-Buche genannt. Siehe **Buche**.

Trage-Korb, heiſſet ein geflochten Behältniß, darinnen ſich etwas auf den Rücken bequem tragen läſſet. Es iſt ein ſolcher Korb zu dem Ende an der Seite, womit er auf den Rücken zu liegen kommt, gerade und beuget ſich von dar auf beyden Seiten herum, dergeſtalt, daß der Boden unten etwas halb Kegel-rund. In der Mitte der hinteren krummen Wand befindet ſich der Länge nach gerade herunter ein nicht gar ſchwaches Holtz mit eingeflochten, und in der geraden Seite ein anderer runder Bügel, deſſen ſeine beyde Enden zu unterſt ein wenig hervor ragen, und nebſt dem gedachten hintern ſtarcken Holtz nicht nur die Füſſe abgeben, daß dergleichen Korb, wenn man ihn von ſich ſtel-

ſet, deſto ſicherer ſtehe und nicht umfalle, ſondern ſie dienen auch darzu, daß das Trage-Seil darum geſchlungen werden könne, wenn man den Korb auf dem Rücken tragen will.

Trahn, ſiehe Thran.

Trampe, ſuche Fiſch-Trampe.

Tranck, Geträncke, iſt alle Feuchtigkeit, ſo dem Menſchen und dem Vieh zum Trincken dienet. Die erſte, älteſte und allergemeinſte iſt das Waſſer. Nächſt dieſem bedienten ſich die Menſchen der Milch, und wo er zu haben, des Weins. Mit der Zeit hat man das Waſſer auf mancherley Art zu tingiren und mit andern Dingen zu vermiſchen angefangen. Und dieſes nicht nur vor Menſchen, ſondern auch vor das Vieh. Ja es iſt nicht nur das Waſſer aus der Erde, ſondern es ſind auch allerhand ſüſſe und ſaure flüchtige und brennende Säffte aus Kräutern und Früchten durch die Kunſt bereitet worden. Siede, Suppe, Bier, Breyhahn, Lauer und Wein von Früchten, Brantewein, Spiritus, Aquavit, Meet ꝛc. ſind alſo allerſeits als Geträncke bekannt, und unter ihren Nahmen allhier erkläret. Das Geträncke iſt zur Verdauung der Speiſen, und zur Erſetzung derer abgehenden flüßigen und flüchtigen Theilchen derer Menſchen- und Thier-Cörper höchſt nöthig und unentbehrlich, wenn derſelbe nicht vertrocken, verdurſten, verſchmachten, oder aber endlich, wenn er zu wenig Feuchtigkeit bekommt, durch die Verdickung derer Lebens- und Leibes-Säffte, den Umlauff derſelben verhindern, wie auch derſelben Verderben und Veränderung in faule, ſcharffe und ſchädliche Theile befördern, folglich kranck werden will. Wie denn die meiſten Kranckheiten bey Thieren und Menſchen per potum & motum verhütet, ja gar gehoben werden können. Indeſſen kommt es doch auch auf das rechte Maaß und die Beſchaffenheit des Getränckes an. Zu viel iſt auch und nicht allen alles zu allen Zeiten, in allen Umſtänden, bey allen Naturen, bey allen Speiſen, bey allen Bewegungen geſund. Allein das läßt ſich nicht überhaupt beſtimmen. Die Gewohnheit der Naturen, die ſchon im Mutterleibe anfänget, thut viel hierbey, und iſt wohl zu beobachten, nicht aber plötzlich zu verlaſſen oder zu ändern. Siehe auch Art. Geträncke.

Trappe, iſt der gröſſeſte Vogel unter allem Feld-Geflügel, mit einem ungeſtalten, länglichten und Aſchen-grauen Kopff, ſehr ſtarckem Schnabel, einer vorne Bein-harten, und auf den Seiten wie eine Säge ausgezahnten Zunge, breiten Augen und weiten Ohren-Löchern, deren Oeffnung ſo weit, daß man gar leicht und ohne Mühe den kleinen Finger darein bringen kan. Sein Hals iſt lang von Aſchen-grauer Farbe, der Rücken iſt geſprengt von dunckelfalb und ſchwartzen mit roth-untermengten Federn; der Bauch hingegen iſt weiß, die Beine hoch und ſtarck, und mit Schuppen bedecket; hat ſonſt Füſſe wie die Hüner, auſſer daß allein drey Zähen mit kurtzen Klauen vorwerts ſtehen, hinten hinaus aber keine, ſondern nur eine knorrichte Tieffe in dem Fuſſe gleich einer Sohle iſt. Der Schweiff oder Schwantz iſt vier quere Hände lang von rothen ſchwartz-geſprengten und weiß-vermiſchten Federn. Der Hahn iſt dem Hun an der Farbe allerdings gleich, aber um ein merckliches gröſſer, als dieſes, ſo hat auch derſelbe, zumalen wenn er alt wird, einen Fingers langen Bart von zwey oder drey ſchmächtigen weiſſen Federlein, welche, wenn er ſich erzürnet, zu beyden Seiten hinaus ſtrotzen, und ihn um ſo viel anſehnlicher machen. Er pfaltzet in der Faſten-Zeit, und hat alsdenn nicht ein, ſondern etliche Hüner, weil ſich dieſe Art, gleich dem Auer-Wildpret, auch nicht paaret. Bey der Pfaltz breitet er ſich mit ſeinen Federn und Schwantze gleich einem Trut- oder Auer-Hahn, giebt aber dabey keinen Laut von ſich, wie der letztere ſonſten ordentlicher Weiſe in ſeiner Pfaltz zu thun pfleget. Wenn zwey oder mehr Hähne zu ſolcher Zeit bey einer Henne zuſammen kommen, ſo treten und ſchlagen ſie grimmig auf einander los, bis einer den Sieg und die Braut davon trägt. Die Weiblein oder Hüner legen ihre Brut oder Eyer, welche weiß-gelber Farbe, ſehr hart-ſchaligt, und in der Gröſſe zwiſchen Truthüner- und Gänſe-Eyern ſind, gemeiniglich in das Haber-Feld, und ſuchen darzu gerne ſolche Hange, die von Wegen und Land-Straſſen entfernet ſind, ſcharren allda eine kleine Grube in die Erde, und legen alſo zwey Eyer ohne einiges Geniſte da hinein auf den bloſſen Erdboden. Wenn ihre Jungen in vier-wöchentlicher Zeit ausgebrütet, führen ſie ſolche, ſo bald ſie fortkommen können, ins Getraide in Sicherheit. Sie ſind ſonſten ſehr ſcheue, verzagte und furchtſame Vögel, die, ſo bald ſie iemand von weiten ſehen, oder Hunde bellen hören, bald auffſtoſſen, wenn ſie aber über ihrer Brut ſind, ſo ſitzen ſie ſo feſt, daß ſie mit der gröſten Force kaum abgetrieben werden können, und wenn ſie ja der Macht weichen und die Flucht ergreiffen müſſen, ſo nehmen ſie ihre Eyer mit, tragen ſelbige (vermuthlich unter denen Flügeln, oder mit dem krummen Halſe) hundert auch mehr oder weniger Schritte fort, und ſcharren daſelbſt wieder ein Loch, darinn ſie ihre Brut vollends ausbringen, welche eher nicht von ihnen verlaſſen wird, bis ſie ſelbſten fliegen können. Ihr Geäſe iſt zur Sommers-Zeit grüne Saat, und nach dieſer allerley Körner, bis ſie wegziehen, und im Früh-Jahre wieder kommen; doch bleiben derſelben unterſchiedliche in denen warmen Feldern, und erhalten ſich Winters-Zeit mit Korn- und Rübe-Saat. Sie ſollen die junge Brut von Lerchen und andern kleinen Vogeln, auch wohl von Wachteln und Rebhünern angreiffen und verſchlucken; welches zwar nicht ſo wohl an denen wilden zu mercken möglich, als daß man an zahmen wahrgenommen, daß, wenn ſelbige zu jungen Küchlein oder Enten kommen können, ſie ſolcher Geſtalt mit ihnen verfahren haben: Und wird dergleichen Raub daher deſto wahrſcheinlicher, weil des Trappen Magen nicht wie ein Gans- oder Truthahn-Magen geſtaltet, ſondern von Haut, wie die Mägen der Raub-Thiere, formiret

mirct iſt. Er gehört zur hohen Jagd, und müſſen dahero, wenn man weydmänniſch von ihm ſprechen will, eben die Redens-Arten, wie beym Auerhahn, von ihm gebrauchet werden. Er ſoll eine ſonderliche Liebe zu denen Pferden tragen, und dahero mit dem Schieß-Pferd, oder mit einer Karren-Büchſe am leichteſten erſchlichen werden können. Sie verſammlen ſich gerne in ebenen Feldern, wo das Regen-Waſſer zuſammen läufft, Herbſt-Zeit aber ſind ſie auch in denen Kraut- und Rüben-Feldern anzutreffen. Ihre Schwere erſtrecket ſich auf vierzehen, ſechzehen, bis achtzehen Pfund, und iſt dieſes die Urſache, daß ſie ſich nicht ſo leicht, als andere Vögel in die Lufft ſchwingen, ſondern von raſchen Wind-Hunden ohnſchwer gefangen werden können. Das Fleiſch der alten Trappen iſt ſchwartz und etwas hart, und tauget am beſten in Paſteten, wenn es zuvor wie das Fleiſch von dem Auerhahn und andern dergleichen groſſen Geflügel zubereitet worden. Die Junge ſind ein Herren-Eſſen, und werden gebraten, weilen ihr Fleiſch nicht ungeſchmack iſt, und nicht nur eine gute Nahrung giebet, ſondern auch wohl zu verdauen iſt. Sein Fett hat eine zertheilende und Schmertz-lindernde Krafft, ſein Koth aber ſoll vor die Raude gut ſeyn.

Traube, ſiehe **Wein-Traube**.

Traubel-Erbſen, ſuche **Erbſen**.

Trauben-Holder, ſiehe **Hollunder**.

Trauben-Kraut, iſt ein Artzney-Kraut, welches in Italien und Franckreich wild wächſt, bey uns aber in den Gärten gezogen wird. Man hat deſſen dreyerley Sorten: Das gemeine hat Blätter, wie das Eichen-Laub, nur etwas länglichter; die Blumen ſind bleich-gelbe, und ſtehen, gleichwie auch der Saame traubelweiſe dick in einander und beyſammen. Das gantze Gewächſe iſt allenthalben etwas hartzig, eines ſcharffen, doch nicht unangenehmen Geruchs, und ein bewährtes Mittel in kalten Bruſt-Kranckheiten und langwierigem Huſten, Verſtopffungen der Leber, Nieren und Mutter, dahero in den Apothecken, aus dem gantzen Kraut, wenn es blühet, ein Waſſer deſtilliret, und aus den jungen Blättern eine Latwerge zubereitet wird. Das dürre Kraut in die Schräncke zwiſchen die Kleider gelegt, bewahret dieſelben vor denen Motten, und macht ihnen einen guten Geruch. Das **Mexicaniſche Trauben-Kraut** und das **Gamander-förmige Trauben-Kraut**, werden zur Zierde in denen Gärten gehalten.

Traverſiren, ſaget man von einem Pferde, welches ſeinen Huff-Schlag die quere macht, daß die Croupe auf die eine Seite, und der Kopf auf die andere kömmt. Uiberhaupt aber heißt auch ſolches, einem in ſeinen Geſchäfften etwas in die quere oder in den Weg legen, ſolche damit entweder völlig in ihrem Fortgang verhindern, oder doch dadurch verurſachen, daß ſie gantz einen andern und mit der erſten Abſicht oder Ordnung nicht übereinkommenden ſchweren Gang gehen, und einen andern oder doch ſchwerern Ausgang nehmen müſſen.

Trauer-Zeug, nennet man alles, was man auſſer dem ordentlichen Trauer-Kleid oder Schleyer annoch auf den Kopff oder um den Hals und ſonſt bey einer Trauer benöthiget iſt. Es beſtehet meiſt in einer Trauer-Schnepffe, welches ein von ſchwartzem Crep-Flohr umſtochenes Stirn-Blat iſt, ſo in der tieffſten Trauer rund über die gantze Stirne herum gehet, in der abnehmenden Trauer aber wird es nach und nach immer ſchieffer zugeſchnitten, da es endlich bey der Aus-Trauer bis zu einer gantz ſpitzigen Schnepffe gekommen; über dieſe wird von eben dergleichen Flohr die Trauer-Haube geſetzet, darüber alsdenn die Trauer-Kappe gehangen wird, welches eben dergleichen Flohr, welcher in der Mitte derer zwey langen herabhangenden Enden hinten zuſammen gereihet, vornen das gantze Geſichte bedecket. Wenn die Trauer am tieffſten, wird dergleichen von doppeltem Flohr, in der abnehmenden Trauer aber nur einfach gemacht. Die weiſſen aus Schleyer oder Schwebiſch geſchnittene ſchmale Streiffen, womit man bey der tieffen Trauer die Ermel vornen her, wie auch die Kleider oben um den Hals herum, und vornen herunter aufzuſchlagen pfleget, führen in dem Waſch-Inventario den Nahmen der **Trauer-Streiffen**.

Trauffe, nennet man den Abfall des Waſſers, wenn es bey dem Regen über das Dach auf den Erdboden rinnet. Und weil denn das Dach iedesmal etwas weit über die vordere Wand hervor ragen muß, damit ſelbige um ſo viel mehr für dem Regen verwahret ſey, folglich auch die Trauffe weiter davon herab fället, ſo heiſſet man ebenfalls auf dem Erdboden den Raum, von der Grund-Mauer des Hauſes angerechnet, bis an den Ort, wo das Waſſer von dem Dach auffället, die Trauffe, welche mit dem beſondern Rechte beleget, daß ſo ferne nicht ein ſpeciales Gegen-Recht vorhanden, kein Nachbar an des andern Trauffe ſo nahe bauen darff, daß dadurch der Abfluß des Waſſers gehindert werde, oder ein anderer Nachtheil dem Beſitzer des Trauff-Rechtes daraus erwachſen könne. Und eben dieſes heißt das **Trauff-Recht**.

Trauff-Stein, ſiehe **Tropff-Stein**.

Traurigkeit, iſt zwar eine bloſſe Empfindung der Unluſt über ein wahres, oder ſcheinbares, gegenwärtiges oder doch gewiß bevorſtehendes, oder auch nur eingebildetes Uibel, am Leibe oder der Seele, im Zeitlichen innerlich und äuſſerlich, oder auch im ewigen Zuſtande. Wenn aber damit eine beſondere Hefftigkeit der Seelen-Empfindung und Begierden, und eine auſſerordentliche langſame und ſtockende oder nach dem Hertz das Geblüt zu dringende Bewegung der Säffte des Leibes verknüpffet iſt, ſo iſt es ein Affect, und eine mehr oder weniger hefftige Gemüths-Bewegung, die ſonderlich im höchſten Grad Angſt oder Gram und tieffe Betrübniß genennet wird. Man kan aus dieſer Beſtimmung leicht erkennen, daß zwar dieſer Zuſtand in ſeiner Maaſſe und bey denen rechten Objectis, ſonderlich wichtigen Uibeln, dahin inſonderheit des Sünden-

Uibel

Uibel gehöret, von groſſem Nutzen in des Menſchen künfftigem Zuſtande ſey, ja in ſolcher Ordnung den Menſchen dadurch zum Nachdencken, zur Stille, Faſſung des Gemüths, und aus dem Schlaff der Sicherheit in der Gefahr bringen könne. Und es iſt gewiß, daß eine ſolche mäßige und weiſe Traurigkeit auch dem Leibe nicht viel ſchadet. Allein wenn ſie unmäßig, allzu hefftig, lange anhaltend, oder unweiſe über Dinge geheget wird, die nicht zu ändern, oder wohl gar geringe Uibel, nur aber nach der verderbten Einbildung und denen unordentlichen Begierden des vereitelten Menſchen groß und wichtig ſind, ja das entgegen geſetzte und begehrte Gute offt deſſelben Götze iſt; ſo kan man leicht erkennen, daß die Traurigkeit der Seele und dem Leibe ſchädlich ſey, ja, wie die Schrifft ſaget, als eine Traurigkeit der Welt den Tod zeitlich und ewig bringen könne. Sonderlich macht dieſe Gemüths-Kranckheit in der Wirtſchafft zu den Geſchäfften ungeſchickt, den Leib aber endlich kranck, matt und elend. Deswegen ſich ein Wirt ſehr ſorgfältig vor unmäßiger und thörichter Traurigkeit zu hüten hat.

Treber, ſuche Träber.

Treiben, heiſſen die Jäger, wenn man bey einem Haupt-Jagen das Wildpret mit Mannſchafft aus einem Ort in den andern treibt. Wenn (wie oben bey dem Wort Haupt-Jagen gemeldet) die vorhandenen Hirſche und anderes Wild genugſam erkundiget, vorgeſuchet und beſtätiget, der höhe, mittele und übrige ſämtliche Jagd-Zeug auch gehöriges Ortes geſetzet und aufgeſtellet; alsdenn werden aus denen Aemtern die vorhero bereits dazu aufgebotenen Bauern oder Landes-Unterthanen Dorff-weiſe verleſen, das Treibe-Volck in Ordnung geſtellet, und von weitem her, durch die daran gelegenen Höltzer und Moräſte, von der Seiten, oder durch die Vorhöltzer, oder ander Gebüſche, welche ſonſt weit abgelegen, ein verlohren Treiben gehalten, damit ſich das allda aufhaltende Wildpret durch ſolches Treiben nach dem groſſen Wald begebe; Daß aber ſolches nicht zur Seiten neben auslauffe, wird währenden Treiben mit Tücher-Lappen ſofort beygeſtellet. Man muß auch, nach Gelegenheit der Wälder, das Treibe-Volck zur rechten oder lincken, wie es ſich füget, und am beſten ſchicken will, ſich ſchwencken laſſen, bis man alle die weitläufftigen Winckel durchgetrieben hat, und das Wild nicht mehr ſo weitläufftig zu ſuchen, noch zu treiben iſt; Worbey man aber nicht mit Jagd-Hunden unter das Wildpret ſtören ſoll, denn man ſolches nur verſtreuen würde, ſondern allmählig mit der Mannſchafft treiben: Es wäre denn, daß man im Treiben auf ein Behältniß oder Lager eines Haupt-Schweines käme, und ſolches nicht heraus wolte, müſte man einen Sau-Finder hinein ſchicken, und ſolches aufſprengen. Vor vielem Platzen und Schieſſen muß man ſich auch hüten, als wodurch das Wild ſcheu gemachet wird. So iſt auch das grauſame Geſchrey ſchädlich. Wenn nun der Jäger-Meiſter vermuthet, und von denen Forſt-Bedienten benachrichtiget iſt, daß das Wild von allen abgelegenen Höltzern meiſtens zuſammen gelauffen ſeyn werde, und nunmehro wohl in dem groſſen Wald ſeyn müſſe, ſo muß er die unter ſeiner Botmäſſigkeit oder Commando ſtehende Jägerey, und die Förſtere derſelben Refier, nebſt denen, aus denen Aemtern, zur Jagd beſtellten Landes-Unterthanen, alſofort ohne den geringſten Zeit-Verluſt das Treiben gantz machen und ſtellen, iedoch alſo eintheilen, daß ein ieder nach ſeiner Bedienung oder ſeinem Rang auf die Flügel, und zwar, ſo viel möglich, in gerader Linie geſtellet werde, dergeſtalt, daß einer ſo weit, als der andere, parat ſtehe. Es ſind die Förſter mit einzutheilen darum höchſt nöthig, weilen ſie allda bekannt, und in ihren Refieren nicht allein Holtz-recht, wegen der Behältniſſe des Wildprets, ſondern auch, weil ſie der Straſſen und Wege halber beſſere Nachricht geben können. Alle Jagd- und Forſt-Bedienten aber werden darum vor das Treibe-Volck eingetheilet, daß ſie die Landes-Unterthanen in guter Ordnung zum Treiben anlegen laſſen, und durch die Land-Knechte die muthwillig hinterbleibende, zu Beobachtung ihrer Schuldigkeit mit Schärffe anhalten ſollen, worbey aber, daferne es nicht höchſt nöthig, oder einige Bosheit zu mercken, dieſelben mit ungebührlichen Stoſſen oder Schlagen billig zu verſchonen ſind. Wenn nun das Treiben geſtellet worden, und die Jägerey ſich nach ihren Nummern rangiret hat, wird durch den älteſten Hof-Jäger, als Flügel-Meiſtern von dem rechten Flügel, durch ein gewöhnliches Flügel-Horn, welches er führen muß, der Ruff gegeben; alsdenn antwortet der andere Hof-Jäger, als Flügel-Meiſter des lincken Flügels, auf eben dergleichen Art, darauf der in der Mitten befindliche Ober-Jäger, Wild- oder Forſt-Meiſter, ſo die Mitte führet. Die Jagd-Juncker, Jagd-Pagen und übrige Jägerey, ſtoſſen drey Hieff ins Horn, und das Treibe-Volck antwortet mit dem Wald-Geſchrey: Ho! Ho! Gehet alſo das Treiben Schritt vor Schritt fort, durch dick und dünne; wie einer in ſolcher Ordnung angeſtellet worden iſt, muß er dabey bleiben, und muß ſodenn das Treiben ferner continuiret werden, bis man zu beyden Flügeln an die Tücher kommt. An dem Lauff aber, und wo der Zeug enge ſtehet, muß es, gantz ſtille zu ſeyn, ſcharff befohlen, und kein Feuer oder Lermen gemacht werden, worauf die Zeug-Knechte, die Stell-Leute und Fuß-Knechte gute Achtung geben müſſen: Denn ſonſten das dahin getriebene Wildpret, an ſtat deſſen, daß es ſich allda verbergen und aufhalten ſolte, ſcheu werden, zurück prallen, und durch die Treiber mit Gewalt durchbrechen würde. Wenn nun das Treiben den Gezeug erlanget, alsdenn wird

eine Halte gemacht, und ein ieder, was er geſehen, befraget, die Lappen hinter den Treibern qver vor zugeſtellet, und wo ſie nicht reichen, die Treiber enger zuſammen gerücket, oder Feuer-Plätze angemachet, doch ſo, daß ſie nicht Schaden verurſachen. Hierauf fänget ſich das Treiben wiederum an, und gehet ferner in aller Stille fort, bis auf einen Qver-Flügel, wo man vorhero ſonderlich abgeſchritten, und gewiß verſichert iſt, daß der hohe Zeug reichen würde; ſodenn kan von beyden Flügeln, ſo viel Zeug aufgehoben und das Jagen alſo damit zugeſtellet werden: So hat man das Wildpret verlangter maſſen alle beyſammen, und das Jagen ins gantze gebracht. Es geſchiehet aber zuweilen, und ſonderlich zum öfftern mit den Sauen, daß ſie durch die Treiber zurücke brechen, ſolchenfalls muß wieder von neuem angefangen, auf dem Qver-Flügel Halte gemacht, und wenn mit dem Flügel-Horn die Loſung gegeben worden, daß etwas conſiderables von Wildpret zurücke gegangen, alles Treib-Volck und Jäger aus der Mitten von einander und zu beyden Flügeln zuſammen gezogen, und in aller Stille ſo weit, bis man vermeynet, gnugſam vorzukommen, zurück marſchiret, ſodenn aber alles nach voriger Ordnung geſtellet, und wiederum nach dem Jagen getrieben werden, bis man hinter den Treibern wiederum zuſammen geſtellet hat, und das Wildpret alle beyſammen vermuthet, alſo iſt denn das Jagen fertig. In demſelben muß man mit dem Wild den erſten Tag ja nichts vornehmen, und ſo wenig treiben, als noch enger mit dem Zeuge einſtellen, vielweniger darinnen platzen, oder einen Hund mercken laſſen. Wo Land-Straſſen oder ſonſt gangbare Wege durch das Jagen gehen, muß ſo wohl bey denen Ein- als Ausgängen auſſerhalb des Zeuges mit einem Zeug-Knecht und vier Jagd-Leuten gewachet, und die Reiſende durchgelaſſen, dieſelbe, wenn ſie Hunde bey ſich haben, ſolche an Stricken zu führen angewieſen, auch, wenn es verdächtige Leute, zu Abſchraubung der Steine von ihren Gewehren angehalten, und ihnen allenfalls ein Jagd-Bedienter, der ſie durch das Jagen führe, zugegeben werden. So nun das Wild im Zwang-Treiben noch enger, und alſo im Abjagungs-Flügel eingeſtellet werden ſoll, wird das Treibe-Volck abermals angeleget, die Rundung, welche hierzu bereits vorhero beraumet ſeyn muß, in aller Stille eingeſtellet, und feſte gemachet, damit, ſo balde angefangen wird zu treiben, gleich hinter denen Treibern der Zeug gehoben werden könne. Wenn alſo der Abjagungs-Flügel gehöriger maſſen mit hohem Zeug eingeſtellet, und dieſer fein glatt angezogen, auch die Unter-Leine, wegen des kleinen Wildes unten mit Haaken angepflöcket iſt, ſo wird weiter keinem Menſchen hinein zu gehen, erlaubet, der vormals gebrauchte Zeug aber wiederum aufgehoben, und auf den Zeug-Wagen an behörige Orte gebracht; die zwey Fuder zum Lauff aber, und zwar die neueſten und beſten, werden bis zu nöthigem Gebrauch in Bereitſchafft gehalten. Das letzte Treiben geſchiehet beym Abjagen und Ausſchieſſen. Siehe Abjagen.

Treiben, wird auch von denen Jägern ein Ort genennet, welcher in einem Gang ohne Vorſtellen, kan ausgetrieben werden.

Treibe-Pferd, ſiehe Schieß-Pferd.

Treib-Holtz, heiſſet in einem weitern Verſtande alles Holtz, ſo auf einem Fluß herab gehet und geflöſſet wird, in einem engern aber nur dasjenige, welches an eintzelnen Scheiten in das Waſſer geworffen, von demſelben alſo fortgeführet, und an beſtimmtem Orte wieder aufgefangen und ausgezogen wird; da hingegen dasjenige, ſo in Flöſſen oder Strengen gebunden geführet wird, eigentlich Floß-Holtz heiſſet.

Treib-Holtz, Walcher-Holtz, iſt eine kleine um einen Stock herum lauffende hölzerne Waltze oder Rolle, womit der Paſteten- und anderer zarter Teig ausgedehnet, und in dünne Blätter gebracht wird.

Treib-Zeug, iſt ein weydmänniſches Geräthe, deſſen man ſich heut zu Tage faſt aller Orten zum Rebhüner-Fang bedienet. Es beſtehet erſtlich aus einem in die Runde geſtrickten vornen weiten und hinten ſpitzig zulauffenden Garn, welches einem Fiſch- oder Garn-Sack, wie ſolche die Fiſcher gebrauchen, allerdings ähnlich, aber nur nicht ſo weit iſt, und von einigen der Rebhüner-Beeren, von andern aber der Haamen genennet wird. Dieſes Garn iſt mit runden Bügeln oder Reiffen, welche einen Schuh oder etwas mehr von einander ſtehen, und gegen den Sack oder Zipffel zu, immer kleiner werden, aus einander geſpannet. Vornen iſt dieſer Haamen auf beyden Seiten mit Flügeln verſehen, welche faſt auf die Art der Steck-Garne geſtrickt ſind. Hiernechſt gehöret auch zum Treibe-Zeug die Kuh, oder das Schild, hinter welches ſich der Rebhüner-Fänger verbirget, daß ihn die Hüner nicht vor der Zeit zu ſehen kriegen, und davon fliegen mögen. Wenn nun der Weydemann ein Volck Hüner angetroffen, und ſolche entweder des Morgens früh verhöret, oder durch Vorſtehung des Hundes gefunden, und den Ort, wo ſie anzutreffen, bemercket, ſo gehet derſelbe einen ziemlichen Umſchweiff nach dem Platze zu, wo ihm düncket, daß die Hüner am liebſten hinlauffen möchten, (und zwar lauffen ſie gemeiniglich dahin am liebſten, wo ſie ihre Schnäbel hinwenden) daſelbſt leget er den Haamen mit ſeinen Flügeln geſchwinde zurechte, kehret ſodenn durch gleichmäßigen Umſchweiff, damit er von den Hünern nicht geſehen werde, wieder zurücke, ziehet die Kuh an, oder nimmt das gemahlte Schild vor ſich, und gehet allmählich an den Ort, da der Hund geſtanden, ſtehet daſelbſt ſtill, und ſiehet, ob die Hüner noch vorhanden. Iſt dieſes, ſo ſtehet man hinter ihnen in der Kuh, oder von dem Schilde be-

Deckel

decket, ſtill, manchmal eine Stunde oder zwo, weniger oder mehr, ſo gewohnen ſie der Kuh, und wenn ſie anfangen zu weiden, ſo gehet man immer näher auf ſie zu, und machet ſich dabey fein klein, denn ie kleiner man ſich vor den Hünern machen kan, ie beſſer es iſt. So ſich die Hüner wieder ducken, ſcheuen und nicht fort wollen, ſo ſtehet der Hüner-Fänger ſtill, oder gehet wohl wieder gar zurücke, und verhält ſich ſtill: Denn ſo die Hüner nicht alle bey einander liegen, ſo ſind ſie böſe zu treiben und fortzubringen, ſondern ſteigen gerne auf; fangen ſie aber wieder an zu weiden, ſo gehet man von neuem gemächlich auf ſie zu. So bald die Hüner zwiſchen den Flügeln nach dem Haamen zu wandern, ſo dringet man noch härter auf ſie los, bis ſie endlich alle mit einander in dem Haamen ſind, alsdenn läuffet man ſchnell zu, hebet den Haamen auf, leget das Schild oder die ausgezogene Kuh auf die gefangenen Hüner, langet eines nach dem andern heraus, und beſchneidet ihnen die Fittiche, läſſet die alte Henne nebſt noch einer jungen, und einem jungen Hahn alſobald wieder fliegen, die andern thut man in einen Sack, und trägt ſie nach Aufhebung des Zeuges hinweg; will man ſie aber gleich würgen, räufft man ihnen eine Schwing-Feder aus dem Flügel, ſticht ihnen damit hinter dem Genick in den Kopff, ſo ſterben ſie bald. Des Morgens laſſen ſie ſich lieber aus dem Felde nach den Hecken, und des Abends lieber aus den Hecken nach dem Felde zutreiben. An ſtat der Kuh oder des Schildes, kan man auch ein lebendiges Pferd, wenn es darauf abgerichtet, gebrauchen, allein der Treiber darff nicht über das Pferd hinſehen, ſondern muß fein an der Seite bleiben, damit die Hüner ſeiner nicht gewahr werden. Andere flechten nur von Laub und Sträuchern einen Schild, mit zwey Löchern, dadurch ſie ſehen können, und treiben alſo wie mit dem gemahlten. Wo die Hüner durch Schieſſen und Beitzen geſcheucht worden, iſt mit dem Treibe-Zeug wenig auszurichten. Dieſes Weyd-Werck, welches, weil ſo gar viel Gedult dazu gehöret, manchem verdrüßlich vorkommen will, iſt am beſten von Michaelis bis Weynachten zu gebrauchen, denn nach Lichtmeß hat dieſer Fang ein Ende.

Treillagen, werden die Wände und Zieraten in Gärten genennet, die man entweder aus gehobelten und Creutz-weiſe über einander genagelten Latten zu machen, und, um beſſerer Dauer willen mit Oel-Farbe anzuſtreichen pfleget. Die hierzu gehörigen Latten müſſen entweder von Fichten- oder Tennen-Holtz auf der Säge-Mühle, ſauber und Schnur-gleich geſchnitten ſeyn, oder es giebt auch unter denen Gärtnern geſchickte Leute, die ohne der Tiſcher Beyhülffe, dergleichen aus denen Hecken ſelbſt auf das zierlichſte, und ſo viel möglich, der Architectur gemäß, zuſammen zu ſetzen und im Schnitt zu erhalten wiſſen.

Trenſchiren, heiſſet die gar zugerichtete Speiſen auf das geſchickteſte zergliedern, und in gehörige Stücke zerſchneiden, welches in vorigen Zeiten auch bey den anſehnlichſten Verſammlungen vor aller an der Tafel ſitzenden Augen verrichtet werden muſte, zu ietzigen Zeiten aber gemeiniglich an einem Neben-Tiſch ins beſondere vorgenommen, und daraus vorgeleget und herum gegeben wird. Zu Ausübung dieſer ſo nöthigen als nützlichen Arbeit wird eines theils erfordert eine geſchickte und firme Hand, die Gelencke ordentlich und zierlich zu treffen, nach gewiſſen Regeln, die Gabel zu embrochiren, und mit dem Meſſer die Ober- und Unter- ingleichen die Creutz- oder verkehrte Schnitte vortheilhafftig zu machen; andern Theils gehöret auch darzu eine annehmliche Vorſichtigkeit die Stücken im Verſchneiden nicht unbedachtſam in die Schüſſel fallen zu laſſen, und damit das Tiſch-Tuch oder die Kleider der darneben ſitzenden Perſonen, oder ſich ſelbſt zu beſudeln, nicht weniger denen Speiſen mit bloſſen Händen zu nahe zu kommen, oder dieſe allzu viel mit Fett einzuſchmieren; das Geſchnittene in der Schüſſel wohl zu rangiren, und ſodenn der Gebühr nach vorzulegen. Die Regeln des Trenſchirens beruhen in der vortheilhafften und nöthigen Führung des Meſſers bey Schnitten, bey Umwendung des gantzen Stückes, und bey Ablegung der davon gelöſten Theile. Vor allen Dingen aber ſoll man bey den Schnitten die Vortheile wiſſen, wo die Stärcke und Schwäche an einem Meſſer zu ſuchen, und davon mercken: Je näher man bey dem Hefft das Meſſer anſetzet, ie ſtärcker iſt es; ingleichen, wer das Gelencke bey einem Geflügel treffen will, der muß das Meſſer an den vermuthlichen Ort, weil er den Zuſammenwuchs von auſſen nicht ſehen kan, mit ſeiner Klingen Stärcke, und alſo nahe bey dem Hefft anſetzen, daſſelbe hin und wieder bewegen, bis er das Meſſer zwiſchen das Gelencke hinein bringe. Zu dieſem Schnitt, wie auch, wo man gerade vor ſich hin etwas theilen will, faſſet man das Waſſer mit dem Zeiger-Finger und Daumen dergeſtalt, daß der Hefft an dem Hand-Ballen aufflieget, und der Rücken des Meſſers unter dem Zeiger-Finger in einer geraden Linie ſtehe; oder, man faſſet das Meſſer mit voller Fauſt alſo an, daß das Ende des Hefftes an den kleinen Finger zu liegen kommt, und ſich oben der Daumen um das Meſſer herum ſchlieſſet, welches in dem Falle geſchiehet, wo man von oben den Schnitt gerade vor ſich hinweg zu führen hat; ſo man aber von unten hinauf gegen ſich ſchneiden will, wird zwar eben alſo das Meſſer allein nur mit gewendeter Hand gehalten, ſo, daß die Schärffe des Meſſers gegen den Leib gekehret iſt. Bey den beſten und üblichſten Umwendungen eines gantzen Stücks, ingleichen eines Capauns, Berg-Hahns und dergleichen, ſchlägt man entweder

um den gantzen Hefft des Meſſers die vier Finger, daß der Daumen unter das Meſſer gehalten werde, und die flache Hand unten gekehret, wendet auch wohl des Meſſers Spitze gerade zu nach ſeinem Leibe, oder man hält das Meſſer gantz niedrig und zwar inwendig an das Hun oder dergleichen, und wendet dieſes alſo um; oder man leget auswendig das Meſſer an, daß die Spitze niedrig iſt, und wendet das Stück alſo zu ſich. Die Ablegung derer Theile hingegen geſchiehet folgender Geſtalt: Theils nimmt man das Meſſer gantz in die Hand, daß deſſen Spitze nach dem Leibe zu iſt, ſo kan man gar leichte ein Stück, welches bereits abgelöſet, gemählich ablegen; Theils legt man den Zeige-Finger auf des Meſſers Klinge, daß die Schneide deſſelben von einem gekehret iſt; Theils ſpieſſet man das bereits gelöſete Stücke mit der Spitze des Meſſers an, drehet es ein wenig herum, bis es los gehet; Theils ſtöſſet man mit der Spitze des Meſſers auf das gelöſete Stücke, doch ſo, daß die Spitze niedrig gehalten wird, auf welche Art insgemein die Beine an Enten, Gänſen und dergleichen Geflügel abgelöſet werden; Theils leget man das Meſſer in das abgelöſete Stück, und beuget es alſo zu ſich. In welcher Ordnung im übrigen die Zergliederung, derer ſo mancherley, gekochten oder gebratenen Speiſen vorzunehmen, darzu dienen die abſonderlich im Druck gegebene **Trenſchir-Bücher**, nebſt ihren beygefügten Abriſſen, wie auch die höltzerne Modelle, oder die mit Drat zuſammen geheffteten Gerippe, als woran man ſo wohl dieſes, als auch die Treffung der Gelencke ſich am beſten, nebſt einer deutlichen Anweiſung derer nöthigen Handgriffe bekannt machen kan. Die **Trenſchir-Meiſter**, welche hierzu um ein geringes Geld Anweiſung geben, pflegen auch gemeiniglich darneben mit zu zeigen, wie aus allerhand Früchten und Obſt vielerley Figuren zu ſchneiden, ingleichen die Servietten zu brechen ꝛc. welches letzte ſie an vielfältiger Zuſammenlegung eines Papiers voraus machen.

Trenſchir-Meſſer, ſind groſſe breite und ſcharffe Meſſer, welche in einem Geſtecke beyſammen gehalten, und insgemein auf einem abſonderlichen Teller über die Tafel, nebſt dem Potage- oder Vorleg-Löffel gegeben werden.

Trenſe, iſt ein leichtes und ſubtiles Mund-Stück ohne Stangen, damit man ſonderlich die Ungariſche, Pohlniſche und Türckiſche Pferde, zu zäumen pfleget. Die Trenſen ſollen eines Fingers dick, und mit groſſen Ringen auf beyden Seiten verſehen ſeyn, nicht allein wegen der nöthigen Stärcke und Verſchonung des Mauls, ſondern auch, daß ſelbige ſich nicht durch das Maul ziehen, und allerhand Unordnung verurſachen. Sie ſind in gewiſſer Maaß, bey theils Pferden, und zu gewiſſer Zeit, nöthig, nützlich und wohlanſtändig zu gebrauchen, und zwar 1) wenn man ein Pferd einen ſtarcken Lauff verrichten läſſet, und keines Aufhaltens nöthig hat; 2) welchem Pferd von Stangen das Maul verwundt; 3) vor junge Fohlen zum aufſtellen und arbeiten; 4) vor Pferde die von Aufliegen des Mund-Stücks gewohnt ſind, die Zunge heraus zu ſtrecken; 5) welche im Maul kützlich; 6) die ein durchbrochenes und gantz vernichtetes Kinn haben, und vor groſſer Unempfindlichkeit keine Kinn-Kette fühlen; 7) welche ſo ſicherer Schenckel ſeyn, daß ſie gantz keiner Verſicherung des Zaums bedörffen, und aller ihrer Schulen mächtig ſind; 8) bey denen Paß-Gängern, ie freyer deren Kopff iſt, ie weniger ihr geſchwindes Avanciren verhindert wird; 9) bey einem Reis-Pferd, das geſchwinde Fortkommen zu befördern, auch bey denen Hand-Pferden, zum Beyherführen und Waſſer-Reuten; und endlich 10) bey den Poſt- und Soldaten-Pferden, hurtige und geſchwinde Ritte zu thun.

Treppe, iſt dasjenige Stücke in einem Gebäude, vermittelſt deſſen man in demſelben von dem unterſten bis zum alleroberſten Boden gelangen kan. Und da nun eben an der Communication der über einander liegenden Zimmer viel gelegen, alſo machet auch die Treppe einen Haupt-Theil des Gebäudes aus, darauf ein Bau-verſtändiger allerdings zuerſt ſeinen meiſten Fleiß wenden ſoll, damit ſie recht bequem angeleget ſey. Hierzu nun wird nebſt anderen überhaupt erfordert, daß dieſelben vollkommen Licht haben, daß ihre Stuffen von einerley und eben nicht allzu groſſer Höhe ſeyn, genugſame Breite bekommen, und daß derer ja nicht viele auf einander folgen, ſondern iedesmal zwiſchen einigen wenigen ein Ruhe-Platz ſich befinde, ſo werden ſie bequem genug und zum Steigen nicht beſchwerlich fallen. Machet man über dieſes ihre Abtheilungen geſchickt nach der Symmetrie und Eurythmie, darneben ihre Verzierungen in prächtigen Aus- und Eintritten, in geraumen Ruhe-Plätzen, in ſchönen Decken und anſehnlichen Geländern beſtehen können; ſo wird ihnen an den Regeln der Schönheit wenig mehr fehlen. Die Arten derer Treppen ſind theils nach ihrem Gebrauch, theils aber nach ihrer Lage und anderen Beſchaffenheit unterſchieden; dannenhero hat man **Frey-Treppen**, **Haupt-Treppen** und **kleine Geheim-Treppen**, **Wendel-Treppen**, **gebrochene Treppen**, denen noch beyzufügen die doppelt oder vielfach über einander gehende Treppen, ſo, daß ſie dergeſtalt um einander herum gehen, daß, wenn ihrer zwey zu gleicher Zeit darauf antreten, ſie doch nicht allemal zuſammen kommen und einander ſehen können. Dergleichen iſt eine ſchöne in der Hertzoglichen Reſidentz zu Weymar; eine herrliche in der Procuratia zu St. Marco in Venedig; und eine groſſe zu Chambor, ehemaligen Reſidentz des Königs Stanislai, in dem Gouvernement Orleans gelegen. Wie ſolche anzugeben und auszurechnen, zeiget

Sturm

Sturm in ſeiner vollſtändigen Anweiſung zu Stadt-Thoren, Brücken ꝛc. oder ſogenannten Architect. Civili & Militari p. m. 40, ingleichen giebt es Romaniſche Treppen, welches diejenigen ſind, ſo gar keine Stufen haben, und darüber man mit Wagen und Pferden kommen kan. Zu denen Haupt-Treppen ſind vornemlich mit zu rechnen die ordinären Treppen in denen Wohn-Häuſern; zu dieſen muß nun der Eingang leichte zu finden ſeyn, und bey dem Austritt derſelben ein räumlicher Platz ſich finden, ſie aber ſollen im übrigen noch die Beqvemlichkeit beſitzen, daß man über ſelbige in die übrige Etagen gelangen könne, ohne durch eine von den vorhergehenden nothwendig hindurch oder drüber zu gehen. Ein mehrers davon iſt in Sturms neu-edirten Goldmann, und in ſeinem Deutſch überſetzten *Vignole* nachzuleſen, wie denn in dieſem letzten einige gar ſchöne Arten p. m. 207 und 208 angeführet und erkläret zu finden. Zu denen Treppen können auch mit gezehlet werden die von dem ehemaligen Prof. Weigeln in Jena erfundene Fahr-Seſſel, auf denen man ſich ſelbſt durch Gegen-Gewichte aus einem Geſchoß in das andere aufheben und hernieder laſſen kan. Dergleichen iſt noch im Julio 1717 in dem Palais zu Alt-Dreßden auf Königlichen Befehl von einem geſchickten Mechanico angeleget worden, ſo da vor der gedachten Jenaiſchen Manier bey verſchiedenen den Vorzug haben ſoll, und findet man dieſelbe nebſt der Figur in den Natur-Geſchichten Tom. I p. m. 99.

Treſchen, ſuche Dreſchen.

Treſpe, iſt ein bekanntes Unkraut, welches gemeiniglich unter dem Weitzen und Roggen gefunden, und von einigen vor ein verſchlimmertes Korn mit Recht gehalten wird, indem es auch wieder in gutes Korn verwandelt werden kan, davon die Leipziger Sammlungen IV Stück n. 1 zu ſehen. Sie wächſt nicht allein bey feuchter und naſſer Jahrs-Witterung, und in niedrigen tiefen und ſauren Feldern, ſondern auch auf ſchlechten und ſcharfen Boden, der etliche Jahre hinter einander beſäet worden, item, wenn man aus Wäldern Korn-Aecker angeleget, am allermeiſten aber, auch in tiefen Furchen. Sie kommt faſt einzig und allein unter der Winter-Saat, nicht aber unter der Sommer-Saat. Wenn im Herbſt die Aecker naß eingeſäet worden, ſo findet ſich das folgende Jahr die Treſpe in groſſem Uiberfluß ein: Denn weil das geſäete Korn in Näſſe und Kälte durch die Herbſt-Zeit in der Erde liegen muß, ehe es aufgehen kan, ſo vermodert und verfaulet der fruchtbare Theil vom Korn, doch bleibet gleichwohl noch ein wenig Mehl oder Milch in dem Saamen, welcher durch die dazu kommende Frühlings-Wärme noch etwas Fruchtbarkeit zeigen will, und die Treſpe herfür bringet. Es geben aber auch zuweilen unvorſichtige Land-Wirte zu einer reichen Treſpen-Erndte ſelbſt Gelegenheit, wenn ſie nemlich entweder aus Unachtſamkeit oder aus Noth, unreinen und bös-artigen Treſpigen Saamen ausſtreuen. Der gute Treſpen-Saame verwandelt ſich bey guter warmer und trockener Witterung auf friſchen trockenen und ſonſt guten Aeckern, wircklich wieder in gutes und reines Korn, da hingegen von dem ſchlechten und nicht recht ſchweren Treſpen-Saamen, auch nichts aufzugehen pfleget. Das davon gebackene Brot iſt etwas ſchwartz, und eben nicht unſchmackhafftig, doch ſoll es ſich im Backen etwas ſchwer heben, und daher einer ſtärckern Säuerung und Ferments benöthiget ſeyn. Siehe Lulch.

Treſſen, nennet man die aus Gold, Silber und Seide gewebte Streiffen, die wie das Band von unterſchiedener Breite, entweder glatt, oder durchbrochen, ſchlecht oder ausgezäckt, gemodelt oder Spiegel-Treſſen, u. ſ. f. Man gebraucht dieſelben, Röcke, Schleppen, Lätze, Hüte und andere Kleidungen damit zu beſetzen, und an ſtat eines Bandes damit zu umfaſſen oder zu chamariren. Es ſind ſehr vielerley und wichtige Manufacturen und Fabriqven ietzo davon vorhanden. Siehe das Manufactur- und Handwercks-Lexicon.

Treſter, Trieſter, Wein-Treſter oder Trieſter, Wein-Treber, heiſſen die von dem Wein überbleibende ausgepreſte Hülſen und Kämme. Sie dienen zuvörderſt durch Aufgieſſung friſchen Waſſers, Lauer, oder Treſter-Wein, daraus zu machen. Die Noth oder die Gewinnſucht hat gelehrt, auch Brantewein davon abzuziehen. Die Wintzer pflegen ſie gerne den Tauben und Hünern vorzuwerffen, weil ſie die Körner davon freſſen, wenn ſie aber noch nicht recht ausgebrauſet, und ſich über einander erhitzet, ſo ſtirbt auch das Feder-Vieh gar leichte davon. Friſche Treſter gewärmet aufgelegt, lindern die Podagriſchen Schmertzen, und bringen die vom Schlag gelähmte Glieder wieder zurechte. Nachdem man Lauer von den Treſtern gemacht, ſo ſind ſie im übrigen nichts nütze, als daß ſie verfaulet und zu Erde werden.

Treſter-Wein, ſiehe Lauer.

Treten, iſt eine Arbeit, die bey der Wein-Leſe von ſtarcken Perſonen, ſo die Trott-Knechte genennet werden, mit den Füſſen verrichtet wird. Wenn von denen Butten-Trägern die geſammleten Trauben, in die etwas von der Erde erhoben ſtehende Wein-Butten, Bottiche, Zuber, Kuffen oder Tonnen, wie ſie unterſchiedlich genennet werden, geſchüttet worden, müſſen die Trott-Knechte ſolche mit den Füſſen wohl zertreten, alſo, daß der Safft durch ein Loch in das untergeſetzte Faß oder Standen abgezapffet werden kan. Bey dieſer Arbeit muß man keinen Fleiß ſparen, dieweil, ie beſſer der Wein getreten wird, ie leichter er ſich auch nach-

mals preſſen läſſet. An denen Orten, wo das Treten nicht gebräuchlich, zerſtöſſet man Trauben mit höltzernen Stampffen oder Stempeln. Die Trott-Knechte ſollen nicht in die Butten oder Kuffen treten, ſie haben denn ihre Füſſe ſauber gewaſchen, und den gantzen Leib wohl gereiniget, die Kleider gehörig aufgeſchürtzt oder aufgebunden und ſaubere weiſſe Hemden angezogen, damit ſie den Moſt mit Schweiß und Wuſt nicht verunreinigen. Wenn die Trauben ihres meiſten Saffts durch das Treten beraubet, und das Abzapffen geſchehen, ſo werden ſolche getretene Trauben auf die Preſſe geſchlagen, und ein Satz gemacht, welcher durch die Spill- oder Baum-Preſſe alſo gedrucket wird, daß er vollends flieſſen läſſet, was vom Treten zurücke geblieben.

Treugen, heiſt etwas, ſonderlich nach dem Waſchen die Wäſche in der Lufft und Sonne oder in warmgemachten Zimmern, oder unter dem Platteiſen, it. durch das Schlagen in verſchiedenen Stufen mit allerhand Vortheil und Abſichten zum Rollen, zum Platten, zum Stärcken und anderer feiner Zubereitung der Wäſche, trocknen, oder Feuchtigkeit heraus bringen, dabey Haus-Mütter und Wäſcherinnen verſchiedne Vortheile in acht nehmen. Sonderlich weiß man, daß die Wäſche nicht ſo gut und weiß im Winter als im Sommer trocknet oder treuget, weswegen man im Winter nicht gerne viel wäſchet.

Treuge ſtehen, ſaget man von denen Kühen, wenn ſie bey Herannahung ihrer Kalbe-Zeit keine Milch mehr geben, und alſo nicht eher wieder gemolcken werden können, bis ſie gekalbet haben.

Treuſche, ſuche Aalraupe.

Treuſchling, ſiehe Heydeling.

Trianon, heiſſet man ein gantz niedriges Gebäude, ſo an einem ſchattigen Ort in einen Buſch gebauet, um deſto friſchere Lufft darinnen haben zu können, und iſt insgemein bey anſehnlichen Reſidentzen oder Luſt-Schlöſſern von dem Haupt-Garten in etwas entfernet und weit abgelegen, ſonſt aber auf das prächtigſte aufgeführet. Bey den Italiänern werden dergleichen häufig angetroffen, die ſelbige Caſini nennen.

Trichter, iſt ein von Kupffer oder Blech verfertiater oben weit und unten rund zugeſpitzter Einſatz, wordurch man alle flieſſende Sachen, in Fäſſer, Flaſchen, Bouteillen und anderes Geſchirr, auch die Brühen in die Paſteten laſſen kan. Man hat auch groſſe höltzerne Trichter, ſo bey Füllung der Bier- und Wein-Fäſſer gebraucht werden; ein ſolcher heiſſet auch ein Füll-Hals, und beſtehet aus einem nicht allzu tieffen Fäßgen mit dreyen Füſſen, daran der eine als eine Röhre durchbohret, oben in das Spund-Loch eines Faſſes geſtecket, und ſelbiges dadurch bequem gefüllet werden kan.

Trifft, ſiehe Vieh-Trifft.

Trifft-Schäfer, ſuche Schäfer.

Trinck-Geld, wird dasjenige Geld genennet, welches man denen Dienſt-Boten, Tage-Löhnern, Handwercks- und andern Arbeits-Leuten über ihr ordentliches Lohn vor ein und den andern geleiſteten Dienſt verehret, als welches Accidens, ſolcher Leute ihre beſte Loſung.

Tripp, iſt ein leinen oder auf Sammet-Art zubereitet Gewebe, welches vor dieſem ſtarck zu Kragen, Schauben, Mützen und dergleichen gebrauchet worden.

Trippel, wird ein weiß-grauer und auch gelber Stein oder vielmehr Thon genennet, der über Italien aus Africa, und zwar von Tripolis zu uns gebracht wird. Seine Güte wird daran erkennet, wenn er recht weich und zart, auch nicht ſandigt iſt; alsdenn brauchet man ihn zu Reinigung und Polirung mancherley metallener Geſchirre.

Tripolium, oder Waſſerſtern-Kraut, welcher Artickel nachzuſehen.

Triſchel, ſiehe Dreſch-Flegel.

Triſenet, beſtehet aus gebäheten, mit Wein begoſſenen, und mit Zucker und Gewürtz überſtreuten Semmel-Schnitten, welche man bey gebratenen Truthünern, Capaunen und dergleichen mit aufzuſetzen pfleget. Man nimmt zu anderthalb Pfund Zucker, welcher klein geſtoſſen werden muß, ein Loth Ingwer, ein Loth Zimmet, und ein Qvintlein Muſcaten-Blüthen, auch wohl etwas Cardamomen, ſtöſſet dieſe zuſammen, auch klein, und menget die Gewürtze und den Zucker unter einander. Hierauf ſchneidet man gute weiſſe Semmeln Scheiben-weiſe, bähet ſie auf dem Roſt fein Gold-gelb, leget ſie in eine tieffe Schüſſel oder Napff, ſtreuet von dem auf erſtbeſchriebene Weiſe zubereiteten Triſenet oben darauf, gieſſet guten Wein drüber, daß die Semmeln fein aufqvellen, und läſſet ſie eine gute Weile liegen. Nach dieſen beſtreuet man eine Schüſſel mit dem Triſenet-Pulver, leget ſodenn eine Lage von denen eingeweichten Semmeln, und ſtreuet wieder das Pulver nebſt geſchnittenen Citronen-Schalen auf dieſelben, und fähret damit fort, bis man fertig iſt. Hernach gieſſet man den übergebliebenen Wein, worinnen die Semmel geweichet, darüber, und ſtreuet wieder von dem Pulver darauf, und läſſet es aufſetzen. Man kan auch auf eine Lage Semmeln allezeit Plätzgen-weis geſchnittenes kaltes Gebratens, es ſey nun Kalbs-Braten, Truthüner, Capaunen, Rehe-Braten, Rebhüner, oder, was man hat, legen, und es alſo zu Tiſche tragen.

Triſtachel, iſt ein eiſernes Inſtrument aus drey mit Wiederhaaken verſehenen Spitzen und einer langen Stange, daran es mit zweyen eiſernen Federn befeſtiget, womit die Aale, Aalraupen, Forellen ꝛc. in denen Behältniſſen gefangen und heraus gezogen werden. Siehe Aalgabel.

Tritt, heiſſet man eigentlich eine kleine Erhöhung über den ordentlichen Boden, darauf

man

man mit den Füſſen zu treten pfleget, um etwas aus der Höhe herunter zu langen, und beſtehet dieſer in zwey, drey oder mehr Stufen.

Tritt, wird aber auch unter denen ſonſt ſo vielen Kennzeichen, wodurch die Jäger einen Hirſch in ſeiner Fährde von einem Thier unterſcheiden, eines mit von denen kenlbareſten angegeben, und beſtehet in folgenden Arten: In dem Blende-Tritt, Bey-Tritt, Creutz-Tritt, Schloß- oder Schluß-Tritt, wie ſolcher unter den gedachten Worten ausführlicher beſchrieben zu finden.

Trödel, heiſſet man den Ort, allwo ein groſſer Vorrath an alten Kleidern, abgenutzten leinenen Zeug und Hausrath, an zinnmeſſing- kupffern- und eiſernen Geſchirr, Inſtrumenten, Schildereyen und dergleichen, wie auch Bücher zum öffentlichen Verkauff ausgeſetzet werden, und findet man derer berühmteſten ſolcher Trödel-Märckte in Wien, Paris, Amſterdam, Nürnberg u. ſ. f. Wie nun ſolche Trödels dieſen Nutzen haben, daß zuweilen ein Armes um ein weniges Geld noch ein gutes brauchbares Stücke kauffen kan, und man über dieſes auch an manchen Orten ſolche Trödel-Leute, weil ihnen vielerhand Zeug unter die Hände kommt, zu gerichtlichen Taxirungen mancherley Mobilien mit gebrauchet: alſo hat man in der Policey auch eine rechte Trödel-Ordnung, vermöge welcher ein ieder, der da trödeln will, ſich bey der Obrigkeit angeben, Bürger ſeyn, ſich dißfalls einſchreiben laſſen, und nachgehends ernſtlich hüten muß, daß er ſonderlich im öffentlichen Ausruff die Bürger nicht muthwillig überbiete, oder ſonſt ihnen zum Nachtheil handle. Ingleichen nicht mit geſtohlenen Sachen Unterſchleiff treibe, oder von Seuchen inficirte Sachen in die Städte bringe und verkaufe.

Trog, nennet man ein inwendig ausgehöhltes Gefäſſe, ſo bey einer Haushaltung ſehr brauchbar und nöthig iſt, im übrigen aber ſeinen Unterſchied und Bey-Nahmen erhält von derjenigen Sache, worzu es gebraucht werden ſoll. In dem Back-Hauſe iſt bekannt der Back- und Löſch-Trog; zu Wartung des Viehes gebraucht man die Freß- und Stoß-Tröge; die erſten ſind entweder klein aus einem höltzernen eichenen Stock ausgehauen, und als eine Anricht-Schüſſel vor die Schweine in deren Kove Erd- Nieth- und Nagel-feſt gemacht, oder theils aus Stein, theils auch aus Holtz gehauen vor die Kühe, welche groß bald einzeln, bald mit gelaſſenem Unterſchied, daß ein paar Kühe fein mit einander daraus freſſen können; ja, man hat an einigen Orten auch ſolche, die in einem Stücke fortgehen, und hält ſie vor die beſten, denn ſie können nicht nur bequemer gereiniget werden, als die einzelnen aus Stein gehauene Tröge, welches dem Vieh gar zuträglich, und frieret auch im Winter das Futter nicht ſo darinnen ein, gleichwie es im Gegentheil im Sommer darinnen leichte verſäuert; ſondern es kan auch das Vieh das Futter daraus beſſer genieſſen, und was die eine Kuh nicht friſt, das kan doch die andere bekommen; die letzten ſind ins gevierte ausgehauene und meiſt ledig ſtehende Tröge, die ſich bald an dieſen bald an jenen Ort fortſchaffen laſſen, und dienen das grobe Futter vor das Vieh darinnen zu ſtoſſen, und heiſſet ein ſolcher daher ein Stampff- oder Stoß-Trog. Denen annoch beyzufügen die einem ieden gar wohl bekannte Röhr- oder Waſſer-Tröge, von denen allen an ſeinem Orte bereits gehandelt worden.

Tromboni, ſiehe Mertzen-Becher.

Trommelſucht oder Wind- Waſſerſucht, iſt eine Kranckheit der Pferde, da ihnen der Unterbauch, wegen derer darinnen verſammleten Winde dermaſſen dick, aufgeblähet, und hart wird, daß er, wenn man mit einer Hand darauf klopffet, einen Hall oder Ton als eine Trommel von ſich giebet. Die damit behaffteten Pferde haben eine ausgeſpannte Haut, ſtarcke Hälſe, welche ſie dermaſſen ausgeſtreckt halten, als wenn ſie keine Gelenke darinnen hätten, alſo, daß ſie den Kopff nicht unter ſich, und dem Futter entgegen bücken, noch auch im Gehen die hintere Schenckel zu den vördern bringen können. Sie mögen weder freſſen noch sauffen, und ſchlafen wenig oder gar nichts, geben auch den Miſt und Harn mit groſſer Beſchwerniß von ſich. Dieſe Kranckheit entſtehet von dem verſtopfften Canal der Gallen, ingleichen von Verſtopffung der Leber und Miltz. Bey der Cur muß man für allen Dingen den Leib offen halten, und die Vertheilung der Winde durch ein Clyſtier befördern; darzu nimmt man Mauer-Rauten vier Hände voll, Neſſel-Saamen, Kümmel und Lorbeer, iedes zwey Loth, Mangold drey Hände voll, kochet es in einer fetten Brühe, und nimmt dieſer Brühe ein Maaß, Baum-Oel ein Viertel Pfund, und eine Hand voll Saltz, miſchet es unter einander, und applicirt es laulicht. Uiber den Bauch ſoll man warme Aſche überlegen, welche mit Lohr-Oel und wilden Cucumer-Safft beſprenget worden, und ſolches fein offte thun. Man kan auch vier Pfund Küh-Koth, ein halb Pfund Ziegen-Koth, ein Pfund Tauben-Miſt, ein halb Maaß Bohnen-Mehl, drey Hände voll Berg-Müntze, eine Hand voll Kümmel, ein halb Pfund Honig, und ein Viertel-Pfund Terpentin unter einander miſchen und warm überſchlagen, ingleichen den Bauch und die Lenden offt und viel mit warmen Waſſer waſchen, und alſo mit den Mitteln ummechſeln. Inwendig aber ſoll man ihm folgendes gebrauchen: Attich-Wurtz, blau Schwertel-Wurtz, Meiſter-Wurtz, Färber-Röthe, iedes ein Loth, Odermennige, Salben, Gamanderlein, Wermuth, Soldanella, iedes eine Hand voll, Rinden von Tamarisken und Cappern-Rinden, iedes ein Loth, Eſulæ, Fenchel, Peterſilien-Saamen, iedes ein halb Loth, Senes-Blätter zwey Loth,

Jalappa,

Jalappa, Lerchen-Schwamm, iedes ein Loth, Turbith zwey Qvintlein, Ingber ein halb Loth, Muſcaten-Blumen ein Qvintlein, alles mit einander in ſechs Maaß Fließ-Waſſer geſotten, und von dieſer Brühe dem Pferde täglich ein halb Maaß auf ein mal laulicht eingegoſſen. Oder nimm blaue Schwertel-Wurtz und Peterſilien-Wurtzel, iedes drey Loth, Ejulæ zwey Qvintlein, Odermennige und Qvendel, iedes eine halbe Hand voll, Senesblätter, Rhaponticum, iedes zwey Loth, Lerchen-Schwamm ein Loth, Turbith zwey Qvintlein, Saffran ein Qvintlein, Nägelein, Zimmet und Muſcaten-Blumen, iedes ein halb Qvintlein, ſiede es in ſechs Maaß Wein, und gieß dem Pferde täglich davon eine halbe Kanne laulicht ein. Der Stall, darinnen ein ſolches Pferd ſtehet, ſoll mittelmäßig warm, trocken, und von allen Winden befreyet, auch die Streue täglich wohl gemacht ſeyn. Das Futter ſoll in rothen Kichern, Gerſten, Feig-Bohnen in Waſſer geweicht, oder Weitzen-Kleyen und Haber-Schrot beſtehen, worunter von nachfolgendem Pulver täglich drey Löffel voll gemiſchet werden ſollen. Nimm die Blätter von wilden Cucumern, Rettich-Wurtzel, iedes zehen Loth, Coloqvinten zwey Loth, Lerchen-Schwamm und Weiden-Schwamm, iedes vier Loth, alles klein und zu Pulver gemacht, und obgedachter maſſen gebraucht. An ſtat des Heues ſoll man dem Pferde Weiden-Laub, Kohl-Blätter, Rettich, Rüſtern- oder Ulmen-Baum-Blätter geben, oder das Heu mit Salpeter beſtreuen, zum Tranck aber geſottenes und mit Salpeter und Weinſtein vermiſchtes Gerſten-Waſſer, oder aber Waſſer, worinnen Kümmel, Fenchel-Saamen, Fœnum Græcum, Wachholder-Beere, Hollunder-Rinden, Soldanella, Meiſter-Wurtz, Tamarisken-Schalen geſotten, und darunter ein wenig Roggen-Mehl gerühret worden, geben, und zwar iederzeit laulich, auch ſo wenig, daß ſich das Pferd nur dabey erhalten kan. Man mag ihm auch unter das Sauffen Laugen von Reben-Aſchen, Wachholder-Aſchen oder Bohnen-Stroh-Aſche gieſſen. Das Pferd ſoll man alle Tage an der Sonnen, oder an einem bergigten Ort, iedoch mit Decken wohl zugedeckt, bewegen laſſen, und hernach den Schweiß mit warmen Tüchern fein gegen die Haare davon abreiben und abwiſchen.

Tropff-Kraut, ſuche Engelſüß.

Tropff-Stein, ingleichen Trauff-Stein, wird derjenige Stein genennet, welcher an gewiſſen Orten, wie z. E. in der Baumanns-Höhle, aus dem Waſſer entſtehet und erwächſet, welches ſolcher Arten in den Höhlen und Klüfften der Berge Tropffen-weis herab fället, iſt ſeiner Materie nach weiß, und von innen gläntzend, davon Kircheri Mundus Subterraneus, ingleichen Wormii Muſeum ferner nachzuſchlagen.

Troſchel, ſuche Droſſel.

Trotteln, heiſſen kleine Qvaſten von Knötgen, Schmeltz, allerhand Corallen und dergleichen, welche man an die Kleider, und ſonderlich an die Weſten und Röcke zu brehmen, an die Krauſen zu knüpffen, in die Degen-Gefäß zu hängen, und ſonſt auf vielerley Art zu gebrauchen in Gewohnheit hat.

Trott-Knechte, ſiehe Treten.

Trübe Augen, ſuche Augen-Gebrechen.

Trüffeln, ſind eine Art Wurtzeln oder Schwämme in Gröſſe einer Nuß, auch gröſſer und kleiner, einer ungeſtalten, iedoch faſt runden Figur, höckerig und ungleich, auswendig dunckel-braun oder Erdfarb, inwendig insgemein fleiſchig, und entweder, wie marmorirt, oder aderig und weißlich. Sie wachſen gerne in dürrem ſandigen Erdreich ohne Zaſern und Wurtzeln. Im Anfang ſind ſie nicht gröſſer als Erbſen, werden aber nach und nach dicker und gröſſer. Wenn ſie bald zeitig werden wollen, finden ſich auf ihrer Haut oder Schale gewiſſe kleine dunckle und erhabene Hügel, welche einige vor ihren Saamen halten. Die Schweine, welche gar begierig darauf ſind, machen, daß man ſie leichte finden kan; wiewohl man heut zu Tage ordentlich darauf abgerichtete Hunde hat, welche die Orte, wo die Truffles unter der Erde zu finden ſind, ausſpüren und anzeigen. Diejenige, ſo dergleichen Hunde abrichten, und die Trüffeln ſuchen, werden von einigen Trüffel-Jäger, von denen ächten und rechten Jägern aber, ſo ihnen dieſes Prædicat nicht geben wollen, Trüffel-Sucher genennet. Die Trüffeln, die fein völlig und harte ſind, auch einen ſtarcken Geruch und einen lieblichen Geſchmack haben, ſind dem Magen gut, erſetzen die verlohrnen Kräffte, und geben gute Nahrung, und werden dahero als eine ſehr niedliche Speiſe auf die vornehmſten Tafeln gebracht, wenn ſie vorhero in der Aſche gebraten, oder mit Weine abgeſotten worden.

Truſche, ſuche Aalraupe.

Truthüner, ſonſt auch Calecutiſche Hüner, Indianiſche, Türckiſche und Welſche Hüner genannt, ſind eine Art fremde Hüner, welche vor mehr als 200 Jahren, nemlich vor An. 1530 in Deutſchland nicht geſehen worden, nun aber aller Orten bekannt ſind. Die Nahmen Calecutiſche und Indianiſche Hüner tragen ſie deswegen, weil ſie aus dem in Oſt-Indien an der Malabariſchen Küſte liegenden Königreich Calecut durch die Portugieſen in dieſer ihr Vaterland, und von dar ferner zu uns gebracht worden. Türckiſche und Welſche Hüner heiſſen ſie vielleicht deswegen, weil unſeren Vorfahren alles, was ihnen fremd und unbekannt, oder groß und köſtlich geweſen, Türckiſch oder Welſch heiſſen müſſen. Sie ſind gröſſer und hochbeinigter als die Gänſe. Ihr Kopff und Obertheil des Halſes iſt glatt und Federlos mit einer runtzlichen roth und blau vermiſchten Haut, ſonderlich der Hahn, überkleidet, welcher oben über den Schnabel einen rothen fleiſchernen Zapffen hat, den er, nachdem er gut oder erzürnt iſt, einziehen oder erlängern kan.

kan. Weil er ſich, gleich einem Pfauen mit ſeinen Federn, ausſpreitzet, und ſeinen Schweiff, wie ein Rad ausbreitet, ſo haben ihn einige nicht denen Hünern, ſondern dem Pfauen-Geſchlecht zuzehlen wollen. Der Hahn iſt ein böſer, zorniger und ſtreitbarer Vogel, der die rothe Farbe und das Pfeiffen mit dem Munde durchaus nicht leiden kan, ſondern ſeinen Unwillen durch Auffſtreubung ſeiner Federn und einen ſonderbaren polternden Laut gar balde zu erkennen giebt. Die ſchwartzen und dunckel-farbigen ſind nicht nur gemeiniglich von der gröſten Art, ſondern werden auch vor dauerhafftiger, als die weiſſen und licht-färbigen gehalten, wiewohl etliche dieſen letztern ein zärter und ſubtiler Fleiſch zuſchreiben. Die gröſten Hüner ſind die beſten zur Zucht, und pfleget man gemeiniglich zu vier oder fünff Hünern einen Hahn zu halten, der nicht unter ein Jahr, und nicht über vier Jahr alt ſeyn ſolle. Wenn die Truthennen viel Eyer legen ſollen, muß man ihnen die erſtgelegten nach und nach wegnehmen, und ſolche gemeinen Hünern unterlegen, ſo bleiben ſie über ihrer erſten Arbeit; auſſer dieſem aber, und wenn man ihnen die Eyer nicht hinweg nimmt, fangen ſie gleich ſelbſten an zu brüten; ja etliche ſind ſo begierig darauf, daß ſie nach Hinwegnehmung der Eyer das leere Netz beſitzen, und man ihnen den Bauch mit kaltem Waſſer benetzen, oder eine Feder durch die Naſe ziehen muß, ſie davon abzuhalten. Wenn aber ihre ordentliche Sitz-Zeit herbey kommt, und ſie ſich zum Sitzen anſchicken, muß man ihnen an einem Ort, da ſie mit Ruhe ausbrüten können, ein Neſt zubereiten, und die Eyer unterlegen. Man giebt ihnen zehen, zwölff bis vierzehen ihrer Eyer, oder etliche und zwantzig Stück Enten-Eyer, oder ein dreyßig Stück gemeine Hüner-Eyer auszubrüten. Doch muß man ihnen niemals zweyerley Eyer als etwan Hüner- oder Enten-Eyer unter ihre Eyer legen, denn wenn die Küchlein oder junge Entlein auskriechen, ſo gehet die Henne vom Neſte, und läſſet ihre Eyer verderben. Währender Sitz-Zeit muß man ihnen dreymal des Tages Futter, und täglich rein Sauffen geben, die Freß- und Trinck-Geſchirre aber ihnen ſo nah ſtellen, daß ſie beydes ſogleich vom Neſt erreichen können: Denn ob ſie ſchon ſonſten ſehr gefreßig ſind, ſo pflegen doch manche, über ihrem fleißigen Brüten, wo nicht Freſſen und Trincken gar zu vergeſſen, iedoch ſehr abzunehmen, oder auch, wenn ihr Tractament weit vom Brüt-Neſte entfernet, im Ein- oder Ausſteigen, als ſchwere und unbehülfliche Thiere mit ihren breiten Füſſen die Eyer zu zerſtoſſen und zu zerbrechen. Hat das Hun ausgeſeſſen, und die Junge beginnen auszukriechen, welches gemeiniglich zu Ende der vierten Woche bey Truthüner-Eyern geſchiehet, ſoll man einen Topff mit Federn anfüllen, die unter der Alten abgetrockneten Hünlein darein thun, bis ſie alle ausgekrochen, und zuſammen wieder unter die Henne gethan werden können. Man muß auch etwas um das Neſt ſtellen, daß die Hünlein nicht heraus fallen, und mit ihrem Geſchrey die Alte vom Neſte zu ſich heraus nöthigen: Denn ſo dieſes geſchiehet, und die Hünlein werden auch nicht weggenommen, ſo pfleget die Alte gemeiniglich die übrigen Eyer zu verlaſſen, und denen bereits ausgekrochenen Jungen nachzulauffen, darüber offtmals die meiſte Frucht verderbet wird. Die jungen Hünlein füttert man entweder mit hart geſottenen und klein gehackten Eyern, wie alles junge Feder-Vieh, und denn zur Abwechslung mit eingeweichten Semmeln, ausgemachten Hirſe oder klarer Gerſte, Grütze, oder auch gekrümelten Brot. Ihr beſtes Freſſen aber iſt Quarck, darein entweder kleine Zwiebel-Röhrlein oder Neſſeln gerühret ſind. Man giebet ihnen auch Heidegrütze, kochet ihn nicht zu klar, und vermiſchet ihn ebenfalls mit Zwiebeln und Neſſeln. Sie wollen, abſonderlich die erſten ſechs Wochen, wegen ihrer weichen Natur, wohl gewartet und gepfleget ſeyn, und wer ſie da verſäumet, wird ſchlechte Creaturen aus ihnen ziehen, wenn er ſie gleich hernach noch ſo gut ſtoppen und mäſten würde. Das Freſſen giebt man ihnen anfänglich auf einem Tuch vor: Denn ſie haben noch ſchwache und ſubtile Schnäbel, und wo man ſie in die Erden und auf die harten Steine picken und hacken läſſet, ſo werden ſie bald kranck, oder tragen doch krumme und gebogene Schnäbel davon. Alle Nacht ſetzet man die Junge und die Mutter zuſammen in einen mit Federn oder zarten Heu ausgefüllten Korb, oder was man ſonſt beqvemliches dazu haben kan, ſo können ſie unter den Flügeln der Alten deſto wärmer ſitzen. In rauhem windigen und kalten regneriſchen Wetter muß man ſie innen behalten, und an einen warmen Ort ſtellen, ſonſt fallen ſie um wie die Fliegen, denn ſie können gar keine Kälte vertragen. Bey ſchönem Wetter und Sonnenſchein aber läſſet man ſie in den Baum-Garten, oder einer nah gelegenen Wieſe ſpaziren gehen, und ihre Nahrung ſuchen, doch muß man Acht darauf haben, daß ſie nicht in die Neſſeln gerathen, als worinnen ſie leicht Schaden nehmen und lahm werden. Weil ſie noch klein ſind, muß man ihnen die Beine mit Vorlauff oder gutem Brantewein waſchen. Was die Wartung derer alten und erwachſenen anlanget, giebt man ihnen Träber, Kleyen, Haber, Gerſte, Heidegrütze, auch wohl klein geſchnittene oder gehackte Möhren und Rüben; die Körner, die man ihnen vorwirfft, müſſen vorhero von allem Staub und Unrath gereiniget ſeyn, ſonſt bekommen ſie bald den Pips oder Zipff; bisweilen wird ihnen eine grüne Kohl-Staude an einem Schnürlein ſo weit über der Erden aufgehangen, daß ſie dieſelbe wohl erreichen können, ſo hacken ſie darein, und freſſen davon, ſo lange etwas daran iſt. Man ſoll ihnen auch Sand ſtreuen, darinnen ſie ſich baden und das Ungeziefer abſprengen mögen. Wo man ſie zur Sommers-Zeit, ſo lange die Gänſe im Felde gehütet werden, auf die graſichten Aecker treibet, oder nach eingeführtem Grummet auf die Wieſen gehen läſſet, bringen ſie ſich zwar mit Kräutern, Wurtzeln, allerley Saamen, Fliegen, Heuſchrecken und andern Gewürme, ziemlich fort, allein deswegen muß

man

man ſie zu Haus nicht ungefüttert ſtehen laſſen: Denn ſie ſind, wie obgedacht, ziemlich gefräßig, ja faſt unerſättlich, wie denn geglaubet wird, daß ein Calecutiſch ſo viel freſſe, als das ſtärckſte Karn-Pferd, und kan man ſie nichts weniger als Hunger leiden lehren. In der Maſtung tractiret man ſie auf eben dieſe Weiſe, wie die Capaunen, ſtoppet ſie mit Nudeln, ſo aus Gerſten-Mehl gemacht, und etwas in Milch geweicht ſind, und giebt gute Achtung auf die Verdauung der vorhero genoſſenen Mahlzeit, nach welcher, und nicht eher, man ihnen wieder aufs neue geben ſoll, ſo werden ſie bald gut werden. Im Herbſt ſind ſie bey Zeiten abzuſchaffen: Denn ſonſt möchte das Winter-Futter höher kommen, als das gantze Vieh kaum werth wäre. Die Truthähne und Truthüner haben ein ſchönes, weiſſes und wohlgeſchmacktes Fleiſch, und paßiren dahero auf einer vornehmen Tafel, oder bey groſſen Ausrichtungen vor das beſte und vornehmſte Gerichte; es will aber wohl geſaltzen, gepfeffert und geſpicket ſeyn. Sie werden entweder nur ſchlecht, oder geſpickt gebraten, oder in Paſteten geſchlagen, oder à la daube zugerichtet, oder auch abſonderlich die halb-gewachſenen, wie die Capaunen tractiret. Die Vorbereitung hierzu beſtehet in folgenden: Man nimmt dergleichen Indianiſch Stücke, hauet ihm den Kopff ab, und rupffet es, ſänget es übern Feuer, nimmt es auf die Art aus, wie bey anderm Feder-Vieh der Gebrauch, ſchmeiſſet ihm das Bruſt-Bein ein, ſchläget ihm die Flügel creutzweis zuſammen, leget es auf den Bauch, daß es erſtarre; ſolte es aber gekocht werden, ſo wird daſſelbe nicht gerupffet, ſondern gebrühet. Manche pflegen ihn auch auf nachgeſetzte Art zu erwürgen, und meinen, daß dadurch dererſelben Fleiſch einen Geſchmack, wie das Auerhahn-Wildpret bekomme. Sie nehmen zuvörderſt ein Sechstheil-Maaß Wein und Eßig, darein allerhand geſtoſſene Würtze, als Nelken, Zimmet, Ingber, Pfeffer, Muſcaten-Blüthen ꝛc. gerühret, ſchlagen das Thier mit einem Stock, iedoch meiſt auf den Bauch, ziemlich ſtarck, daß es braun und blau werde, gieſſen hierauf den gedachten Tranck ihm nach und nach in den Hals, und wenn das alles geſchehen, hänget man den noch lebenden Truthahn an einen um den Hals geſchleifften Bindfaden auf, daß er ſich ziemlich würge und ereſchere, ſo kan man ihn hernach braten oder in eine Paſtete ſchlagen, und wie einen Auerhahn vollend zurichten. Ordentlich wird mit dem braten alſo verfahren: Wenn der Türckiſche Hahn gehörig vorbereitet und geſaltzen, ſteckt man ihn am Spieß, leget ihn zum Feuer, und wenn er anfänget trocken zu werden, ſo beſtreichet man ihn mit kalter Butter, läſſet ihn gar gemählich braten, und wiederholet ſolches Beſtreichen zum öfftern. Hat er nun Farbe genug, beſchmieret man ein Blat Papier mit Butter, verbindet ihn damit, und läſſet ihn alſo bey öfftern Beſtreichen darunter vollends braten, ſo wird er ſchöne mürbe und gut werden; einige beſtecken ſolchen, wenn er halb gar gebraten, mit Zimmet, Nelcken und dergleichen Gewürtz, und braten ihn alsdenn vollends ſchön mürbe; noch andere pflegen ihn auch auf das netteſte zu ſpicken, worbey nachgehends noch in Acht zu nehmen: Es wird derſelbe nach der Vorbereitung an ein Holtz geſteckt, hierauf läſſet man ihn über glüenden Kohlen ein wenig anlauffen, beſtreichet ſolchen in währender Zeit mit Butter oder Speck, drehet ihn öffters herum, bis es recht ausgelauffen, darnach wiſchet man ihn mit einem reinen Tuch fein ſauber ab, und wenn er kalt worden, ſo wird er endlich auf das zärteſte geſpicket, und vollends gahr gebraten, wie bereits erwehnet worden. Bey dem Anrichten gieſſet man von der Jus, die in die Braten-Pfanne gelauffen, darüber her, ſtreuet klar geriebene Semmel darauf, und garniret ihn im übrigen nach eigenen Gefallen. Man kan auch einen ſolchen Hahn in Eßig einlegen, und ihn eine geraume Zeit gut behalten, es muß aber derſelbe immerzu friſchen Eßig bekommen, der iedesmal darüber weggehen ſoll. Hierzu wird derſelbe auf eine und die andere Art vorbereitet, alsdenn hacket man ihm die Beine und Flügel herunter, ſchläget ihm die Beine entzwey, ſtecket eine Speiler durch ihn, ſaltzet ihn ein wenig, leget ihn auf den Roſt über ein Kohlfeuer, und läſſet ihn alſo in etwas anlauffen, wenn er erkaltet, leget man ihn gehörig in Eßig.

Truthüner-Stall, iſt bey einer Mayerey oder Land-Gut ein beſonderes Gemach, das denen Hüner-Köbeln gleich, oder zuweilen etwas niederer, als dieſelben. Die Sitz-Stangen ſind nur etwan gegen zween Schuh hoch von der Erden auf beyden Seiten an der Wand befeſtiget; dahin wird eine kleine Steige gerichtet, etwas breiter, als der gemeinen Hüner, daß ſie gemächlich hinauf ſteigen mögen, weil ſie wegen ihres ſchweren Leibes nicht wohl fliegen können. Die Sitz-Stangen müſſen mehr als zweymal ſo dick ſeyn, als der gemeinen Hüner, weil ſie groſſe Füſſe und Cörper haben. Der Boden muß nicht gepflaſtert ſeyn, ſondern wird mit etwas zarten Sand überſtreuet, und mit guter Streue überbettet: Weil ſie die meiſten Eyer unten am Boden legen. Dieſer Stall oder Kammer will warm, trocken, lüfftig, hell, reinlich und recht wohl verwahret ſeyn, weil dieſes groſſe Geflügel nicht weniger Feinde und Nachſteller hat, als das übrige Federwerck, und ſeines koſtbaren Fleiſches halber eines guten Qvartieres wohl werth iſt; zumalen es auch eine weiche zärtliche Natur hat, indem es Näſſe und Kälte, ſtürmende Winde und andere Ungemächlichkeiten faſt weniger erdulten kan, als die gemeinen Hüner.

Tuberoſe, Herbſt- oder Indianiſcher Hyacinth, iſt ein Blumen-Gewächſe, welches einen ſehr hoch aufſchoſſenden, und mit länglichten ſchmalen Schwertel-Blättern beſetzten Stengel, oben an deſſen Gipffel aber eine Qvantität dicht beyſammen wachſender und in fünff Theile zerſpaltener gantz weiſſer Blumen hat, die ſowohl als die Knöpffe oben, wo ſie ſich ſchlieſſen, etwas röthlich ſpielen, und eines durchdringenden lieblichen Geruches ſind, deſ-

ſes

ſen Stärcke iedoch nicht iedes, ſonderlich unter dem Frauenzimmer vertragen kan. Sie ſind ſo gar lange in Deutſchland noch nicht bekannt, nunmehro aber ſo gemein, daß man in den Gärten gantze Felder damit beſetzet ſiehet. Sie lieben freye Lufft und warme Sonne, blühen aber ſpät, und erſt im Herbſt. So bald die Blume vorbey iſt, ſchneidet man den Stengel dicht an der Erden ab, leget das Geſchirre gegen Mittag auf eine Seite, damit die Feuchtigkeit ſich abziehe, und bringet es ſodenn an einen warmen trockenen Ort in eine Stube oder Cabinet in einen Winckel, und läſt die Wurtzel den gantzen Winter über trocken ſtehen. Im Frühling, etwan um den halben Mertz oder auch eher, hebt man ſie aus dem Geſchirre, was von junger Brut ſich davon ſelber ablöſet, nimmt man weg, die übrigen läſſet man an der Haupt-Wurtzel ſitzen, und beſchneidet die Wurtzeln unten, ſo weit ſie dürre, und ſo viel nöthig iſt, verſetzet ſolche ſodenn zwey Zoll tieff in ein Geſchirr mit friſcher luckerer Erde, und begieſſet ſie, ſo bald ſie geſetzet, mit laulichem Waſſer, darunter ein wenig Wein gemiſchet. In den Wein-Ländern ſind die Wein-Hefen gut darzu, dadurch erhalten ſich die Wurtzeln mächtig, und treiben viel ſtärcker in die Stengel und Blumen. Nachgehends kan man ſie etwa noch bis in den halben April oder zu Anfang des Mayen in einer warmen Stube halten, da ſie denn mitlerweile auskeimen; und hierauf die freye Lufft an einen Sonnen-reichen Ort ſtellen, wo ſie iederzeit von Nord- und Oſt-Winden, ſo viel möglich, beſchirmet iſt. Andere heben im Herbſt, wenn die Blume gantz verblühet, und der Stengel abgeſchnitten, die Wurtzel aus, laſſen ſie an der Lufft wohl trocknen, und verwahren ſie an einem etwas warmen, trockenen Orte in der Wohn-Stube, legen ſie ſodenn im Frühling wieder ein, und begieſſen ſie fleißig. Die junge kan man, wenn man derſelben überflüßig hat, in ein mit guter Erde bereitetes Beete ordentlich pflantzen, ſo werden ſie wohl wachſen und groß werden. Man kan ſie auch, wenn man zeitige Blumen haben will, im Martio Reihen-weiſe einen Schuh breit von einander in ein Miſt-Beete pflantzen, fleißig begieſſen, und ſowohl des Nachts vor denen Nacht-Fröſten und Reiffen mit Decken wohl verwahren, als auch bey Tage die Glas-Decken darüber legen, damit die Sonne dadurch deſto ſtärcker treiben, und die Hervorkunfft der Blumen befördern möge. Wenn ſie nun blühen, kan man dieſelbigen mit der Erde ausheben, in Töpffe verpflantzen, und wegen ihres herrlichen Geruchs in die Gemächer tragen. Man kan auch wohl, um frühe Blumen zu haben, etliche zuſamt denen Töpffen, worinnen ſie ſtehen, in heiſſen Pferde-Miſt ſtellen, ſie fleißig bedecken und begieſſen, ſo werden ſie viel eher, als die andern, ihre Blumen tragen.

Tuceta, nennte man vor dieſem bey den Alten ein vermiſchtes Gerichte, welches aus Rind- und anderm Fleiſch beſtand, welches in Stücken zerhacket, und mit allerhand grobem Gewürtz eingebeitzet worden, daß man es faſt das gantze Jahr über gut haben konte.

Tuch, heißt überhaupt ein von Haaren oder Fäden, leinen, wollnen, ſeidnen gemachtes und dichte zuſammen geſchlagenes zur Hülle der Menſchen verfertigtes Gewebe. Allein insbeſondere wird ein dickes ſonderlich von Krempl-Wolle gewebtes, gewalcktes, geſchornes und ſonderlich zur Winter-Kleidung ſich ſchickendes Gewebe, Tuch genennet. Doch das muß man in einem Manufactur-Lexico ſuchen. Ein Wirt braucht indeſſen daſſelbe, und alſo muß er ſeinen Unterſchied und Güte wiſſen. Ja er liefert auch dazu rohe Materie, nemlich Wolle aus der Wirtſchafft, deswegen er auch wegen der Anwendung ſeiner gewonnenen rohen Waare von ſolchen Productis etwas wiſſen muß. Sonſt aber bedeutet dieſes Wort in der Wirtſchafft eigentlich das

Tuch, Jagd-Tuch, ſo eine Wand von ſtarker Leinwand iſt, womit bey dem Beſtätigungs-Jagen ein Refier im Walde umſtellet wird. Die Breite oder Höhe iſt gemeiniglich fünff Ellen, damit, wenn es in die Höhe gerichtet, kein Wild nicht drüber fallen kan; Die Länge aber richtet ſich nach dem beſondern Gebrauch derſelben: Denn es giebet der Tücher, auſſer denen Tücher-Lappen, dreyerley Sorten, nemlichen hohe Tücher, Däniſche oder Mittel-Tücher und Lauff-Tücher. Die hohen Tücher ſind gemeiniglich hundert und dreyßig, an einigen Orten auch hundert und ſechzig einfache oder achtzig gedoppelte Wald-Schritte, das iſt zwey hundert Ellen lang, welche Länge durch die Leinen wohl zu halten und zu zwingen iſt. Die Haupt- oder Ober-Leine daran ſoll fünff Zoll dick, und an iedwedem Ende des Tuchs gute vier Claffter länger ſeyn, auch ohngefehr drey Stein ſchwer wiegen. Die Unter-Leine iſt um ein ziemliches ſchwächer, und etwan zwey Zoll dick, gehet an iedem Ende des Tuchs zwey Claffter vor, und wieget etwan zwey und einen halben Stein. Am Ende des Tuches kommen kleine höltzerne Knebel, von Drechsler-Arbeit, einer Hand oder acht Zoll lang und eines Daumens dicke, und werden derſelben ſechſe an kleinen Leinchen angeſchlungen, und feſte am Ende des Tuches angenehet, dergleichen kommen auch an iedem Ende ſechs Knebel-Löcher, zu welchen längliche eiſerne Ringe mit Bind-Faden eingefaſſet werden. Wenn nun ein Tuch aus iſt, und das andere angeſtellet werden ſoll, ſo knebelt man ſolches an den Wechſeln zuſammen, da es denn daſelbſt wohl eine gute halbe Elle über einander gehet. An der Ober-Leine ſo wohl, als auch an der Unter-Leine werden eiſerne Ringe in der Gröſſe eines harten Thalers, ohngefehr eines Feder-Kiels dicke durchgezogen, und an dünne Leinchen, ieder drey Viertel-Ellen von dem andern, ans Tuch genehet, und daſſelbe durch die Leinchen eingefaſſet oder eingeſäumet; wo aber die Ringe ſtehen, werden ſolche mit Neſſel-Löchern umſtoſſen, weil ſie am Tuche feſte halten müſſen. In

ſolche Ringe wird an gehörigem Orte die Ober-Leine, unten aber die Unter-Leine durchgezogen, daß ſich das Tuch ziehen kan, und kommen über vier hundert Ringe zu iedem Tuch. An der Ober-Leine werden auch zehen Wind-Leinen, iede vier Clafftern lang, und eines guten Fingers dicke angemachet, und nach der Länge des Tuches eingetheilet. An iedwedem Ende des Tuches wird mit feiner ſchwartzer Oel-Farbe des Herrn Wappen oder verzogener Nahme, nebſt der Jahr-Zahl, wenn es gemachet worden, gezeichnet. Die Furckeln darzu, deren man eilffe haben muß, ſollen von Tannen-Holtze, fünff und eine halbe Elle lang, auch etwas länger gemacht, und oben mit einem Ring und eiſernen Haacken feſte beſchlagen werden, weil das Tuch mit der Ober-Leine darauf liegen muß. Die groſſen Hefftel zu denen Ober- und Unter-Leinen, wie auch die Schlägel darzu, müſſen von feſten weiß-büchenem Holtze gemacht, auch oben mit eiſernen Rincken beſchlagen ſeyn. Die Hefftel zu denen Wind-Leinen und Haacken, damit die Unter-Leine angepflöcket wird, müſſen ebenfalls von büchenem Holtze zu trockener Zeit gehauen werden. Die Furckeln muß man nicht inwendig, ſondern auswendig, zwiſchen der Unter-Leine und dem Tuche ſtecken, damit es der Wind nicht aufheben kan; ſolchemnach muß es inwendig im Jagen wie eine Mauer gantz glatt und weiß ausſehen, und bey einfallendem regneriſchen Wetter alle Leinen um etwas nachgelaſſen werden, weil ſonſten die Hefftel aus der Erde zu reiſſen, oder die Leinen zu zerſpringen pflegen. Die Däniſchen oder Mittel-Tücher werden bey weitläufftigen Jagden meiſtentheils an die hohen Tücher mit angeheftet, damit die Stallung um ſo viel gröſſer werde. Ihre Länge iſt ebenfalls achtzig gedoppelte, oder hundert und ſechzig einfache Wald-Schritte, und die Ober- und Unter-Leine, auch Wind-Leinen, groſſe und kleine Hefftel, Ringe und Knebel mit aller Zugehör in allen den vorigen gleich beſchaffen, nur daß die Leinewand um ein gutes ſchmäler, und die Furckeln darzu kürtzer gemachet werden. Man hat aber zweyerley Gattung von Mittel-Tüchern, nemlich hohe Mittel-Tücher und ſchmale Mittel-Tücher. Die hohen Mittel-Tücher ſtellen vier Ellen, weilen doch das rothe Wildpret nicht ſo leichte darüber zu ſetzen vermag, zumahl, wenn man mit Vortheil an die kleinen Berge, Lehnen oder Hübel ſtellet, da der Hirſch keinen Anſprung haben kan, auch ihme das Tuch höher vorkömt, als es in der That iſt. Die ſchmalen Mittel-Tücher ſind von gleicher Länge, und mit denen übrigen Zubehörungen ebenmäßig verſehen, nur, daß ſie an der Leinewand drey Ellen hoch ſtellen, und dahero zur wilden Schweins-Jagd ſehr bequem ſind: Maſſen eben zu ſolcher Zeit das rothe Wildpret verſchonet wird, weil der Hirſch mager, das Wild aber trächtig iſt, alſo wohl leicht überſetzen können, die Sauen aber abgeſondert und im Zeuge zurücke gehalten werden, weil ſelbige mit dem Uberſetzen nicht ſo flüchtig ſind. Die Furckeln müſſen hierzu drey und eine halbe Elle hoch ſeyn. Auf ein Fuder Zeug unn werden ordentlicher Weiſe drey hohe Tücher, und der breiten oder hohen Mittel-Tücher viere gerechnet. Das Lauff-Tuch wird alſo genennet, entweder wegen des von einander und wieder Zuſammenlauffens, oder weil die eiſernen Ringe an der Ober- und Unter-Leine, einem Vorhange gleich, hin und wieder lauffen, oder vielmehr, weil es an dem Lauff-Platze vor dem Abjagungs-Flügel die qvere vorgeſtellet wird, und ſo es aufgezogen, das Wildpret daſelbſt durchlauffet, und der Herrſchafft zum Ausſchieſſen vorgejaget wird. Dieſe Tücher werden in gewiſſe Eintheilungen verfaſſet, an welchen oben und unten Ringe, ſo an denen Ober- und Unter-Leinen fortgehen, feſt angenehet ſind, damit vermöge ſolcher Ringe, die Lauff-Tücher, wie Vorhänge, nach Belieben können auf- oder zugezogen werden, wenn man das Wild zur Jagd einlaſſen oder abhalten will. Bey ieder Eintheilung müſſen zwey Männer ſtehen, das Auf- und Zuziehen zu verrichten, und zwar in ſolcher Geſchwindigkeit, daß, wenn ſie dieſelben aufgezogen haben, ſie ſich darein wickeln und ſtehen bleiben, in der Mitten aber ein Loch behalten, um des Jäger-Meiſters Befehl im Auf- und Zuziehen zu beobachten. Dieſe Tücher ſind ebenfalls fünff Ellen hoch, aber nur den dritten Theil ſo lang, als die hohen Tücher.

Tücher-Lappen, ſind von grober, iedoch weiß-gebleichter Leinewand, drey Viertel-Ellen breit, und anderthalb Ellen lang gemachte und geſäumte Striemen, welche an Leinen mit darzwiſchen gelaſſenen Raum von drey Viertel-Ellen genehet, und im Nothfall an ſtat der Tücher gebraucht werden. Als, wenn man unverhofft an den Grentzen Wildpret ſpüret, das ſeinen Wechſel drüber hat, oder auch ſonſten einige Wölffe oder Sauen beym neuen Spur-Schnee in Dickigten und Behältniſſen eingekreiſet worden, ſind die Tücher-Lappen in ſolcher geſchwinden Eil eine herrliche Erfindung, mit denſelben über Berg und Thal, Brücher und Moräſte zu ſtellen. Es gehören aber zu einem Bund Tücher-Lappen anderthalb Schock Ellen Leinwand, und eine Länge von viertzig gedoppelten Wald-Schritten, oder hundert Ellen lang und eines kleinen Fingers dicke, daran die Lappen angenehet und zwiſchen zweyen allezeit ſo viel Raum gelaſſen wird, als die Breite eines Lappens austräget. An beyden Enden der Leine wird eine Länge von drey Clafftern ohne Lappen gelaſſen, und an dem einen Ende ein ſtarcker Haacken, ein paar Ellen lang und von büchenem Holtz, an dem andern aber ein von ſolchem Holtze ſtarck gemachter, und oben mit einem Ring beſchlagener Hefftel angeſchlungen. In der Mitte eines ieden Lappen iſt des Herrn Wappen oder Nahme, nebſt der Jahr-Zahl mit ſchwartzer Oel-Farbe aufgedrucket, welches ſo feſte hält, weil etwas dran iſt, und fein bunt-ſcheckigt ausſiehet, das Wild abzuſchrecken. Die Furckeln hierzu ſind meiſtens drey Ellen lang, welche oben mit einem Ring und Kerbe verſehen ſind; dieſe braucht man

wenn

wenn man nur einfach mit den Tücher-Lappen ſtellen will. Wenn aber damit gedoppelt über einander an den Tüchern zu ſtellen iſt, wegen des Roth-Wildprets oder anderer Urſachen halben, nachdem viel daran gelegen, (denn öffters nur erſt anfänglich mit lauter Lappen umſtellet wird) alsdenn müſſen die Furckeln vier und eine halbe Elle lang ſeyn, um oben Lappen, und in der Mitten in einer Kerbe, auch Lappen aufzuhängen, und alſo dem Wilde ein Blendwerck zu machen. Siehe Verlappen.

Tümpel, iſt in oder bey einem flieſſenden Waſſer oder Bach, eine ſo tieffe Grube, die ſo wohl erſt gedachter ihrer Tieffe wegen, als anderer dabey ſich findenden Ungemächlichkeiten halber nicht leichte gefiſchet werden kan; es wäre denn bey einfallenden heiſſen Sommern und dürrer und trockener Witterung, da das Waſſer entweder gantz, oder doch gröſten theils vertrocknet, und nur der Tümpffel angefüllet bleibet. Zu ſolcher Zeit, und wenn man etwas der Mühe werth in dem Tümpffel vermerckt, macht man ſo wohl vor dem Zu- als Abfluß einen kleinen Damm, damit weder von oben herein in den Tümpffel etwas kommen, noch unten das ausgeſchöpffte Waſſer wieder zurücke in den Tümpffel treten könne. Hierauf läſſet man durch ein paar ſtarcke Kerls mit breiten, hohlen, langen, hölzernen Schauffeln oder Schöpffen, das Waſſer aus dem Tümpffel ausgieſſen, bis derſelbe leer iſt, und man die Fiſche mit einander heraus nehmen kan. Wiewohl dieſes allein ein Luſt-Fiſchen vor Herrſchafften, und ſonſt insgemein denen Fiſchern verboten iſt. Es ſollen auch die Eyer-Krebſe, nebſt denen kleinen noch zum Wachſen dienlichen Fiſchen wieder hinein in den Tümpffel geſchmiſſen, und allein die gröſſern heraus genommen werden, damit das Fiſch-Waſſer nicht gar zu ſehr abgeödet werde.

Türckiſche Bohnen, ſiehe Faſeolen.

Türckiſche Hüner, ſuche Truthüner.

Türckiſche Naht, wird von denen Nähterinnen diejenige genennet, welche auf einer Seiten wie auf der andern recht, und alſo auf beyden Seiten gleich anzuſehen.

Türckiſcher Bund, Heidniſche oder Feld-Lilie, it. Martagon, iſt ein Blumen-Gewächſe, welches aus einer gelben Zwiebel-Wurtzel einen Stengel treibt, an welchem die Blätter den Lilien-Blättern gleich, wie Sterne umher ſitzen. An der Spitze kommt eine weiſſe, rothe, Pomerantzen-farbne oder geſprengte Blume hervor, gleich einer Lilie, aber mit auswerts umgebogenen Blättern, die gleichſam einen Türckiſchen Bund formiren. Einige dieſer Blumen haben ein ſchmales, andere ein breites Laub, etliche tragen gantz weiſſe Blumen, theils mit, theils ohne Puncten, oder Purpur-farbene mit rothen Püncktlein, oder hoch-rothe und Mennigfarbene, welche dunckelbraun punctirt, oder Blut-farbene, ebenfalls mit dunckeln Puncten, oder gelbe mit und ohne Puncten; theils tragen viel, theils wenig Blumen ꝛc. Die Vermehrung dieſer Blumen iſt mit den gemeinen weiß- und gelben Lilien einerley. Sie werden am gewiſſeſten von der jungen Brut, ſo die alten Wurtzeln oder Zwiebeln abſetzen, fortgepflantzet; ſolche eingeſetzte Brut träget nach dreyen Jahren Blumen, dahingegen von dem Saamen unter ſechs Jahren dergleichen nicht zu hoffen, zu geſchweigen, daß die Blumen von dem Saamen ſich gar ſehr verändern und gantz andere Farben hervor bringen, als die Blumen geweſen, von denen ſie geſammlet worden; dahingegen die Blumen aus den Brut-Zwiebeln faſt durchgehends ihrer Haupt- und Mutter-Zwiebel Farbe und Art der Blumen nachahmen. Dieſe Blumen haben nicht viel Sonnen-Hitze nöthig, und können dahero an einen ſchattigen Ort geſetzet werden, wenn er nur ſo beſchaffen, daß bey ſtetem Regen-Wetter das Waſſer abſchieſſen oder abgeleitet werden kan, damit die Zwiebeln nicht verfaulen. Die Aushebung der Zwiebeln iſt nicht alle Jahre nöthig, ſondern darff kaum nach drey oder vier Jahren einmal geſchehen; doch ſoll man ſie alsdenn nicht lange aus der Erden laſſen, ſondern bald wieder einſetzen, oder doch inzwiſchen mit rothem feuchten Sand beſchütten. Und weil die Ameiſen dieſen Zwiebeln ſonderlich nachgehen, als muß man ſich ſolcher Mittel bedienen, welche dieſelben vertreiben, als da iſt ein friſch ausgehöhltes Marcks-Bein hinein geleget, in welches ſie häuffig einniſten.

Türckiſcher Hollunder, ſiehe Hollunder.

Türckiſcher Klee, ſuche Eſparcette-Saamen.

Türckiſche oder Indianiſche Kreſſe, ſiehe Kreſſe.

Türckiſche Meliſſe, ſiehe Meliſſe.

Türckiſche Negelein, ſuche Tunis-Blume.

Türckiſche Tauben, ſiehe Tauben.

Türckiſcher Weitzen oder Mais, iſt eine Frucht, welche zu einer ſtarcken Staude mit groſſen Blättern, wie Schilff, unter welchen die Aehre hervor kommt, erwächſet, und viel hundert Körner, in der Gröſſe einer Erbſe bringt, welche Reihen-weiſe in einem peltzigen Kolben ſitzen. Sie ſind in der Farbe ſehr unterſchieden, etliche gelblich, andre roth, Purpur-farb, blau, ſchwärtzlich oder bunt. Er erfordert ein fettes, feuchtes und mürbes Erdreich und ſtarke Sonnen-Hitze. Weil er den Froſt gar nicht erdulten kan, ſo wird er gemeiniglich um die Helffte des Aprils, wenn man die Gurcken und Bohnen pflantzet, nach der Schnur in gewiſſe Beete, einen halben Schuh breit von einander, zwey Zoll tieff in die Erde gepflantzet. In ſchattigten Orten, wo viel Bäume ſind, wird er nicht recht gut thun, vielweniger Früchte bringen. Gegen dem Herbſt wird er zeitig. Die Körner ſollen eine ſtarcke und geſunde Nahrung geben. Die Aehre, wenn ſie noch im Kolben und grün iſt, kan gekocht oder geröſtet, als etwas Niedliches genoſſen werden. Das Stroh giebt ein gutes Futter vor die Pferde, und die daraus gebrannte Aſche mit Terpentin vermenget, dienet wider das Haupt-Wehe. In Italien wird dieſes

dieſes Weitzens viel gebauet, und zur Maſt vor das Vieh oder zu Brey gebrauchet. Bey uns aber wird es nur zur Curioſität in die Gärten geſäet.

Türckiſche Wicken, ſuche **Feig-Bohnen**.

Türckiſch Korn, iſt eine Frucht, ſo zuerſt aus der Türckey zu uns gebracht worden, nun aber auch in unſern Gärten wohl bekannt iſt. Es wächſet auf einer Staude, daraus die Blätter lang, ſpitzig und voll Adern ſeyn, und treibet dicke knotige Halmen. Zu oberſt auf dieſen kommen gantz runde Aehren, wie etwa die Büſche auf dem Schilff, doch findet ſich darinnen nicht die Frucht, ſondern dieſelbe wächſet weiter unten in langen Kolben und mit vielen Blättern umwickelt. Dieſe Körner ſind ohngefehr ſo groß, als Erbſen, unten eckigt, ja faſt ſpitzig, oben aber rund, und theils braun, theils gelb, theils roth, theils weiß ꝛc. Sie werden im Mertz oder April geſäet, und im Herbſt reiff, ſind gar anmuthig zu genieſſen, iedoch aber von wärmerer und trockener Eigenſchafft, als unſer gemeines Korn.

Tütſche, ſiehe **Tuncke**.

Tulipane, Tulpe, iſt ein Blumen-Gewächſe, welches pur zur Zierde in denen Gärten gehalten wird. Seine Wurtzel iſt eine Zwiebel, unten mit vielen Zaſern verſehen. Aus derſelbigen kommen etliche lange, breite, ſtarcke, ſpitzige Blätter, und in der Mitte ſteigt ein runder ſchwammigter Stengel auf, an deſſen Spitze eine wie ein Kelch-Becher geſtaltete Blume von ſechs Blättern anſetzet, die endlich eine dreyeckigte Hülſe, in welcher der Saame verſchloſſen, hinterläſſet. Die Blumen ſind ohne allen Geruch. Dieſes Gewächs iſt über hundert und achtzig Jahr in Deutſchland nicht bekannt, und am erſten aus der Türckey zu uns gebracht worden. Die Blumen werden unterſchieden, nach ihren Arten, in frühzeitige, in langſamere und ſpate: Nach ihrer Gröſſe, indem etliche auf einem gantz niedrigen Stengel bleiben, etliche kleine Blumen bringen: Nach ihren Farben, und zwar erſtlich einfach, nach den Haupt-Farben, gelb, roth, weiß, grün, blau, ſo wohl als nach den Neben-Farben, weiß-gelb, Citronen-gelb, Pomerantzen-gelb, Saffran-gelb, Siegel-roth, Zinober-roth, Purpur-roth, braun-roth, Schnee-weiß, Silber-weiß, Milch-weiß, Aſchen-weiß u. ſ. w. oder gemengt, als gelb und roth, weiß und roth, weiß und grün, und dergl. nachdem die Natur hierunter unendlich und ſehr artig ſpielet. Die Farben machen endlich den vierten Unterſcheid, nach welchen ſie in rare und gemeine eingetheilet werden. Unter den gemeinen verſtehet man die gantz rothen, gantz gelben, gantz Purpur-farbenen, gantz Pomerantzen-farbenen, wie auch die zwey-färbigen, als weiſſe und rothe, Gold-gelb und rothe, lichtgelbe und weiſſe ꝛc. Unter denen raren und theuren Tulpen verdienet die Himmel-blaue die erſte Stelle, die von wenigen geſehen worden, aber dennoch vorhanden iſt. Dieſer iſt die nechſte, die ſchwartze, dafür einige ſehr ſpäte dunckel-rothe angeſehen werden mögen. Auf dieſe folget die gantz grüne, denn die grün-geſtreifften nichts beſonders haben. Die nechſte Stelle nehmen die bunten, geſprengten und geflammten, die aber groſſen Veränderungen unterworffen ſind, und bald ausarten. Die gantz weiſſen mögen unter denen, die etwas werth ſind, mitgehen, denen noch die gefüllten, und deren etliche auf einem Stiele wachſen, nebſt denen monſtröſen, beygezehlet werden. Auf die ihnen beygelegte Nahmen iſt nicht zu gehen, weil ſie an einem Orte ſo, an einem andern wieder anders genennet werden. Ihre Vermehrung geſchiehet auf zweyerley Weiſe, durch den Saamen, oder durch die Zwiebeln. Die erſte Weiſe geſchiehet alſo: Man ſammlet von den ſpät-blühenden ſchönen, ſonderlich weiſſen Tulpen den Saamen, und zwar, wenn er ſo reiff iſt, daß die Saamen-Köpffe aufſpringen. Dieſen ſäet man im September, nur eines Zolles tieff in gutes Erdreich, und läſſet ihn alſo drey Jahre ſtehen. Nach Verflieſſung derſelben ſucht man die jungen Zwiebeln aus der Erden, und ſetzt ſie einer Hand breit von einander in friſche wohl zugerichtete Beete, ſo werden ſie nach drey oder vier Jahren blühen, und viele darunter gantz wunderbare ſchöne Blumen von mancherley Farben herfür bringen. Doch muß man ſolche neue Blumen in keinen Saamen ſchieſſen laſſen, ſondern in Zeiten abbrechen, damit die Zwiebeln deſto mehr geſtärcket werden. Man kan ſie auch zuerſt in Kaſten ſäen, und hernach in Beeten verſetzen. Auf die andere Weiſe, nemlich durch die Zwiebel, geſchiehet ihre Vermehrung etwas geſchwinder, und zwar auf zweyerley Art, durch die Setzlinge und durch Sincker. Setzlinge werden diejenigen Brut-Zwiebeln genannt, welche zur Seiten der Haupt-Zwiebel: Sincker aber, welche unter den Zaſern gerade hinunter zwey oder drey Zoll tieff in die Erde wachſen. Bey der Wartung iſt in Acht zu nehmen, daß die raren und ſchönen Tulipanen jährlich, die geringern aber ums andere Jahr ausgehoben werden, weilen ſie ſonſt mercklich Schaden leiden, und gar offt die Haupt-Zwiebeln verderben. Die Aushebung geſchiehet, wenn der Stengel vertrocknet, etwa um Jacobi. Die Zwiebeln werden mit der daran hängenden Erde auf acht Tage in eine trockene und lufftige Cammer geleget, alsdenn erſt gereiniget, und alſo bis in den September gelaſſen, da bey wachſendem Mond erſtlich die alte Zwiebeln in wohl zugerichtete Beete, und dann die Setzlinge beſonders, nach der Reihe, aufrecht, zwey Zoll tieff, eingeſetzet werden. Wenn im Früh-Jahr die Zwiebel ausſchlägt und im Anfang nur ein Blat zeiget, folgt daſſelbe Jahr keine Blume: Wenn aber ſich ein Hertz-Blat daneben ſehen läſſet, iſt es eine Anzeige, daß ſie blühen werde. Wer Tulpen-Zwiebeln zu kauffen begehret, und damit nicht betrogen werden will, der laſſe die Blumen, die ihm gefallen, mit der Wurtzel in ſeiner Gegenwart ausheben, quetſche den Stengel oben hart unter der Blume, hänge die Pflantze bey der Zwiebel, mit unter ſich gekehrter Blume in einem lufftigen Gemach auf, ſo wird ſie bis zur Zeit der Verſetzung gut bleiben.

Tuncke oder Salſe, iſt ein vermiſchtes Condiment, ſo an die Speiſen gethan oder neben denſelben aufgeſetzet wird, den Geſchmack zu erhöhen, und den Appetit zu ſtärcken. Sie beſtehen aus Wein, Eßig ꝛc. und werden bereitet durch bloſſe Vermiſchung, als, Wein mit Zimmet und Zucker, oder mit Kirſch-Mus, Pflaumen-Mus, Eßig mit Pfeffer und Baum-Oel; oder durch Zerreibung, als Brunnkreß, Löffel-Kraut, Meerrettig, Senff ꝛc. welche zerrieben mit Wein oder Eßig allein, oder mit einem Zuſatz zu mehrerer Lieblichkeit abgemachet werden.

Tuncke, heiſſet an etlichen Orten ein Behältniß, oder wird dasjenige Loch genennet, ſo man in die Erde gegraben, oder mit Holtz beleget, und mit Schutt-Erde beſchüttet, deſſen man ſich an ſtat eines Kellers bedienet, ob es gleich nicht gewölbet, ſondern nur mit Balcken überleget iſt. An andern Orten wird es ein Balcken-Keller genennet. Man braucht dergleichen, wo man entweder wegen des Waſſers nicht tieff genug graben kan, oder ſich deſſen nur zur Noth auf kurtze Zeit, z. E. im Felde bedienen will.

Tunis-Blume, ſonſten auch insgemein Türckiſche Negelein genannt, ſind Gold- oder auch Citronen-gelbe Blumen, eines unangenehmen Geruchs, welcher, wie einige verſichern, das Haupt-Weh verurſachen ſoll. Etliche heiſſet man Sammet-Blumen, die ſind auf der einen Seiten, als wären ſie gelb-roth oder Purpurfarben geſchmeltzt; etliche ſind groß, dick, licht- und dunckel-gelb, und ſo gefüllt, daß ſie gleichſam rund ſcheinen; etliche haben flache, etliche aber zuſammen, wie kleine Röhrlein gewachſene Blätter. Der Saamen iſt lang und ſchwärtzlich, und wird jährlich im April geſäet; will einen guten Grund, einen Sonnen-reichen Ort, und fleißige Begieſſung haben: Den Saamen zu erhalten, muß man die gröſten Blumen verblühen laſſen, und ſolchen hernach bey trockenem Wetter abnehmen, ſonſt verdirbt er gern. Dieſe Blume ſoll das erſtemal in unſere Länder gekommen ſeyn, als Kayſer Carl der Fünffte die Stadt Tunis in Africa erobert hat. Ein gewiſſer Blumen-Liebhaber will den widrigen Geruch dieſer Blumen folgender Geſtalt verbeſſert haben. Er ſagt: Er habe den Saamen in Roſen-Waſſer, darinnen Biſam zerrieben, ein oder zwey Tage lang geweicht, ſolchen wieder im Schatten getrocknet, und alſo geſäet, hierauf habe er gefunden, daß der Geſtanck der erſten Blumen ziemlich gemildert worden; nachdem er aber von ſelbigem Saamen abgenommen, und abermal eingeweicht, hätten die andern Blumen viel lieblicher gerochen; dieſen Saamen habe er zum dritten mal auf gleiche Art tractirt, und befunden, daß die dritten Blumen ihren wilden Geruch gantz verlohren, und einen aus Bieſem und Roſen zuſammen vermiſchten Geruch bekommen.

Turbith, iſt eine Fingers dicke, hartzige, auswendig dunckel-graue, inwendig weiſſe Wurtzel, welche aus Indien über Arabien und Egypten zu uns gebracht, nach der Länge geſpalten, und der Kern daraus genommen wird. Sie treibt lange Rancken, von vielen Ellen, die zum Theil an der Erde kriechen andere ſich um Bäume winden, daher das Gewächs auch Convolvulus Indicus genennet wird. Die Blätter ſind weißlich, den Pappel-Blättern nicht ungleich; die Blume, wie an der Winde, weiß oder Fleiſch-farb; der Saame in einer häutigen Hülſe halb rund und ſchwärtzlich, wie ein Pfeffer-Korn. Die Turbith-Wurtzel iſt eine hefftige Purgantz, daher ſie in verſchiedenen Zufällen unter die Roß-Artzneyen genommen wird.

Turff, ſiehe Torff.

Turtel-Taube, ſuche Taube.

Tuſch, iſt eine ſchwartze Farbe, der man ſich bedienet, die Zeichnungen auf einem weiſſen Papier damit im Schatten und Licht zu ſetzen. Es liegt viel an ihrer guten Zubereitung, als womit die Chineſer am beſten umzugehen wiſſen, und hält man insgemein davor, daß dieſe aus einer ſchwartz-hartzigen Erde, oder aus dem Rus vom Baum-Oel-Rauch verfertiget werde. Die Holländer machen ſie heut zu Tage nach folgender Geſtalt: Sie nehmen trockene gantz ſchwartze Bohnen, machen ſie zu Kohlen, und ein Pulver daraus, vermiſchen ſolches mit Waſſer, in welchem Arabiſches Gummi zerlaſſen worden, und machen davon eine Maſſam, und laſſen ſie trocknen; oder man nimmt eine Untze Rus-Schwärtze, zwey Quentlein Indigo, ein halb Qvintlein Fiſch-Schwärtze, reibt dieſes mit halb Waſſer und Milch, darinnen ein wenig Gummi Arabicum zerlaſſen, wohl unter einander, und formiret eine Maſſam daraus, man muß aber nicht vergeſſen, die Rus-Schwärtze vorhero in einem irdenen Topffe zu läutern, und ihr alle Fettigkeit zu benehmen. Es iſt aber mit allen dieſem dieſelbe nicht ſo gut, als die wahrhaffte, und erkennet man den Unterſcheid auch daran, daß die Holländiſche graulicht-ſchwartz ausſiehet, und meiſt aus platten Stücken beſtehet; die rechte Sineſiſche hergegen iſt ſchön glänzend ſchwartz und in Fingers dicken Stücken.

Tyraß, ſuche Tiraß.

Vaccaria, iſt ein Kraut, ſo auf denen Feldern wächſt, und im Sommer blühet, hat runde, glatte und knotichte Stengel, eines Fuſſes hoch, an iedem Knoten 2 länglichte bleich-grüne Blätter, und an dem Stengel kleine rothe Blumen, in deren Knoſpen ſchwartzer Saame wächſt.

à la Vacquette, wird eine beſondere Art guter Paſteten genennet, und eine rechte Biſque iſt von Tauben, den Boden aber machet man von Blätter-Teig. Unten auf den Grund wird ein Gehäck geſtrichen, und darüber leget man ſo denn junge Tauben, rohe Kälber-Milch, Hahnen-Kämme und Erd-Schwämme, welche zuvor gewürtzet und gekocht ſeyn müſſen. Nach dieſen breitet man etliche Stücklein gutes Ochſen-Marck darüber, und würtzet es gehörig, ehe dieſe Paſtete zugedecket wird. Wer da will, kan auch

auch noch, wenn ſie gahr gebacken und bereits aufgetragen werden ſoll, etwas Schaafs-Keulen-Safft mit wenigen Citronen-Safft, vermittelſt eines Trichters darein füllen, welches dem Eſſen einen guten Geſchmack geben wird.

Valdrian, ſiehe Baldrian.

Vanillen, ſind lange zuſammen gepreßte Hülſen oder Schoten, ſchwartz-braun von innen und auſſen, und gläntzend voll kleiner Körner, eines fetten und ſcharffen Geſchmacks, wie auch eines Bieſam-ähnlichen Geruchs, kommen von St. Dominico. Sie werden zur Chocolate und zum Rauch-Toback genommen.

Vaſen, nennet man die Auszierung, welche unter andern auch in denen Gärten gebrauchet wird. Es ſind dieſes groſſe künſtlich-gebildete antiche Gefäſſe, als Becken, Kübel, Krüge, nach der alten Geſtalt der Opffer-Gefäſſe mit und ohne Deckel und Hand-Griffen aus Metall oder Bley gegoſſen, oder aus Marmor und Stein gehauen, ingleichen von Gips und Thon verfertiget, und meiſtentheils rings umher mit niedrig erhabenen Bildwerck gezieret; Man ſtellet ſie gemeiniglich auf Poſtemente, und gebraucht ſie, die Vorzüge und Geländer damit auszuzieren.

Vater, wird nicht nur bey Menſchen diejenige Perſon männlichen Geſchlechts genennet, welche ein Kind gezeuget, und vor deſſen Erziehung zu ſorgen verbunden; ſondern auch bey Thieren das zeugende Männlein, und hiernächſt auch offt im verblümten Verſtande derjenige alſo geheiſſen, der einem andern vorgeſetzet, und vor ihn zu ſorgen befliſſen iſt, dergleichen brauchet man das Wort Haus-Vater, Wayſen-Vater, Zucht-Vater u. ſ. f. In Rechten wird derjenige ein Vater genennet, der aus rechtmäßiger Ehe ein Kind zeuget, und genieſſet die Rechte natürlicher Gewalt. Dahingegen einer, der aus unrechtmäßiger Ehe Kinder zeuget, nur ein natürlicher Vater heißt.

Uckeley, Ockeley, iſt eine kleine Art Weiß-Fiſche, die ſelten über eines Fingers lang werden, und ein weiſſes, weiches und ſüßliches Fleiſch haben. Sie ſehen gantz weiß-glänzend, nur daß der Rücken etwas dunckel-blau ſpielet, halten ſich in flieſſenden Waſſern auf, und ſind eine Speiſe vor gemeine Leute.

Veil, Veilchen, Viole, iſt ein kleines Blümlein, ſo auf Wieſen und in Gärten von ſich ſelbſten wächſet, auch in Gärten gezielet, und unter die zaſerige Winter-Gewächſe gerechnet wird. Derſelben giebt es verſchiedene Gattungen: Die Mond-Viole, mit runden und mit länglichen Schoten; die volle Mertz-Viole, die Purpur-farbene iſt die gemeinſte, man hat aber auch braune und weiſſe, und dieſe iſt etwas ſelten; die aufrechte Mertz-Viole, hat Purpur-Blumen; die kriechende Viole mit drey Farben, dieſe ändert gern, und hat mehrentheils drey, zuweilen aber nur zwey Farben. Die gemeineſte, und zugleich die gebräuchlichſte iſt die blaue oder braune, hat einen lieblichen Geruch, ſonderlich wenn ſie des Mor- [illegible]he ſie von der Sonne ausgezogen, oder vom Regen gedämpffet worden, geſammlet wird, und eine ſtärckende, öffnende und erweichende Krafft. Die Blume iſt ein hertzſtärckendes, und die Blätter ein kühlendes und erweichendes Mittel. Das davon gebrannte Waſſer dämpffet die Hitze in Fiebern, löſchet den Durſt, treibet den Harn, befördert den Schlaff, und ſtärcket das Geſicht, wenn es in die Augen geträuffelt wird. Der Safft oder Syrup davon, ſtärcket das Hertz, kühlet die hitzige Leber und Lunge, und thut in der Bräune, Entzündungen des Halſes, und wider ſcharffe Flüſſe ſehr wohl. Die Violen-Conſerve mildert die Schärffe des Geblüts, ſtärcket das Haupt und Geſicht, und benimmt die Heiſerkeit. Der Veilchen-Eßig, daran gerochen, oder auf die Puls gebunden, giebt eine gute Stärckung. Das Oel, welches äuſſerlich gebraucht wird, kühlet die Entzündungen, befördert den Schlaff, und lindert den Huſten. Eine andere Gattung der Garten-Violen ſind die gelbe einfache Violen, davon es auch rothe, Viol-blaue, Fleiſch-farbene und weiſſe giebt. Sie werden alle aus dem Saamen erzeugt, erwachſen aber zu kleinen Stauden, und dauren über Winter. Die gefüllte Veilchen, mit weiſſen, rothen, blauen, braunen, geſprenckelten, ſonderlich aber mit gelben Blumen, ſind unter die ſchönſten Gewächſe zu rechnen. Sie werden aus dem Saamen der einfachen, ſonderlich der weiſſen Veilchen, durch beſondere Wartung und Verpflantzung erzogen, auſſer dem aber durch abgebrochene Zweige und Schößlinge, auch durch Sencken und Ablegen vermehret, und unter den Schirm-Gewächſen gehalten. Die wilde Veilchen mit dreyerley Farben werden auch Dreyfaltigkeits-Blumen genannt, wovon an ſeinem Orte ein mehrers.

Venediſch Glas. Auf der kleinen Inſel und bey der Stadt Murano nicht weit von Venedig, wird das ehemals berühmte Venediſche Glas gemacht. Es wird ſolches wie ander Glas bereitet, nur daß an ſtat des Sandes Berg-Cryſtall oder andere reine Steine und das beſte Kali von Alexandria genommen wird. Davon bekommt es zwar eine vortrefliche Feine, wird aber auch, wenn er lange in der Lufft ſtehet, rißig, ſo man verhindert, wenn etwas Saltz oder Baum-Wolle darein gethan wird. Der gemeine Mann legte ihm ſonſt eine groſſe Krafft bey, den Hertz und Nabel-Wurm, bey denen Kindern zu tödten, wenn es klein geſtoſſen, mit Honig vermiſchet, denen Kindern auf dem Nabel gebunden würde. Sonſt machte man aus Venediſchem Glaſe in Deutſchland, ſonderlich in Spiegeln viel Wercks. Seit dem uns aber Kunckel die Glasmacher-Kunſt beſſer gelernet, ſo macht man in Deutſchland an vielen Orten ſo ſchönes Glas und ſo feine Spiegel als in Venedig.

Venediſches oder Venetianiſches Waſſer, iſt ein aus Citronen, Melonen, Citrullen oder Kürbiſſen, Eyern, zerhackten Hammel- oder Kalbs-Füſſen, Zuckercandi und Borax, deſtillirtes und abgezogenes Waſſer, womit man das Angeſicht und die Hände zu waſchen pflegt,

wenn man gerne eine reine und zarte Haut erhalten will.

Venetianiſche Spitzen, ſind unter allen anderen Arten faſt die koſtbarſten, indem ſie ſehr künſtlich genehet, und giebt es derer allerhand Sorten, als: Ponto tutto per filo, welches die feinſte Sorte iſt, weil ſie durchgehends erhaben, und mit beſondern Zierathen auf das feinſte mit ſehr ſubtilen Zäcklein ausgenehet; Ponto a filo grana con mezzo rillevo, dieſes iſt ein Mittel-Gut, und etwa von halber dergleichen Arbeit; Ponto mezzano reticello, dieſe Art iſt unerhaben im Faden, fein genehet mit Grund-Zäckgen; Ponto reticello tondo, dieſe Art iſt im friſchen gearbeitet, etwas leichter und ſchlechter, auch nicht ſo fein und dichte, als die vorige; Mezzo Ponto, dieſes ſind die gemeinſten und ſchlechteſten von und in Gändgen genehet; in Holland nennet man ſie Point de lint, oder auch Point des Canailles, ſonſt heiſſen ſie auch Frantzlint.

Ventil, heiſſet bey den Brunnen und andern Waſſer-Künſten, dasjenige unentbehrliche Stück, dadurch das Waſſer zwar in eine Röhre, Stieffel oder Kaſten, vermittelſt einer Oeffnung, entweder von ſelbſt hinein treten, oder da hinein getrieben werden kan, aber eben wegen der im Ventil befindlichen Hinderniß nicht wieder zurück gelaſſen wird. Ob man nun ſchon mancherley Arten dererſelben im Gebrauch hat, und ſie bald vom Holtz und Leder, bald von Meßing und Leder, bald von Meßing allein, nach mancherley Conſtruction verfertiget, ſo thun doch immer die Ventile mit denen ledernen Klappen die beſtändigſten Dienſte. Wer von dieſer Sache weitläufftigere Nachricht, wie auch die beſten Arten, ſo wohl der Kolben- als Röhren-Ventile auszuſuchen verlanget, wird ſolche beyſammen in Jacob Leupolds Theatro Hydraulic. Tom. I § 172 & ſeqq. antreffen.

Venus, iſt der Ordnung nach der fünffte Planete, und einer der allerſchönſten Sterne am Himmel. Sie hat nach dem Mercurio den näheſten Stand an der Sonne, daher ſie auch auf keine andere Art geſehen werden kan, als einmal, wenn ſie der Sonne vorgehet, da ſie der Morgen-Stern genennet, und das andere mal, wenn ſie ihr nachgehet, da ſie der Abend-Stern geheiſſen wird; denn da ſcheinet ſie im erſten Fall des Morgens frühe, ehe die Sonne aufgehet, und im letzten Fall des Abends einige Zeit nach der Sonnen Untergang. Sie nimmt, weil ſie wie alle andere Irr-Sterne ihr Licht von der Sonne hat, eben auch am Lichte ab und zu, wie der Mond. Ihrer Natur nach ſoll ſie nach der alten Aſtronomie feucht und warm, dahero auch das Jahr, worinnen ſie regieret, ziemlich warm und geſchwülig, aber auch dabey mehr feuchte als trucken ſeyn. Inſonderheit ſoll der Frühling ziemlich ſpät kommen, und darbey mäßig ſeyn. Iſt nun darinnen die Näſſe etwas groß, ſo folgt ein dürrer und hitziger Sommer drauf, welcher das Getraide ſehr dünne machet, oder doch in einem ſolchen Jahre zu beſorgen ſtehet; ſo aber die Näſſe im Frühling nicht ſo lange anhält, ſo folgt gemeiniglich ein warmer und geſchwüliger Sommer. Der Herbſt im Veneriſchen Jahre iſt ordentlich zu Anfangs warm und ſchön, das Wetter aber hält nicht gerne lange an, weil es vielmal ſchon mitten im November einwintert; dargegen der Winter ſelbſt gantz leidlich, erſt zwar trocken, aber mit dem Februario wird er ſehr feuchte, und finden ſich alsdenn ſtarcke Waſſer-Güſſe ein, die gar vielen Schaden thun können.

Venus-Haar, ſuche **Maul-Raute**.

Venus-Nabel, ſuche **Nabel-Kraut**.

Verbannet, heiſſet ein Feld oder Wieſe, wenn dieſelbe mit dem Vieh zu betreiben nicht geſtattet wird; ein verbanneter Weg aber heiſſet, welchen insgemein zu befahren verboten iſt. Ja verbannen und bannen heißt überhaupt entweder einen Ort und ein Geſchäfft oder das Daſeyn eines Dinges an demſelben verbieten, oder aber einen zwingen, daß etwas an einem Ort geſchehen muß, und nicht an einem andern. Daher die Bann- oder Zwang-Mühlen, Bann-Ofen oder Zwang-Ofen, das Bann- oder Zwang-Recht ꝛc. ſo benennet werden. Denn Bannen heißt auch überhaupt zwingen. Und daher kommt auch die Redens-Art: Im Bann thun, oder einen von denen Rechten einer Geſellſchafft ausſchlieſſen und dadurch zwingen, daß er ſie verlaſſen muß.

Verbellen oder **Erbellen**, iſt ein Fuß-Mangel an Pferden, die entweder einen gar zu harten oder allzu weichen Huf haben, und lange barfuß darauf geritten worden. Wo man dieſem Uibel nicht bey Zeiten Rath ſchafft, muß man ſolchen Pferden endlich gar die Sohlen abziehen. Die Zeichen dieſes Mangels ſind, wenn die Pferde die Füſſe von ſich ſtrecken, und ſo leis treten, als wenn ſie auf Nadeln giengen. Dieſen ſoll man die Hüfe mit Speck fleißig ſchmieren, und ihnen mit zerſtoſſenem Speck Wachholder-Beeren und Knoblauch einſchlagen. Oder man nehme Vorſtoß ein Pfund, Wachs ein halb Pfund, alt Schmeer ein Pfund, Saltz eine Hand voll, miſche es unter einander, und ſchlage dem Pferd damit ein. Item man mache dem Roß einen Schuh, nehme hernach Böcken-Unſchlitt und Honig, iedes ein Viertel-Pfund, alt Schmeer ein Pfund, Wachs oder Vorſtoß ein Viertel-Pfund, Roggen-Mehl zwey Hände voll, Eßig ſo vielgenug iſt, röſte es mit ein ander in einer Pfannen, ſchlage dem Pferd damit warm ein, thue auch davon in den Schuh, und laſſe es alſo drey Tage ruhen. Oder, man röſte Hirſe-Mus, ſo in Waſſer gekocht, in Butter oder Schmaltz, und binde es dem Roß warm über. Man kan auch die Broſamen von Roggen-Brot in guten Wein-Eßig weichen, und dem Roß etliche Tage damit einſchlagen. Hat aber ein Pferd den Fuß dergeſtalt verbellet, daß ihm die Sohlen unten ſchwären, und abnehmen, ſo ſtoſſe man erſtlich die Wand rings herum weg, und löſe die Sohlen gar ab, faſſe hernach unten die Strahlen an, und trachte ſolche gantz heraus zu nehmen, ni-

ſche, hierauf Drachen-Blut, Grünſpan, iedes zwey Loth, ein Viertels-Pfund Honig, ein halb Loth rothen Bolus, vor einen Groſchen Brantewein, und drey Eyer, unter einander, und lege es dem Pferde drey Tage lang auf die Sohlen; dringet aber das Leben heraus, ſo brauche man dieſe Salbe: R. Grünſpan ein Loth, gebrannt Kupffer drey Loth, und von ſechs Eyern das Weiſſe, zu einer Salbe gemacht, und aufgeleget, treibet das Leben wieder zurücke. Es muß aber der Huf mit Horn-Salbe wohl geſchmieret werden.

Verbinden, geſchiehet an Wunden und Brüchen durch ordentlich aufgerollte, nicht zu feſt und nicht zu locker angezogene, wie auch zu rechter Zeit wieder aufgelöſete Binden. Die geringen Fleiſch-Wunden kan man in der Wirtſchafft nur mit gebrannten und in Baum-Oel abgelöſchten warmen Zunder verbinden. Man hat auch noch vielerley anders Verbinden in der Wirtſchafft. Die Bäume werden mit Stroh verbunden. Wenn ſie Schaden nehmen, verbindet man ſie. Man verbindet den Kopff im Kopff-Weh und dergleichen.

Verblaten, Verhauen, iſt eine Weinbergs-Arbeit, ſo nach der Beer-Hacke vorgenommen wird, und beſtehet eigentlich darinnen, daß man das Laub und die Schoſſe an denen Reben, welche zu ſehr überhangen, wegſchneidet, damit die Trauben von der Sonnen-Wärme deſto beſſer gekochet werden können. Das abgeſchnittene ſoll man in Bündlein binden, und auf die Wein-Pfähle zu trocknen ſtecken, weil es im Winter den Lämmern, bey Mangel andern Futters, zur Speiſe ſehr dienlich iſt. Es haben einige den ſchlimmen Gebrauch, daß ſie beym Verblaten oder Verhauen nicht allein den Stock verſchneiden, ſondern auch wohl das künfftig ausgehende Auge, welches darüber ſtehet, mit ausbrechen oder hinweg reiſſen, daß alſo das Holtz ſeinen rechten Reiff nicht behält, ſondern raudig wird. Auf dieſen Misbrauch muß der Haus-Vater Achtung geben, und ſolchen ernſtlich abzuſtatten trachten.

Verbügen, iſt nichts anders als eine Verrenckung des Bugs, und geſchiehet, wenn ein Pferd wider die Krippe oder eine Wand gejaget wird; oder wenn zwey Roſſe gegen und hart an einander lauffen; oder da ein Pferd im Stall jähling aufſtehet, wo das Lager glatt, und abſonderlich von Bretern gemacht iſt, da es ſich leichtlich am Buge Schaden thun kan. Es läufft öffters geronnen Blut mit unter, alſo, daß das Pferd gar leichtlich das Schwinden davon bekommen kan. Das Zeichen iſt daß es den krancken Fuß vorwerts ſtellet, und nur auf einem Fuſſe gerade ſtehet, als wordurch es, weil es ihm im Bug ſticht, mehr Ruhe empfindet, als wenn es auf beyden Füſſen gerad ſtände. Dieſen Zufall zu curiren, ſchmiere etliche mal den Bug wohl mit warmen Hunde-Fett, ſiede hernach vier Hände voll Attich und ein halb Nöſſel Wein-Hefen in Milch, und reibe das Pferd wohl damit. Oder ſchlage dem Pferd die zwey Bug-Adern, und fange das Blut auf, hernach nimm Roggen-Mehl, Aſchen, iedes zwo Hände voll, eilff Eyer, Brantewein, Eßig und Honig, iedes ein halb Nöſſel, miſche ſolches zuſammen unter das Blut, und ſtreich es dem Roß an, laß es fünff Tage in dieſem Anſtrich ſtehen, waſche es nachmals ab, und ſalbe das Pferd mit nachfolgender Salbe: Nimm Bären-Schmaltz, Kamm-Fett und Dachſen-Schmaltz, iedes ſechs Loth, Fuchs-Schmaltz, Camillen-Oel und Terpentin-Oel, iedes acht Loth, und Regen-Würmer-Oel vier Loth, unter einander zu einer Salbe gemenget. Oder nimm zur Salbe das grüne Froſch-Oel, Hunde-Fett, Dachſen-Schmaltz, Klauen-Fett, Hirſch-Unſchlitt, iedes gleich viel. Oder cauteriſire den Bug, und ſchmiere hernach eine gute Brand-Salbe darauf. Vom Schwinden des Buges ſiehe Bug-Schwinden.

Verdauung, ſiehe Dauung.

Verderben, wird von denen Sachen gebraucht, welche an ihrer eigenen Qvalität geringe werden, und dahero entweder gantz oder zum Theil unbrauchbar geworden ſind. Dieſes Verderben entſtehet meiſtentheils, wenn man in einer Haushaltung aus Nachläßigkeit, oder unverſtändiger Weiſe, nicht zu aller Zeit gute Acht auf eine Sache hat, und ſie dahero, z. E. brandig eingeſchrumpffen, ſpröde, verdorret, zähe, holtzigt, ſchimmlicht und unkräfftig werden läſſet, weil dieſelbe entweder zu warm und zu trocken, oder zu kalt und feuchte, und dergleichen mehr gelegen; wiewohl nicht zu leugnen, daß auch manches mal dieſes Verderben nicht hat verhindert werden können, wenn etwas die übele Witterung darzu behülfflich. Da wir nun ſchon hin und wieder bey der Beſchreibung einer Sache meiſtentheils mit angeführet, wie lange dieſelbe ordentlich in ihrem guten Weſen bleibe, und auf was Weiſe man ſie indeſſen zu verwahren; als halten wir nicht nöthig an dieſem Ort etwas weitläufftig davon zu gedencken, ſondern wollen nur überhaupt noch ſo viel anführen, wie lange die in einer Haushaltung nöthige und immerzu in Vorrath zu habende Sachen ihrer Natur und Eigenſchafft nach gut bleiben können, und wie ſie unter dieſer Zeit vor ihrem Verderben zu verwahren. Alle deſtillirte Waſſer, inſonderheit, wenn ſie pflegmatiſch ſind, müſſen alle Jahr verneuret werden, welches alſo geſchiehet, daß das Waſſer an friſche Gewächſe gegoſſen, und von neuen deſtilliret werde; die Conſerven halten ſich ebenfalls nur etwa ein Jahr; die Latwergen hergegen, zumal wenn ſie weichlich und angenehm, kaum ſo lange. Jngleichen alle Oele, die etwa an der Sonne maceriret werden, bleiben halb ſo lange; Säffte, die flieſſend ſind, werden jährlich, die aber ſchon etwas härter bereitet, etwa aller zwey, auch wohl drey Jahre umgeſotten und verändert; die Spiritus dauren ſehr lange, zumalen, wenn ſie in Gläſern mit engen Mund-Löchern wohl verwahret werden, und nicht an warmen Orten ſtehen, daß ſie leicht verrauchen. Die Salia verwahret man in Holtz und Glas an truckenen Orten; wäſſerige Sachen in Gläſern und Krügen; die Oele in Gläſern und irdenen Geſchirren: die eingemachte Sachen wollen mehr irdene als zinner-

ne

ne Gefäſſe; die mit Zucker überzogene Confecte erhält man in höltzernen Büchſen, oder verwahrten Schachteln; die flieſſende Säffte erhält man in Gläſern, und gieſſet oben ein wenig Mandel- oder Oliven-Oel darauf, daß ſie nicht verderben. Kräuter und Gewächſe trocknet man im Schatten, ſo es aber dicke und gar zu feuchte Blätter seyn, ſo daß ſie gerne faulen, müſſen dieſe bey der Sonne vollends getrocknet werden, alsdenn thut man ſie in höltzerne Schachteln, oder, wenn es wohlriechende Gewächſe ſind, in Gläſer, die ein enges Mund-Loch haben. Das Geſäme behält man an einem trockenen Ort, in höltzernen oder gläſernen Geſchirren, wie auch in Papier, damit ſie deſto länger dauern und reine bleiben. Die Früchte, wenn ſie friſch, legt man, daß die Stiele zu unterſt zu liegen kommen, und die Butzen über ſich ſehen; das getrocknete oder gebackene Obſt aber, hält man in Schachteln, Körben und Fäſſern auf.

Verfangen, ſuche Rähe.

Verfirſten, heiſſet die Spitze des Dachs bedecken, und wider den Regen und Schnee verwahren. Bey Stroh- oder Schob-Dächern geſchiehet ſolches mit beſonders darzu verfertigten Schoben und Leimen, bey Ziegel-Dächern mit Hohl- oder Forſt-Ziegeln, bey Schieffer-Dächern aber mit Bley.

Vergebe oder Flechte, iſt ein rother Fleck, der dem Menſchen in der Haut auffähret, anfangs etwas beiſſet, auch wohl weit um ſich greifft, und zuletzt, wenn er reiff iſt, die Haut daſelbſt gantz ſchupig machet. Weil dieſer von einem verderbten und ſcharffen Geblüte herrühret, iſt wohl das ſicherſte Mittel davor, daß der Leib gereiniget, und das Blut corrigiret werde. Wiewohl einige die Vergehen zu vertreiben meinen, wenn ſie ſolche mit Schweiß von den Fenſtern, oder ſogenannten Fenſter-Schweiſſe öffters beſtreichen.

Vergiß mein nicht, ſiehe Augen-Troſt.

Verhalten, ſagt man von denen Sang-Vögeln, ſo zur Lock auf die Vogel-Herde beſtimmet ſind, und dahero den Sommer über in ihren Käfigen an ſtille und finſtere Oerter geſtellet werden, damit ſie zu ſingen aufhören, bis ſie, wenn der Vogel-Strich bald angehen will, etwan um Jacobi wieder an das Licht, und auf die Herde, ihre Dienſte daſelbſt mit Locken zu verrichten, gebraucht werden. Das Verhalten der Vögel geſchiehet alſo, und zwar erſtlich, was die groſſe und Halb-Vögel anbetrifft, nimmt man zur Herbſt-Zeit die Wild-Fänge, ſo viel man derſelben künfftig benöthiget, ſtellet ſie in die Käfige, die um und um, ausgenommen an dem Ort, wo das Freſſen zu ſuchen, mit leinen Tuch vermacht ſeyn müſſen, weil ſie ſonſt, wegen ihrer wilden Art, ſich ihre Köpffe gar bald zerſtoſſen würden. Einige binden ihnen anfänglich beede Flügel mit Faden zuſammen, damit ſie ſich nicht zu ſehr verflattern. Hierauf ſchüttet man ihnen ihr Gefräſſe, welches in Milch und Hirs-Kleyen beſtehet, in das darzu vorhandene Tröglein; kan aber der Vogel ſolches Freſſen nicht gleich gewohnen, ſo pfleget man es mit Wachholder- oder Hollunder-Beeren zu vermiſchen, und deren nach und nach immer weniger zu geben, bis ſie der erſten Speiſen völlig gewohnet. Sind ſie ſo weit gebracht, daß ſie bey Leben bleiben, und mit dem ordentlichen Gefräſſe vorlieb nehmen, ſo ſtellet man ſie an ſtille und finſtere Oerter, da ſie weder Tages-Licht ſehen, noch Vogel-Geſchrey vernehmen können, und behält ſie alſo bis auf Jacobi verborgen. Und dieſes muß auch von denen kleinen Lock-Vögeln, als Fincken, Qväckern oder Göglern ꝛc. und andern verſtanden werden, die ebenfalls im finſtern aufzubehalten ſind. Kommet hernach der Strich und die Zeit herbey, ſo bringet man ſolche Lock-Vögel zwey oder drey Wochen vorhero auf den Herd deſſelben zu gewohnen. Vornehmlich iſt beym Verhalten nöthig, daß man die eingeſtellten Vögel nicht ſingen laſſe; denn ohngeachtet ſie im finſtern ſitzen, ſo treibet ſie doch die Begierde offt vor der Zeit zum Geſang, daß ſie ſich zu Haus verſchreyen, und wenn die Zeit des Striches kommt, keinen Laut mehr von ſich geben. Man muß alſo, wenn ein Vogel nur das geringſte vom Geſang von ſich ſpüren läſſet, an den Ort, wo die Lock verhalten wird, ſtarck anklopfen, die Vögel erſchrecken, und alſo in ihrem fernern Singen irre machen. Andere haben die Gewohnheit, daß ſie eine groſſe Schelle oder kleine Glocke über die Vögel aufhängen, und ſo gleich, wenn ſie nur das wenigſte Dichten von ihnen mercken, ſehr ſtarck anziehen, wodurch ſie gleichfalls geſtöret werden, daß ſie von fernern Geſang ablaſſen.

Verhauen der Reben, ſuche Verblaten.

Verhauen, nennen auch die Wintzer, wenn ſie beym Preſſen der Trauben den Kuchen, oder das Bette, das iſt, den Aufſatz der ausgepreßten Hülſen, viereckigt machen, wie die Kelter iſt, und was von den Seiten abkommt, wieder in der Mitten darauf ſetzen.

Verjus, ſiehe Agreſt.

Verkehrte Paſtete, ſiehe Griſette.

Verkielet, wird von Gänſen, Truthünern ꝛc. geſagt, wenn ſie alle ihre Kiele und Schwing-Federn in den Flügeln bekommen, und nunmehro völlig flücke ſind.

Verknoten, nennen die Wintzer oder Wein-Gärtner, wenn ſie bey dem Schnitt die Triebe oder Enden des Wein-Stocks, bis auf drey oder fünff Augen über dem Stock oder der Erde abſchneiden. Iſt aber eine ſtarcke alte Böge daran, mit einem feinen gewachſenen Ende, ſo wird ſolche zu einem Schenckel bis auf drey Augen geſchnitten, hingegen aber an den andern Enden über drey Knoten gelaſſen.

Verkohlen, wird von dem Holtz geſaget, wenn man aus einem groſſen zuſammen gebrachten Vorrath von Scheit-Holtz, welches alsdenn mit beſonderm Fleiß über einander und zuſammen gebracht worden, die Kohlen zu brennen pfleget, davon unter dem Wort Kohle die ausführliche Beſchreibung dieſer Arbeit zu finden.

Verkornet, ſagt man von dem Roggen, Weitzen

Weitzen und andern Getraide, wenn es völlig ausgeblühet und Körner gewonnen hat.

Verlappen, heiſſet bey der Jägerey allerley groſſes und kleines Wildpret, auf eine weit leichtere und geſchwindere Art, als ſonſten mit Tüchern oder Netzen zu geſchehen pfleget, mit Lappen einſtellen. Wenn in einem Revier keine Behältniſſe, Gelegenheiten und Dickigte vor Wildpret zu finden, dennoch aber ſelten ſich einiges Wild aufhalten oder Stand nehmen will, man auch in der Eil die Netze ſo geſchwinde nicht ſtellen kan, oder ehe man anfangen wolte, das Wild vom Kloppen, Hefftel ſchlagen, Fahren und dergleichen ſcheu gemachet, und ehe ein paar Netze geſtellet, zeitlich ausreiſſen würde, ſo verlappet man daſſelbe entweder mit Tücher-Lappen oder Feder-Lappen in aller Eil, iedoch gantz ſtille rund umher, dergeſtalt, daß die Lappen denen Thieren, ſo ſie daran kommen, plötzlich vor die Augen ſcheinen, abſchrecken und zurücke kehren. Die Tücher-Lappen werden Bundweiſe auf Haacken genommen, und damit das Stellen deſto geſchwinder fort gehe, ein Zeug-Knecht und vier Mann darzu beordert, als zwey zum Löcher machen, zwey zum Furckel-Stoſſen, und einer zum Nachſtellen, ſonderlich ſollen an die Wechſel die Lappen wohl aufgehänget werden, daß ſie dem Wilde vor dem Kopff ſcheinen können. Daferne das Stellen im Walde geſchiehet, und man gerne ſtille aufſtellen wolte, oder wenn in der Eile geſtellet werden ſoll, und nicht allezeit Furckeln oder Lapp-Reiſer vorhanden ſind, oder bey dem Froſt nicht in die Erde zu kommen iſt, muß man die Leinen um die Sträucher oder Bäume ſchlagen und anziehen, und wo ſie ſchlaff hängen blieben, an nöthigen Orten Lapp-Reiſer unterſtützen. Es werden auch ſo wohl die Tücher- als Feder-Lappen bedörffenden Falls zum öfftern doppelt über einander geſtellet, da denn die Furckeln oder Lapp-Reiſer länger, als ſonſt gewohnlich, und überdiß noch in der Mitte mit einer Kerbe, eine Reihe Lappen darein zu hängen, verſehen ſeyn müſſen. Man pflegt auch mit den Feder-Lappen bey Nacht-Zeit die Höltzer zu verlappen, damit die Haſen oder Füchſe, ſo ſich des Nachts auf die Felder gemacht, bey anbrechendem Tage nicht wieder zu Holtze gehen, ſondern man den folgenden Morgen darauf etwas auf dem Felde zu hetzen antreffen möge. Manche, die gerne verlappen wollen, und doch keine Federn, oder deren nicht zur Gnüge haben, brauchen an ſtat der Federn ſtarckes Stroh, nach Länge der Federn abgehauen, wovor ſich das Wild ebenfalls ſcheuet.

Verlöbniß, heiſſet derjenige freywillige Contract, welchen zwey Perſonen, beyderley Geſchlechtes mit einander machen, künfftig beyſammen als Ehe-Leute zu leben. Vielmal geſchiehet dergleichen Verſprechen in einer öffentlichen Abhandlung, da der Bräutigam von der Braut Eltern das Jawort, wegen künfftiger Vollziehung der Heyrath, nach vorhergegangener Werbung durch ſich ſelbſt, oder einen hierzu Gevollmächtigten deutlich erhält, und im Beyſeyn einiger hierzu erbetenen Zeugen den Mahl-Schatz oder Ring mit der Braut hierauf wechſelt. Die öffentlichen Verlöbniſſe ſind allein zugelaſſen. Die heimlichen und Winckel-Verlobniſſe verboten, verpönt und ungültig, es müſte denn die fleiſchliche Vermiſchung dazu kommen, weswegen aber in Chur-Sachſen ein Vater ſein Kind enterben kan, wenn gleich die Ehe gültig bleibet.

Verlohren Hun, iſt ein Gerichte, ſo aus geräuchertem Schweine-Fleiſch, mit Möhren, grünen Erbſen und Bohnen, auch gedörreten Birnen beſtehet. Das geräucherte Schweine-Fleiſch zerſtücket man ſauber, wäſſert es über Nacht ein, ſetzet es alsdenn zum Feuer, und läſſet es weich kochen. Hernach nimmt man grüne Erbſen, paßiret ſie ein wenig in Butter, und ſetzet ſie beyſeite, ſchabet ferner Möhren, oder gelbe Rüben, ſchneidet ſie wie Nudeln, und blanchiret ſie ein wenig in Waſſer ab; hierzu nimmt man auch Bohnen von der groſſen Art, ſiedet ſolche in Waſſer, und ſchälet die Schale oder dicke Haut herunter. Endlich nimmt man die dörren Birnen, kochet ſolche erſt ein wenig ab, thut nachgehends alles zuſammen in eine Caſſerole oder Tiegel, ſtreuet geriebene Semmel drein, würtzet es mit Ingber, Pfeffer und Muſcaten-Blüten, gieſſet die fette Brühe, worinnen das geräucherte Fleiſch gekochet hat, daran, ſetzt es auf Kohl-Feuer, und läſſet es mit einander, eine Weile, gantz gemächlich kochen. Richtet ſodenn das Fleiſch auf eine Schüſſel an, und die Möhren, Erbſen, Bohnen und Birnen ordentlich drüber, ſo iſt das verlohrne Hun fertig.

Verlohren Treiben, heiſſet bey der Jägerey, wenn man eine Anzahl Treibe-Leute um ein Holtz herum ſtellet, und ſolches ordentlich durchtreiben läſſet, um zu verſuchen, ob man noch von dar etwas heraus und ins Jagen treiben könne.

Verlutiren, heiſt ein Gefäſſe, das man mit einer gewiſſen Materie ins Feuer ſetzen will, damit es darinne in ſich ſelbſt koche, und nicht ausdämpffe, oben mit einem wohlſchlieſſenden Deckel verwahren, und denſelben mit feinen klaren Leimen, darinne einige Ingredientzen gemiſchet, ſo recht gut binden, und einem darüber ſtraff angezogenen leinenen Tuch, dergeſtalt verkleiben, daß auch nicht der allergeringſte Dampff davon heraus gehen könne.

Vermehrung, z.E. des Getreides: ſolches geſchiehet auf mancherley Weiſe, einmal durch Anbauung mehres Landes; hernach durch Beſſerung des Ackers, ferner durch allerhand wirtſchaftliche Vortheile in der Veränderung des Ackers und Saamens: Ingleichen durch tieffes Pflügen und Einbringen des Getraides in die Erde nach Hrn. Wolffens Vorſchlägen, ja durch die Einweichung des Saamens in zubereitete, und mit Salpeter geſchwängerte Gauche, von welchen allen hin und wieder in dieſem Lexico gehandelt worden, conf. das IV Stück der Leipziger Sammlungen n. I.

Vermi-

Vermicelli, ſind Italiäniſche Nudeln, welche aus einem von gutem Mehl mit Waſſer zugerichteten Teig, wie Fäden, und in Würmer Geſtalt, durch Spritzen, die voll kleiner Löcher ſind, formiret werden; dieſe trocknet man, und hebet ſie zum Gebrauch auf. Sie ſehen weiß, wenn aber Saffran, oder Eyer-Dottern drunter gemiſchet werden, gelb. Bisweilen wird auch Zucker drein gethan, damit ſie angenehmer ſchmecken. Dieſem Teige giebt man ſonſt noch andere Formen, denn man macht ihn platt, und ein paar Finger breit, wie Band; ſie werden auch, als Feder-Kiele ſtarck gemacht, ingleichen auch wie kleine Körner, ſo groß, wie die Senff-Körner, oder, als wie Paternoſter-Knöpffe. Man gebraucht ſie in die Suppen, und hat ſonderlich die zu nehmen, welche friſch und recht trocken ſind, auch eine ſchöne Farbe haben; die weiſſen ſind am gebräuchlichſten. Sie ſind der Bruſt gut, lindern, ſtärcken und geben gute Krafft.

Vernageln der Pferde, geſchiehet insgemein durch ungeſchickte und unvorſichtige Schmiedte, welche denenſelben beym Beſchlagen die Nägel in das Leben treiben; oder es geſchiehet auch wohl, daß ſich ein Pferd ſelbſt einen Nagel in den Fuß tritt, worauf es hernach hincket, und denſelben immerzu aufhebet. In dem letzten Fall iſt nichts beſſers, als man ziehe den Nagel alſobald heraus, und ſtecke ihn ſo gleich in ein Stücke altes Schmeer, verwahre beydes zuſammen in einer Schachtel, an einem kühlen Ort, ſo heilet es von ihm ſelber aus, und das Pferd wird nicht hincken. Wenn man nicht ſo gleich alt Schmeer bey der Hand hat, ſo verbindet man den herausgezogenen Nagel nur geſchwinde mit einem saubern Tüchlein, daß keine Lufft darzu komme, bis man Schmeer bekömmt. Einige ſchlagen den eingetretenen Nagel, ſo bald er ausgezogen, in die Erden, nehmen alsdenn grünes Wachs, und träuffen es heiß hinein, vermachens mit hänffen Werg, und halten den Hanff etwas über ſich, bis das Wachs erſtarret, welches gar bald geſchiehet. So aber ein Pferd von dem Schmiedte vernagelt worden, und man klopffet an demſelben Fuſſe auf den Nägeln herum, ſo zucket es bey Berührung deſſelben Nagels, wo es vernagelt iſt; wenn man auch das Eiſen abgebrochen hat, und man greifft mit einer Zangen hart an den Enden oder Wänden des Hufs herum, ſo zuckt es auch an dem Ort, wo es vernagelt worden. Haſt du nun ſolches gefunden, ſo räume dazu, bis du das Eiter findeſt, gieß ihm ſodenn auf einem heiſſen Eiſen Brantewein in das Loch, lege Saltz darauf, und gieß ein wenig Brantewein auf das Saltz, bedecke es ſo denn mit Hanff-Werg, und heffte das Eiſen oben drauf, doch, daß das Eiſen an dem Ort, wo es vernagelt worden, nicht aufliege; oder waſche den ausgeräumten Schaden mit warmen Wein, und gieß den Engliſchen Wund-Balſam drein. Oder gieb dem Pferd, wenn der Nagel ausgezogen, klein geſchnittenes Maus-Oehrlein-Kraut unter dem Futter zu freſſen, und laſſe es drey oder vier Tage im Stall ſtehen. Wenn ein Pferd vernagelt iſt, daß das Blut heraus gehet, dem tropffet heiſſes Oel oder heiſſen Terpentin in die Wunde. Item, ſtoß Wull-Kraut oder Königskertzen-Kraut und Neſſeln, und treuffe den Safft darein, oder ſteck die Kräuter hinein, wenn die Wunde noch neu iſt. Oder, waſche den Schaden täglich mit warmen Eßig und Saltz aus, und ſtreue das Pulver von Roſen, Myrrhen, Gall-Aepffeln und Nus, von iedem gleich viel, unter einander gemiſcht, hinein. Wenn ein Roß vernagelt iſt, und man kan es nicht im Stalle ſtehen laſſen, ſo laß ihm die Eiſen abbrechen, und den Nagel ausziehen, ſo denn gieb ihm Nagel-Kraut, oder Maus-Oehrlein und Tormentill, mit ein wenig Saltz auf Brot geſtreuet, drey Biſſen zu freſſen, laß ihm das Eiſen wieder aufſchlagen, und das Pferd ſeine Straſſe gehen. Oder, laß ihm das Eiſen abreiſſen, röſte Brunn-Kreſſe, mit altem Schmeer, und binde es drüber, laſſe es die Nacht durch darauf liegen, und das Pferd des Morgens wieder beſchlagen und reiten. Iſt ein Roß vernagelt, daß es ſchon Eiter gefaſt hat, und ſoll doch von Stund an geritten werden, ſo laſſe das Eiſen abbrechen, räume zu dem Schaden, und lege ein Stücklein von der unterſten Rinde von häſelnem Holtze ins Loch, und Unſchlitt von einem Lichte darauf, alſo breit und lang das Loch iſt, lege einen Filtz drauf, und laſſe es beſchlagen, ſo iſt es von Stund zu reiten.

Veronica, ſuche Ehrenpreis.

Verpachter, heiſſet derjenige, der einem andern, ſo der Pachter genennet wird, ein Stücke nutzbares Bau-Feld, oder ein gantzes Gut, mit aller Nutzung, gegen Erſtattung eines gewiſſen Theils der Früchte, oder einer verglichenen Geld-Summe auf eine gewiſſe Zeit vermiethet, oder wie es eigentlich heiſſet, verpachtet oder in Pacht giebet. Was ein Verpachter in Acht zu nehmen hat, iſt vornen unter denen Worten Pacht und Pachter bereits angemercket.

Verpfählen, heiſſet das Vieh, welches zum Schaden, oder an unbefugten Orten geweidet wird, fangen und einſperren.

Verpflantzen, ſiehe Verſetzen.

Verecken, iſt ein Jäger-Terminus, welcher von dem Hirſch gebrauchet wird, wenn er, nachdem derſelbe gemeiniglich im Mertz das Gehörne abgeworffen, zehen bis zwölff Wochen darauf das Gefäge von den Kolben abgeſchlagen, und ihm das neue nunmehro wiederum recht erſtärcket iſt.

Verrecken, nennet man überhaupt das Sterben eines Viehes.

Verrenckung, iſt die Verrückung eines Beines, das durch das Gelencke an ein ander Theil des Leibes gefüget iſt, aus ſeinem Ort

ohne Bruch, welche durch äuſſerliche Gewalt gemeiniglich, ob wohl auch offt durch unvorſichtige, ſelbſt eigene Bewegung geſchiehet. Wenn ein verrencktes Glied nur gleich und geſchickt wieder eingerichtet wird, als wozu man auch in der Chirurgie Werckzeuge erfunden hat, ſo kan man die etwan folgende Geſchwulſt und die Schmertzen leicht durch zertheilende Sachen heben. Dieſe Operation wird an denen meiſten Orten, wo auch die Scharfrichter ſonſt keine Menſchen äuſſerlich curiren dürfen, dennoch denenſelben noch verſtattet, weil ſie wegen der an den Inquiſiten zu applicirenden Tortur hierinne einige Wiſſenſchafft haben können und ſollen. Sonſt aber wird bey einem guten Hirten, Schmidt, und Vieh-Artzt erfodert, daß er aus der Anatomie der Thiere, ſonderlich die Zuſammenfügung der Gelencke derer Thiere verſtehe, und ſolche wieder einrichten könne. Allein dieſe Vortheile verſtehen die wenigſten. Und daher iſt man offt bey ſolchen Fällen in der Wirtſchafft ſehr verlegen, weil wegen der Vieh-Artzney-Kunſt ſo wenig Anſtalt an Seiten der Policey zu geſchickten Leuten gemachet, und vielmehr allen unwiſſenden Störchern verſtattet wird, ſich in das Curiren der Menſchen zu miſchen, dazu doch Chirurgi und Medici allein befugt ſind, und zubereitet werden.

Verſammende Haabe, heiſt nach alter deutſcher Mund-Art an manchen Orten noch alle Haabe und Gut, ſo zwey Ehe-Leute, die Leib an Leib, und Gut an Gut geheyrathet haben, in der Zeit ihrer ehelichen Beywohnung zuſammen bringen, und währender ehelicher Beywohnung überkommen. Die Rechte dieſes Gutes aber ſind nach Unterſchied der Oerter und Fälle unterſchieden.

Verſatzung, heiſſet bey dem Zimmerwerck die Art der Verbindung, wo nemlich in einem Hangwerck ein Ständer Tab. XVIII Fig. 2 A auf einem Balcken B, C geſetzet, und von eben dieſem von unten auf gegen jenen liegende Bänder D, E zu beyden Seiten als Streben geſetzet werden, wie denn dieſe letzten auch Strebe-Bänder genennet werden. Dergleichen Verſatzung dienet darzu, daß ein ſolcher Balcken, wenn er an dem Ständer mit Eiſenwerck wohl angeheftet, ob er gleich noch ſo lang, dennoch ohne einzige weitere Unterlage oder einen Träger ſich nicht biegen kan.

Verſcheinen, wird von dem Korn geſaget, welches in trockenen dürren Jahren auf ſandig- und ſteinigen Aeckern ſchwindet, und dünne Körner bekömmt, welche noch darzu ein ſehr grau und fahles Mehl geben.

Verſchlagen, ſiehe Nähe.

Verſchloſſene Zeit, heiſt die Häge-Zeit der Wieſen, Felder und Gehaue, da ſie mit dem Vieh nicht betrieben werden mögen, oder auch die Häge-Zeit des Wildes und der Fiſch-Waſſer, da das Jagen und Fiſchen verboten iſt.

Verſchneiden, heiſſet bey dem Rind- Ziegen- und anderen dergleichen Vieh, ſo viel als Caſtriren, Schnüren, Klopffen und dergleichen. Demnach bedeutet ein verſchnittener Bock ſo viel, als ein Bock, der ſeiner Mannheit beraubet iſt, und iſt dieſer das Gegentheil von einem Stäncker-Bock.

Verſchwellter Dach-Stuhl, ſiehe Dach-Stuhl.

Verſchwendung, iſt das groſſe und ſchädliche Laſter in der Wirtſchafft, da man entweder mehr ausgiebt, als man einnimmt, oder aber ſein Vermögen nicht nur zur Vergnügung ſeiner unmäßigen und unordentlichen Begierden anwendet, ſondern auch endlich daſſelbe in acht zu nehmen, und durch Arbeit zu erhalten, aus Faulheit oder einem andern Laſter vernachläßiget, ſolchergeſtalt aber nicht allein ſeine Einkünffte, ſondern auch nach und nach die Quelle und den Grund derſelben, das gantze Vermögen verlieret, dürfftig, und endlich arm, am Leibe aber offt noch dazu kranck und elend wird, als wozu die Verſchwendungs-Wege, als Freſſen, Sauffen, Spielen, Huren, Müßiggang ꝛc. einen insgemein bringen, in Anſehung des guten Nahmens aber, in Verachtung, und endlich in groſſe Gefahr ſtürzen, viele andere Laſter und Sünden, z. E. Betrügerey, Dieberey, Rauberey, Selbſt-Mord ꝛc. zu begehen. Vor dieſer erſchrecklichen Brut der Höllen muß nun ein Wirt ſich ungemein hüten, er mag ein Reicher, ein Mittel-Mann, oder ein Dürfftiger ſeyn, und alſo allezeit eine gewiſſe Ordnung und einen gewiſſen, gerechten Zweck, ja eine ſehr genaue Unterſcheidung unter denen nothwendigen und unentbehrlichen Ausgaben beobachten, in ſeinem Beruf fleißig und ordentlich, nicht aber ein Faullentzer ſeyn. Siehe den Art. Ausgabe, it. Sparſamkeit

Verſehen, braucht man von ſchwangern Weibern, die ſich durch plötzliches oder ſtarkes Anſchauen einer Sache eine ſtarcke Einbildung machen, welche in dem Triebe des Wachsthums zur Frucht und ihrer Bildung hintreibet, und ſonderlich bey der Schwängerung oder doch im Anfange der Formirung und Bildung einer Frucht, derſelben etwas unähnliches mit der Mutter, und hingegen etwas ähnliches mit dem imprimirten Dinge anhänget. Daher entſtehen Haſen-Scharten, Feuer-Mähler und andere Dinge, wovon ſchon hin und wieder gehandelt worden, und die Mittel dagegen angezeiget ſind. Siehe Art. Misgeburt, Mutter-Mahle.

Verſetzen, Verpflantzen, heiſſet im Garten-Bau, Bäume, Stauden und Pflantzen aus einem Erdreich in das andere verpflantzen. Das Verſetzen iſt im Garten bey vielen Gewächſen, (denn vielen iſt es auch zuwider,) eine ſo nöthige als nützliche Arbeit, und von ſonderbarer Wirckung, aber wegen der Mannigfaltigkeit der Gewächſe, dabey es gebraucht wird, ſehr unterſchieden. Man hat

Dabe

dabey insgemein dreyerley zu beobachten, nem-
lich den Ort, dahin die Verſetzung geſche-
hen ſoll, die Zeit, wenn ſolche Verſetzung
dieſes oder jenes Gewächſes vorgenommen
werden ſoll; und endlich die Art und Weiſe
des Verſetzens. Zu dieſen rechnen einige
noch das vierte, nemlich die genaue Be-
obachtung des Monds, welchen die alten
Gärtner gleichſam angebetet, und keine Ar-
beit in ihren Gärten vorgenommen, da ſie
nicht vorhero nach deſſen Abwechſelung in den
Calender gegucket. Die neuern geſchickt und
erfahrenſte Gärtner aber wollen dieſem Cör-
per, nemlich dem Mond, nicht den gering-
ſten Einfluß in die Pflantzen und Gewächſe
zueignen, ſondern behaupten mit gar wich-
tig- und trifftigen Gründen, daß das Gedei-
hen der Bäume, Stauden und Gewächſe ſo
wohl, als der Nutzen des Verſetzens und an-
derer Garten-Arbeit pur auf guter Erde, be-
quemer Witterung und Geſchicklichkeit des
Gärtners beruhe. Ein Baum, es ſey nun
ein Wildling oder gepfropffter, ein junger
oder alter, ſoll allezeit, in Anſehung des
Ortes, wo nicht in ein beſſeres, doch wenig-
ſtens gleiches Land verſetzet werden, und muß
man, wenn es von Natur die gute Beſchaf-
fenheit nicht hat durch Fleiß und Wiſſenſchafft
daſſelbe ſodenn erſt zubereiten, wie oben un-
ter dem Worte Baum-Garten angewieſen
worden. Die Zeit anlangend, darinne
Bäume zu verſetzen, ſo hält man zuvör-
derſt gewiß davor, daß ſolches in keinem Schalt-
Jahre den Bäumen zuträglich, weil ſie als-
denn keine Art weder zu wachſen, noch zu
tragen haben ſollen; auſſer dem aber kan ſol-
ches entweder im Herbſt geſchehen, wenn das
Laub von den Bäumen gefallen, welches eben
das Zeichen, daß der Safft nicht mehr im
Stamme, ſondern in die Wurtzel getreten,
da denn der Baum die Feuchtigkeit bekommt,
das Erdreich ſich um die Wurtzel wohl ſetzet,
und folglich der Baum beſſer bekleibet und
ausſchlägt; oder man nimmt es in der Fa-
ſten vor, und ſonderlich, wenn es die Zeit
leiden will, bald nach Fabian Sebaſtian, ſo
ſollen die Würmer weder in das Holtz, noch
in das Obſt ſelbſt kommen; doch muß man
ſich darbey ſchon vorſehen, daß man durch
Anſtoſſen oder Schlagen den Baum an der
Rinde nicht beſchädige, welches ſich zu der
Zeit, da der Safft im Stamme, leichter zu-
trägt, als etwa zur Herbſt-Zeit. Diejeni-
gen, welche den Mond als ein Regierer der
Erd-Gewächſe verehren, wollen die Zeit des
Monden-Scheines allerdings auch darbey in
acht genommen haben, weil ſie durch die Er-
fahrung bekräfftiget wiſſen wollen, daß ie öff-
ters ein Baum im zunehmenden Monden
fort geſetzet worden, deſto geſchlachter Obſt
habe er getragen, und ie näher es dem vol-
len Mond geſchehe, ie völler haben ſolche
Bäume geblühet; ja es wären wohl gar eben
daher die Blüten gefüllet, und dererſelben
ſo viel geworden, daß dem Baume dadurch
viele Krafft entgangen, und die Früchte dar-
um nicht ſo gut geworden wären; ſie führen
zum Beweis deſſen den Roſen-Strauch an,
und halten derohalben vor die allerzuträglich-
ſte Zeit zu Verſetzung der Bäume, wenn der
Mond im Zunehmen, und etwa acht, neun
oder zehen Tage alt iſt. Die Art und Wei-
ſe des Verſetzens, und das, was etwa ſonſt
darneben vorzukommen pfleget, anlangend, ſo
hat man bald darauf zu ſehen, daß der Baum
bey dem Ausheben an der Wurtzel geſchonet,
und ſelbige ja nicht, ſonderlich die Hertz-Wur-
zel abgebrochen oder beſchädiget, auch, wo es
möglich, nicht gantz von der Erde entblöſſet
werde. Bey dem Einſetzen in eine andere
Grube aber iſt in acht zu nehmen, daß er, wenn
man ihn zuvörderſt an den Wurtzeln und
Aeſten gehörig verſchnitten, wie denn einem
dicken Baume wenig unbeſchnittene Aeſte zu
laſſen, oder wohl gar keine, auſſer etwa nahe
am Stamme, und die wenig Augen haben,
nicht tieffer in den Boden, ingleichen auch
eben mit der Seite, ſo vorhero gegen Mittag,
oder doch am meiſten gegen die Sonne geſtan-
den, eben wieder dahin gekehret und eingeſe-
tzet werde: welche Seiten denn gleich an der
Rinde wahrzunehmen, weil die Mittags-
Seite iedesmal etwas dunckel-brauner und
reiffer als die anderen. Solte aber ein Stam
alſo geſtanden haben, daß ihn nur zu einer ge-
wiſſen Zeit des Tages die Sonne am aller-
meiſten beſchienen, ſo kehrt ſich ebenfalls die
gedachte braune Rinde dahin, folglich muß
man auch im Verſetzen darauf wieder Acht
haben; denn wenn ſie verwendet, und nicht
eben wiederum nach der Sonne gekehret wor-
den, ſo muß ſich daran die Art des Holtzes
verändern, folgends bekleibet dergleichen
Baum nicht ſo leichte, ſondern verbuttet.
Allen niedrig frey-ſtehenden Buſch-Bäumen
muß man, wenn ſie verſetzet werden, den
Hertz-Stamm abnehmen, damit ſie ſich de-
ſto beſſer an die Runde ziehen, weil ſolcher Art
Bäume gemeiniglich in der Mitte von Zwei-
gen leer, und ihre Aeſte und Früchte meiſten-
theils auswendig ſtehen. Wenn die Bäume
an dem Orte, wo ſie hin verſetzet werden, künf-
tig beſtändig ſtehen bleiben ſollen, muß man
auf die zukünfftige Gröſſe dererſelben mit ſe-
hen, und alſo die Aepffel-Bäume funfzehen
bis zwantzig Ellen, die Birn-Bäume zwölff
bis funffzehen Ellen, und das Stein-Obſt ze-
hen Ellen von einander in magern Boden,
auch wohl noch etwas genauer zuſammen ſe-
tzen, welches auch an denen Orten zu obſer-
viren, die denen hefftigen Sturm-Winden
unterworffen ſind, damit, wenn ſie etwas dich-
ter ſtehen, ſelbige einander mehr beſchirmen,
und alſo deſto weniger Schaden leiden. Ein
Birn-Baum will im übrigen wenigſtens drey
Schuh, ein Aepffel-Baum zwey, und ein
Pflaumen- oder Kirſch-Baum anderthalb
Schuh tieff gutes Erdreich haben. Die Lö-
cher muß ein ieder nach der Wurtzel machen,
doch allezeit etwas gröſſer; die ausgehobe-
nen Stämme ſollen nicht lange auſſer der
Erde gelaſſen, ſondern gleich wieder eingeſetzet
werden,

werden, daß ihnen der Safft zum theil nicht vergehe. Alle an trockenen Orten ſtehende junge Bäume, die man verpflantzen will, ſollen behende zuſamt der Erde ausgenommen, und alſo wieder gehörig eingeſetzet werden. Bäume, ſo groß und alt ſind, auszuheben und fortzuſetzen, wie es denn zuweilen geſchiehet, daß man groſſe, ſtarcke und alte Bäume, theils wegen des überflüßigen Schattens, theils weil ſie ſo nahe beyſammen ſtehen, oder anderer erheblicher Urſachen willen gerne an einen andern Ort zu bringen verlanget; dieſes weiſet Friedrich Küffner in ſeiner Stückweis edirten Architectura Vivarboreo-Synemphytevtica P. I Tit. 1 folgender Geſtalt an: Man ſoll wenigſtens ſo weit als des Baumes Troffe falle, oder auch noch weiter hinaus, einen Circkel um den Baum aufgraben, die Wurtzeln vorſichtig entdecken, denen entdeckten fleißig nachſuchen, die gefundenen mit Fleiß heraus ziehen, und ſo einiger ihr Ende gar nicht zu erlangen, ſie nach einer ziemlichen Länge abſchneiden, bis man endlich mit Heb-Stangen unter dem Stamm und Wurtzeln kommen, und durch ſtarcke Männer den Baum vollends ausheben könne. Die Haar-Wurtzeln wären ein wenig abzuſtumpffen, weil doch bey der Herausziehung viele abzureiſſen pflegen, da denn, wenn ſie alſo gelaſſen werden, Haut und Holtz ungleich ſey, und eine Fäulniß verurſache, wenigſtens könten ſie nicht heilen, wären ſie aber ſo ſehr verwirret, ſolte man dieſes gar hinweg ſchneiden, weil hierauf ſonſt der eingeſperrete Safft Beulen, Entzündung und Brand verurſachen würde; dergleichen auch geſchehe, wenn man nach dem Einſetzen die Ausſpröß-linge ſo gleich allzuſehr abſchneide. L. C. Sturm in ſeinen Reiſe-Anmerckungen gedencket p. m. 113 einer beqvemen Garten-Maſchine, die er zu Verſailles angetroffen, vermöge welcher groſſe ſtarcke Bäume, auch mit vollem Laube iedesmal verſetzet werden könten. Die Maſchine beſtehet aus zwey Haupt-Theilen, der eine iſt ein Karren A Tab. XVIII Fig. 1, daran eine eiſerne Achſe befindlich, der andere Theil B beſtehet aus lauter einzelnen Höltzern a, die einen groſſen Kübel formiren können, welche bey fünff Fuß Länge haben, worzu noch runde Faß-Böden b von mancherley Gröſſe, als wenigſtens von vier und höchſtens von acht Fuß im Diametro gehören, nebſt denen verſchiedenen halb Circkel-förmigen Scheiben c, welche innen auch ein Circkel-förmigen Ausſchnitt haben. Auf iede ſolche Scheibe ſind zwey Haſpen d geſchlagen, dadurch ſich ein Riegel e ſchieben läſſet; endlich gehören dazu auch noch eiſerne Ringe f, ſo aus Fuß-langen Bögen Stücken Eiſen beſtehen, welche in Charniers in einander können geſetzet werden, zwey Ende aber müſſen alſo geformet ſeyn, daß ſie über einander geſchlagen, und mit einem Stifft zuſammen gehalten werden können. Der Gebrauch beſtehet darinne: Man machet einen Graben um den Baum herum, welchen man verſetzen will, ſo weit von dem Stamme, daß dadurch die äuſſerſten zarten Wurtzeln nur abgeſtochen werden; alsdenn ſchlichtet man die langen Höltzer a gleich als Dauben um die Erde, ſo noch an den Wurtzeln des Baumes feſte lieget, ſchläget darum zwey von den nur beſchriebenen Rincken f, und befeſtiget darüber die zwey Halb-Circkel c, vermittelſt derer Riegel e, wenn dieſes geſchehen, wirfft man das Seil des Karrens, das auf ſeiner Winde g befindlich, über einige ſtarcke Aeſte des Baumes, nachdem der Karren mit dem andern Ende nahe an den Baum geſchoben und angeſtemmet worden, und indem einige den Baum mit Hülffe der Winde langſam nach ſich ziehen, löſen andere ihn mit Aexten und Spaten unten aus der Erde los, andere aber ſchieben allmählig einen von den ſpecificirten Böden unter, und nachdem er gantz dahinunter gebracht, winden ſie Stricke über denſelben, und den oben aufgelegten Deckel, dergeſtalt, daß ſie beyde feſt zuſammen halten, und die Erde um die Wurtzeln gleich als in einem Kübel ordentlich beyſamen bleiben kan. Hierauf helffen ſie einander den Baum alſo völlig auf den Karren bringen, und führen ihn alſo, daß ſeine Aeſte hinten hinaus ſtehen, an den Ort darein er ſoll geſetzet werden. Was bey Verſetzung derer übrigen und kleinen Gärten-Gewächſe inſonderheit zu beobachten, wird hier und dar behörigen Ortes angemercket zu finden ſeyn. Zu einer gemeinen Regel hievon möchte dienen, daß alle verpflantzte Gewächſe in den erſten Tagen die heiſſe Sonne nicht wohl vertragen können, und dafür in etwas beſchirmet werden wollen.

Verſiegen oder **Verſiechen**, wird meiſtens von denen Kühen geſaget, wenn ihnen, da ſie ſonſt noch gemolcken, die Milch vergehet, ſo, daß ſie trocken ſtehen gelaſſen, und zu dem Gälte-Vieh endlich gezehlet werden müſſen.

Verſtoß, ſiehe Uiberdruß des Futters.

Verſtopffung der Pferde, hat ihren Urſprung von einer hitzigen Leber, welche alle Leibes-Feuchtigkeiten an ſich ziehet, dahero denn auch die Därme ihrer natürlichen Feuchkeiten beraubet werden, woraus nothwendig erfolget, daß die Excrementa auch trocken und verhartet werden müſſen; oder, ſie rühret auch daher, wenn ein Pferd im Reuten übernöthiget worden, und ſeinen Miſt bey ſich behalten müſſen; oder, wenn es viel Weitzen gefreſſen, oder auch von innerlicher Hitze. Dieſem Uibel abzuhelffen, brauche man folgendes Clyſtier: Nimm Käſe-Pappeln, Eibiſch-Kraut, Bärenklau, Camillen, Stein-Klee, Schmeer-Kraut, iedes anderthalb Hände voll, Weitzen-Kleyen zwey Hände voll, Lein-Saamen anderthalb Loth, ſchwartze Nießwurtz zwey Loth, Senes-Blätter vier Loth. Dieſe Stücke durch einander gemiſcht, in einen Topff gethan, mit friſchem Fließ-Waſſer geſotten, bis daß von dreyen Maaſſen eines bleibet, darinnen

nen zertreibet noch zwey Loth Diaphœnicon und eine Hand voll Saltz, vermiſchet alles wohl, und appliciret es warm: Oder, laſſet einem Jungen die Hand und den Arm mit Oel ſalben, und dem Pferd in den Maſt-Darm greiffen, damit er den harten Koth heraus ziehe, und die natürlichen Gänge wieder geöffnet werden. Man kan auch Venediſche Seiffe ein Loth, Sadebaum anderthalb Loth, und ſchwartze Nießwurtz ein oder zwey Scrupeln, dem Pferd in einem Nöſſel Wein eingeben, und ſelbiges darauf eine halbe Stunde herum führen, alsdenn ein wenig Speck und Venediſche Seiffen unter einander machen, und dem Roß in den Maſt-Darm hinein ſtecken. Im Fall aber dieſer Tranck nicht helffen wolte, ſo nimm Senet-Blätter zwey Loth, Roßmarin und Camillen, iedes anderthalbe Hand voll, und vor einen Groſchen Baum-Oel, laſſe dieſes in einer fetten Rind-Fleiſch-Brühe wohl kochen, und dem Pferde durch die Clyſtier-Spritze warm beybringen. Iſt der Leib geöffnet, ſo kan man ihm noch folgende Purgation gebrauchen: Rec. ſchwartze Nießwurtz und Lein-Saamen, iedes vier Scrupel, und des purgirenden Saffts Scammonii ein Loth, mit ein Qvartier Wein, dem Pferd in den Hals gegoſſen. Hierbey muß man auch das Pferd warm halten, und erweichende Speiſen, als geſottene Gerſte, Mangolds-Blätter, Eibiſch-Blätter ꝛc. zu freſſen geben, ins Trincken aber ein wenig Gerſten-Mehl und Lerchen-Schwamm rühren.

Verwalter, iſt eine des Haushaltens und der Land-Wirtſchafft verſtändige Perſon, ſo die Aufſicht über ein oder mehr Vorwercke und Land-Güter führet, und das gantze Haus-Weſen, ſowohl in Führung einer ordentlichen Haushaltung auf denenſelben, als in Beſchickung der Aecker, Wieſen und Viehes ꝛc. zu beſorgen und zu verwalten hat. Er muß vor allen Dingen GOtt ſtets vor Augen haben, ſich Chriſtlich und billig gegen iederman erweiſen, und ſorgfältig, munter und wachſam ſeyn; alles, was in der Haushaltung zu thun vorkömmt, fleißig überlegen, und über alles und iedes, was täglich vorzunehmen, oder ſonſt paßiret, ein richtiges Diarium halten; die Reviere oder Güter, ſamt denen darauf hafftenden Gerechtigkeiten ſich wohl bekannt machen, und darüber mit allem Ernſt halten; des Morgens und Abends das Geſinde zuſammen fordern, und mit ihnen Bet-Stunden halten; auf die ſämtlichen Wohn- und alle Vorwercks-Gebäude, ingleichen Ziegel-Oefen, Fiſchhälter, Waſſer-Schleuſſen und dergleichen, fleißige Aufſicht haben, ſie in baulichem Weſen erhalten, und allen Schaden dabey verhüten; die Feuer-Eſſen allenthalben zu rechter Zeit gebührend kehren laſſen; über die Zinſen, Pacht-Gelder und andere Einkünffte richtige Regiſter halten, ſelbe zu rechter Zeit mahnen und eintreiben, und davon nichts zurücke ſtehen laſſen, die Dienſte ebenfalls in einem ordentlichen Verzeichniß haben, die Leute zu rechter Zeit darzu erfordern, ſie gebührend an- und abtreten, und ihre Arbeit fleißig verrichten laſſen; auch die Tage-Löhner und Handwercks-Leute richtig bezahlen. Er muß dem Acker-Bau gebührend obliegen, dem Hofmeiſter den Saamen allezeit richtig zumeſſen, und Aufſicht halten, daß derſelbe richtig eingeſäet, und davon nichts untergeſchlagen werde; bey den Dreſchern ſich zum öfftern in den Scheunen finden laſſen, und daſelbſt das Geſtröhde viſitiren, ob das Getraide auch rein ausgedroſchen werde, das aufgehobene nicht lange auf der Scheun-Tenne liegen laſſen, ſondern daſſelbige alſobald abtragen, und auf einen verſchloſſenen Boden bringen laſſen, den Schlüſſel darzu aber allein behalten; bey dem Aufheben ſelbſt richtig abſtreichen und aufſchreiben, auch fleißige Aufſicht halten, daß die Schlöſſer an denen Korn-Böden und Scheunen allezeit recht zugeſchloſſen, und nicht etwan heimliche Löcher, woraus das Getraide verpartieret werden kan, gemacht, oder die Haſpen ausgezogen werden. Er muß auf das Maltzen, Dörren und Brauen, auch Ausſchrotung und Verzapffung des Bieres gebührende Aufſicht haben, und fleißig zuſehen, daß damit allenthalben der Gebühr nach umgegangen, inſonderheit dahin getrachtet werde, daß immer Maltz im Vorrath ſey, und nie kein Mangel am Bier vorfalle. Er muß ferner die Teiche zu rechter Zeit hauswirtlich beſetzen, fiſchen, und wenn ſie ledig, beſäen; im Sommer, wenn jählinge Fluten entſtehen, den Uiberlauff des Waſſers und Ausreiſſung der Dämme, ſo viel möglich, verhüten, ingleichen auf die wilde Fiſcherey wohl Achtung geben, damit derſelben von den Unterthanen und Nachbarn, beſonders in den Hege-Waſſern, kein Schade zugefüget, und von allen und ieden den Landes-herrlichen Fiſch-Ordnungen nachgelebet werde, den Verkauff der Fiſche gebührend veranſtalten, und alles aufs beſte zu Nutzen zu bringen ſuchen. Er muß ſich auch den Wieſewachs gebührlich anbefohlen ſeyn laſſen, die Wieſen hegen, damit ſie nicht mit Betreibung des Viehes oder von den Leuten mit Graſen beſchädiget werden, das Heu und Grummet zu beqvemer Zeit machen und einbringen laſſen, es wohl verwahren und hauswirtſchafftlich damit umgehen; was nicht zu Heu gemacht wird, mit Vortheil verkauffen, oder Fleck-weiſe vermiethen; im übrigen über die Wieſen ſowohl, als über die Felder keine Fuß-Steige oder Fahrwege, da deren keine gewöhnlich, verſtatten. Er muß die Wein-Berge gebührend und zu rechter Zeit mit gnugſamen Dünger und Wein-Pfählen verſorgen, und wohl zuſehen, daß die Wintzer nach Inhalt der ihnen ertheilten Inſtructionen das ihrige thun mögen; das Obſt, Eicheln und Hopffen zu rechter Zeit brechen, ſchlagen und abnehmen laſſen, und beſter maſſen aufheben, die Luſt-Baum- und Küchen-Gärten durch den Gärtner nach deſſen Inſtruction warten und pflegen laſſen, und, daß derſelben allenthalben

nach-

nachgelebet werde, gute Obſicht halten. Er ſoll auf das Vieh genaue Achtung geben, und dahin ſehen, daß daſſelbe von den Hofmeiſtern und Geſinde, ſonderlich aber zu Winters-Zeit von dem Geſtröhde, Spreu und Uiberkehre mit fleißiger Wartung unterhalten, und die Kälber nicht vor der Zeit abgeſetzet, ſondern ſowohl Sommers- als Winters-Zeit mit der Fütterung wohl in Acht genommen werden mögen. Da er vermercket, daß ein oder ander Stücke zur Zucht nicht mehr tauglich, es alſofort berichten und Erinnerung thun, daß es ausgemertzet, und entweder zur Küche geliefert, oder, wo es zum Schlachten nicht dienlich, verkaufft werde. Gleichergeſtalt ſoll er auf die Schäferey genaue Aufſicht haben, daß dieſelbe nicht allein mit gewiſſer Anzahl Vieh beſetzt, ſondern auch von Jahren zu Jahren alſo erhalten, inſonderheit aber von den Schäfern kein fremdes oder eigenes Vieh über die nachgelaſſene Zahl gehalten werde; die Schaaf-Schur zu rechter Zeit anſtellen, die Wolle alſobald abwägen, und ſelbige, damit nichts davon entwendet werde, verwahrlich halten; wie er denn nicht weniger darauf zu dencken hat, daß gedachte Wolle mit gutem Nutzen verkaufft, und an den Mann gebracht werden möge. Mit Fütterung des Schweine- und Feder-Viehes iederzeit räthlich umgehen, und ſonderlich vom Getraide nichts übriges darauf wenden laſſen, damit die Ausgabe diesfalls den Nutzen nicht überſteigen möge. Uiberhaupt muß er ſich einer mit Freundlichkeit vermengten Schärffe und Ernſthafftigkeit gegen das Geſinde zu bedienen wiſſen, damit er ſolches in Furcht und Liebe erhalte, welche beyde Stücke bey der Fortſetzung einer ordentlichen Haushaltung ſehr nöthig ſind; nichts wichtiges ohne ſeiner Herrſchafft Vorbewuſt und Genehmhaltung vornehmen, ſondern iederzeit deswegen die nöthigen Befehle erſtlich einholen, die Jahres-Rechnungen richtig halten, und ſelbige zu gehöriger Zeit richtig ſchlieſſen, bey Ausgang eines ieden Monats aber auch ſeine Monat-Zettel oder Monat-Rechnungen behörig überlieffern; das ihm ausgeſtellte Inventarium, ſowohl über die Vorwercks-Gebäude, als Getraide, Vieh und dergleichen jährlich durchgehen, was davon abgegangen oder zugewachſen, darbey anmercken, und es ſodenn der Herrſchafft übergeben; ſich an dem Ort ſtets gegenwärtig halten, und auſſer der Herrſchafft Vorwiſſen, oder die höchſt-dringende Noth nicht wegreiſen; Sorge tragen, daß unter währenden Speiſen des Geſindes, und des Abends, wenn es finſter wird, die Thore und Hof-Raith zugeſchloſſen werden; dem Geſinde ſeinen verdienten Lohn zu rechter Zeit auszahlen, und ſie damit nicht lange aufhalten, oder ihn etwa ohne Urſache verkürtzen ꝛc. und im übrigen ſich in allen Stücken der ihme anvertraut- und anbefohlenen hauswirtlichen Geſchäffte mit aller Sorgfalt annehmen. Wie nun der Verwalter unter denen Wirtſchaffts-Bedienten der vornehmſte iſt, der den andern zu befehlen hat, alſo iſt hingegen bey weitläufftigen Meyereyen und Land-Wirtſchafften eine verſtändige

Verwalterin höchſt nöthig, welche der Hofmeiſterin, oder Käſe-Mutter und denen Mägden vorgeſetzet ſey, dieſelben zur gebührenden Arbeit anhalte, und auf ihr Thun und Laſſen fleißig Achtung gebe. Sie ſoll zuvörderſt GOtt fürchten, und ihrem Mann in allen billigen Dingen gehorſam ſeyn, ſich fromm, erbar, tugendſam, ſorgfältig, emſig, ſparſam, friedlich und verträglich erweiſen; nicht viel ausſchweiffen oder unnöthig herum lauffen, ſondern entweder fleißig daheim und in dem ihrigen bleiben, oder doch allenthalben die Haus-Sorge mit ſich tragen; gegen das Geſinde, nach Geſtalt der Sachen, ſich gütig und gelinde, und wo es vonnöthen, ſcharff und ernſthafftig zu erzeigen wiſſen. Sie ſoll als eine gute Haushälterin und Liebhaberin der Reinlichkeit im Hof, Keller, Küche, Stuben, Kammern, Böden und Ställen alles ordentlich, rein und nette halten; desgleichen allen Hausrath, und was man ſonſt vor Gezeug täglich brauchet und vonnöthen hat, an ſeinen gehörigen Ort und gewiſſe Stelle zu ordnen wiſſen, damit man ein iedes bedürffenden Falles finden, und an der Hand haben könne. Sie ſoll keine Liebhaberin vom Klatſchen und Wäſchereyen ſeyn, ſich aller ärgerlichen Reden, Fluchens und Schwörens enthalten, und in allem dem Geſinde mit guten Exempeln vorgehen; ſie ſoll ſtets auf die Mägde, ob ſie die Haus- Feld- und Garten-Arbeit fleißig und recht verrichten, ein wachſames Auge haben, die Ställe viſitiren, und zuſchauen, ob dem Vieh ſein Recht geſchehe, und daſſelbe fleißig gewartet werde; ob auch die Mägde in den Ställen, oder, wo ſonſten Heu und Stroh ſich befindet, mit dem Licht behutſam umgehen; die Haus-Thüren und andere verwahrliche Sachen, ehe ſie ſchlaffen gehet, fleißig beſichtigen, und bisweilen des Nachts die Mägde-Kammern viſitiren, ob keine nicht ausgeflogen, oder eine andere einen ungleichen Schlaff-Geſellen bekommen. Sie hat auf die Verpfleg- und Wartung des Rind-Viehes, Kälber, Schweine, Ziegen, Tauben, Gänſe, Enten, Hüner, Pfauen, Truthüner ꝛc. und andern Feder-Viehes, auf das Brot-Backen, Hanff- und Flachs-Röſten, Brechen und Hecheln, auf das Schlachten des in die Haushaltung benöthigten Viehes, Einſaltz- und Räucherung des Fleiſches, Anſetzung der Brut-Gänſe, Hüner ꝛc. und Aufziehung des jungen Feder-Viehes genaue Achtung zu geben, das abgeſchwärtzte Tiſch-Zeug, Quehlen, Bett-Tücher und Uiberzüge über die Geſinde-Betten zu rechter Zeit waſchen zu laſſen, und in Summa, der Eigenthums-Frauen Stat und Stelle, ſowohl in dem Vieh-Hof als in Küchen und Keller, auch bey den Mägden vertreten, und deren Nutzen und Frommen in allen Dingen möglichſt zu befördern,

Schaden

Schaden und Verluſt aber mit allen Kräfften abzuwenden trachten. Jedoch von einer Verwalterin und von einem Verwalter iſt alles viel weiter ausgeführet unter denen Artickeln Haushalter, Haushälterin, Haus-Wirt, Haus-Wirtſchafft, Oeconomie und dergleichen. Hier ſind nur noch einige Particularia hinzu geſetzet worden.

Verwerffen, ſuche Werffen.

Verzapffen, heiſſet ſo viel, als den Wein oder Bier und dergleichen alsbald vom Zapfen weg verkauffen, und Kannen-weiſe ausſchencken, und wird alſo dem Handel im gantzen entgegen geſetzet.

Verzäunen, nennet man die Arbeit, da man einen ſonſt offenen Raum mit Pfählen und darein geflochtenen Holtz einſchlieſſet, und vor dem Anlauff verwahret. Wie ſolches auf das beſte und beſtändigſte anzufangen, ſolches iſt unter dem Wort Zaun nachzuleſen.

Verzinnen, heißt eiſernes und kupffernes Geſchirre oder Zeug mit Zinn, ſonderlich daſſelbe innewendig überziehen. Eben dieſes iſt ſonderlich bey kupffernen Koch-Gefäſſen der Geſundheit wegen, bey dem eiſernen wegen der Reinigkeit, und bey andern Dingen wegen des Roſts und Anlauffens vom Wetter in der Wirtſchafft nöthig. Wie es geſchieht, das wiſſen die darinne arbeitenden Handwerker. Nur muß das verzinnte Zeug fein hübſch rein gehalten, geſcheuert und gewaſchen werden.

Ufer, heiſſet der Rand der Erden, wovon das Waſſer beſchloſſen oder aufgehalten wird. Einem ieden iſt erlaubt und zugelaſſen, ſein eigen Ufer wider das Einreiſſen des Stroms zu verwahren, obgleich dem gegenüber liegenden Ufer dadurch geſchadet wird, wenn es aus Noth, und nicht andern zum Verdruß geſchiehet.

Uhr, iſt dasjenige Inſtrument, wodurch die Abtheilung des Tages nach denen Stunden angemercket werden kan. Es wird dergleichen nach gar verſchiedener Art verfertigt, denn da giebt es theils bewegliche, theils unbewegliche Schlag- und Zeige-Uhren, welche alsdenn wiederum abgetheilet werden können in Stadt- und Kirch-Uhren, in Cabinet- Tiſch- oder Wand-Uhren, in Cabinet- Aufſtell-Uhren, in Sack- und Repetir-Uhren, in Sonnen-Uhren u. ſ. f. zu denen Uhren ſind auch zu rechnen die Sand-Uhren oder Seiger, davon bereits an ſeinem Orte gehandelt worden. Auch ſind hierbey nicht zu vergeſſen die Pendul- und Perpendicul-Uhren, nicht weniger diejenigen, welche aller Stunden, halbe oder Viertel-Stunden auf darnach eingerichteten und beſtimmten Glocken ein Lied ſpielen; worbey alles auf eine gute wohl polirte eiſerne Welle ankommt, auf welcher nach der Abtheilung des Tacts eines und des andern Liedes gewiſſe Tangenten oder Zäpfflein ausgetheilet ſind. Dieſe Welle wird aller Stunden, halbe oder Viertel-Stunden von der Uhr umgedrehet, da denn die Tangenten die darunter angeordnete Claviere aufheben, dieſe aber wiederum durch den Drat die Hämmer rühren, daß ſie auf die vor denenſelben aufgehangene Glocken ſchlagen, und dadurch ein Lied heraus bringen. Derer ſo vieler und mancherley künſtlich verfertigten Uhren zu geſchweigen, die, nebſt den Stunden und Minuten, nicht nur des Monden Ab- und Zunehmen, den Tag des Mondens, und faſt einen ordentlichen Calender mit den meiſten vornehmſten Feſten zeigen, ſondern auch wohl mit Figuren verſehen ſind, die durch künſtlich Uhrwerck eine beſondere Bewegung machen; z. E. ein Tambour, der die Trommel ſchläget; ein Schaaf, das die Augen verdrehet, und an ſtat des Schlages blöcket, und was dergleichen mehr.

Uhrhahn, ſiehe Auerhahn.

Uhuh, ſuche Eule.

Uiberbein, iſt ein harter Knorpel, welcher bey denen Pferden gemeiniglich am untern Theil des Fuſſes, unter dem Knie, neben an den Füſſen, inwendig und auswendig, auch vornen an den Schienbeinen, ſelten aber oberhalb den Knien ſich anſetzet. Es kommet auch unter die Kinnbacken, und ſtrecket ſich bisweilen längſt hinab gegen den Ort, wo die Kinnkette zu liegen pfleget. Die Uiberbeine entſtehen aus den dicken und zähen Feuchtigkeiten, welche von den obern Orten des Leibes in die untern Theile ſich hinab gezogen, liegend geblieben, und alſo verhärtet worden; ſie kommen auch von Stoſſen und Schlagen, ja ſie werden auch von Beſchellern und Stuten ererbet. Sie liegen hart auf den Beinen auf, und laſſen ſich nicht ſepariren. Junge Pferde und Fohlen bekommen viel eher Uiberbeine als die alten Pferde. Zu Heilung dieſes Schadens muß man erweichende und zertheilende Sachen gebrauchen, und erſtlich das Haar wegſcheeren, nachgehends Eibiſch-Wurtzel, Wullkraut und weiſſe Lilien mit einander ſieden und ſtoſſen, hernach mit Schweinen-Schmaltz zu einem Pflaſter vermiſchen, und alle Tage zweymahl warm überlegen: So bald nun die Beulen des Uiberbeins weich werden, ſo muß man ſtärckere Sachen gebrauchen: Nimm Wermuth, Eppich, Mauer-Kraut, Bären-Klauen, Mengel-Wurtz, iedes gleich viel, ſiede alles zuſammen wohl in Waſſer, hernach ſtoß die Blätter mit Schweinen-Schmaltz zu einem Pflaſter, und lege ſolches warm über. Oder picke das Uiberbein, nachdem die Haare hinweg geſchoren, mit einer Flieten, daß es blutet, drücke das Blut wohl heraus, und lege folgende Salbe über: Fuchs-Schmaltz, Dachs-Schmaltz und Bären-Schmaltz, iedes ſechs Loth, Euphorbium-Oel zwey Loth, Wachholder-Holtz-Oel und Haſel-Holtz-Oel, iedes drey Loth, ſchwartz Schnecken-Oel zwey Loth, unter einander gemiſchet und zur

Salbe gemacht. Oder mache einen Teig von Senff-Mehl und Ochſen-Gallen, und ſchlag es auf das Uiberbein, und laß es fünff Tag und Nacht darauf liegen, alsdenn binde wieder ein friſches darüber, und laß es noch zwey Tage darauf, wenn es weich iſt, ſo cauteriſir es creutzweis, und ſchmier es mit nachfolgender Salbe: Nimm Hirſchen-Unſchlitt, Bocken-Unſchlitt ein Viertel-Pfund, Meiſterwurtz zwey Loth, und Dachſen-Schmaltz ein Viertel-Pfund unter einander gemiſchet, und zu einer Salbe gemacht. Oder cauteriſir das Uiberbein, und heile es mit dem Oleo Antimonii. So aber das Uiberbein in einem Gelencke wäre, ſo muß man ſolches vorſichtig heraus löſen, und den Schaden mit andern Heil-Salben und Pflaſtern wieder heilen.

Uiberdruß des Futters, ſonſten auch der Verſtoß genannt, iſt eine Pferde-Kranckheit, welche aus mancherley Urſachen entſtehet: 1) So man in groſſer Hitze oder Kälte ſtarck reiſet, und demſelben geſchwind Futter vorſchüttet, es ſey auch ſo wenig es wolle. 2) Wenn man ein Pferd bey kaltem und froſtigen Wetter ſtarck reutet und erhitzet, und den Schweiß nicht ſauber abwiſchet, ſondern es alſo ſtehen läſſet, und in einen kalten Stall ſtellet. 3) Wenn die Leber-Adern verſtopfft ſind, nemlich, wenn die Adern das Geblüte aus der Leber nicht an ſich ziehen, noch in den Leib austheilen können. 4) Iſt auch die übermäßige Aderlaß eine Urſache, durch welche den Gliedern, abſonderlich der Leber, die Krafft benommen wird, daß ſie den Chylum nicht an ſich bringen mag. 5) Kommt ſie auch von erhitztem Magen, ſchimmlichten Heu, Dampff, Fäulung in dem Magen, oder von dem Durchlauff des Bauchs. Die Zeichen ſind ſcheinbar, daß es nicht freſſen will, und dahero ein treckenes Maul und hitzigen Athem hat. Für allen Dingen muß man einem ſolchen Pferd den Leib offen halten, ein Clyſtier geben, hernach demſelben den Staffel ſtechen und wohl bluten laſſen, darauf das Maul mit Wohlgemuth und Saltz wohl reiben, ein paar Stunden hernach aber folgenden Einguß geben: Nimm Eppich-Saamen ein Loth, Lein-Saamen vier Loth, Fenchel drey Loth, Erven oder Wicken, Liebſtöckel und Meiſterwurtz, iedes zwey Loth; Veilwurtz ein Loth, Seven- oder Sade-Baum zwey Loth, ſiede alles in zwey Maaß Wein oder Fließ-Waſſer, hernach nimm der abgeſeihten Brühe den halben Theil, thue darzu ein halb Pfund Schweinen-Schmaltz und ein Viertel-Pfund Honig, miſche es unter einander, und gieß es dem Roß auf einmahl ein, continuir damit drey Tage, und gieb dem Pferd unterdeſſen nichts zu freſſen; reibe ihm auch die Zähne und Zunge mit Eiſenkraut, und zwar ſowohl mit dem Kraut als mit der Wurtzel, ingleichen auch mit Weiden-Blättern. Oder nimm Knoblauch, Pfeffer und Saltz, reibe dem Pferd die Zähne darmit, bähe eine Schnitte Brot, ſtreue Saltz und Honig darauf, und gibs dem Pferd zu freſſen. Oder nimm Pfeffer und Ingber, iedes ein halb Loth, Saffran ein halb Qvintlein, Wein ein halb Maaß, miſche es unter einander, und gieß es dem Pferd auf einmahl ein. Der Stall, darinnen es ſtehet, ſoll mittelmäßig warm gehalten werden; dem Pferde ſoll man kein Futter geben, als nur zuweilen ein wenig Kleyen-Klümplein mit ein wenig Lerchen-Schwamm und Honig-Waſſer gemenget. Der Tranck ſoll auch gar wenig, und mit Honig-Waſſer vermiſchet ſeyn. Das Maul ſoll offt mit Saltz, Eßig, Teufels-Dreck und Knoblauch ausgewaſchen, auch die Zunge und Zähne damit gerieben werden.

Uibereilen, geſchiehet von jungen Hirſchen, wenn ſie den Hinter-Laufft über den vordern ſetzen, weil im Gelencke, Flächſen und Sehnen alles noch jung, raſch und flüchtig iſt. Sonſt aber iſt das Uibereilen der Bedachtſamkeit und Uiberlegung entgegen geſetzet, und ein groſſer Fehler in der Wirtſchafft, wo alles fein bedachtſam und überlegt, doch aber nicht zauderhafftig und faul vorgenommen werden ſoll.

Uiberfall-Wehr, ſuche Wehr.

Uiberfreſſen, heißt auch die Blähe, iſt ein Zufall der Pferde, davon ſie ſchwellen, die Senn- und Spann-Adern ſich ausdehnen, ſie ſelbſt ſeuffzen, bremſen, hinfallen, offt weder gehen noch ſtehen können, die Ruthen heraus hangen laſſen, ſich von einer Seite zur andern wältzen, Winde und einen aufgebläheten Bauch bekommen. Er entſtehet, wenn das Pferd ſtarck und in der Hitze gegen die Gewohnheit geritten worden, und darauf dürre oder grüne Gerſte, Kleyen, Korn, Wicken, grüne Erbſen, grünen Haber, feiſten Klee zu freſſen, bald aber darauf Sauffen bekommt. Bisweilen ſpringt der Magen gar auf, und ſie verrecken. Man kan dieſem Uibel nicht anders begegnen, als erſtlich durch ein beygebrachtes Clyſtier von Waſſer, darinne Kleyen gekocht, ein Maaß Baum- oder Lein-Oel, oder Butter ein Pfund, Saltz ein Loth darein gemiſcht und warm eingeſchüttet. Auch kan man ein Stück Seiffe ſchneiden, und in den Affter ſtecken. Zum andern giebt man ihm innerlich ein a) Seiffe, Rein-Aſche, iedes zwey Loth, mit einem halben Schuppen Eßig vermiſcht. Man kan auch Bockshorn-Saamen in Waſſer, worinnen Seiffe und Aſche zerlaſſen, kochen, und ihm eingieſſen. b) Darauf gebt ihm öffters geriebenen friſchen oder gelinde gedörrten Meerrettig mit Knoblauch zu freſſen.

Uiberhang, Uiberhangen, heißt, wenn die Aeſte eines Baumes über des Nachbars Grund und Boden hangen. Es iſt der Nachbar ſolches zu leiden nicht ſchuldig. Daher er, wenn er den andern, ſolche abzuhauen, erinnert hat, und ſolcher ſie nicht wegſchaffet, befugt iſt, ſie ſelbſt abzuhauen. Allein die Wurtzeln muß er in ſeinem Boden leiden. Daher aber hat er auch die Früchte von den überhangenden Aeſten zu genieſſen.

Uiberhüten, heiſſet, wenn man auf dem Graſe, oder bey gar trockener Frühlings-Zeit, die Schaafe auf diejenigen Felder, da die Saat zu fett und zu dicke ſtehet, mithin zu beſorgen, das Getraide möchte lager werden, zu treiben erlaubet. Hierbey ſoll ſich der Schäfer nicht lange aufhalten, ſondern im Gange oder Treiben überhüten, und die Saat nicht zu tieff wegfreſſen laſſen. Es ſoll auch dieſes Uiberhüten nur Vormittags geſchehen, wenn es aber aufzuthauen beginnet, ſollen die Schaafe ſchon wieder von dem Felde ſeyn, denn ſonſt treten ſie die Stöcklein zu Grunde, und verurſachen der Saat ſehr viel Schaden.

Uiberkehr oder **Uiberkahr**, wird dasjenige genennet, was auf der Scheun-Tenne von dem gedroſchenen und abgerechten Getraide, an Aehren, Sturtzeln und andern, ſo mit dem Rechen nicht hinweg gebracht werden können, mit einem an eine Stange gebundenen Flederwiſche abgekehret wird. Man giebt ſolche denen Pferden, und ſo lange man ſie ihnen reicht, darff man ihnen kein ander Futter vorſchütten.

Uiberrechen, iſt eine Garten-Arbeit, da man den gegrabenen Garten-Acker zu bevorſtehender Ausſaat mit höltzernen und eiſernen Harcken oder Rechen wohl überrechet, die groſſen Klöſſe zerſchläget, und die Erde fein klein und gleich machet, damit der Saame der Küchen-Gewächſe, welcher insgemein ſehr zart und klein iſt, um ſo viel beſſer und gleicher eingeſäet werden, und alsdenn auch bekleiben und wachſen könne.

Uiberritten, oder wenn ein Pferd allzuſehr geritten iſt, ſoll man zwey Maaß ſauren Wein, nebſt Feld-Kümmel und Roggen-Brot zuſammen in einen Topff thun, und, wenn es gekocht, dem Roß die Beine bis an den Bauch mit ſtreichen, und es alſo drey Tage ſtehen laſſen, ſodenn daſſelbe in ein Waſſer führen und mit einer guten Seiffe abſtreichen. Oder man kan einem ſolchen überrittenen Pferde die Schenckel vier Tage mit warmen Bier und Butter waſchen, und die folgenden vier Tage bis über die Knie mit Hunde-Fett ſchmieren, ſo werden ihm die Schenckel wieder zurechte und gelinde. Auf der Reiſe iſt am beſten, wenn man in die Herberge kommt, man waſche das Pferd erſtlich wohl, nehme hernach Brantewein und Baum-Oel, jedes vor einen Groſchen, ein Nöſſel guten Wein-Eßig, von drey Eyern das Weiſſe, Enzian vier Loth, Knoblauch-Safft vier Loth, Saffran ein Loth, mache dieſe Materien alle mit einander zu einer Salbe, und reibe das Pferd damit, ſo thut ihm das ſtarcke Reiten nichts, und es wird auch nicht ſteiff. Wer groſſe Reiſen thun muß, brauche dieſes Mittel allezeit über den andern Tag, und führe das Roß ein wenig auſſer dem Stall herum, laſſe es aber nicht viel, oder gar nicht ins Waſſer reiten, denn wenn ſie ſtarck gegangen, und ſie werden ſogleich ins kalte Waſſer geritten, ſo bekommen ſie leichtlich die Fieß- und Stein-Gallen davon.

Uiberſchlächtig, ſiehe Oberſchlächtig.

Uiberzug, dadurch verſtehen die Haus-Mütter weiſſes Geräthe, womit ſie ein Bette weiß überziehen, und beſtehet aus einem Bett-Tuche, zwey Haupt-Kiſſen- und Deck-Bett-Ziechen. Daher ſagt man: Die Mutter hat der Tochter ſo und ſo vielmahl zu überziehen mitgegeben. Man nennet auch die Decken, womit ſchön beſchlagene Stüle überzogen werden, einen Uiberzug. Ja öffters wird bey dem Frauenzimmer ein langes Ober-Kleid, ſo die andere Kleider gantz bedecket, ein Uiberzug genennet.

Victualien, **Lebens-Mittel**, bedeutet alles dasjenige, was an Speiſe und Geträncke zum Lebens-Unterhalt dienet.

Vieh, darunter werden begriffen allerley zahme Thiere, ſo zum Nutzen einer Hauswirtſchafft gehalten, und insbeſondere ſo genennet werden, ſiehe Art. Thier. Das Vieh alſo in dieſem engen Verſtande wird folgender Geſtalt unterſchieden: Nemlich in Zug-Vieh, womit Ochſen und Pferde, Laſt-Vieh, womit Pferde, Eſel und Maul Thiere, Zucht-Vieh, womit das tragende und junge Vieh, Melck-Vieh, womit das, ſo Milch giebt, Güſt- oder Gälte-Vieh, womit das, ſo weder tragend noch melckend iſt, Maſt- und Schlacht-Vieh, womit das, ſo zur Maſt und zum Schlachten ausgeſetzet, gemeinet wird, und endlich allerley Feder-Vieh an Gänſen, Enten, Truthünern, gemeinen Hünern, Tauben 2c. wovon behörigen Orts ein mehrers. Hierbey wollen wir nur das einzige überhaupt gedencken, daß ein ſorgfältiger Haus-Vater ſich bey dem Verkauff eines und des andern Stückes ja wohl und behutſam in Acht nehme, immaſſen einige Gewiſſen-loſe Leute, wenn ſie ſolches feilſchen oder beſichtigen, und ihnen etwa zu theuer geboten wird, behende und betrügliche Kunſt-Griffe daran ausüben, daß hernach das Vieh den Kopff ſtets auf die Erde hält, und nicht freſſen will; ſo, daß es das Anſehen giebt, ob ſey es kranck; oder es hält den Kopff immer auf eine Seite, ob wolle es drehend werden, ſo, daß hernach unwiſſende einfältige Leute es gerne um die Helffte und weit unter den Werth verkauffen. Allein wenn man bey ſogeſtalten Sachen dergleichen an dem Vieh vermercket, ſo waſche man nur im erſten Falle demſelben das Maul recht reine ab; im anderen Falle aber, ſo es den Kopff auf eine Seite drehet, ſuche man hinter den Ohren, ob nicht etwas in die Haut eingedrücket worden, welches man ſodenn heraus ziehet, ſo wird bald der Betrug hierauf entdecket werden. Eiſern Vieh heiſſet, was einem Pachter oder Nutz-Nieſſer dergeſtalt eingethan und übergeben worden, daß er es in derſelben Anzahl und Güte wieder liefern, und den Abgang erſtatten muß.

Vieh Bezauberung, ſiehe Bezauberung des Viehes.

Vieh-Hof, heiſſet der geraume Platz vor denen Vieh-Ställen, welcher auf groſſen Vorwercken gemeiniglich mit einem Geländer eingefangen iſt, damit das beym Ausmiſten und ſonſten aus den Ställen gelaſſene Vieh darinnen herum gehen, und nicht auslauffen könne. Der Vieh-Hof muß eine bequeme Miſt-Stat haben, und nicht gar zu ſehr im Schatten liegen,

gen, damit das Vieh im Winter ſein Futter, ſo ihm in beſonders hierzu aufgeſtellten Rauffen vorgegeben wird, an der Sonnen genieſſen könne, und im Hofe nicht zu ſehr erfriere.

Vieh-Magd, ſiehe **Magd**.

Vieh-Marckt, iſt eine Policey-Anſtalt zum Behuf der zahmen Vieh-Zucht, vermöge welcher in gewiſſen wohlgelegenen und mit vieler Landwirtſchafft umgebenen oder doch an einer Gegend anliegenden Städten, wo nicht viel Vieh überhaupt, oder von einer Art gezogen wird, zu einer gewiſſen Zeit, welches meiſtentheils die Herbſt-Zeit iſt, weil der Wirt theils die Auswinterung ſcheuet und losſchlägt, theils aber auch zur Maſt auf den Winter einkaufft, allerhand zahmes Nutzungs- und Arbeits-Vieh ſonderlich aber groſſes, als Pferde, Ochſen, Kühe, Kälber, Schweine, und auch Schaafe, Ziegen, Böcke, unter gewiſſer Ordnung und Viſitation, it. Atteſtat daß es reines Vieh ſey, zuſammen gebracht, auf einen geraumen und beqvemen Platz, in gewiſſen Abtheilungen nach Unterſcheid des Viehes, auch wohl in verſchlagene Stallungen getrieben, und daſelbſt öffentlich feil geboten, beſchauet, unterſuchet, probiret und erhandelt werden kan. Solche Anſtalt iſt ſie ſehr dienlich zur Beförderung der Viehzucht und Vieh-Nahrung. Daher man um ſolche Märckte in Aufnehmen zu bringen, nicht nur allerhand dazu geſchickte und anlockende Marck-Rechte ertheilet, ſondern auch inſonderheit gewiſſe Ordnung, ſonderlich in Anſehung derer Aufkäufer, Vieh-Händler und anderer Wirte nach Gelegenheit der Umſtände machet, ſonderlich aber wegen der Gewehrs-Mängel am Vieh richtige und deutliche Maaſſe vorſchreibet.

Vieh-Peſt oder **Seuche**, ſuche **Peſt**.

Vieh-Stall, ſiehe **Stall**.

Vieh-Sterben, ſ. **Sterben unterm Vieh**.

Vieh-Trifft, **Vieh-Weide**, **Trifft**, **Weide**, **Weidgang**, heiſſet eine beqveme Gegend, allerley Vieh dahin zu treiben, daß es ſeine Nahrung daſelbſt finde. Dieſelbe ſind nöthig, wo bey einem Land-Gute ſtarcke Vieh-Zucht iſt, als ohne welche die Wirtſchafft nicht wohl oder mit Vortheil kan geführet werden. Es dienen dazu graſige ungebaute Felder, Gebirge, Wälder und Auen, doch ſind die in denen ebenen Orten liegende Vieh-Trifften den anderen vorzuziehen. Sie ſind entweder einem Gut allein zugehörig, oder mit andern gemein; die erſten ſind die beſten, weil die andere bisweilen zu vielem Widerwillen Anlaß geben. Es iſt ſehr wohl gethan, wenn ſolche Vieh-Weiden in zwey oder drey Felder abgetheilet, und eines nach dem andern, nicht aber das gantze Feld durchaus betrieben wird, damit das Vieh den langen Sommer hindurch, von Georgii bis Martini genugſame Weide finde, und unter der Zeit, da ein Feld von dem Vieh abgefretzet wird, das andere und dritte wieder bewachſe. Ein fleißiger Hirt pfleget auch dieſes in Acht zu nehmen, daß er die ſchädlichen Kräuter, ſo viel möglich, und ehe ſie zum Saamen gedeyhen, ausreute. Sonſten bedeutet auch das Wort **Vieh-Trifft**, **Hut und Trifft**, **Trieb und Trat** ꝛc. das Recht ſein Vieh auf einem Boden zu weiden. Dieſe Gerechtigkeit iſt eine Nutzung des Ackers, und wird auf eines andern Grund und Boden, wenn ſie nicht rechtmäßig hergebracht, nicht geſtattet, alſo von der Gerichtbarkeit unterſchieden, und folget nicht, daß, wer die Gerichte an einem Orte hat, zugleich auch Hut und Trifft habe. Ordentlich iſt niemand ſchuldig, einen andern auf ſeinem Boden weiden zu laſſen, wo es aber durch Verträge, oder undenckliche Verjährung hergebracht, da wird ſolches eine **Koppel-** oder **Kuppel-Weide**, auch **Mittriebe** genennet. Wo ein ſolcher gemeinſchafftlicher Vieh-Trieb iſt, da ſollen beyde Theile deſſelben zugleich, gemeinſamlich, und kein Theil mehr denn der andere, auch nicht auf andere Weiſe ſich gebrauchen; und mag daher auch der Grund-Herr zum Nachtheil der Vieh-Trifft, die Geſtalt des Bodens nicht verändern, z. E. einen Anger zu Acker-Feld machen: Hingegen wenn die Kuppel-Weide nur auf eine gewiſſe Gattung Viehes, z. E. Schaafe, eingeſchräncket iſt, mag ſie mit Rind- oder anderem Vieh nicht betrieben werden. Auf gemeine Weide darff niemand mehr Vieh treiben, als er auswintern kan, oder, wo eine gewiſſe Zahl vorgeſchrieben, darff dieſelbe nicht überſchritten werden. Es ſoll auch niemand winckes Vieh unter die gemeine Hut treiben. In Sachſen mag einer, der drey Hufen Landes hat, ſein Vieh auf ſeinem Acker allein weiden, ſonſt ſind dergleichen beſondere Huten verboten. Auf gemeiner Weide etwas zu bauen oder zu verbauen, iſt bey Strafe verboten.

Vieh-Weide, ſuche **Vieh-Trifft**.

Vieh-Wurtz, ſiehe **Ehren-Preis**.

Vieh-Zehend, ſuche **Blut-Zehend**.

Vieh-Zucht, iſt eines der wichtigſten Haus-Geſchäffte eines Landmannes, um mit allerhand bey einer Haus-Wirtſchafft unumgänglich nöthigen gewöhnlichen Vieh geſchickt umzugehen, und ſolches zu erlangen, zu kaufen, zu warten, zu ziehen, zu füttern, durch die Nachzucht des jungen zu vermehren, allerhand Nutzun[g] an junger Zucht und andern Dingen, ſo da[s] Vieh lebendig und todt giebet, zu ziehen, alle[s] wohl zu bewahren, in Acht zu nehmen, ja ſ[o] wohl das Vieh als ſeine Nutzungen zu fernern Erwerb oder Gebrauch in der Haushaltung [ꝛc.] anzuwenden. Die Vieh-Zucht iſt eines der zu[ver]länglichſten Mittel, ſo einem guten Haus-Wirt bey ſeiner Wirtſchafft nicht nur de[n] Beutel ſpicken, ſondern auch durch den merc[k]lichſten Beytrag zum Haushalten reichen kan[;] ſie iſt auch, wo im Sommer gute Weiden, un[d] vor den Winter genügliches Futter vorhan[]den, bey einer Wirtſchafft eine vortrefflic[he] Nutzung, ſonderlich, wenn das Vieh dur[ch] treue fleißige Leute wohl gewartet wird. S[ie] bietet dem Acker- und Garten-Bau ſo wohl a[ls] vielen Manufacturen und Commercien ei[ne] unentbehrliche Hand. Ja man kan gar wo[hl] den Acker ſo einrichten, daß viel Vieh gehal[ten] werden könne, wenn auch gleich nicht viel n[a]türliche Weide vorhanden wäre. Siehe [...] Milch-Kühe. Es gehöret aber zur Viehzuch[t] Zuvörderſt gutes, geſundes und nutzbar[es]

Vi

Vieh, und zwar, damit wir von dem edelſten zuerſt anfangen, tüchtige dauerhaffte Pferde, ſowohl zum Feldbau, und mit einfallenden Reiſen, als auch zur Fohlen-Zucht. Das Rind-Vieh, wovon die Ochſen zum öfftern an ſtat der Pferde, oder nechſt denenſelben zum Zuge, die Kühe aber, welche Milch, Butter, Quarck, Käſe, und zuletzt gleich den Ochſen, Fleiſch und Leder geben, zur Mehrung gebraucht werden: Die Schaafe, welche Milch, Käſe, Wolle, Fell und Fleiſch, oder, dafür ein anſehnliches Stücke Geld, in die Haushaltung geben: Die Ziegen, von denen man Milch und niedliche Käſe, Fleiſch, beliebte Häute zu allerhand Lederwerck, ſonderlich von denen Böcken, und von dieſen auch ein heilſames Unſchlitt bekömmt. Die Schweine, und von denenſelben die Borſten und das Fleiſch in die Haushaltung. Sie geben auch, wenn man gute Zuzucht, und dabey Futter und Maſtung vor dieſelbe hat, beym Verkauff einen hübſchen Pfenning. Mancherley Feder-Vieh, welche zum Theil mit ihren Federn, Eyern und Fleiſche dienen. Inſonderheit giebt auſſer dieſen nur erzehlten Nutzungen überhaupt das Vieh auch den Dünger, als ein nothwendiges Stück zum Ackerbau. Hiernechſt gehöret zur Vieh-Zucht nothdürfftige Weide, worzu insgemein genommen werden, die darzu beſtimmten Gemein-Anger; die Wieſen, zwiſchen der Zeit, da ſie nicht geheget ſind; desgleichen offene Höltzer, Heiden und Leeden (Laiten) die Brach-Aecker, und was ſonſten nicht beſtellet; item, die Stoppeln nach allerley abgebrachten Getraidig. Siehe Art. Futter. Auch wird erfordert allerley Futter, das Vieh, welches von der Weide ſich nicht völlig geſättiget, damit vollends ſatt zu füttern; und, das zuweilen gar keine Weide genieſſen kan, zu erhalten. Zu ſolchem Vieh-Futter gebrauchet man theils allerley Getraide: grünes oder zu Heu und Grummet gemachtes Gras; mancherley Geſtröhde und Spreu, Träber oder Seihe, Kleyen und dergleichen; item Rüben, Möhren, Kraut und wildes Obſt, wobey man auch den Abgang vom guten zu Nutzen bringen kan. Den Gras- und andern Futter-Mangel erſetzet man gemeiniglich mit Wick-Futter, da Erbſen, Wicken und Haber untereinander geſäet werden; man pfleget auch wohl Gerſte darunter zu nehmen; es iſt aber dieſelbe dem melckenden Vieh nicht ſo gut, hingegen vor die Pferde deſto beſſer. Desgleichen ſuchet man das Feld-Gras, und ſonderlich die Brach-Diſteln, ſtreiffet grün Laub, und bringet von Weiden, Eichen, Haſel- und Ulmen-Bäumen das Laub-Holtz zuſammen, ſolches vor Schaafe und Ziegen Winters-Zeit zu gebrauchen; item, das Wein-Laub, welches beym Verblaten oder Verhauen ausgeſchnitten und dürre gemacht wird; etliches dürre Laub ſammlet man auch dem Rind-Vieh und Ziegen des Winters einzubrühen. Man bauet Gras-Kräuter an, z. E. Eſparcette. Braucht auch dazu anderes Kraut, als das Kraut von groſſen Erd-Aepfeln. Siehe Art. Tartuffel. So ſind nicht weniger gute Vieh-Wärter, das iſt, getreue Knechte und Mägde, und muntere und gedultige Vieh-Hirten vonnöthen. Hierbey hat ein ieder Haus-Wirt ſelber wohl mit zuzuſehen, wie und ob zu rechter Zeit das Vieh gewartet, gefüttert und geträncket, mit Heu, Streu und anderer Nothdurfft verſehen, und einem ieden ſein Theil, was ihm verordnet und gebühret, vom Geſinde gegeben werde: Denn manches ungetreue Geſinde pflegt dem Vieh das Futter abzuſtehlen, und zu verkauffen, oder zu verpartieren, oder pflegt auch aus Faulheit dem Vieh die Gebühr zu geben, zu unterlaſſen. Nicht weniger ſind gute Stallungen und Geräthe, zur Verwahrung nöthig: Denn damit das Vieh, von wegen des ihnen ſchädlichen Wetters keinen Anſtoß leide, auch vor Dieben und andern unzuträglichen Begebenheiten frey und geſichert ſey, wird zureichende, geſunde und wohl verwahrte Stallung erfordert; ſo iſt auch bey etlichem Vieh, als Pferden, Ochſen, Kühen ꝛc. hochnöthig, daß es mit tüchtigen Mitteln angeleget oder angebunden werde, damit es einander nicht ſelbſt Schaden zufügen möge. Wo eine groſſe Vieh-Zucht iſt, nutzet auch ein geraumer Hof, dahin man etliche Rauffen vor Füllen, Rind-Vieh und Schaafe aufmachet; daſelbſt ſich auch die Schweine, Hüner, Gänſe, Enten, Tauben ꝛc. mit ernähren, und das ausgerührte oder noch im Stroh ſteckende Getraide aufleſen und ausſuchen können. Endlich und vornehmlich iſt zu Anſtellung, Fortführung und Erhaltung der Vieh-Zucht ein verſtändiger Hauswirt, und eine fleißige Haus-Mutter vonnöthen; als welche beyde nicht nur wegen der Anſchaffung, Verſorgung, Pfleg- und Wartung, ſondern auch der Nutzung halber zuvörderſt gute Wiſſenſchafft haben, und das beſte mit GOttes Hülffe thun müſſen: Denn alles Vieh kan deſto reichlichern Nutzen geben, wenn man vor allen Dingen nach guter Art trachtet, und dann auch ihm zulänglich Futter, Weide und gute Wartung verſchaffet, auch ſonſten nichts unterläſſet, was die Noth erfordert. Nach alter Gewohnheit iſt etliches Vieh, als Pferde, Schaafe und Tauben, allein unter des Mannes Sorgfalt und Aufſicht begriffen, weilen das Weibes-Volck damit nicht wohl umzugehen vermag: Das übrige Vieh aber, als Rind-Vieh, Ziegen, Schweine, Hüner, Gänſe und Enten betreffend, iſt zwar ſolches insgemein unter der Frauen Wartung und meiſten Aufſicht; iedoch die Verſorgung und Anſchaffung der behörigen Nothdurfft, auch wie es wohl genutzet, und damit umgegangen werde, muß, ſo wohl als bey andern Dingen, zugleich in des Haus-Wirts Verſorgung, Aufſicht und Genehmhaltung verbleiben. Mit allzu vielem Vieh, deme hernach ſein Recht nicht geſchehen mag, ſoll ſich ein Haus-Wirt nicht belegen: Denn man hat aus der Erfahrung, daß offtmals eine wenige Anzahl Vieh, welches wohl gehalten worden, faſt noch einmahl ſo hoch, ja noch höher genutzet worden, als das viele, ſo da Mangel leiden, und guter Nahrung entbehren muß. Wenn die Vieh-Zucht einen rechtſchaffenen Nutzen abwerffen ſoll, ſo muß das darauf ſtehende Capital oder Werth-Geld verzinſet; das Fut-

ter bezahlet, das Geſinde-Lohn gut gethan; die Sorge und Mühe belohnet, und endlich aller übriger Aufwand an Hüter-Lohn, ingleichen auf die Ställe und Verwahrung ꝛc. gleichſam erſtattet werden. Ob die Viehzucht oder der Acker-Bau einträglicher, darüber ſind die Meinungen ungleich. Am beſten gehet es wohl zu, wo beydes beyſammen iſt, weil eines dem andern wohl zu ſtatten kommt, und keines ohne das andere vollkommen iſt. Doch hat die Viehzucht dieſes voraus, daß ſie ohne Acker-Bau, dieſer aber nicht ohne Vieh-Zucht getrieben werden kan.

Vielfraß, iſt ein Thier in denen Nordländern, ſo groß, wie ein Waſſer-Hund. Es gleichet mit dem Kopffe einer Katze, mit dem Leib und Schwantz einem Fuchs, mit den Füſſen einer Otter, nähret ſich von Luder, frißt ungemein gierig, und ſo viel, daß es ſcheinet, als ob es nicht ſatt werde, indem es, wenn es dicke voll gepfropffet iſt, ſich zwiſchen zwey Bäume einzwänget, und ſich davon erleichtert, aber auch gleich wieder zu freſſen anfänget. Bey dieſer Gelegenheit wird es gefangen. Denn ſein Balg iſt ein ſchönes, ſchwartzes und wie Damaſt ſpielendes Peltzwerck.

Vieper, ſiehe Schlange.

Vieper-Wurtz, ſiehe Schlangen-Wurtz.

Viering, wird in Nürnberg der vierte Theil eines Pfundes, oder acht Loth genennet.

Vierling, heiſſet in dem Würtenbergiſchen ein Maaß der Feld-Früchte und anderer trockenen Sachen, und machen vier Vierling ein Simmer, acht Simmer aber einen Scheffel. Es werden auch die eimerige Fäſſer Vierling genennet.

Viertel, iſt ein Sächſiſches Getraide-Maaß, aus vier Metzen beſtehend. Vier Viertel aber machen einen Scheffel.

Viertel, iſt auch ein Bier-Maaß, welches zwey gantze oder vier halbe Tonnen, oder drey Dreylinge, oder hundert und achtzig Meß-Kannen hält. Zwey Viertel machen ein Faß und drey Viertel eine Kuffe, dergleichen Gebinde zu dem ietziger Zeit am meiſten beliebten Merſeburger Biere, ſo auswerts verführet wird, zu kommen pflegt. In Nürnberg iſt ein Viertel ſo viel, als zwey Maaß Kannen.

Vin Tinto, iſt eine Art von Wein, welcher den Nahmen daher bekommen, weil ſein Trauben-Safft ſehr danckel-roth, und ſo ſtarck färbet, daß man damit als mit rother Dinte eine beſtändige Schrifft ſchreiben kan. In Franckreich tritt man dieſe Trauben mit unter die Weine, welche davon recht hoch-roth werden.

Viol, ſiehe **Veil**.

Violen-Badden, ſind eine Confiture von blauen Veil und Zucker, welche folgender Geſtalt verfertiget wird: Man ſchneidet von den Veilgen die Blätter mit der Scheere ab, daß nichts grünes daran bleibet, thut ſie in einen ſteinernen Mörſel, wieget nach der Qvantität der Blätter eben ſo viel Zucker, gieſſet kalt Waſſer darauf, wie ſichs zum Einmachen gehöret, ſtöſſet die Veilgen in dem Mörſer, bis ſie anfangen Safft zu geben, ſchüttet einen guten Löffel Qvitten-Schleim darzu, und ſtöſſet es, bis alles recht klar wird. Inzwiſchen läſſet man über Kohlen Zucker kochen, bis er brechen will, nimmt ihn vom Feuer weg, rührt die geſtoſſenen Veilgen, hinein ſetzt ihn wieder ein, wenig auf die Kohlen, bis anfängt zu rauchen, nimmt es alsdenn wieder weg, klecket auf Blech ſolche runde Plätzgen, wie die Zwey-Groſchen-Stücken, läſſet ſie über Nacht ſtehen, bis ſie oben ein wenig Eis bekommen, alsdenn drücket man immer zwey und zwey zuſammen, und verwahret ſie in einer Schachtel.

Viſiren, heiſſet den Inhalt gewiſſer Cörper, z. E. eines Faſſes, Korn-Hauffens, Waſſer-Trogs oder Waſſer-Kaſtens ꝛc. vermittelſt eines zugerichteten Stabes, ſo der Viſir-Stab genennet wird, zu finden. Siehe das Mathem. Lexic.

Ulmen-Baum, Ilmen-Baum, iſt eigentlich die Rüſter, wovon bereits Erwehnung geſchehen; es giebt aber noch zweyerley Gattung, wovon die eine die ſo genannte **Baſt-Ilme**, die andere aber der **Leim- oder Fliegen-Baum** iſt, deren ebenfalls bereits an gehörigen Orten gedacht worden.

Ulmer-Brot, iſt eine Art eines Gebackens, welches auf folgende Art zubereitet wird: Man rührt ohngefehr 4 Hände voll des beſtens Mehles, in ein Nöſſel guten Rahm, oder in Ermangelung deſſen, in ſo viel gute Milch. Wenn es nun fein glatt abgerühret, ſetzt man es auf einen warmen Ofen, daß es ein wenig gehe, alsdenn thut man vollends darzu zwey Eyer, und von vieren noch die Dottern, ein halb Pfund klar geriebenen Zucker, ein halb Loth Cardamomen, ein halb Loth Muſcaten und dergleichen Gewürtz, nebſt ſo viel Mehl, daß es ein rechter Teig werde. Von ſolchem Teige formiret man runde Brote, ſetzet ſie auf ein Blech, läſſet ſie bey einem Ofen etwas erhärten, und bäcket ſie endlich gahr. Wenn ſie kalt, ſo ſchneidet man ſie in Scheiben, eines Fingers dick, und dürret ſie bey der Wärme völlig ab, da ſolche Brote, wenn ſie auch ſchon alt, immer einen guten Biſſen zum Truncke abgeben.

Ulmer-Gerſte, pfleget man die feinſte Art der Perlen-Gräupgen zu nennen, weil dergleichen in Ulm ſonderlich ſauber bereitet werden.

Umbra oder **Umber**, iſt eine Italiäniſche braune Farb-Erde, welche gebraunt und zur Mahlerey, ſonderlich zum Fürniß gebraucht wird.

Umfall des Viehes, ſiehe Sterben unterm Vieh.

Umgraben, iſt bey dem Garten-Bau eben dasjenige, was bey dem Feld-Bau das Pflügen iſt, nur daß es mit verſchiedenem Werckzeuge geſchiehet, maſſen die Gärtner dazu Grabeſcheiter oder Spaten, und ſtarcke Menſchen-Knochen, gebrauchen. Dieſes Umgraben muß in den Gärten geſchehen, wenn der Erdboden weder zu dürre noch zu feuchte iſt, denn geſchiehet es bey dürrer, trockener Witterung, ſo dringet die Lufft und der Sonnen-Schein deſto tieffer in die eröffnete Erde, und holet die wenige noch inwendig verhaltene Feuchtigkeit vollends gantz heraus, daß der Boden Safft und Krafft dadurch verlieret; geſchiehet es aber bey weichem Wetter, ſo wird

ſonder-

ſonderlich, wo ſtarcker leimiger Grund iſt, die Erde hart, und die Schrollen ſo groß und ſtarck, daß ein Gärtner hernach viel Mühe und Arbeit haben muß, wenn er ſolche wieder zerſchlagen will. Man ſoll auch das Umgraben nicht vornehmen, wenn der Wind aus der Mitternacht wehet. Das ordinaire Umgraben im gantzen Garten muß im Herbſt, damit der Erdboden die Winter-Feuchte deſto beſſer in ſich ziehen kan, und im Frühling, wenn man wieder anbauen will, verrichtet werden. Eine allgemeine Regel iſt, daß die Erde zu denen Gewächſen, die unter der Erde ihre Frucht geben, tieffer, und zu den übrigen ſeichter umgegraben werden müſſe. Das Umgraben und Lüfften der Bäume um den Stamm und die Wurtzel geſchiehet, nicht nur das Gras, welches ſonſt den Bäumen viel Krafft entziehet, dadurch auf die Seite zu ſchaffen, ſondern auch die Erde zu eröffnen, daß die faulen Dünſte von denen verborgenen Feuchtigkeiten ſich heraus ziehen, und hingegen die Feuchtigkeit vom Regen- und Schnee-Waſſer deſto beſſer hinein auf die Wurtzeln kommen könne.

Umſchlag, iſt ein äuſſerliches linderendes Mittel, wie ein Brey, ſo man bey Geſchwulſten und ſonſt applicieret. Sonſt aber wird auch dieſes Wort von einem alten Rechte zu Kiel gebrauchet, ſo der Kieler-Umſchlag heiſt, und im Jun. feſt. Trin. exerciret wird. Siehe das Natur- und Kunſt- item Zeitungs-Lexicon.

Umwenden, heiſſet bey den Dreſchern die Arbeit, wenn ſie das durch die Aehren-Siebe geräuterte Getraide mit dem umgekehrten Rechen das unterſte zu oberſt ſtoſſen, damit das annoch darunter befindliche unreine Geſträute in die Höhe komme, und alsdenn abgefledert werden könne.

Unbeweglich Gut, begreifft eine ſolche Sache, die einen Werth in ſich hat, und ſich nicht von einer Stelle zu der anderen entweder wircklich bewegen läſſet, dergleichen Wieſen, Aecker, Gärten, Häuſer und dergleichen, oder welches in denen Rechten aus vielen, und zwar meiſtens wirtſchafftlichen Policey-Urſachen, als unbeweglich angeſehen wird, und die Rechte eines ſolchen Gutes hat.

Uncke, ſiehe Kröte.

Undauung, iſt eine Pferde-Kranckheit, da einem Pferd das eingefreſſene Futter, durch die gehörige Dauung, nicht zur Stärckung und Ernährung der leiblichen Kräffte gedeihet, ſondern roh durchgehet, wie es eingefreſſen worden. Solche Pferde freſſen viel, und leiden doch allwege dabey Hunger, ſie wollen auch offt und viel trincken, kommen aber dabey vom Leibe, werden ſchmal und hängen die Köpffe. Dieſem Uibel abzuhelffen, nimm Tauſendgülden-Kraut eine Hand voll, Wild-Cucumer-Wurtz ein Loth, Mangold, Pappeln, iedes eine Hand voll, ſiede es wohl in Waſſer, worinnen Speck oder ſonſten fettes Fleiſch geſotten worden. Dieſer Brühe nimm ein halb Maaß, ein halb Pfund Baum-Oel, und eine Hand voll Saltz, miſche es unter einander, und laß es warm, als ein Clyſtier applicieren, hierauf gieb ihm wöchentlich dreymahl zwey Qvintlein Hepar Antimonii in dem Futter zu freſſen, und gieß ihm ein halb Maaß Seiffen-Waſſer auf einmahl ein. Oder, nimm Hollunder-Wurtz oder Rinden zwey Loth, Meiſter-Wurtz, Hirſch-Wurtz, Alant-Wurtz, iedes ein Loth, Galgant ein halb Loth, Rhaponticum ein Loth, Würtz-Nägelein ein Qvintlein, ſiede es in einem Maaß Wein, und gieſſe es dem Pferd auf einmahl ein. Oder, nimm eine Hand voll gepülverte Eicheln, Knoblauch drey Häupter, Wein, ein halbes Maaß, unter einander geſotten, und dem Roß auf einmahl eingegoſſen. Item, gieb ihm Entzian, Lorbeer und Zittwer mit Saltz zu freſſen, das erwärmet ihm den Magen, und befördert die Däuung. Ein ſolches Pferd ſoll in einem warmen und trockenen Stall ſtehen, und eine gute Streu haben; unter das Futter, welches in gedörrter und geſchrotener Gerſte beſtehen ſoll, muß Ingber, Pfeffer, Calmus, Senff-Saamen, Meiſter-Wurtz, Eber-Wurtz, und gedörrte Eicheln gemiſchet werden. Der Tranck ſoll Waſſer ſeyn, darinnen Hirſch-Wurtz, Eber-Wurtz, Hollunder-Wurtz, Calmus, Rhaponticum, Hahnfuß-Wurtzel und Ingber geſotten worden.

Unfruchtbarkeit der Bäume, entſtehet aus unterſchiedlichen Urſachen: Aus einem gar zu trockenen und dürren, oder auch aus einem gar zu naſſen und feuchten Boden. Von dem Gras und Kräutern, ſo mit tieffen Wurtzeln um den Stamm des Baumes wachſen, und ihm ſeine Nahrung entziehen, welchem Uibel durch Ausrottung ſolcher Kräuter zu helffen iſt. Von denen friſchen Sprößlingen und Räubern, die aus dem Baum hervor wachſen, und ihm alle Feuchtigkeit ausſaugen: Dieſe müſſen glatt am Stamme weggeſchnitten werden. Von dem Alterthum der Bäume ſelbſten, als welches verhindert, daß wegen Härtigkeit der Rinde die Wurtzel nicht gnugſame Nahrung an ſich ziehet. Dieſem Mangel abzuhelffen, ſoll man mit einem groſſen Bohrer ein Loch in den Baum, recht unter dem Ort, da man ihn gepfropffet, bis in die Mitte des Kerns um Martini bohren, und ſolches ſechs Wochen ſtehen laſſen, ehe man es wieder vermacht, ſo wird der Baum davon wieder Lufft bekommen, und gleichſam aufs neue verjünget werden. Endlich entſpringet die Unfruchtbarkeit auch daraus, wenn die Blätter und Blüthen vor der Zeit abfallen; welches man aber durch Umgrabung der Wurtzel, oder auch durch die Bohnen-Spreuer, ſo man mit Waſſer beitzen, und rings um den Baum ſchütten muß, verhüten kan.

Unfruchtbarkeit des Jahres, woher ſolche zu vermuthen, ſiehe Miswachs.

Unfruchtbarkeit der Menſchen, davon handeln die Medici. Allein es ſind dabey faſt eben die Urſachen und Gegen-Mittel anzuwenden, als bey der

Unfruchtbarkeit der Thiere, ſonderlich des Zucht-Viehes. Man kan die Urſachen derſelben aber gar leicht erkennen, wenn man den Articel Thier hierbey conferiren will. Inzwiſchen ſo bemühet man ſich doch eben nicht, bey dem Vieh die Unfruchtbarkeit zu heben, ſondern nur die Fruchtbarkeit zu vermehren. Dahingegen brauchen wir die Thiere, wenn ſie auch nicht fruchtbar, zu andern Zwecken und Nutzen, wozu ſie, wenn ſie unfruchtbar ſind, ſich noch beſſer, als wenn ſie zur Zucht taugen, ſchicken. Ja um dieſes beſondern Nutzens willen befördern wir vielmehr ihre Unfruchtbarkeit durch Schneiden, Wallachen, Kloppen, Entziehung des Männleins, ja durch Artzneyen, welche die Brunſt niederſchlagen u. ſ. f. Solchergeſtalt kommt in der Wirtſchafft gar ſelten der Fall vor, da wir die Unfruchtbarkeit wenigſtens der gebährenden Thiere zu heben ſuchen. Wenn er aber ja vorfället, ſo ſchaffen wir lieber das Unfruchtbare ab, oder ſuchen es zu nutzen, wie es auch als ein Unfruchtbares zu nutzen iſt. Bey denen Bienen, Hünern und Fiſchen iſt man offt genöthiget, Mittel wider die Unfruchtbarkeit zu ſchaffen. Und die kommen meiſtentheils auf die Mittel und Umſtände ihrer Wartung an, und daß wir ſonderlich die Dinge vermeiden, die ſie unfruchtbar machen. Z. E. wenn man einer Henne viel Brot zu freſſen giebt, ſo werden die Eyer, wenn ſie gleich der Hahn getreten hätte, nicht fruchtbar und zum Ausbrüten geſchickt ſeyn. Kein Hüner-Ey iſt fruchtbar, welches ſich nur wegen der Reiffe und Schwere vom Eyer-Stock ablöſet und abgehet, wenn der Hahn die Henne nicht getreten hat. Eine Henne, die alſo keinen Hahn hat, leget Eyer, aber unfruchtbare Eyer, die nur zum Eſſen, aber nicht zum Brüten dienen.

Ungariſche Kranckheit, iſt eine Art von böſen anſteckenden Fiebern, womit die Bräune, groſſe Kopff-Schmertzen, Raſerey und dergleichen verknüpffet ſind. Die Deutſchen ziehen ſich ſolche meiſt in Ungarn durch unmäßiges Wein-Trincken und unbehutſames Liegen auf der bloſſen Erde zu. Siehe Hungariſche Kranckheit.

Ungariſch Waſſer, wird aus Roßmarin gebrannt. Es kam ſonſt aus Franckreich und Italien. Und weil ehemahls eine Königin in Ungarn ein ſchönes Recept zu einem geſunden gebrannten Waſſer hatte, und ſolches machen ließ. Da es aber berühmt wurde, hat man dieſes Waſſer aus Italien um beſſern Abgangs willen Ungariſch Waſſer genennet. Jetzo wird es auch in Deutſchland gemacht. Es gehöret mit unter die wirtſchafftlichen Geſchäffte, allerhand ſchöne diſtillirte Liqueurs zu machen, darinne man nicht allzu lange in tſchland, ſonderlich in Sachſen, etwas zu thun angefangen, ietzo aber darinne ſchon ſo weit als die Italiäner, Frantzoſen und Engelländer, ja wohl gar zum Schaden der Geſundheit gekommen iſt.

Ungemeſſen, ungeſezt, iſt ein Wort, welches inſonderheit von Dienſten und Frohnen gebraucht wird. Denn, wenn dieſelben auf gewiſſe Tage und Zeiten des Jahres oder der Wochen, oder auf gewiſſe benannte Arbeit, eingeſchränckt iſt, werden ſie gemeſſen oder geſetzt genannt, und darff der Frohn-Herr ein mehrers nicht fordern; die aber dergleichen Beſchränckung nicht wiſſen, werden ungemeſſene oder ungeſetzte Dienſte genennet.

Ungewöhnliche Fälle, werden bey einem Pachte allezeit ausgenommen, wenn ſchon ein Pachter alle Unglücks-Fälle zu übernehmen ſich verbunden. Es werden aber vor ungewöhnliche Fälle gehalten, die ſich in hundert Jahren kaum einmahl begeben, oder die von menſchlicher Klugheit nicht vorher geſehen oder bedacht werden können; abſonderlich wird hierunter eine höhere Gewalt gerechnet.

Ungeziefer, ſind allerley Mücken, Fliegen, Käfer, Sommer-Vögel, Spinnen, Maden, Erd-Flöhe, Baum-Läuſe, Baum-Wantzen, Ameiſen, Raupen, Regen-Würmer, Schnecken und anderes fliegendes, kriechendes und gehendes Gewürme, ſo Menſchen und Vieh, Gewächſen und anderen Dingen beſchwerlich und ſchädlich iſt. Bey Beſchreibung einer ieglichen Art Ungeziefers ſind auch die Mittel, wie ſolche zu vertreiben, angeführet. Das Baum-Oel iſt ein allgemeines Gifft alles Ungeziefers, ohne Zweiffel, weil es ihnen die Schweiß-Löcher verſtopfft, durch welche, an ſtat der Lunge, ſie die Lufft einziehen. Man hat angemercket, daß faſt ein iedes Gewächs ſein beſonderes Ungeziefer, an Würmen, Maden, Raupen, und daraus entſtehenden Fliegen, oder vielmehr iede Art dieſer Thiere ein eigenes Gewächs zu ihrer Nahrung, ja ſo gar einen Ort ihrer Geburt und ihres Wachsthums habe. Von allerley Ungeziefer hat man folgende Witterungs-Vermuthungen: Wenn die Regen-Würmer häuffig aus der Erde kriechen; wenn die Bremen, Fliegen, Mücken und Flöhe ſehr beiſſen oder ſtechen; wenn die Fröſche des Morgens, und die Laub-Fröſche des Nachts ungewöhnlich qvacken; wenn die Kröten häuffig hervor kriechen; wenn die Ameiſen gleichſam Streits-weiſe lauffen, ihre Eyer aus denen Hauffen und wiederum hinein tragen, und in ihrer ordentlichen Arbeit träg und faul ſind, oder ſtille liegen; wenn die Spinnen aus denen Wänden oder anders woher kriechen, und herab fallen; wenn die Maulwürffe ihre Hauffen höher als ſonſten aufwerfen; dieſes alles bedeutet Regen und Ungewitter. Da aber die Fleder-Mäuſe des Abends häuffig herum ſtreichen; wenn kleine Mücken oder Fliegen des Abends häuffig bey einander, wie in einem Klumpen, nahe an der Erden auf und nieder fliegen; ingleichen, wenn die

die Regen-Würmer an der Erde kleine Häuff-lein neben einander aufwerffen, ſo bedeutet es ſchön Wetter.

Unkraut, beſtehet in allerley wilden Kräutern, ſo zwiſchen dem guten Saamen aufgehen, und deſſen Wachsthum verhindern. In denen Feldern findet man vornemlich die Raden, Treſpe, Vogel-Wicken, Lulch, Klapper-Roſen, Hederich, Klappern, Diſteln ꝛc. In Gärten taube und Brenn-Neſſel von allerley Sorten, Klebe-Kraut, und unzehlige andere Kräuter mehr, deren Ausjät- und Ausrottung einem Gärtner nicht wenig Sorge und Mühe zu verurſachen pflegt.

Unmurcken, werden an einigen Orten, ſonderlich in Böhmen und Oeſterreich, die Gurken genennet. Suche Gurcken.

Unſchlitt, Inſchlitt, Talch, heiſſet das ausgelaſſene Fette, ſo bey den Thieren um die Nieren und Gedärme gelegen. Das Unſchlitt wird zum Seiffen-Sieden, Inſelt-Kertzen- oder Lichter-Ziehen, und Leder oder andere Dinge, die man glatt und geſchmeidig haben will, zu ſchmieren gebraucht. Rinds-Hirſch- Bocks- und Hammel-Unſchlitt haben in der Roß-Artzney ihren trefflichen Nutzen.

Unſerer lieben Frauen Bett-Stroh, ſiehe Wall- oder Weg-Stroh.

Unſinnigkeit der Pferde, ſuche Koller.

Unter-Bette, ſiehe Bette.

Unteregen, heiſſet den auf den Acker ausgeſtreuten Saamen, vermittelſt der Ege, unter die Erde bringen. Siehe Egen.

Untergang, oder auch Umgang, heiſſet eine Beſichtigung der Marcken, Maal-Steine, Raine und Scheidungen in Feldern, Wieſen, Höltzern ꝛc. ſo von beſonders darzu verpflichteten Leuten geſchiehet, damit die Marck-Steine und andere Maale unverrückt gehalten werden.

Untergänger, Umgänger, ſind erkieſete Richter und geſchworne Schied-Männer, welche die Grentzen und Marck-Steine zu um- oder untergehen, Marck-Steine zu ſetzen, und die nachbarlichen Strittigkeiten in denen liegenden Gütern zu entſcheiden, beſtellet ſind. Sie ſollen jährlichen, oder, wie im Würtenbergiſchen gebräuchlich, allweg über das dritte Jahr, das iſt, in dreyen Jahren einmahl, die Marckungen um- oder untergehen, und die Grentzen der Felder beſichtigen. Hierzu werden gemeiniglich drey oder vier, oder auch mehr, nachdem ein Ort Volckreich iſt, aus denen Gerichten, dem Rath und der Gemeine, (darunter allezeit, wo mans haben kan, des Feld-Meſſens erfahrne und Bau-verſtändige Werck-Meiſter zu nehmen) verordnet, und in den Städten der Ober-Untergang, in den Dörffern aber der Unter-Untergang genennet. In vornehmen Städten ſetzt man auch ſo gar ſonderbare Untergänger, zu Unterſcheidung der Häuſer, Güter und Dienſtbarkeit innerhalb denen Mauren, und ſonderbare zu den Feld-Marcken, welche doch alle mit einerley Eid verpflichtet werden. Dieſe Richter nun formiren keinen weitläufftigen Proceß, ſondern ſie verfahren allein auf den Augenſchein, und entſcheiden die Sache aufs ſchleunigſte durch einen untergänglichen Ausſpruch.

Unter-Holtz, auch Schlag- oder lebendiges Holtz genannt, heiſſet dasjenige, das unter dem Ober-Holtz jung abgehauen wird, daß es Stöcke bekommet, welche Sommer-Latten treiben, die von Zeit zu Zeit wieder abgeſtocket werden. Hierzu dienet allein das Laub-Holtz, denn das Tangel-Holtz, wenn es einmahl abgehauen, ſchläget nicht wieder aus. Siehe Schlag-Holtz, ingleichen Buſch-Holtz.

Unter-Lage, ſiehe Boden-Bret.

Unter-Leine, wird von den Jägern die unterſte Leine am Jagd-Tuche oder Wild-Garne genennet.

Unterſchlächtig, heiſſet eine Mühle, da das Waſſer nicht von oben auf die Räder fällt, ſondern von unten daran ſchläget, und ſolche gleichſam rückwerts treibet.

Unterthan, heiſſet derjenige, der ſich an einem Orte häuslich niedergelaſſen, folglich deſſelben Obrigkeit zu erkennen, und ſeinem Erb- Lehn- oder Gerichts-Herrn Dienſte, Zinſen und andere Gülten, nach dem Herkommen zu leiſten, und zu entrichten ſchuldig iſt. Wer ein Land- und Ritter-Gut zu kauffen willens iſt, hat derer dabey befindlichen Unterthanen halber über folgende Umſtände Erkundigung einzuziehen: Wie viel der Unterthanen bey dem Gute seyn? Wie viel gantzer Höfe, Bauer- oder Pferdner-Güter, Hinterſäſſer-Güter und Häuſer ſich dabey befinden? Was ſie an gewiſſen Schoß, Gülten, Zehenden, Erb- Feder- und Haus-Zinſen, Eyern, Käſen, Lamms-Bäuchen, Gänſen ꝛc. Faßnacht- Herbſt- Rauch- und andern Hünern, Frohn-Dienſten und andern beſtändigen Gefällen jährlich abſtatten müſſen? Wie viel Anſpann-Dienſte zum Ackern, Egen, Miſt und Getraide, auch Heu- und Grummet-Einführen von den Unterthanen geleiſtet werden, auch ob ſie bey dem Einführen ſelb ander zum Auf- und Abladen dienen? Ob die Unterthanen mit Gras- und Getraide-Mähen gewiſſe Tage thun, oder gewiſſe Felder und Wieſen ſchneiden und hauen, oder ob ſie bey dergleichen Dienſten gewiſſen Lohn bekommen? Ob die Unterthanen alle Hand-Dienſte in der Heu- und Getraidig-Erndte verrichten? Ob ſie alle nöthige Bau-Materialien laden und anführen? Ob ſie Jagd-Dienſte mit Führung des Zeuges und der Netze, auch ſelbſt mit Jagen leiſten, und das Zeug und Netze wieder zur Stelle auf des Ritter-Gutes Grund und Boden bringen? Ob der Zehend-Schnitt eingeführet? Ob Erb-Schnitter, Erb-Dreſcher vorhanden, die alles Getraide, oder nur ein gewiſſes ausdreſchen? Was ſie davor zu Lohn haben, oder, was die Lohn-Dreſcher wöchentlich bekommen, wie viel ſie jährlich dreſchen? Ob Haus-

 Genoſſen,

Genoſſen-Dienſte mit einkommen, und erfordert werden? Ob ſowohl der Dienſte, als Erb-Zinſen halber, ein richtiges und unſtrittiges Erb-Regiſter vorhanden? um alles deſſen, was die Unterthanen zu präſtiren verbunden, verſichert zu ſeyn. Ob die Unterthanen Inquiſiten bewachen, und in peinlichen Fällen die Unkoſten tragen? Ob Zwang-Geſinde auf dem Gute? Ob und wie weit die Unterthanen das Bothſchafft-Lauffen verrichten müſſen, und was ſie zum Bothen-Lohn bekommen? Ob ſie Flachs räuffen, röſten, auswaſchen, ſtauchen, brechen, hecheln, ſpinnen, ingleichen auch den Hanff, ob ſie Hopffen abnehmen und pflücken, auch Obſt brechen müſſen, und anderes mehr ꝛc.

Unzieſer, ſiehe Ungezieſer.

Untze, iſt ein Artzney- oder Apothecker-Gewicht, zwey Loth ſchwer; zwölff Untzen machen ein Pfund nach gedachtem Gewicht.

Vocken, ſind groſſe weiſſe Vögel, deren Federn zu Büſchen gebraucht, und auf den Hüten getragen werden, und gehören zur hohen Jagd.

Vogel, iſt ein zwey-füßiges mit Federn bedecktes, und mit zweyen Flügeln verſehenes Thier, durch deren Hülffe die allermeiſten ſich in der Lufft erhalten, und durch dieſelbe geſchwind von einem Ort zum andern gelangen können. Man unterſcheidet ſie überhaupt in **Erd-** und **Waſſer-Geflügel**. Beyde werden wieder in wilde, die auf Bergen, in Wäldern, auf den Feldern, oder in freyen Waſſern leben, und in heimiſche oder zahme, die in und um die Häuſer gehalten werden, eingetheilet. Die **Erd-Vögel** ſind entweder Fleiſch-freßig, und heiſſen **Raub-Vögel**: Dergleichen ſind der Adler, Habicht, Falcke, Schuhu, Nacht- und andere Eulen, Rabe, Krähe, der Rittel- und Mäuſe-Geyer, Elſtern, Häher, Neuntödter ꝛc. oder ſie nehren ſich von Körnern und Geſämig, als die zahmen und wilden Hüner, Wachteln, Tauben, Sperlinge, Lerchen, Fincken, Emmerlinge oder Gold-Ammer ꝛc. Oder von Beeren, als die Krammets-Vögel, Miſtler oder Schnerren, Amſeln, Droſſeln, Seidenſchwäntze ꝛc. oder von Würmern, Fliegen und allerley Ungezieſer, als die Elſtern, Tages-Schlaffen, Spechte, Nachtigallen, Wiedehopffen, Graſe-Mücken, Bachſteltzen ꝛc. darunter ſind einige, die eine liebliche Stimme zu ſingen, entweder von Natur haben, oder durch menſchlichen Fleiß dazu gewöhnet werden, und heiſſen **Sang-Vögel**. Die **Waſſer-Vögel** ſind entweder Fiſch- oder Kraut-freßige: Zu jenen werden gezehlet der Reiger, Fiſch-Geyer, Rohrdommeln, und die gemeinen groſſen wilden Enten und See-Rachen. Zu dieſen aber der Schwan, die wilden und zahmen Gänſe, die kleinen wilden und auch die zahmen Enten, Waſſer-Schnepffen ꝛc. Die Waſſer-Vögel haben mehrentheils die Zähen mit einer Haut zuſammen gefüget, und heiſſen [illegible]tfüßig, als die Schwanen, Gänſe, Enten, Herbeln oder Bläßlein, und Taucher oder Waſſer Hüner; etliche aber haben dergleichen Haut nicht, und werden ſpaltfüßig genennet, als der Reiger, Storch, Kranich, Rohrdommel, Waſſer-Schnepffen ꝛc. Auſſer obbemeldten äuſſert ſich noch der Unterſchied der Vogel auf zehnerley Weiſe: Der erſte Unterſchied der Vögel iſt: Daß einige ihre Speiſe mit dem Schnabel beiſſen, und gleichſam kauen; etliche aber verſchlucken; und andere, ſo zu ſagen, lecken. Der andere Unterſchied iſt: Daß einige in dem Wald, die andern auf dem Feld, etliche in Gärten, etliche in Wieſen, etliche in Städten und Häuſern, und etliche bey Waſſern ſich aufhalten. Der dritte Unterſchied iſt: Daß etliche gar nicht, etliche meiſtentheils, etliche gantz und gar, auch etliche zeitlich und etliche ſpat weg ſtreichen. Der vierte Unterſchied iſt: Daß etliche auf der Erde, etliche im Gebüſch, etliche mittelmäßig hoch, etliche auf hohen Bäumen; etliche in Löchern, etliche in freyer Lufft auf hohen Bäumen oder Felſen; etliche offt, etliche ſelten, und etliche des Jahres nur einmahl brüten. Der fünffte Unterſchied iſt: Daß etliche Hauffen-weis, etliche in geringer Anzahl beyſammen ſind, etliche gar niemahls ſich zuſammen rotten. Der ſechſte Unterſchied iſt: Daß etliche einander locken, etliche nicht; etliche aber gar, wenn ſie auſſer der Brut-Zeit ihres gleichen hören, einander ausweichen und meiden. Der ſiebende Unterſchied iſt: Daß etliche im Herbſt und Frühling ihre Schnäbel und Farbe am Kopffe gantz verändern, bey etlichen aber dieſe Veränderung ſo gering, daß man es kaum mercket, und bey etlichen gar nicht iſt. Der achte Unterſchied iſt: Daß etliche, wenn ſie an einem warmen Ort gehalten werden, oder auch in der Wildniß, wenn es keine harte Winter hat, deren Kälte ſie abhält, ein gantzes Jahr hindurch (die einige Zeit, ſo ſie mit ihrer Mauſe zubringen, ausgenommen) ohne Aufhören ſingen; andere aber erſt mit dem Tagwachs, oder gar erſt mit dem Frühling anfangen. Der neunte Unterſchied iſt: Daß etliche ſich nur im Waſſer baden, als die Nachtigal, die Amſel ꝛc. andere ſich nur im Sand baden, als die Wachtel, das Rebhun ꝛc. etliche aber ſich bald im Waſſer, bald im Sande zu baden pflegen, als der Sperling, der Hänfflling ꝛc. Der zehende Unterſchied iſt: Daß etliche Vögel ihren Jungen die Speiſe im Schnabel, andere im Kropff zutragen. In der Haushaltung machen die Vögel, abſonderlich das zahme Geflügel, ein anſehnliches Stück, und werden die Hüner wegen der Eyer und jungen Hüner, die Gänſe wegen der Federn, und die Tauben wegen ihres vielen Brütens, für nutzbar geachtet. Die Indianiſchen oder Calecutiſchen oder Truthüner, wegen ihres zarten Fleiſches, die Pfauen aber mehrentheils wegen ihrer Schönheit zur Zier gehalten. In der Küche nimmt das zahme und wilde Geflügel ebenfalls ſeinen Platz; Es ſind aber ſechs Dinge, die in der Gütigkeit ſeines

Fleiſches

Fleiſches einen Unterſchied machen. Das Alter; da die von mittelmäßigem Alter die beſten und zarteſten, die alten hart und zähe, die gar zu jungen aber ſchleimigt ſind. Die Nahrung; da die, ſo von reinem Getraide und Saamen, Wachholder- und andern guten Beeren leben, denen ſo allerley Gras, Kraut, Gewürm, Fiſche oder Unrath genieſſen, in Anſehung der Geſundheit, vorzuziehen; die Raub-Vögel aber gar nicht taugen. Das Kappen oder Capaunen, welches zu mercklicher Verbeſſerung des Geſchmacks dienet, und bey uns bekannter maſſen bey den Hahnen üblich und gut thut, anderswo auch an den Hennen, und Indianiſchen oder Truthünern mit nicht wenigerem Vortheil gebraucht wird. Die Jahrs-Zeit; Denn, wenn ſie ſich paaren, ja, ſo lange ſie brüten und Junge hecken, freſſen ſie wenig, und werden daher mager; alſo auch, was unter ihnen vom Getraide ſich nähret, iſt im Sommer, was aber von Wachholdern, Weintrauben und dergleichen Beeren lebet, iſt im Herbſt am fetteſten. Das Mauſen oder die Aenderung der Federn, wenn ſie nemlich die alten Federn fallen laſſen, und neue davor bekommen, welches ohne Veränderung des Temperaments, und folglich des Geſchmacks nicht zugehen kan. Der Aufenthalt, die auf Bergen und in freyer Lufft in ſteter Bewegung leben, ſind wohl die zarteſten und geſundeſten, denen die, ſo ſich in den Feldern aufhalten, am näheſten kommen. Die im Waſſer, und ſonderlich in Sümpffen und Pfützen leben, haben viele böſe Feuchtigkeiten bey ſich, und alſo kan ihr Fleiſch keine gute Nahrung geben. Die unterſchiedlichen Theile an denen Vögeln, in ſo weit ſie zu der Menſchen Nahrung dienlich oder undienlich ſind, betreffend, ſo werden die Hahnen-Kämme für eine mittelmäßige, und den Appetit reitzende Speiſe gehalten. Die Flügel der Vögel, welche ſich bewegen, ſind geſünder als der ſtillſitzenden. Das Gehirn der Vögel ſoll geſünder, als der vierfüßigen Thiere ſeyn. An dem Halſe ſitzet den Hünern und Gänſen das mürbeſte Fleiſch. Die Zungen ſind bey den meiſten Vögeln ſo klein, daß man darauf nicht ſonderlich Acht zu geben hat. Der Steuß iſt an gemäſteten Hünern, Capaunen und dergleichen vielen ein gutes Lecker-Bißlein. Nur darff dergleichen, wenn gar zu viel Fett daran, nicht ohne Saltz gegeſſen werden, weil es gerne einen Eckel verurſachet. Das Hertz der Vögel iſt zaſerig, hart und ſchwer zu verdauen, die Lunge hingegen, welche klein und ſchwammig, wird deſto leichter verdauet, giebt aber keine gute Nahrung. Der Gänſe-Magen iſt unter allen Vogel-Mägen noch der verdaulichſte. Die Leber der Vögel, auſſer der Gänſe und Hüner, hat eine derbe Subſtantz, und iſt nicht leicht zu verdauen; das Geſcheide oder die Gedärme von den meiſten Vögeln werden, wenn man ſie zurichtet, weggeworffen; auſſer an Lerchen, Schnepffen und Krammets-Vögeln, da ſie zwar eine Bitterkeit bey ſich haben, welche aber nicht ſchädlich, ſondern vielmehr eine abſpülende geſunde Krafft mit ſich führet. Die Hödlein an den Hahnen kommen den Schwindſüchtigen gut zu ſtatten, und ſind gut, ſafftig, ſtarck-nährend und leicht verdaulich. Das Marck in den Knochen iſt lieblich, machet aber einen Eckel, wenn es zu viel genoſſen wird. Das Blut von den Vögeln wird nicht genutzet, ſondern man läſſet es weglauffen, auſſer bey denenjenigen, die in den Donen gefangen werden, und denen der Kopff eingedrücket wird. Die Haut vom Geflügel iſt angenehm vom Geſchmack, giebt aber wenig Nahrung, und iſt ſonderlich die gebratene nicht leicht zu verdauen. Die Füſſe, weil ſie mehrentheils aus Sennen beſtehen, können auch keine gute Nahrung von ſich geben. So wohl von denen zahmen, als wilden Vögeln pflegt man folgende Witterungs-Vermuthungen zu haben: Als, wenn die Hahnen zu ungewöhnlicher Zeit krähen, ſo vermelden ſie ander Wetter. Hüner, die mit ihren Schnäbeln und Klauen ihr Gefieder ſtets ausſtreichen, und traurig und pipend herum gehen, verkündigen Veränderung der Lufft und Regen-Wetter. Wenn die Hennen mit ihren Küchlein aus dem Hüner-Haus des Morgens früh ungerne hervor kommen, ſo folget gerne Regen. Wo aber die Hüner im Anfange des Regens nicht balde unter das Dach lauffen, ſo regnets gerne lange. Wenn die Eule des Nachts bey Regen-Wetter viel ſchreyet, bedeutet es ſchön Wetter. Wenn die Kraniche in ſchöner Ordnung und mit ſtetem Flug fortziehen, verkündigen ſie ſchön Wetter. Wenn die Kraniche bey ſchönem Wetter ſtarck ſchreyen, oder in einem Ringe in der Höhe herum ſchweben, (welches letztere von denen Geyern und Raub-Vögeln ebenfalls geſagt wird) ſo zeiget es Ungewitter an. Enten und andere Waſſer-Vögel, die ſich mit groſſem Geſchrey baden und untertauchen, deuten damit ein vorſtehendes Regen-Wetter an. Wenn ſich die Raben an die Bäume hencken, und mit ihren Flügeln ſchlagen; wenn ſich die Krähen baden, oder gegen der Abend-Zeit ein groß Geſchrey machen; wenn die Dohlen, Elſtern oder Häher des Morgens ſehr ſchreyen; wenn die Nacht-Eulen bey gutem Wetter ihren Geſang ſehr ſtarck anſtimmen; wenn die Schwalben über dem Waſſer und der Erden mit einem Geſchrey niedrig fliegen, daß ſie mit ihren Flügeln die Erde und Waſſer offt berühren; auch an die Wände im Flug offt anſtoſſen; wenn die wilden Gänſe und Kraniche ihre Flug-Ordnung verwirren und ſtillſchweigend fortfliegen; wenn ſich die Gänſe mit Geſchrey zum Futter machen, und ſich darum zancken und beiſſen; wenn die Tauben wider ihren Gebrauch ſpäte vom Felde heimkommen; wenn auch die Tauben eiligſt und Hauffen-weiſe vom Felde, oder wo ſie ihr Futter ſonſt ſuchen, nach denen Tauben-Schlägen oder

Neſtern zuweilen, dergleichen auch an andern Vögeln, die ihre Neſter auf Bäumen oder in Löchern haben, zu bemercken; wenn der Grün-Specht viel knarret und ſchreyet; wenn der Reiger ſeine Waſſer und Teiche mit Schreyen verläſſet, und ſich traurig auf das Feld ſetzet, oder ſehr hoch flieget; wenn die Krähen und Raben über die hohen Gebäude oder Felſen Hauffen-weiſe in einem Kreiſe herum fliegen, und ſich hernach am Ufer des Waſſers verſammlen, daſelbſt an dem Sande hin und her laufen, ſehr ſchreyen, und ſich ins Waſſer tauchen; wenn die Dohlen einſam auf denen Häuſern ſitzen, und mit den Flügeln flattern, auch mit ihren Schnäbeln hin und her auf der Haut herum fahren; wenn das Zaun-Königlein in ſeinem Flug und Geſang luſtig iſt; wenn ſich die Krähen ins Waſſer auf die Steine ſetzen, und ſich offt tauchen und ſchreyen; wenn die Pfauen des Nachts offt und laut ſchreyen; wenn die Waſſer-Vögel ihr gewöhnliches Waſſer verlaſſen, und neben demſelben auf dem Lande ſitzen, und die Federn ſchütteln; und hinwiederum, wenn die Vögel, die ihren Aufenthalt gewöhnlich auf trockenem Lande haben, ſich zum Waſſer verſammlen, und ſchreyend ſich beſprengen oder ins Waſſer tauchen; wenn die Sperlinge und andere Vögel übermäßig ſchreyen, faul und traurig ſind; wenn ſich das Rothbrüſtlein in hohle Bäume, oder in öde Häuſer und Gemäuer verſtecket; ingleichen, da die Fincken frühe vor der Sonnen ſingen, ſo deutet dieſes alles auf Regen und Ungewitter. Herentgegen, wenn die Raben offt ſchreyen, oder das Maul gegen die Sonne auffſperren, des Morgens auf den Bäumen ſitzen, und ihre Flügel und Federn ausbreiten: Wenn die Holtz-Tauben ungewöhnlich rufen; wenn die Weyhen hoch in der Lufft fliegen, und mit einander ſpielen; wenn die Nachtigall ohne Nachlaſſen, zu ieder Zeit und Stunde wider ihre Gewohnheit ſinget, ſo geben dieſe zu erkennen, daß die Lufft ſchön und trocken werden wolle. Wenn aber die Waſſer-Vögel, die ſich gewöhnlich in Pfützen, Seen und kleinen Flüſſen aufzuhalten pflegen, ſich von dannen in groſſe Waſſer, die nicht leichte zufrieren, begeben, verkündigen ſie eine groſſe hefftige und lange anhaltende Kälte.

Vogelbauer, Gebauer, Käfich, Vogel-Haus, iſt ein kleines von Drat oder Holtz verfertigtes Behältniß, ſo denen ſo wohl auf den Herd benöthigten Lock-Vögeln und Vorläufern, als auch denen in den Zimmern zur Ergötzung zu halten gewöhnlichen Sang-Vögeln zur Wohnung dienet. Die Vogelbauer oder Vogel-Häuslein werden auf mancherley Weiſe gemacht. Etliche rund, wie eine Kugel von lauter Drat, welche oben einen eiſernen Ring haben, wie zu den Papageyen, Grünitzen oder Krumſchnäbeln, Zeißlein und Hirn-Grillen; etliche halb-rund, Bogen-weiſe, etliche länglich; von drey oder vier Sprüngen, als zu den Nachtigallen; etliche weit und hoch, und in der Mitte ein rund Höltzlein, oder kleines Tellerlein, in der Gröſſe eines Doppel-Thalers, mit doppelten Tuch überzogen, zu Lerchen, daß ſich der Vogel darauf ſchwingen und ſetzen kan; etliche ſind gar enge, wie die vor die Zeißlein und andere kleine Vögel; etliche etwas weiter, vor die Kernbeiſſer, Krummſchnäbel ꝛc. Die Häuslein der groſſen Herd-Vögel machet man insgemein von Holtz: Denn die Miſtler, Droſſeln und Amſeln ſind viel zu wild, und würden in denen von Drat gemachten Keſichen ihre Köpffe gar bald zerſtoſſen, und ihr Leben, ehe ſie noch das Gefräſſe gewohnet, frühzeitig enden: deswegen pfleget man ihre Sprüſſel von Holtz zu machen, oben aber Decken und Leinwand drüber zu ziehen, damit ſie vor Schaden geſichert ſeyn mögen. Und dieſes iſt auch bey Verfertigung der Wachtel- und Lerchen-Bauren zu beobachten, weil dieſe Vögel gar gerne mit ihren Köpffen oben anzuſtoſſen, und hin und wieder zu rucken gewohnt ſind. Die Herd-Vögel, die man mit Milch und Hirſe-Kleyen ſpeiſet, brauchen keines Trinckgeſchirres; dahero ihre Käfige nur mit den Freß-Tröglein verſehen werden, die man gemeiniglich, damit ſie die Häuslein nicht zu ſchwer machen, aus Linden-Holtz bereitet. Ein ieder groſſer Vogel, ſo gar auch der Vorläufer, muß ſeinen beſondern Bauer haben, indem ſich die groſſen Vögel zuſammen nicht wohl vertragen können; da hingegen die kleinere Vorläufer ſich in einen eintzigen etwas weit gemachten Käfig einſperren, und alſo dem Herd zutragen laſſen. Diejenigen, ſo fleißig auf dem Buſch ſtellen, und nicht gerne viel Vogel-Häuslein mit ſich ſchleppen wollen, laſſen ſich ein Vogel-Haus auf eine runde Scheibe machen, dergeſtalt: Sie theilen dieſe Scheibe in ſechs, acht oder zwölff Theile, darnach ſie dieſelben groß haben, oder viel Lock-Vögel darein ſetzen wollen, doch ſind die von ſechs bis acht Fachen die beſten. So manches Fach nun, ſo manche Seulen ſind, und in der Mitten eine groſſe Seule, um dieſe werden kleine Bretlein um und um geleimet oder genagelt, und dieſes giebt in alle Fache die Eß-Tröglein. Oben hat die Seule ein Loch, und iſt gekerbt, wie eine Stolle am Himmel-Bette, das Eſſen dadurch hinab zu ſchütten, auſſen aber wird einem ieden ſein Trinck-Geſchirr angehenckt. Bey Einſetzung eines Vogels wird etwa ein oder zwey Sprößlein gezogen, und wieder vorgemacht, falls ſich die Thürlein nicht ſchicken wollen. Die Vogel-Steller haben ſonſten die Vogel-Bauer und Keſiche, welche oben rund ſind, lieber in denen Herdern, als die viereckigen, weilen die Netze und Garne nicht ſo leicht darinnen hängen bleiben. Auſſer denen Vogel-Bauren, die bey den Herd-Vögeln zu gebrauchen, hat man auch einige zu denen Sang-Vögeln, theils zur Luſt, theils zur Zierde, in denen Stuben, entweder oben an der Decke, oder an denen Fenſtern hangen. Zu denen erſtern gehören die Häuslein

der Nachtigallen, und Meiſſen-Münche, die beyderſeits in einer langen Form, gleich denen Lerchen- und Wachtel-Käfigen zubereitet werden; wobey zu mercken, daß die Nachtigallen bey ihren Häuslein gerne einen finſtern Bey-Käfig lieben, welcher gemeiniglich auſſerhalb des Fenſters alſo feſt gemacht wird, daß durch eine ausgebrochene Fenſter-Scheibe der Vogel bald in- bald auſſer der Stube ſeinen Gang haben, und ſeinen Geſang verrichten kan; allermaſſen die Nachtigall, zumalen bey nächtlicher Zeit, lieber in freyer Lufft, als im Hauſe zu ſingen Belieben träget. Die Vogel-Häuſer, die zur Zierde in denen Stuben an den Decken aufgehängt, und darinnen inſonderheit die Canarien-Vögel, um ihres ſchönen Geſanges willen, gehalten werden, ſind von ſchönem Drat, hoch und oben etwas rund gemacht, der Boden aber entweder von ſchönem Meßing oder blancken Zinn auf das netteſte zubereitet. Auſſer dieſen giebt es noch viele ſo alte als neue Arten von Vogel-Bauren mit zwey, drey oder mehr Fachen über oder neben einander, wie ſich ſolche ein Liebhaber anzuſchaffen oder verfertigen zu laſſen Belieben trägt.

Vogelbeer-Baum, ſiehe **Eber-Eſchen-Baum.**

Vogel-Beer, ſuche **Eber-Eſchen-Beere.**

Vogel-Fang, geſchiehet entweder mit Garnen oder Netzen, und zwar auf unterſchiedliche Arten, als auf groſſen oder kleinen Vogel-Herden, Feld- Wald- Strauch- oder Buſch-Fincken- und Lerchen-Herden ꝛc. und ſolches geſchiehet das gantze Jahr durch, auſſer, wenn die Vögel niſten und brüten, zu welcher Zeit der Fang verboten iſt. Oder, man fängt die Vögel mit härenen Schleiffen, Donen oder Thonen genannt; oder, mit gekrümmten Bogen und Sprenckeln; ingleichen auch mit Hunden, als mit welchen die Wachteln, Rebhüner, wilde Gänſe, Trappen ꝛc. gefangen werden. Nicht weniger mit Falcken, Kloben, Leim-Ruthen und Schieſſen. Im Januario fängt man an ſo wohl mit Leim-Stangen, als Wänden die Krammets-Vögel, die gar gerne einfallen, wenn der Schnee vom Herd ſauber abgekehret iſt; ingleichen die Krumm-Schnäbel, Grünitze oder Grienitze, Zeiſige und Gold-Ammern, oder Emmerlinge, auf denen Garten und Zaun-Herden, und an Orten, wo Erlen-Holtz anzutreffen. Zu Haus können auch in dieſem Monat durch die Spring-Wand vor denen Scheunen die Sperlinge, denen ſich die Emmerlinge gar gerne zu zu geſellen pflegen, erhaſcht werden. Wer ſich die Mühe mit der Spring-Wand nicht machen will, kan das Schlingen-Bret dafür auffſetzen. Im Februario hat der Wieder-Strich ſchon ſeinen Anfang, denn weil der Vogel vermercket, daß die Sonne wieder empor ſteiget, und die Wärme ſich mercklich vermehret, ſo kommt er wieder ins Land; fällt alsdenn unverſehens in der Faſten ein Schnee, ſo fängt man die Fincken und Gögler bey hunderten; und bisweilen auch die Kern-Beiſſer in groſſer Menge. In dieſem Monat darff man von Gefräſſe, es ſey Hanff oder Hirs, ſo viel auf den Herd ſtreuen, als man gedencket; denn ie mehr ſie zu der Zeit, zumal wenn es ſchneyet, Futter ſehen, ie lieber ſie alsdenn einfallen. Im Herbſt aber findet ſich juſt das Widerſpiel, weil ſich zu ſolcher Zeit die Vögel vor dem Vorgeſtreueten ſcheuen. Im Martio ſtellet man die Lerchen-Herde; denn zur ſelbigen Zeit ereignet ſich der Lerche ihr Wieder-Strich, der aber längſtens über drey Wochen nicht zu währen pflegt. Hat die Sonne, wenn noch Schnee iſt, an ein und andern Orten, ſonderlich auf Wieſen, lichte und ledige Plätze gemacht, ſo richte man den Lerchen-Herd dahin. Man fänget die Schnepffen auf den Wieſen mit Steck-Garnen; denn ſie ſind ietzt lieber in den Wieſen, die etwas ſumpfig ſind, und wo viel Kuh-Fladen liegen; man kan ſie auch mit Hoch-Netzen, oder in Kleb-Garnen, von ſubtilen doch ſtarcken Zwirn, oder in Schnepffen-Pantheren fangen. Um dieſe Zeit ſind die wilden Tauben bey den Haber-Aeckern wohl zu ſchieſſen, ingleichen die Haſel-Hüner, welche ſehr gerne auf das Faltz-Pfeiflein gehen, wenn man recht locken kan; nicht weniger auch die Birck-Hähne; man muß aber früher kommen, als der Hahn, ſonſt wird man ihn ſchwerlich erwiſchen. Die Enten-Pürſch iſt in dieſem Monat auch ſehr luſtig, iedoch ſchieſſet man nur die Enteriche hinweg, und läſſet die Enten zufrieden. Im April kan man noch, bis auf die Helffte dieſes Monats, den Schnepffen-Fang, wie in dem Martio vornehmen; auch ſo lange die Haſel-Hüner mit der Pürſch und Steck-Garnen bekommen, und die Birck-Hahnen, ſo lang ihre Faltz-Zeit währet, pürſchen. Nun iſt die Tauben-Pürſch am beſten, weil ſie häufig auf die friſch geſäeten Felder ſtreichen, da man ſie frühe Morgens leichte mit einem Tauben-Ruf locken, und auf einem Baume pürſchen kan. Auf dem Strauch-Herd fängt man allerhand kleine Vögel, weil der Wieder-Strich noch währet, man höret aber damit auf, wenn die Vogel anfangen ſich zu paaren. So werden auch in dieſem Monat die wohlſingende Fincken und Emmerlinge zur Lock auf den Herbſt eingethan und verhalten. Es iſt auch ietzo Zeit, ſich mit jungen Miſtlern und Amſeln zu verſehen, wenn man ſelbige vom Neſt auferziehen und zahm machen will. Im Majo ruhen die Herde-Garne, weil die Vögel niſten und brüten, die Wachtel-Männlein aber, welche die Wachtel-Brut mehr zernichten als befördern, können ohne Bedencken mit Hülf des Wachtel-Pfeifleins und dem Steck-Gärnlein weggefangen werden. Junge Hänflinge, Gimpel, Fincken und Stieglitze kan man nun aus den Neſtern nehmen und aufätzen. Im Junio, und zwar gleich zu Anfang des Monats, giebt es junge Nachtigalen, welche man in denen Gebüſchen,

wo

wo man die Alten ſingen hört, um ſo leichter finden kan, weil ſie zu ſolcher Zeit, an ſtat des Singens, mit vielem Geſchrey und Eifer, den ſie vor die Junge bezeigen, ihr Neſt, oder ihre bereits abgelauffene Junge ſelbſt verrathen. Jetzt kan man auch junge wilde Tauben, Miſtler, Droſſeln und Amſeln aus den Neſtern nehmen und aufätzen; denn weil ohnedem die erſten Wild-Fänge von denen groſſen Vögeln im Herbſt nicht gleich, wenigſtens nicht ohne groſſe Mühe lebend bleiben, ſo kan man zu dieſer Zeit die Junge ernähren, und ſelbige, da ſie ihre Schnäbel willig aufthun, mit Regen-Würmern und Semmel in Milch geweicht, ſpeiſen und alſo erhalten, da ſie denn gegen die Zeit des Fangens im Stande ſeyn, als Lock-Vögel ſich gebrauchen zu laſſen, und keinen Zweifel wegen ihrer Jugend machen, indem man ſie ſelbſt vom Neſt auferzogen. Dieſe junge Vögel ſind dem Geſang nach, weil ſie bey ſingenden auferzogen worden, die beſten, und dem Beſtand nach, die allerdauerhaffteſten. In dem Monat Julio, und zwar zu Anfang deſſelben, bekommt man noch die meiſten jungen Vögel, die man in denen vorhergehenden haben kan; gegen dem Ende des Monats aber hören ihrer viele auf zu brüten. Die jungen Fincken fallen vier Wochen vor ihrem Strich häufig in die Gärten ein, ſo daß man mit einer Schlag-Wand zwantzig bis dreyßig auf einmal ziehen kan, wenn man nur ohne Gebrauch einiger Lock, den Raſen an dem Ort, wo man das Garn hinſchlagen will, hinweg thut, und die junge Fincken etliche Tage mit Hanff ankörnet. Auch kan man zu Ende dieſes Monats junge Meiſen mit Heuſchrecken fangen, und weil ſie den gedruckten Hanff und Nüſſe noch nicht ertragen können, ſelbige mit Heuſchrecken, oder in Milch geweichter Semmel ſpeiſen, ſo werden ſie vortreflich zur Lock auf dem Herbſt, in der Meiſen-Hütte bey dem Kloben zu gebrauchen, oder auch nur die Luſt vor einem Fenſter, bey einem, vermittelſt eines Gewichts, ſich immer ſelbſt richtenden Meiſenſchlag, oder etlicher anderer Meiſenſchläge damit zu haben; denn man kan bey einer ſolchen jungen eingeſtellten und friſch erhaltenen Lock-Meiſe nur vor einem Fenſter, ohne Kloben, währendem Strich gar leicht des Tages viertzig Meiſen fangen. In dieſem Monat fangen einige ſchon den Stahren-Fang an, andere bedienen ſich der Leim-Spindel bey denen Kirſch-Bäumen, deren Früchte nun reiff ſind, und fangen damit Häher, Miſtler, Droſſeln, Amſeln, Kirſch-Vogel, Kern-Beiſſer ꝛc. die ſie hernach im Herbſt zur Lock gebrauchen können; ſo kommen auch ietzund die jungen Wilden- und Turtel-Tauben auf die Feld-Bäume, weil die Früchte ſchon angefangen reiff zu werden; daher man ſie ſchieſſen kan. Endlich lege man in dieſem Monat zurechte, alles was zum Feder-Weidwerck dienet; flicke die Netze, beſſere die Stricke und Zug-Seile, ſchaffe die benöthigten Dohnen und Schlingen an, bereite die Schnell-Drate, ſehe zu, daß an Leim-Stangen und Ruthen, ingleichen an Nacht- und Streiff-Netz-Stangen, und Lerchen-Netz-Stäben und Furckeln nichts ermangele, ergäntze die Vogel-Häuſer, ſondere die ſingende von der ſchreyenden Lock ab, und halte, kurtz zu ſagen, alles in Bereitſchafft, was zum bevorſtehenden Vogel-Fang dienen kan. Es kan auch nicht ſchaden, wenn zu dieſer Zeit die verhaltenen Lock-Vögel nach und nach an das Licht gebracht werden, daß ſie des Tages gewöhnen; wollen ſie aber ihr vollkommenes Geſang anfangen, ſo bringe man ſie wieder in das finſtere. Im Auguſto gehet der Wil- und Turtel-Tauben-Strich an, und können auf den Feldern mit Schlag-Wänden gefangen oder weggeſchoſſen werden. Nach dem Schnitt gehet der Rebhüner-Fang an, als welche ietzund beſſer, denn nach Michaelis zu fangen ſind, weil ſie noch nicht ſo weit und ſtrenge fliegen, und man dahero auch ihren Fall leichter wahrnehmen, und ihnen beykommen kan. Man tiraſſiret nun die Wachteln und Rebhüner mit einem guten vorſtehenden Hunde; und fängt vermittelſt des Lerchen-Fälckleins oder Sperbers ſo wohl Wachteln als Lerchen, welche letztere aber zu dieſer Zeit ſehr mager ſind. Man fängt die Gereuth-Lerchen, deren Strich drey Wochen ehe angehet, als der Fincken-Strich. Der Herd wird mitten auf das Feld gemacht, wo keine Bäume ſind, und die Lock-Vögel werden den Sommer über, wie andere Singe-Vögel, verhalten. Man fängt auch Grünlinge, Stieglitze, Hänflinge, und dergleichen mit Leim-Spindeln auf den Feld-Tennen. Und weil gleich nach Jacobi der Wald-Herd gerichtet wird, ſo mache man zum Anfange dieſes Monats denſelben bis auf die Fincken-Hecke zurecht, damit ſie nicht, wenn frühzeitig gerichtet wird, durch die Sonnen-Hitze abfallen, und ſie, wenn der Fincken-Strich kommt, nicht ſchon verdorben ſeyn. Jetzt iſt es auch Zeit, die Schnait zu begehen, und dieſelbe in vollkommenen Stand zu ſetzen. Es kan auch der Strauch-Herd acht Tage über noch begangen werden, weil die Vögel, der Geſänge wegen, ſich ietzo noch mehr im Feld, als im Wald aufhalten. Eines von denen nöthigſten Dingen in dieſem Monat iſt, in Wald-Herden, auf den Aetz-Plätzen die jungen in der Nachbarſchafft gezogenen Fincken anzuätzen; und wenn ſie des Platzes nach und nach gewohnt, ſie auf einen Morgen zu berücken. Im September iſt die rechte Vogel-Zeit, inſonderheit acht oder vierzehen Tage vor Michaelis, zuweilen auch, nachdem die Jahre fallen, nach ſolcher Zeit, in welcher der Finck ſeinen beſten Strich hat; dahero beym Anfang dieſes Monats die Fincken-Hecke zu verfertigen. Der Wilde- und Turtel-Tauben-Rebhüner- und Wachtel-Fang währet noch dieſen Monat durch, denn die Tauben und Wachteln hernachmals bald verſtreichen; hingegen gehet der Amſel- und Droſſel-Strich an, ingleichen um die Mitte

dieſes

dieſes Monats der Lerchen-Strich, und pflegt man alsdenn denen Lerchen ſo wohl mit Klebe- als Nacht-Netzen nachzuſtellen. In dieſer ſo wohl, als denen folgenden Wochen ſoll man des Kloben-Fangs warten, und der Schnait, (Donen) Henck-Bögen und Schnell-Dräte, ingleichen des Feld-Baums auf die Häher, und der Leim-Stangen auf die kleineren Vögel nicht vergeſſen. Ohne die Weiß-Droſſel und Miſtler fänget man alsdenn auf den Wald-Herden noch nichts; dahero die neugefangene genommen, und zu Vorläuffern gebraucht werden müſſen. Hingegen iſt um dieſe Zeit der Meiſen-Fang mit dem Kloben ſehr luſtig. Im October fängt man die Amſeln, Gögler und Roth-Droſſeln auf den Wald-Herden. Nach St. Galli-Tag haben die Krammts-Vögel, Miſtler und Kernbeiſſer ihren Strich; die fängt man mit den Schlag-Wänden, welche ſechs Claffter lang ſeyn müſſen; darzu man auch die behörige Ruhr- und Lock-Vögel hat. Mit dem Ende dieſes Monats nimmt zugleich der Fincken-Grünling-Emmerling- und Hänffling-Strich ein Ende. Weil die Lerche ietzt von Tage zu Tage immer fetter und angenehmer zu eſſen wird, ſo fähret man auch mit ihrem Fang fleißig fort. Offt ereignen ſich Jahre, daß der Strich im October ſtärcker und häufiger wird, als er im September geweſen; da man hingegen in andern Jahren das Gegentheil erfähret. Jetzo ſtreichen die Sperlinge, und fallen deren etliche hundert bis tauſend auf denen Feldern in eine Staude, welche man nur mit zwey bis drey hundert Leim-Spindeln belegen, und die Sperlinge auf dem Felde gegen ſolche Staude zu treiben darff, ſo kan man deren bey hunderten nicht ohne Beluſtigung auf einmal erhaſchen, denn wenn ſie an die Staude anfallen, und ſo viel auf einmal hängen bleiben, machen ſie ein groſſes Geſchrey, und beiſſen ſich einander klebend erbärmlich herum. Eben alſo fallen zu der Zeit, und ſchon im vorigen Monat, die Stieglitze häuffig an die Orte zuſammen, wo Diſteln ſtehen, und kan man deren mit Leim-Ruthen gleichfalls ſehr viel fangen. Die Hänfflinge fangen um dieſe Zeit auch an, ſehr häufig auf die Felder einzufallen, und continuiren damit den gantzen Winter durch, ſo oft das Feld vom Schnee befreyet iſt, dahero man ſie, vermittelſt einer Ankörnung, und einer oder zweyer guter Vogel-Wände, im freyen Feld ſehr häufig fangen kan. Die Schnepffen können auch das gantze Jahr durch nicht beſſer erhaſchet werden, als im October; denn ietzt fliegen ſie aus den Feldern und Wäldern, um Abend-Zeit auf die Sand-Aecker, wo ſie ihre Nahrung ſuchen; wer nun ihren Strich, den ſie halten, wohl mercket, und ein Hochnetze daſelbſt aufrichtet, der kan leicht einen Flug nach dem andern wegfangen. Vor allen Dingen taugt hierzu die Schnepffen-Panthere, die man über Nacht aufgericht ſtehen laſſen kan; doch muß die Nacht ſtille und finſter ſeyn. Man kan die Schnepffen auch in Wäldern, wo Bircken-Geſträuch und ſumpfiger Boden iſt, mit Steck-Netzen fangen; oder auch mit Roß-härenen Schleiffen und Schlingen. Im November werden die Rebhüner mit dem Treibe-Zeug, auch zuweilen mit dem Steck-Garn gefangen, welches letztere aber ſelten geſchiehet. Bis auf Martini fängt man noch Lerchen mit dem Nacht-Garn; denn mit den Klebe-Netzen iſts nicht mehr der Mühe werth. Nunmehr ſind die Zippen oder Zipp-Droſſeln und Amſeln faſt verſtrichen; doch fängt man mit den Lauf-Bögen ietzt Krammits-Vögel, Miſtler und Wein-Droſſeln, die werden dahin gericht, wo es viel Wachholder-Beere giebt; denn in der Kälte freſſen ſie dieſe Beere lieber, als die ſo genannten Vogel- oder Ebereſchen-Beere. Man macht auch viereckigte, dick in einander geflochtene Zäune von Wachholder-Stauden, läſt einen Ort alleine offen, welchen man mit einem Bindfaden überziehet, und etliche Maſchen oder Donen daran hänget, hinein in die Mitte aber viele Krammets- oder Wachholder-Beere wirfft; wenn dieſe der Vogel erſiehet, und darauf los gehet, ſo fängt er ſich ſelbſt; denn ietzt iſt der beſte Strich auf die Krammts-Vögel. Jetzt kan man noch Schnepffen am moſichten Orten bekommen; ſo bald es aber anfängt zu ſchneyen, verlieren ſie ſich, und ſtreichen davon. Um dieſe Zeit ſtellen ſich die Qväcker oder Gögler ſehr häufig ein, und ſind nicht im freyen Felde, ſondern nahe bey Bäumen, an welche man ein paar Lock-Vögel zu hencken pfleget, viel leichter anzukörnen, als die Hänfflinge. Es häuffen ſich auch in unſäglichen Schaaren, die der Farbe nach ſehr angenehme Meer-Zeißlein, Gräßlein oder Zitſcherlinge genannt, die offt viel Jahre ausbleiben, und etlicher Meinung nach nur alle neun Jahr zu uns kommen. Dieſe fängt man, wie auch die ſchon im October ſtreichenden gemeine Zeißlein, auf einer langen Stange, an welcher oben eine Gabel gebunden, ein Lock-Vogel hinauf gehenckt, und Leim-Ruthen dahin geſtecket werden. Die Stange gehet unten in einem Gewerb, daß man ſie beqvem auf- und niederlaſſen kan. Eben auf dieſe Art und in dieſem Monat werden auch die Blut-Fincken oder Gimpel gefangen, welche wegen ihrer Gelernigkeit und Schönheit werth ſind, daß man ſie paarweiſe aufhebe, und in den Zimmern brüten laſſe. Wiewohl wenn man ſie nicht vorher gewöhnet, daß ſie aus- und einfliegen, die junge aus Ermangelung des natürlichen Geäſes ſelten dauerhafft werden. Endlich geht auch in dieſem Monat erſt der Miſtler-Strich an; denn da dieſe Vögel keine Würmer mehr finden können, ſo ſuchen ſie auf den Bäumen die Miſtel-Beere, wobey ſie aus Neid keinen andern Miſtler leiden wollen. Weil nun dieſes von ihm bekannt, ſo nimmt man einen doppelten Käfig, davon der untere das Qvartier vor den Lock-Miſtler abgiebt, das obere aber, welches man das Stich-Häuslein nennt, als ein Fall- oder Spring-Häuslein offen ſtehet. Da nun der in der Freyheit ſich befindende Miſtler, den in Käfig eingeſchloſſenen Lock-Miſtler nicht um ſich dulten will, ſo ſticht er auf ihn los, und fängt ſich alſo in dem Stich- oder Fall-Häuslein ſelbſten. Im December

halten

halten ſich die Krammets-Vögel, Droſſeln und Kernbeiſſer nicht mehr ſo häuffig beyſammen, und ſind lieber in den niedrigen Wachholder-Büſchen; daher fängt man in den Lauff-Bogen im Schnee mehr als auf dem Leim-Bühel. Hingegen im Januario und Februario ſammlen ſie ſich beſſer, ſind dahero auch beſſer auf dem Leim-Bühel zu fangen. Der Miſtler-Fang mit denen Stich-Häuslein, bey denen eichenen und andern Miſtel-Beeren continuirt noch. Jetzt kan man auch, wenn friſcher Schnee fällt, die Rebhüner mit dem Schnee-Garn am beſten fangen, und ſo fort an, ſo lang der Winter währt. Weil die Habichte bey den Häuſern groſſen Schaden thun, und die Tauben und Hüner ſehr abfangen, muß man ſolche mit Rinnen und Habichts-Fängen auf die Seite zu räumen ſuchen. Wer nahe bey groſſen Schwartz-Wäldern wohnet, kan um dieſe Zeit mit Verwunderung derer, die es nicht wiſſen, bey der gröſten Kälte und Schnee, junge Vögel aus den Neſtern nehmen; denn ietzo und in dem folgenden Monat haben die Krumm-ſchnäbel oder Grünitze ihre Vermehrung, und laſſen ſich, wenn man ſie jung bekommt, ſehr zahm machen. Der Gimpel oder Blut-Finck gehet wohl ietzo nicht mehr im Strich, er breitet ſich aber dennoch wegen des um dieſe Zeit auf denen Gebirgen und groſſen Wäldern häufig fallenden Schnees, in alle nahe liegende Gegenden ſtarck aus, und wird dahero um dieſe Zeit mit Leim- und Vogel-Wänden gar leicht gefangen. Endlich kan auch der Weidmann ſeine neue Netze ſtricken, die alten verbeſſern, die Käfige erneuern, und anderes nützliches zum Vogel-Fang anſchaffen, als welche Arbeiten ſich am beſten zu dieſer Zeit in einer warmen Stube vornehmen laſſen.

Vogel-Fuß, iſt ein Kraut, welches an feuchten ungebauten Orten wächſt, und kleine auf der Erden hinkriechende Stänglein hat, die mit vielen kleinen Blätlein, den Linſen-Blätlein nicht ungleich, beſetzet ſind. Die kleinen gelben Blümlein zeigen ſich Büſchelweiſe bey einander, darauf folgen vier oder fünff kleine zuſammen gefügte krumme Schötlein, welche gar artig eine Vogel-Klaue vorſtellen, und kleine runde Saamen-Körnlein in ſich beſchloſſen haben.

Vogel-Herd, iſt ein Platz, auf welchem der Vogel-Steller ſeine Netze ausbreitet, und Lock-Vögel ſtellet, damit er, in der darneben erbauten Hütte ſitzend, die Vögel, ſo auf ſolchen Platz fallen, mit dem Netze berücke und fange. Es giebt allerley Gattungen der Vogel-Herde: **Wald-Herde, Feld-Herde, Strauch- oder Buſch-Herde, Lerchen-Herde, Spring-Herde und Tränck-Herde.** Zu einem Wald-Herd muß man einen ſolchen Ort erwählen, da eine allzu groſſe Blöſſe der Bäume den Platz des Herdes nicht zu helle, und die allzu dick ſtehenden Büſche denſelben nicht zu finſter machen. Der Platz ſoll denen Fuhr-Straſſen und Fuß-Steigen nicht gar zu nahe gelegen ſeyn, damit die Vögel nicht ſcheu, und Zeit währenden Fanges den Herd zu verlaſſen bemüßiget werden. Der Platz, worauf die Herd-Wände zu ſtellen, ſoll breit und mit grünen Gras bewachſen ſeyn; wo aber keine grüne Gegend vorhanden, muß man vorhero einen Platz mit grünem von Wieſen ausgeſtochenen Raſen vorhero machen und ſelbigen, ſo weit die Garn und Wände ſchlagen und reichen können, ſo genau zuſammen ſetzen laſſen, daß es einer von Natur gewachſenen grünen Wieſe nicht ungleich iſt. Iſt dieſer grüne Ort etwas erhöhet, iſt er zum Vogel-Herd deſto beſſer und bequemer, weil ſolchergeſtalt mehrers Licht auf den Herd fällt, und alſo der Vogel auch eher zum Einfall in den Herd beweget wird. Es iſt gut, ſo ohnfern davon ein Bach oder kleines Waſſer anzutreffen, welches ſo wohl denen fremden Vögeln, als dem Vogel-Steller vor ſeine Lock-Vögel zu ſtatten kommt. Den alſo ausgeſuchten oder zubereiteten grünen Platz muß man auf beyden Seiten mit bedeckten Garn-Gruben verſehen, worein die nach der Länge ausgebreitete Garn und Wände müſſen geleget, und damit ſelbige die Vögel nicht erblicken, mit grünen Zweiglein in etwas bedecket werden. Auswendig herum beſetzt man einen Haag von kleinen mittelmäßigen und groſſen Sträuchern, und gräbt dürre Stell-Bäume zum Aufſitzen feſte ein. Inwendig beſetzt man den Platz mit Wachholder-Sträuchern, Ebereſchen- und andern Bäumen, und ordnet da die Lock-Vögel. Die zwey Wände müſſen hinten und vorne mit ſtarcken Leinen und eingeſchlagenen Heffteln feſte eingeſpannet ſeyn, daß man ſie mit einer Hand geſchwind zuziehen, und die Wände oben über den Strauch feſte zuſammen ſchlagen könne. Die Vorläuffer-Plätze haben bey denen Groß- und Halb-Vögeln eine andere, und bey denen kleinen Vorläuffern gleichfalls eine andere Beſchaffenheit. Die Seite des Herds, worauf die groſſen Vorläuffer anzutreffen, muß drey bis vier mit Erden erhobene und mit grünem Gras bewachſene Häuflein und Plätze haben, damit ſie denen fremden nicht nur im Geſichte ſtehen, ſondern auch einen Appetit und Begierde zum Abflug in den Herd erwecken. Sothane erhobene Plätze beſtecket man insgemein mit Ebereſchen- oder Wachholder-Sträuchern. Für die kleinen Vorläuffer bedarff man keine erhobene Plätze, ſondern man machet ſie auf der ebenen Erde feſt, iedoch damit ſie ſo wohl ihr Geäſe als Trincken erblicken, haben die Vogel-Steller die Gewohnheit, ein kleines rundes Plätzlein mit Abſtreifung des Raſens auszuſtechen, und darauf die kleinen Vorläuffer zu ſetzen. Nächſt an dieſen kleinen Vorläuffern machet der Weidmann auch zuweilen eine ſchlancke Stange feſt, worauf der ankommende wilde Vogel beſonders gerne ſitzet, den Geſang der Lock-Vögel willig zuhöret, und anbey verurſachet, daß die nach folgenden fremden Vögel ſeinem Exempel nachfolgen, ſich gleichfalls in den Herd begeben und mit ihnen dem Vogel-Steller zu Theil werden. Bey beſagter Stange und den kl-

nen Vorläuffern muß man einen langen, etwan zwey Hand breiten Aetz-Platz machen, den grünen Raſen abſtreiffen, und Hanff oder Hirſen darauf hinwerffen. Die Vogel-Hütten werden auf unterſchiedene Art gemacht, entweder ſie werden in der Erde, wo ein Hügel iſt, faſt wie ein Keller ausgegraben, oder mit grünem Raſen auf allen Seiten beleget, oder von Pfählen und Stangen zuſammen geſetzet, und mit Tonnen, oder andern grünen Reißig um und um beſtecket, oder wer die Unkoſten nicht ſcheuet, von Zimmer-Arbeit aufgerichtet, die Felder ausgemauert oder ausgeſtacket, ein Ofen hinein geſetzet, Glas-Fenſter drein gemacht, und rechte Tiſche, Bäncke und Thüren hinein geſchafft, das Dach aber allenthalben mit Schindeln gedecket, welche zur Vogel-Fangzeit mit Tannen-Fichten- und Kiefern-Reiß über und über gantz grüne bekleidet werden. Man kan auch Hütten aus Leinwand machen, und damit man ſich ſolcher ſo wohl im Wald, als auf dem Feld, bey Sträuch- oder Lerchen-Herden bedienen könne, dieſelben auf der einen Seite mit Oel-Farbe grün, auf der andern aber Lohe- oder Erd-Farbe anſtreichen. Weil ſie nicht ſchwer, und die Leinwand auf einem leichten höltzernen Geſtelle ausgeſpannt, kan ſie der Vogel-Steller hintragen wohin er will. Eine jede Hütte, ſie ſey gemacht, wie ſie wolle, muß ihre benöthigten Fenſterlein und Seh-Löcher haben, damit der Vogel-Steller mit den andern, die dem Fang beywohnen, aller Orten ſich umſehen, und theils die Vögel, die hinein gefallen, theils auch ſo noch zum Einfall eilen, beobachten könne. Eine von dieſen Hütten-Löchern kan zum Kloben-Fang angewendet werden, wiewohl andere vom Kloben-Fang auf dem Herde nicht gar zu viel halten; angeſehen die Meiſen, wenn ſie an Klauen gefangen werden, allzu laut ſchreyen und dadurch nicht allein die Lock-Vögel im Geſang irre, ſondern auch die fremden ausreiſſen machen. Ein ſolcher mit Hütte, Garn- und Vorläuffer-Plätzen wohlverſehener Ort oder Herd, pflegt obgedachter maſſen rings herum mit Bäumen eingeſchräncket, und bey der einen Seite des Herdes, wo die groſſen Vorläuffer angemachet, dürre Wald-Bäume, welche kein Laub mehr haben, und bey den Weid-Leuten insgemein Anfälle heiſſen, befeſtiget zu werden. Auf dieſe Bäume fallen die groſſen und Halb-Vögel überaus gerne, und weil ſie nicht weit von denen Vorläuffern im Herd ſtehen, ſo bringt ſie ihr Anfall auf dieſe Bäume bald hierauf zum Abfall in den Herd, woſelbſt ſie gefangen werden. Die andere Seite muß aber nicht ſo bloß mit dürren Bäumen, ſondern mit dickern und annoch grünen Wald-Bäumlein beſteckt ſeyn, indem die kleinen Vögel, inſonderheit die Fincken, als welche beym kleinen Vogel-Fang faſt den meiſten Nutzen bringen, beſonders gerne ſitzen. Weswegen dieſe Seite des Herdes von denen Vogel-Stellern iederzeit die Fincken-Herde genennet wird. Der Feld-Herden giebt es zweyerley, Strauch-Herde und Lerchen-Herde. Die Strauch-Herde, oder wie ſie von andern betitelt werden Pföſch- oder Buſch-Herde, machet man auf das freye Feld, doch ſo gar weit von einem Wald oder Holtze nicht abgelegen. Siehe den Artickel Strauch-Herd. Die andere Art von Feld-Herden iſt der Lerchen-Herd; deſſen Garn und beede Wände leget man nur bloß hin auf freyen Acker in das ebene Feld, hat alſo der Garn-Gruben dabey nicht nöthig. Man ſetzet zwey oder drey Vorläuffer hinein, und ſo viel Lock-Lerchen nahe zu den Wänden, ſo iſt dem Lerchen-Herde das meiſte Recht geſchehen. Keiner ſonderlichen Hütte brauchet man dabey nicht, ſondern machet ein Loch, beſtecket ſelbiges ein wenig mit grünen Zweigen, läſſet übrigens oben alles offen, damit man hin und her ſehen, und den Anflug der Lerchen beobachten könne. Und wie ſolchergeſtalt die Korn-Lerchen auf dem Feld, alſo werden hingegen die Heide-Lerchen im Wald und auf denen Heiden gefangen; dahero man offtmahls ſiehet, daß manche Vogel-Steller von der Hütte ihres Wald-Herdes an einen grünen Gang gebauet, und bey dem Ende dieſes Gangs den Zug zum Heide-Lerchen-Herd feſt gemacht, damit ſie zu gleicher Zeit den Wald- und Lerchen-Herd richten können. Die Spring-Wände leget man ebenfalls auf das freye Feld, auch zuweilen in groſſe Gärten, oder auf Wieſen. Man nimmt dazu eine Wand von Garnen eines groſſen Herdes, leget ſie entweder nur bloß hin auf den Boden, oder gräbet einige Erde auf, damit ſelbige hinein geleget, und nicht wohl geſehen werde. Stat der Wand-Stäbe nimmt man Höltzer, ſo nur halb ſo groß, richtet die Wände auf das leichteſte, damit ſie, ſo bald ſie nur berühret werden, zufallen und überſpringen können; dahero ſelbige den Nahmen Spring-Wände führen. Auf den Ort, worüber die Wand fället, pfleget man Kletten, Hanff-Sträuchlein, Diſteln und anders dergleichen zu ſtecken, damit die Vögel deſto lieber darauf fallen, und ihren Flug um ſo viel williger dahin thun mögen, und daher kömmt es, daß ſo wohl die Hänfflinge und Zeißlein, als die Stieglitze damit erhaſchet werden, weil ſie für andern Vögeln ihre Luſt im freyen Felde haben, und ſolch aufgeſtecktes Gefräſſe gar ſehr lieben. Wegen dieſes Fanges Geſchwindigkeit kömmt es, daß die Spring-Wände auch zuweilen auf die Sperlinge in die Höfe geſtellet werden. Wenn man zween Vorläuffer, und zween Lock-Vögel, verſtehe von der Art, die man damit zu fangen gedencket, bey der Spring-Wand hat, ſo iſt der gantze Spring-Herd beſtellet. Keine Hütte bedarff man auch nicht, weil man das Zug-Seil hierbey ſehr lang zu laſſen gewohnt iſt. Die Tränck-Herde oder Tränck-Tennen werden folgender Geſtalt angeleget: Man ſuchet im Wald eine Gelegenheit aus, von einer Lache oder Grube, darinnen entweder Regen-Waſſer iederzeit gefunden wird, ſo wegen ihrer Tieffe nicht eintrocknet, oder auch den Zugang von einer Qvelle hat, daß man zu allen Stunden darinnen Waſſer finden, und alſo der Vogel ſo wohl Winters- als Sommers-Zeit ſeinen

nen Durſt daraus löſchen kan. Hierüber nun wird eine Wand zurecht gemacht, daß ſie, wenn man ſie richten und rücken will, eiligſt über die mit Waſſer verſehene Grube falle; hierbey müſſen andere in der Nachbarſchafft entſtehende und zulauffende Wäſſerlein wohl mit Sträuchern zugedeckt und verleget werden, damit der Vogel keine andere Gelegenheit zum Trincken in dem Walde finden, ſondern nothwendig daſelbſt ſeinen Tranck holen möge. Hat nun das Geflügel eine geraume Zeit über gewohnt, ihr Sauffen vom beſagten Ort zu holen, ſo muß man einmal bey heiſſen Sommer-Tagen hinter einem Baum Achtung geben, und, ſo man ſieht, daß viel Vögel ſich heran nahen, des andern Tages, die ſchon vorher bereitete Tränck-Wand richten, und den Zug entweder in einen dicken dabey ſtehenden Buſch gehen laſſen, oder in einer kleinen aus Sträuchern zuvor gemachten Hütten ſelbigen befeſtigen, und darinnen auf die zum Tranck eilende Vögel lauren. Es brauchet dieſes Weidwerck wenig Mühe, keiner Locke, und iſt zumal bey heiſſer Zeit ſehr luſtig. Es kommen ſo wohl groſſe als kleine Vögel zu dieſen Tränck-Wänden, ja wenn Eichhörnlein, Haſen oder Füchſe dieſes Waſſers gewohnet, kan ſie der Weidmann gleichfalls mit nehmen. Auf groſſe Vögel gehet der Fang vierzehen Tage nach Michaelis an, und währet den Winter durch. Auf die kleine Vögel aber hebt er auf Bartholomäi an, und höret im October wieder auf. Es darff niemand einen Herd anlegen, ohne Vorbewuſt des, dem die Jagd- und Weid-Gerechtigkeit zuſtehet, auch nicht auf gemeinem Boden, ohne Wiſſen der Gemeine. Ein Herd ſoll dem andern nicht näher denn tauſend Schritte angerichtet werden.

Vogel-Kirſche, iſt eine Art kleiner Kirſchen, welche rother oder ſchwartzer Farbe und eines ſüſſen Geſchmacks ſind.

Vogel-Kraut, iſt ein Kraut, davon eine Art, nemlich die gröſſeſte, im Garten, aus ſelbſt eigener Beſaamung, die andere wild wächſt, und hat man es nicht zu verwechſeln mit der **Vogel-Milch**, ſo eben dieſen Nahmen führet, aber ein Zwiebel-Gewächſe iſt. Dieſes Kraut hat zarte Stengel, die mehrentheils an der Erden kriechen, Knoten, und bey iedem derſelben zwey Blätlein, und weiſſe Blümlein haben, aus welchen Hülſen kommen, die einen gelblichen Saamen bringen. Es iſt ein ſafftiges kühlendes Kraut, den Lungen- und Schwindſüchtigen dienlich, friſch mit Fleiſch-Brühe gekocht, oder das Waſſer davon gebraucht, welches auch den Kindern, wenn ſie Hitze haben, dienet, das Geblüte reiniget, und die Bauch-Würmer austreibt. Aeuſſerlich iſt es gut vor die Hitze der Augen. Die grüne Stengel werden den Sang-Vögelein an das Gebauer gehängt. Siehe Hüner-Biß.

Vogel-Leim, iſt ein beſonderer klebricher [illegible] ſo aus Miſtel-Beeren, oder aus Rinden [illegible] Palmen, die im Frühjahre abgeſchälet werden, gekocht, und vornemlich gebrauchet wird, kleine Vögel damit zu fangen. Guten Vogel-Leim zu machen: nimm Miſtel-Beere von Eichen, denn die Miſteln von dieſem Holtze ſind am beſten hierzu, ſtreiffe die Stengel und Blätter davon herab, lege ſie in einen Topff, und laſſe es, nachdem du Waſſer daran gegoſſen, zwey Stunden lang ſieden. Iſt es zur rechten Dicke gediehen, ſo gieſſe kaltes Waſſer in einen tieffen Napff, und in dieſes den Leim hinein, damit er zähe werde. Hierauf lege ihn auf etwas hartes, ſchlage mit einem Hammer oder naſſen Prügel ſo lange darauf, bis er alle Körnlein fahren laſſen, und waſche ihn ferner mit friſchem Waſſer ab, lege ihn alsdenn in einen mit Lein-Oel oder Waſſer verſehenen Topff, hebe ihn auf, und damit er vom Staub keinen Schaden nehme, verbinde ihn aufs beſte mit Pergament oder Papier. Wilt du ihn gebrauchen, ſo nimm iedesmal ſo viel davon, als viel Ruthen du damit zu begieſſen gedenkeſt, thue es in ein Schüſſelein, untermenge es mit Lein-Oel, ſetze es auf eine heiſſe Glut, laſſe es zergehen, aber nicht ſieden, ſo iſt der Leim im Stand über die Ruthen gegoſſen zu werden. Wenn der Vogel-Leim im Sommer weich werden will, nimmt man von dem feinen Hartze, welches in denen Tannen-Blättern zu finden iſt, eines halben Hüner-Eyes groß auf ein Nöſſel Vogel-Leim, läſſet es zuſammen über einem gelinden Kohl-Feuer zergehen, rühret es wohl unter einander, und kühlet es wieder ab in friſchem Waſſer. Hingegen wenn der Vogel-Leim bey kaltem und naſſem Wetter zähe wird, rühret man unter ein Nöſſel deſſelben einen Löffel voll reines Lein-Oels, und im Winter bey hartem Froſt, tuncket man die Hände in Brantewein, und durchknetet damit den Vogel-Leim, ſo frieret er nicht. Wenn der Leim von langem Gebrauch an den Spindeln oder Leim-Ruthen ſchwartz geworden, kan man ihn in warmen Waſſer abziehen, die Unreinigkeit daraus waſchen, aufs neue einbrennen, und weiter gebrauchen. Einen **Waſſer-Leim**, das iſt einen ſolchen **Vogel-Leim** zu machen, der auch im Waſſer halte, lege man gemeinen Vogel-Leim in warmes Waſſer, darinnen man die Hand erleiden kan, waſche denſelben ſo lange, bis er ſauber genug ſey, hernach zerlaſſe man Schmeer oder Schweinen-Fett, und knete es unter den Leim ſo lange, bis er anfängt an den Händen zu kleben, ſodenn ſetze ihn in einem glaſirten Haſen zum Feuer, und laß ihn zergehen. Bey kalten Wetter kan man ein wenig zerlaſſenes Schmeer darein thun, bey gelindem aber bedarff es dieſes Mittels nicht. Oder man nehme zu einem halben Pfund Leim das ſechzehend Theil Terpentin-Oel, und halb ſo viel guten Brantewein, menge es unter einander, und reibe den Leim, ohne ihn zu wärmen, nur wohl mit den Händen ab.

Vogel-Milch, **Vogel-Kraut**, **Hüner-Milch**

Milch, gelbe Zwiebeln, Feld- oder Acker-Zwiebeln, iſt ein Zwiebel-Gewächſe, welches ſeiner Blume halber in den Gärten gehalten wird. Es giebt dieſes Krauts gar vielerley Arten, welche alleſamt nach der Stellung ihrer Blumen, in zwey Haupt-Gattungen eingetheilet werden, und zwar in die mit Dolden, oder geſchirmte, und die geährte. Jene Gattung hat hinwieder ſechs, dieſe zwölff verſchiedene Arten. Die dritte Gattung macht die gelbe Vogel-Milch, davon man fünff Arten hat. Die bey uns gemeineſten ſind die ſchmal blätterige Vogel-Milch mit Dolden, die kleine weiſſe und die groſſe geährte, welche alle drey im Mayen blühen, leichte fort kommen, und wie andere Bulben-Gewächſe vermehret werden. Die aber um ihrer Fürtrefflichkeit willen am höchſten gehalten werden, ſind die groſſe Arabiſche Vogel-Milch mit Dolden, ſonſt auch Lilium Alexandrinum genannt, und denn die ausländiſche oder Indianiſche Vogel-Milch. Die erſte bringet an dem äuſſerſten Theile ihres Stengels einen Buſch Blumen, wie eine dichte Traube hervor, die, wenn eine ihre ſechs Blätter öffnet, einen dunckel-grünen Knopff umgeben, welchen die Frantzoſen les larmes de nôtre Dame, unſer lieben Frauen Thränen zu nennen pflegen. Sie fangen von unten an aufwärts zu blühen, und nach dem Maaß als ein Theil blühet, vergehen die andern wieder. Die andere, nemlich die ausländiſche oder Indianiſche Vogel-Milch, treibet in der Spitze ihres Stengels, eine ſpitzige, eines halben Schuhes lange Aehre, um welche nach und nach rings herum viel weiſſe Blumen wachſen, die bey ihrer Oeffnung in der Mitten einen grünen Knopff bedecken. Die groſſe Arabiſche Vogel-Milch will viel Sonnen-Schein, und ein Erdreich wie andere Zwiebel-Gewächſe haben, auch vier Finger tieff, und eine Spanne weit von einander ſtehen. Man nimmt es alle Jahr aus, weil es ſich ſehr ſtarck vermehret. Die ausländiſche oder Indianiſche Vogel-Milch will auch Sonne haben, man muß ſie aber in Töpffe ſetzen, damit man ſie im Winter verwahren könne, weil es den Froſt ſehr zu befürchten hat. Sie will in einer guten Erde, aber nur zween Finger tieff, und eine Spanne von einander ſtehen; noch beſſer aber iſt es, wenn ſie allein in einem Topffe ſtehet. Sie wird ſelten ausgenommen, wenn aber ihr Saame reiff iſt, muß man ihn ſäen. Man verſezt ſie balde wieder, weli ſie alsdenn viel leichter Wurtzeln bekömmt.

Vogel-Neſt, iſt ein Gewächſe, welches einen, zwey oder drey Stengel treibet, zu einem bis anderthalben Schuh hoch, die ſind weiß mit hohlen Blätlein beſetzet, welche glänzend und geſtreifft ſind, und einiger maſſen, als wie Hertzen ausſehen. Die Blüthen ſtehen Reihenweiſe und nach der Länge hin oben an der Stengel Spitzen, als wie die an dem Knaben-Kraut, und beſtehet eine iede aus ſechs bleichen Blättern. Wenn dieſelbigen abgefallen, ſo folget eine Frucht darauf, wie eine Laterne mit drey rundlichen Seiten, darinnen der Saamen wie die Säge-Späne ſtecket. Die Wurtzel beſtehet aus dicken, gar brüchigen Zaſern, welche voller Safft ſind, und einiger maſſen die Geſtalt eines Vogel-Neſts ausmachen. Das gantze Gewächs ſchmeckt bitter und herbe, und wächſt im Holtze an ſchattigen und bergigten Orten, unter dem Stamme der Tannen und Fichten. Es wird als ein reinigendes und zertheilendes Mittel äuſſerlich zu denen Wunden gebraucht.

Vogel-Neſt, Neſt, heiſſet der Ort, wo die Vögel ihre Eyer legen, und Junge ausbrüten. Sie bauen ihre Neſter im Frühling, ein ieder nach ſeiner Art: einige an der Erden, etliche in die Hecken und Gebüſche, etliche mittelmäßig hoch, etliche auf ſehr hohe Bäume; wieder andere aber in hohle Bäume, Mauer- und Felſen-Löcher, oder auch unter die Dächer der Gebäude, und in die Häuſer; auswendig von Reiſern, Stroh oder Koth, inwendig mit Federn oder Wolle weich gebettet. Auf der Erden machen ihre Neſter alle Hüner-Arten; das Auer-Geflügel und die Birck-Hüner nirgends als in Wäldern, wo auch das Haſel-Hun ſeine Brut verrichtet; die Faſanen, Rebhüner und Wachteln aber eben ſo bald im Feld, als in einer Staude und Wieſe, oder auch eben ſo wohl im Wald, wohin ſich doch die Wachtel ſelten machet, ſondern ihre Eyer lieber unter freyen Himmel liegen ſiehet: die Bachſteltze zum öfftern, nemlich an Hügeln und in Löchern; der Emmerling, welcher zwar nirgends brütet, als wo es Gebüſche hat, es ſey gleich Laub oder ſchwartzes Gebüſche, ſein Neſt aber gantz auf die Erde, und offt, wo langes Gras ſtehet, etliche Schritte von denen Stauden hinweg bauet, und zu ſeinem Neſt, was er in der Nähe findet, offtmals Moos und dürre Gras-Stengel oder Schmeligen, offtmals auch Stroh, Laub und Wolle nimmt, und dieſe Materialien nur über einander her ſchlichtet; zuweilen aber auch Ellen hoch von der Erden, iedoch in ſo dichte Aeſte hinein bauet, daß ſein Gebäude eben ſo wenig als auf der Erden wancken kan; die Gereuth-Lerche, der Gibitz oder Kybitz, die Korn-Lerche, die Meven, mehrentheils auf naſſe ſumpfige Plätze; die Nachtigal, von der man zwar nicht ſagen kan, daß ſie gantz auf der Erden brüte, denn ſie machet ihr Neſt mit Eichen-Laub in kleine eichene oder andere Stöcklein, und eng beyſammen ſtehendes Reiß-Holtz hinein, daß es meiſtens faſt eine Spanne hoch von der Erden kommet, ob es gleich, weil es länglich unten her die Erde, oder den in der Erde ſtehenden Stock erreichet; das Rothkehligen, der Schnerff (Heck-Schnarr) oder Wachtel-König, alle Arten von Schnepffen ꝛc. der Steinbeiſſer und das Witwaldlein. Ins Gebüſche machen ihre Neſter, die Amſel, der Dornreich, die Droſſel aber meiſtens über Manns hoch; der Emmerling, welcher, ob er gleich ſeine Eyer auf die Erde leget, wenigſtens ſelbige mit einer Staude bedecket wiſſen will; der Gimpel, welcher ſein Neſt gemeiniglich von kleinen dörren fichtenen Reißlein, und ſehr zarten Moos bauet; die Gras-Mücke; der Grünling, welcher aber zu Zeiten ſein Neſt höher als

Manns hoch machet; der Hänffling; die Heide-Lerche, welche doch auch zu Zeiten auf der Erde unter einem Wachholder-Stäudelein ihr Neſt machet; der Mönch; die Nachtigal, welche zwar ins Gebüſche, doch meiſtens an die Erde ihr Neſt macht; der Neuntödter oder groſſe Dornreich; der Stauden-Schnepper zwar im Gebüſche, iedoch nur auf der Erde, oder doch kaum einer Spannen hoch davon; das Zaun-Königlein. Mittelmäßig hoch machen ihre Neſter: Die Bachſtelze, welches manchesmal unter hohen Dächern, zuweilen in Holtz-Stöſſen und niedrigen Mauer-Löchern, öffters aber auch bloß in Erd-Löchern zu brüten pflegt, und ihr Neſt mit allerhand Zeug, Moos, Federn, Wolle und Heu-Stengeln verſiehet; die Droſſel macht ihr Neſt zwey Mann hoch, ſelten viel höher, und ſelten viel niedriger, und klebet ſolches ſo künſtlich aus, daß es ein Maurer nicht beſſer machen könte; die Elſter, welche ſich niedrige Stauden, mittelmäßige Bäume und Gebüſche, und hohe Bäume zu ihrem Bau gefallen läſſet; der Finck, welcher zuweilen ziemlich hoch, manchmahl aber auch auf die unterſten Aeſte eines Apffel- oder andern Baumes, und zwar iederzeit zwiſchen Zwilling-Aeſte ſein Neſt, auswendig von lauter Baum-Moos, inwendig aber von allerley Haaren, Federn und Wolle, ſo feſt hinein bauet, daß es kein Sturm-Wind im geringſten bewegen kan; der Gimpel, welcher auch zum öfftern gantz niedrig bauet; der Grünling, welcher ſein Neſt mit lauter Erden-Moos, inwendig aber theils ebenfalls mit ſolchem Moos, theils mit Wollen und andern linden Zeug bereitet; der Kernbeiſſer; der ſchwartze und weiſſe groſſe Neuntödter; der Stieglitz, welcher aber auch auf hohe Bäume ſein Neſt bauet, und ſolches auswendig wie der Finck, inwendig aber viel zärter machet; die Ringel-Taube. Auf hohen Bäumen machen ihre Neſter: Die Droſſel, aber nur etwan zwey Mann hoch auf die unterſte Aeſte; die Elſter, welche ſich zwar auch niedrige Orte gefallen läſſet; der Finck, welcher auch mittelmäßig hoch ſein Neſt ſetzet; der Grünling, welcher ebenfalls niedriger bauet; der Habicht; der Häher, ſo ſein Neſt zwar auf hohe Bäume, aber nicht über drey bis vier Manns hoch ſetzet; der Kirſch-Vogel, welcher ſein Neſt an einen in der Höhe befindlichen Aſt, nicht anders hinan hänget, als wie die Mägde die Hand-Körbe an der Hand tragen, darinnen ſich das Weiblein, wenn es brütet, ohne Schaden zu nehmen, von dem Wind erſchrecklich hin und wieder ſchleudern läſſet, und diejenige, ſo es anſehen, in Verwunderung geſetzet, wie es möglich, daß es hangen bleibe; die Krähe; der Miſtler; der Rab; das Rothſchwäntzlein; die Spechte; der Sperling, und zwar der Feld-Sperling, welcher ſein Neſt in Löcher hoher und hohler Bäume, iedoch offt gantz niedrig machet, und ſo viel Stroh, Federn und andern Gezeug hinein träget, daß, wenn man es heraus nimmt, man faſt einen gantzen Hut voll bekömmt; der Stahr; der Stieglitz, welcher ſo wohl auf hohen Bäumen, als auf gantz niedrigen Bäumlein und Stauden, ja auf bloſſen Hopff-Stangen bauet; die wilden Tauben, und zwar die Hohl-Taube in Löchern; die Turtel- und Ringel-Taube aber frey auf den Aeſten. In hohle Bäume, oder unter ein Dach, oder in Fels- und Mauer-Löchern niſten: Die Bachſtelze, welche aber eben nicht allezeit in Löchern, iedoch allezeit an einen bedeckten Ort bauet, wo ihr Neſt nicht naß werden kan; die Dohle in allerley Löcher; alle Arten von Meiſen, bis an die Schnee- oder Schwantz-Meiſe; das Natterwindel oder Wendehals in Baum-Löcher; das weißköpfigte Rothſchwäntzlein; einige Schwalben-Arten: alle Spechte; die Haus- und Feld-Sperlinge und der Stahr. Siehe Neſt.

Vogel-Neſter, Oſt-Indiſche, ſind eine zuſammen geronnene Materie, von Farbe und Härte wie Tragant, mit kleinen Reiſern hin und wieder untermiſcht, ſo unter obigen Nahmen durch die Holländer aus Oſt-Indien zu uns gebracht wird. Man findet ſie ſonderlich in den zweyen gewaltigen Königreichen, Cochin-China und Tunqvin, wie auch an der See-Küſte von Coromandel, häufig hangend oder angehefftet, da man ſelbige abreiſſet, und zu uns in Europam bringet. Es kommen aber dieſe Neſter von einer Art ſchwartzer Vögel, in der Geſtalt und Gröſſe unſerer Schwalben her. Dieſe nähren ſich von dem Meer-Schaum, und temperiren denſelben mit einer zähen Feuchtigkeit, die aus ihrem Schnabel fleußt, dergeſtalt, daß eine rechte Tragant-förmige Materie daraus entſtehet. Sothane Materie tragen dieſe Vögelein hernach an die Felſen, und mit Untermengung kleiner Reiſer formiren ſie daraus Neſter, ihre Junge darinnen auszubrüten, welche, wenn die Vögel zu ihrer Zeit wieder weg gezogen, mit Fleiß geſammlet, und in China und Japan vor eine Lecker-Speiſe geachtet, und entweder allein zugerichtet, oder an andere Koſt, Fiſch oder Fleiſch gethan werden. Sie haben vor ſich ſelbſt, und wie ſie bey uns ankommen, keinen ſonderlichen Geſchmack noch Geruch, man ſchreibt ihnen aber die Krafft zu, daß ſie die Geſundheit erhalten, und eine Luſt zum Eſſen ꝛc. erwecken. In unſern deutſchen Küchen werden ſie folgender Geſtalt zugerichtet: Man weichet ſie über Nacht in warmes Waſſer ein, ſo qvellen ſie auf, und werden ſchlaff, wie weiches Leder; hierauf nimmt man die kleinen Reiſer und Federlein heraus, ſchneidet die Neſter, wenn ſie groß ſind, etliche mahl entzwey, thut ſie in einen Tiegel oder Caſſerole, ſtreuet geriebene Semmel und Muſcaten-Blüthen dazu, leget ein ziemlich Stück ausgewaſchene Butter dran, gieſſet gute Hüner- oder Kalb-Fleiſch-Brühe drauf, und läſſet es zugedeckt dämpffen. Beym Anrichten ſtreuet man noch ein wenig Muſcaten-Blüthen drüber. Oder, man ſchüttet, wenn die zerſchnittenen Vogel-Neſter, nebſt einem Stücklein Butter in einen Tiegel gelegt worden, ausgebrochene Krebs-Schwäntze darzu, würtzt es mit Muſcaten-Blüthen, weiſſen Ingber und Citronen-Schalen und paßiret es ein wenig. Darnach gieſſet man eine gute Coulis darauf, thut Krebs-But-

ter

ter hinein, und läſſet es auf dem Feuer gantz
gemächlich kochen. Oder, die Vogel-Neſter zu
fricaßiren, thut man ausgewaſchene Butter,
Muſcaten-Blüthen und Citronen-Schalen,
nebſt einer gantzen Zwiebel in einen Tiegel, le-
get die abgeputzten Vögel-Neſter drein, und
paßiret ſie, hernach gieſſet man gute Bouillon
hinein, wirfft ein wenig gehackte grüne Peter-
ſilie darzu, und läſſet es in etwas, aber nicht
lange verkochen. Hierauf klopffet man drey
bis vier Eyer-Dottern mit etlichen Tropffen
Wein oder Eßig ab; denn keine Säure iſt an
dieſen Neſtern etwas nütze, an welche Eyer-
Dottern man alsdenn die Brühe von denen
Vogel-Neſtern ziehen, und ſelbige klar abqvir-
len muß; alsdenn gieſſet man ſie wieder an die
Neſter, richtet ſie an, und ſtreuet ein wenig ge-
hackte Peterſilie drüber.

Vogel-Steller, iſt eine Perſon, ſo allerley
Vögel auf allerhand Art und Weiſe, auf or-
dentlichen Vogel-Herden, mit Leim-Spin-
deln, Schleiffen, Dohnen und andern Inſtru-
menten liſtig zu berücken weiß. Er ſoll billig
die Natur und Eigenſchafft derer Vögel aus
dem Grund verſtehen, und wiſſen, wo ſich ei-
ne iede Art von Vögeln aufzuhalten pflege; wie
ſie ihre Speiſe zu nehmen oder zu genieſſen ge-
wohnt; ob ſie ſolche mit dem Schnabel zerknir-
ſchen; oder ob ſie dieſelbe verſchlucken; oder
ob ſie ſolche gleichſam hinein lecken, und wel-
che Vögel zu einer oder andern Sorte gehören;
wenn ſie ihren Strich und Wieder-Strich hal-
ten; was eine iegliche Art vor einen Ort ſich
zur Brut erwähle, wenn und wie offt ſolche
Brut in einem Jahre geſchehe, und wie viel ſie
iedesmal Junge ausbringen; welche Vögel
ſich in Hauffen zuſammen ſchlagen, und welche
hingegen einander ausweichen und meiden;
welche einander locken und nicht locken; welche
ihre Schnäbel und Farbe im Frühling verän-
dern; um welche Zeit ſie ihr Geſang hören laſ-
ſen; welche Vögel ſich im Waſſer, und welche
im Sande ſich zu reinigen und zu baden pflegen;
welche ihren Jungen die Speiſen im Kropff und
welche im Schnabel zuführen ꝛc. Er ſoll auch
alles, was zum Vogel-Fang gehörig, als Netze,
Vogel-Haure, Vogel-Leim und anders ſelbſten
ſtricken und verfertigen können, und, auf was
vor eine Art dieſe oder jene Gattung Vögel zu
berücken, aus dem Grunde verſtehen. Wo ein
vornehmer Land-Wirt bey ſeinem Gute einen
Vogel-Steller, gegen ein gewiſſes Jahr-Lohn,
annimmt, ſoll derſelbe ſich auf gute Lock-Vögel
befleißigen, dieſelben jung auferziehen, kirre
machen, und zu ſeiner Abſicht gewöhnen, ſie
auch zu rechter Zeit aus- und einſetzen; im
Winter, wenn er ſonſt nichts zu verrichten hat,
allerhand Netze und ander Zeug, ſo er zu ſeinem
Vogelſtellen benöthiget iſt, verfertigen, und
das alte ausbeſſern. Vom Anfang des Aprils
bis in den Julium die Vögel mit frieden laſſen,
und nicht allein keine junge Vögel noch Eyer
ſelbſten ausnehmen, ſondern auch zuſehen, daß
das junge Geheckѐ des Gefieders nicht verderbe,
und zur Unzeit ausgehoben werde; den Wind
und Wetter bey dem Vogelſtellen wohl in Acht
nehmen, und mit dem früheſten auf dem Vo-
gel-Herde ſich finden laſſen; den Donen-Fang
beſorgen, und Donen-Steige anrichten, ſolche
ſo wohl als die Leim-Stangen fleißig belauffen,
damit nicht etwa andere die Vögel daraus neh-
men, die gefangenen Vögel der Herrſchafft red-
lich und ohne Parthiererey überlieffern, und
nichts davon zurücke behalten, alle das Gerä-
the, ſo ihm vermöge der Specification, an
Wachtel-Netzen, Lerchen-Netzen, Schlag-Wän-
den, Baſt- und Bügel-Donen u. ſ. w. übergeben
worden, wohl verwahren, die Reſieren fleißig
belauffen, und, wo er etwan gewahr wird, daß
die Unterthanen oder Fremde die Vogel-Ne-
ſter, zumal bey den Nachtigallen und andern
nützlichen Vögeln ſtören, oder auch die Eyer
oder die Junge ausnehmen, ſolche der Herr-
ſchafft anzeigen, damit ſie nach Gelegenheit der
Umſtände entweder gepfändet oder geſtrafft,
oder doch zum wenigſten ihr Unternehmen und
Störung der Vögel ihnen verwehret werde.

Vogel-Wände, heißt man die Netze oder Garne, womit man die Vögel auf denen Herden zu fangen pfleget. Zu groſſen Vögeln gehören groſſe Wände von achtzig bis zu hundert, ſo zu hundert und zwantzig Schuh lang, ſo weite Maſchen haben, und dahero deſto leichter überzuziehen ſind. Auf die Lerchen und andere kleine Vögel werden auch ſolche lange Netze gebraucht, ſo aber enger geſtrickt ſeyn; und ſind ſolche Wände allezeit acht Werck-Schuh oder vier Ellen breit. Dieſe werden Schlag-Wände genennet, dieweil ſie unverdeckt liegen und zuſammen ſchlagen. Hiermit werden allerley Arten Vögel im Felde und Höltzern gefangen: Nemlich wilde Gänſe, Kraniche, Kybitze, wilde Tauben, und viele andere groſſe und kleinere Vögel. Es müſſen aber die Seimen oder Stricke, wie auch die Stäbe bey denen Schlag-Wänden wohl verdecket werden. Wände von viertzig, funffzig bis ſechzig Schuh lang, werden halbe Netze genennet, und darmit Tauben, Kybitze, auch andere Arten mittelmäßiger und kleiner Vögel in- und auſſerhalb des Striches gefangen; man braucht ſie theils vor offenbare Schlag-Wände, andern theils aber vor verdeckte Netze. Mit kleinen und kurtzen Wänden werden kleine Sang-Vögel und Sperlinge gefangen, und ſind ſolche gemeiniglich nur zwantzig bis vier und zwantzig Schuh lang, und ſieben oder acht Schuh breit.

Vogel-Wicken, ſind eine Art wilder Wicken mit rauhen Schoten, welche unter dem Roggen und der Gerſte als ein Unkraut wachſen, und wenn ſie überhand nehmen, gantze Felder überziehen, daß man kaum das von ihnen niedergedrückte Getraide ſehen kan.

Vogel-Junge, wird in Apothecken der alſo formirte Saame des Eſchen-Baumes genennet.

Vogt oder Voigt, iſt ein Bedienter bey einer Land-Wirtſchafft, der die Dienſte denen Unterthanen anzuſagen, und ſo wohl auf ihre, als des Geſindes Arbeit zu ſehen, beſtellet iſt, und ſelbſt die Felder, Wieſen, Holtzungen,

 Scheuren

Scheuren und Ställe durchgehen ſoll, um allenthalben den Nutzen des Herrn zu befördern, und den Schaden abzuwenden. Zu dieſem Ende wird von einem ſolchen Mann erfordert, daß er mit ſeinen untergebenen Dienſt-Leuten ernſtlich umgehe, keine Gemeinſchafft mit ihnen habe, noch weniger aber gar Parthiererey mit ihnen vornehme, und unter einer Decke mit ſelbigen liege.

Volck, wird von den Rübhünern geſagt, und darunter der alte Hahn und Henne, und ihre Junge verſtanden. Man findet zuweilen Volck Rebhüner, die aus ſechzehen, achtzehen bis zwanzig und mehr Stücken beſtehen.

Voll-Maſt, ſiehe **Maſt**.

Voll-Hüſigkeit der Pferde heiſſet, wenn einem Pferde der Kern ie länger ie gröſſer in dem Huf wächſt, daß auch gantz keine Höhle mehr zu ſehen. Dieſes Ubel bekommen die Pferde von naſſen Ställen, moraſtigen Weiden, überflüßiger Feuchtigkeit der Schenckel, übelm Beſchläge, gar zu fleißiger Einſchlagung mit Küh-Miſt; oder wenn am Huff die Wände abgeſchnitten, oder ſo ſchwach gemacht worden, daß ſie ſelbſt abbrechen; oder es wird auch von Beſchellern und Stuten ererbt. Solches zu curiren, treibe das Leben mit heiſſem Pech zurücke, aber man muß dabey die Crone feucht halten, damit es nicht oben ausbricht, und laß ihm an ſtat des Küh-Miſts mit Hufflattig einſchlagen. Oder, laß das Pferd im abnehmenden Mond beſchlagen, und wohl ausſchneiden, und gieß alsdenn heiſſes Pech um das Horn herum; oder mache folgenden Einſchlag: Ungelöſchten Kalch zwey Hände voll, Vitriol drey Loth, Hirſch-Unſchlitt ein Viertel-Pfund, alt Schmeer anderthalb Pfund, miſche es unter einander, und ſchlage es mit Hanff-Werg über, ſchmier auch den Huff mit ungeſaltzenem Speck. Oder, ſchmiere dem Pferde auswendig den Huf wohl mit einer Horn-Salbe, laß ihm den Huf fein dünne auswircken, geuß alsdenn guten ſtarcken Brantewein in den Huf, lege ein wenig Heede oder Hanff-Werg darauf, zünd es an, und laß es mit dem Brantewein verbrennen: Nimm hernach Grünſpan, Vitriol und gebrannten Alaun, eines ſo viel als des andern, miſche dieſe Stücke durch einander, und mache einen Einſchlag mit Brantewein draus, laß ihm das Eiſen wieder aufſchlagen, und ſchlage ihm täglich mit ſolchem Einſchlag ein, laß ihm in zwölff oder vierzehen Tagen wieder dünne auswircken, allerdings wie zuvor, das thue drey- oder viermahl, ſo gewinnet das Pferd hohle Füſſe, und damit es ihm das Leben oben zum Saume nicht heraus treibe, ſo ſchmiere ihm ſolchen alle Tage einmahl mit Horn-Salbe. Oder, laß dem Roß wohl auswircken, nimm ungebrauchte Wagen-Schmier, halb ſo viel Horn, halb ſo viel Wachs, ein wenig mehr Schwefel, weniger Hartz, Kupffer-Waſſer, ſo viel als Hartz, Terpentin, Gallitzen-Stein ſo viel als Schwefel, durch einander heiß zergehen, ſchlage dem Roß damit aufs wärmeſte ein, und verbinde es wohl mit Hanff-Werg. Oder, nimm vor einen Groſchen rothen Zucker, Drachen-Blut, Queckſilber eines ieden vier Loth, Grünſpan zwey Loth, und das Weiſſe von drey Eyern, mache alles zu einer Salbe, laß dem Roß, wenn der Mond im Abnehmen iſt, rein auswircken, und ebenfalls im alten Mond die Strahl-Ader ſchlagen, und das verbrannte Blut heraus lauffen, beſtreiche ihm ſo denn, mit erſt gedachter Salbe, allezeit über den andern Tag den Huff, und continuire acht Tage damit, ſo bekommt das Roß wieder guten Huff.

Vomitiv, ſiehe **Brechen**.

Vorder-Achſe, ſuche **Achſe**.

Vor-Ende, wird bey dem Acker-Bau dasjenige Stücke Gras-Fleck genennet, welches vor der einen Seite des Ackers gemeiniglich lieget, und wenn es nicht von gar zu geringem Innhalt iſt, das Wieſen-Recht hat, daß es nemlich nur zu gewiſſer Zeit wie dieſe behütet werden darff.

Vor-Eſſen, heiſſet dasjenige Gerichte, ſo noch vor dem Fiſch und Braten auf die Tafel geſetzet wird, und insgemein aus Fleiſch, Hünern und dergleichen beſtehet.

Vorgang oder **Vorlauff**, ſiehe **Brantewein-Brennerey**.

Vorgreiffen, heißt bey denen Jägern mit einem Leit-Hunde, um oder in einem Holtze herum ziehen, zu vernehmen, ob das Wildpret, welches an einem Orte hinein geſpüret worden, darinnen geblieben.

Vorhang, heiſſet der von Neſſel-Tuch, weiſſen oder bunten Coton, vom Schleyer, Schwebiſch, Stangen- und anderer auch buntfarbigen Leinwand, bereitete Vorzug vor eine Oeffnung, der entweder ſchlecht, oder nach dieſer und jener veränderten Art mit Falbeln beſetzet, oder ſonſt, wie inſonderheit die Cotonen und dergleichen, mit Schnüren und Börtlein ausgezieret iſt, und durch die an Seiten und in der Mitte herabhangende Quaſten auf- und zugezogen werden kan.

Vor-Holtz, ſiehe **Holtz**.

Vor-Jagen, ſuche **Jagen**.

Vorkäuffer, ſiehe **Höcke**.

Vorkauff, iſt eine Art eines Neben-Contractes, da nemlich unter den Contrahenten im ordentlichen Kauff-Contract ausgemacht iſt, daß wenn der Käuffer künfftighin die gegenwärtig gekauffte Sache etwa wiederum an einem andern verkauffen wolte, der Verkäuffer alsdenn allen andern ſolte vorgezogen werden, wenn er nemlich eben ſo viel als ein fremder zahlen würde.

Vor-Läuffer, ſiehe **Läuffer**.

Vorlage, nennet man dasjenige Geſchirr, welches bey dem Deſtilliren unten vor das Rohr geſtellet wird, daß die abziehende Feuchtigkeit dahin tropffe. Es wird gern zu dergleichen ein durchſichtiges Glas mit einem engen

gen Hals erwählet, damit man eines Theils ſehen könne, wie das Feuer unter der Blaſe, oder dem Brenn-Zeug zu dirigiren, und daß andern Theils, wenn das Abgezogene ein Spiritus, ſelbiges nicht ſo verfliehe.

Vorlauff, heiſſet dasjenige, was aus dem Zuber von den Trauben, ehe ſie noch geſtampffet oder getreten werden, von ſelbſten abläufft, und den beſten Moſt giebt. Siehe **Moſt**.

Vorlauff, heiſſet auch der ſtärckſte Brantewein, ſo im Anfang aus der Blaſe herüber gehet. Siehe **Brantewein-Brennerey**.

Vorlegen, heiſt an einer Tafel, wo tractiret wird, diejenige Verrichtung, da entweder ein beſonderer darzu beſtellter Vorſchneider, oder der Haus-Vater, oder wer ſich an deſſen ſtat am beſten darzu ſchicket, und es verſtehet, die vorgeſchnittene und zerlegte Speiſen unter die am Tiſch ſitzende Perſonen gehörig austheilet. Dasjenige, was vornemlich dabey in Acht zu haben, iſt folgendes: Daß nemlich derjenige, ſo da vorleget, nicht nur an und vor ſich ſelbſt gar reinlich an Händen, Kleidern und leinen Zeug, ſondern, daß er auch iedesmahl auf reinen Tellern die Speiſen präſentire, ſaubere Meſſer, Gabel und Löffel habe, um die Speiſen damit auf die Teller zu legen, und mit behöriger Soſſe oder Brühe zu übergieſſen; zu welchem Ende gedachter Löffel von einer beſondern Gröſſe, damit nebſt der Brühe das ein und andere darüber angerichtete Allerley Portion-weiſe zu faſſen, welcher auch daher ein Vorlege- oder Potage-Löffel genennet wird; ſondern er muß auch hiernächſt mit aller Beſcheidenheit und ungezwungenem Geſichte der vornehmſten Perſon an der Tafel zu allererſt entweder das beſte Stückgen aus der Schüſſel, oder ein ſolches präſentiren, davon man geſichert, daß es von derſelben am meiſten beliebet werde. Darauf hernach die Ordnung der Perſonen nach deren Stand und Alter wohl in Acht zu nehmen, und wird, wenn ein Teller von dem erſten oder vorhergehenden nicht angenommen, ſondern abgewieſen werden ſolte, dieſer dem nächſt folgenden überreichet. Welches Stück nun an einer und der anderen Speiſe vor das beſte und ſchmackhafftigſte pfleget gehalten zu werden, dieſes iſt bey der Beſchreibung einer ieden Sache ins beſondere bereits mit angeführet worden; was aber wegen des Vorſchneidens annoch zu gedenken, davon kan das Wort Trenſchiren nachgeleſen werden.

Vorlos, ſuche **Feder-Spiel**.

Vormähder, heiſſet derjenige unter denen Mähdern, der von denen übrigen bey Abmähung des Graſes, und Abhauung des Getraides hergehet, und vorweg hauet. Er iſt ſchuldig bey der Herrſchafft oder deren Verwalter den Befehl einzuholen, wenn die Mähder hauen gehen ſollen, und ſolche darnach zu beſtellen, die auſſenbleibenden, oder zu ſpat an die Arbeit kommenden, zu notiren, damit ihnen, das ſogenannte Säume-Geld an ihrem Mähder-Lohn abgezogen werden könne, und ſelbige zu einem reinen Hieb anhalten und anweiſen. Vor welche Mühe der Vormähder jährlichen von der Herrſchafft eine gewiſſe Ergötzung zu genieſſen hat.

Vorrath, wird in einer Haushaltung alles dasjenige genennet, was man ſowohl an Speiſe und Tranck, als auch auſſer dieſen immerzu darinnen benöthiget iſt, und dahero zum künfftigen Gebrauch aufbehält. Nun iſt es ein nicht geringer Vortheil, wenn ein ordentlicher Haushälter iedesmahl wenigſtens ſo viel von denen Sachen vorräthig anſchaffen kan, als er in ſeiner Haushaltung jährlich benöthiget; doch wird auch hierzu nicht nur eine gute Wiſſenſchafft erfordert, wie lange nemlich eine iede Sache, ſo er im Vorrath anzuſchaffen gedencket, gut und unverderblich bleiben könne, ingleichen wie und auf was Art ein iedes vor dem Verderben zu bewahren und aufzubehalten, ſondern es gehöret auch hierzu, daß man bey der Zeit in Einkauff und Anſchaffung ſolcher Dinge eine kluge Wahl zu treffen geſchickt ſey, auſſerdem ſonſt der Vortheil verlohren, und die Sache zum Schaden angefangen wird; denn ſchaffet man die Sachen ohne Unterſcheid und nicht zu rechter Zeit an, ſo müſſen ſie offt theurer und mit Verluſt verſpeiſet werden, ja, wenn ſie nicht in die Länge dauren, werden ſie, wenn ſie angelauffen, mit Eckel verſpeiſet, oder ſie verfaulen und verderben; zu geſchweigen des groſſen Abgangs und Verluſtes, welchen man gantz gewiß haben muß, wenn der auch zu rechter Zeit eingeſammlete Vorrath nicht gehörigen Ortes, und nach erforderlichen Umſtänden wohl verwahrlich aufbehalten wird, wie von dieſem allen bereits bey ieglicher Gelegenheit an ſeinem Orte die benöthigte Nachricht hierzu an die Hand gegeben worden. Sonſt aber iſt überhaupt die Regel der Wirtſchafft: Man muß allezeit ſo wirtſchafften, daß man einen jährlichen Vorrath an bereiteſtem Vermögen an Geld und Naturalien nach Proportion ſeiner Einnahme übrig behalte.

Vorraths-Gewölbe, ſiehe **Speiſe-Gewölbe**.

Vorreiber, iſt ein nöthiges Stücke zu einem vollſtändigen Fenſter-Beſchläge, und beſtehet in einem ſtarcken in der Mitte gerade, an einem oder auch wohl beyden Enden krumm gebogenen ſchmalen Eiſen, welches ſich um einen durchgeſchlagenen und etwas ſcharff angezogenen eiſernen Nagel bewegen läſſet, und darzu ſehr dienlich iſt, daß die groſſen und kleinen Flügel der Fenſter an den Rahmen feſt angedrücket und geſchloſſen werden können, damit die Lufft nicht hindurch dringen, gedachte Flügel gar aufreiſſen und zerſchlagen möge.

Vorreiſſer, wird diejenige Art von Pinſeln genennet, welcher einen langen Stiel, aber etwas

etwas kurtze, doch ſtarcke, und nach einer Fläche eingebundene Borſten hat, deſſen ſich vornemlich die Mäurer bedienen, um damit an den Ort, der da eingefaſſet und angeſtrichen werden ſoll, den erſten Umriß nach einem Linial zu machen.

Vorſchlagen, oder, wie es die Bauren zu nennen pflegen, **Vorſcheln**, heiſſet die gantzen Garben, nur gleichſam obenhin, und ohne ſolche aufzubinden, abdreſchen; die alſo vorgeſchlagte Garben werden von denen Bauren die **Vorſcheln** oder **Kloppen** genannt, und bis zum reinen und völligen Ausdreſchen an die Seite gelegt. Siehe **Dreſcher**.

Vorſchneiden, ſuche **Trenſchiren**.

Vorſchnitt, heiſſet an einigen Orten das Recht, in der Erndte die Schnitter vor andern wegzunehmen, und mit dem Schnitt den Anfang zu machen.

Vorſchuß, heiſſet der Moſt, ſowohl welcher von den Trauben, ehe ſie noch geſtampfet oder getreten werden, von ſelbſten abläufft, als auch der durch das Treten am erſten heraus gezwungen wird. Der Vorſchuß iſt allezeit das beſte. (Siehe **Moſt**). Sonſt aber bedeutet **Vorſchuß** überhaupt alles dasjenige, was man einem zu einem wirtſchafftlichen Nahrungs-Geſchäffte an Geld oder Naturalien voraus giebt und leihet, oder was man, um einen Gewinn zu erlangen, anwendet.

Vorſprung, heiſſet man die Körner, welche bey Wurff- oder Worffelung des Getraides auf der Scheun-Tenne vorweg ſpringen, und als das reineſte und ſchönſte zum Saamen abgenommen werden. An etlichen Orten prätendiren die Dreſcher ihr Lohn von dem Vorſprung, alleine gleichwie es unbillig wäre, vom geringen Getraide das Dreſcher-Lohn zu geben, alſo iſt auch einem Haus-Vater nicht zuzumuthen, ſie von dem Vorſprung, als dem beſten, abzulohnen: Denn wenn die Dreſcher das Getraide recht und fleißig wurfen, und nach deſſen Beſchaffenheit mit der Fege behörig reine machen, damit kein Unterſchied, als nur im guten und geringen Getraide, ſo können ſie wohl zufrieden ſeyn, wenn ſie ihr Lohn durchgehends von dem guten bekommen.

Vorſtänder, heiſſen bey einem Forſt die jungen Bäume im Laub-Holtze, ſo bey Abtreibung des Schlag-Holtzes von zweyen Jahren gelaſſen worden, damit ſie zu angehenden und Haupt-Bäumen erwachſen.

Vorſtand, iſt eine gewiſſe Verſicherung, welche ein auf Rechnung ſitzender Bedienter ſeiner Herrſchafft, oder ein Pachter ſeinem Verpachter entweder an baarem Gelde, oder durch Verpfändung liegender Gründe beſtellen muß, damit die Herrſchafft bey befindender Untreu ihres Bedienten, oder ein Verpachter, im Fall der Pachter mit dem Pacht-Gelde nicht richtig innen halten, erweislichen Schaden an denen Gütern verurſachen, oder das Inventarium nicht in dem Stand, wie er es empfangen, ſondern verſchlimmert überliefern ſolte, ſich einiger maſſen daran wieder erholen könne. Es iſt am beſten, wenn es durch Bürgen oder Pfand-Verſchreibung geſchieht. Denn baarer Vorſtand iſt öffters eine Laſt wegen der Intereſſe und wegen des Wiederbezahlens.

Vorſtecker, heiſſet nicht nur ein ieder ſtarker eiſerner Nagel, den man vor eine Sache zu ſtecken pfleget, wenn ſie nicht von ihrem ordentlichen Orte ſoll können weggeſchoben werden; ſondern man verſtehet auch dadurch den runden oder eckigten eiſernen Bolzen, welcher entweder ſtat der Decklehnen vor den Rädern ſteckt, wenn die Wagen-Leiſten mit ihren Scheeren an die Achſen geſtoſſen, oder welcher an dem obern Ende in einen ohngefehr rechten Winckel gebogen, und in die am Grengel, oder Pflug-Balken befindliche Löcher ſich ſchicket, um damit die Grengel-Kette oder Wiede, ſo viel von nöthen, hinter ſich oder vor ſich, daſelbſt zu befeſtigen.

Vorſtecke-Tuch, iſt ein von klarem weiſſen Caton, Neſſel-Tuch, Cammer-Tuch, und dergleichen anderm klaren Gewebe, entweder ſchlecht gelaſſenes, oder genehetes und mit Spitzen friſirtes Tuch, welches gemeiniglich die Weibes-Perſonen unten her über das herab hangende gewöhnliche Bett-Tuch zu ſtecken pfleget, wenn ſie in Wochen liegen, damit dergleichen iedesmahl bey dem Wochen-Beſuch das Anſehen habe, als wäre es nur vom neuen aufgebreitet.

Vorſtehender Hund, **Hüner-Hund**, ingleichen **Wachtel-Hund**, iſt ein Hund, welcher abgerichtet worden, den Rebhünern, Wachteln, auch wohl Haſen vorzuſtehen, bis ſie tiraßirt, oder, wenn ſie aufgeſtoſſen, mit dem Vogel gebaißt, oder auch geſchoſſen werden. Es giebt derſelben unterſchiedliche Arten, davon eine grau und braun geſprengt, mit etlichen braunen Flecken, vor die beſte gehalten wird. Eine andere Art, die weiß, oder Aſchen-farb, braun oder Semmel-farb gefleckt, ſuchet auch gut, iſt aber beſſer zum Baiſſen, als zum Hetzen, weil ſie kurtz vor dem Mann ſuchen, welches zum Baiſſen nöthig iſt, damit, wenn der Hund etwas abſtöbert, der Vogel in gehöriger Weite ausgelaſſen werde. Die andern, ſo zum Tiraßiren abgerichtet, nehmen ein groſſes Feld ein, und revieren ſchnell hin und wieder, bis ſie einen Geruch von Hünern bekommen, welches der Weydemann alſobald vermercket. Sie ſind insgemein von mittelmäßiger, niedriger Art, mit langen Ohren behangen, und mit geſtutzten Schwäntzen. Ihre Abrichtung beſtehet vornemlich darinnen, daß ſie in der Jugend wohl bändig gemacht, und zu ſtetem Gehorſam gewöhnet werden. Ein Hund von guter Art wird erſtlich, ſo bald er recht lauffen kan, angewöhnet, daß er, wie die Waſſer-Hunde, was man ihm hinwirfft, holet, und ſeinem Herrn zuträgt; wenn er etwas älter,

und

und ohngefehr ein Viertel=Jahr alt wird, lernet man ihm, was man insgemein denen Hunden zu lernen pfleget, nemlich, daß er eine halbe oder ganze Viertel=Stunde in der Stube vor ſeinem Fraß oder Suppe liege und couche mache, oder welches einigen Jägern beſſer gefällt, alleine davor ſtehe, ehe man es ihn angreiffen läſſet, oder, daß er ein Stücklein Brot auf der Naſe ſtille halte, und ſolches ehender nicht abwerffen und fangen dörffe, bis ein gewiſſes Wort ausgeſprochen, oder das A B C bis auf das S hergeſaget worden. Dieſe Kunſt wird mit dem Hund alltäglich eine Viertel=Stunde getrieben, bis er ein halb Jahr alt wird, und hat man inzwiſchen vor nichts weiters Sorge zu tragen, als allein, daß der Hund ſich nicht etwan gewöhne, in denen Höfen Hüner und Gänſe zu fangen, als worüber er ſcharff zu beſtraffen iſt, wie auch, daß man ihn nicht etwan mit dem Geſinde, mit denen Gras=Mägden oder Acker=Knechten auf das Feld lauffen laſſe, welches denen jungen Hunden, die abgerichtet werden ſollen, ſehr ſchädlich, aber dadurch leicht zu verhüten iſt, wenn man ſie nur anhänget oder einſperret. Iſt das halbe Jahr herum, ſo führet man den Hund das erſte mahl in das Feld, und läſſet daſelbſt einen lebendigen Vogel mit abgeſchnittenen Flügeln aus, ohne daß er es ſiehet, und heiſſet ihn ſuchen, als ob er ein hinweg geworffenes Holtz, oder einen Handſchuh, ſo er zu holen pfleget, ſuchen ſolte; wenn er nun durch ſolches Suchen den Vogel findet, ruffet man ihn, und heiſſet ihn ſtille ſtehen, wie er zu Haus vor dem Brot ſtille ſtehet. Dieſes wird er auch ſo balden, oder doch, wenn er einmahl geſtrafft wird, willig thun; hernach führet man ihn an dem Stricke wieder nach Hauſe, wie er ausgeführet worden. Dieſe Führung muß darum geſchehen, damit die Hunde hinter ihrem Herrn zu bleiben gewöhnet werden, worzu man ſie, ſo offt ſie zu weit hervor treten, durch einen Streich mit der Ruthe anweiſet. Wenn dieſes nur ohngefehr zehen mahl, des Tages eine Stunde, und nur zwey Tage in der Woche geſchehen, ſo wird der Hund, wenn man ihn im Felde ſuchen läſſet, dadurch ſchon begriffen haben, daß, ſo offt als man ihm pfeiffet, und mit der Ruthe drohend zurücke gehen heiſſet, er ſo balden ſich hinter ſeinen Herrn begiebet; welches man, damit er es wohl faſſe, auf jeden Gang etliche mahl thun läſſet, nemlich ihn von der Schnur ledig machet, und ſuchen heiſſet, bald aber ihn wieder herbey ruffet und anbindet. Thut der Hund dieſes, wie er es denn, wenn man ihn auf ſolche Weiſe lehret, gar gewiß thut, ſo iſt er ſchon halb abgerichtet, und hat man nur fort zu fahren, ihn allwöchentlich ein paar mahl vor einem geſtutzten Vogel im Feld vorſtehen zu laſſen. Die Jäger vermeynen insgemein, der Vorlaß müſſe durch ein Rebhun geſchehen, weil ſich der Hund ſonſten nur Vögel zu ſuchen gewöhne; aber dieſe Meynung iſt falſch und irrig, denn man laſſe nur den Hund ſein Alter erreichen, ſo wird er ſchon unterſcheiden, was Haſen und Rebhüner, und was Vögel ſind. Wenn der Hund drey Viertel=Jahr alt, und vorgemeldetes mit ihm geübet worden, ſo führet man ihn das erſte mahl auf Rebhüner oder auf Wachteln, und läſſet ihn die Probe thun; er wird, wenn er ja das erſte mahl fehlen ſolte, über zweymahl nicht dürffen geſchlagen werden; wobey ferner in Acht zu nehmen, daß, wenn man ihn ſchläget, man ihn ja allezeit wieder an den Strick faſſe, und davon nicht befreye, bis man ohngefehr etliche hundert Schritt weiter fortgegangen, und der Hund die Schläge wieder vergeſſen, ſonſten, wenn man ihn nach empfangenen Schlägen gleich lauffen läſſet, geſchiehet es öffters, daß der Hund nach Hauſe ſpringet, und nicht mehr gern zu dem Herrn gehet, welches gar eine üble Gewohnheit, und offt nicht mehr zu ändern iſt. Die Züchtigung ſoll aber nicht mit einem Stock, ſondern mit einem Rüthlein oder Peitſche geſchehen, und nicht auf den Kopff, weniger auf die Naſe treffen; doch mag man ſie wohl bey den Ohren ziehen; und weil ſie mehr aus Freudigkeit, als aus Bosheit fehlen, ſoll die Beſtraffung ihre beſcheidene Maaſſe haben, damit ſie nicht faul und verdroſſen werden; hingegen, wenn ſie wohl gethan, ſoll man nicht vergeſſen, ihnen ſchön zu thun. Daß ein junger Hund, wenn er zu Haus angeleget wird, anfänglich nicht an einen Strick, ſondern an eine Kette gebunden werden müſſe, weil ſie ſonſten die Stricke zerbeiſſen lernen, das iſt allen Jägern bekannt; aber daß man vor einem jungen vorſtehenden Hund, den man zum Tiras brauchen will, nicht ſchieſſen dürffe, das verſtehet nicht ein ieder, und dadurch werden doch die meiſten Hunde, die ſonſt wären gut worden, vernachläßiget. Daferne die Hunde nicht zierlich ſuchen, ſondern ſtets mit der Naſe auf die Erde liegen, werden ſie an einen ſogenannten Schnabel gewöhnet, das iſt ein kleines hölzernes Gäbelein, welches mit einem Riemen, wie eine Halffter am Pferd, gefaſſet, und dergleichen Hunden an das Maul und um den Kopff gemachet wird. Wenn ein Hund wohl abgerichtet worden, iſt am beſten, daß nur einer, oder aufs höchſte zwey mit ihm umgehen, denn, wenn ihn Leute, die es nicht recht verſtehen, oder ſeine Weiſe nicht wiſſen, ins Feld führen, wird er irre gemacht und leicht verderbet, daß man Mühe hat, ihn wieder zurecht zu bringen. Daher auch, wer einen abgerichteten Hund von einem fremden kaufft, wohl thut, wenn er mit ſeinem Meiſter zwey= oder dreymahl ins Feld gehet, und wohl in Acht nimmt, wie derſelbe mit ihm umgehe, damit er bey derſelben Weiſe bleibe. Einen vorſtehenden Hund gut zu erhalten, ſoll man demſelben friſchen Rebhüner=Koth offt in die Naſe reiben, und allezeit das Eingeweide von Rebhünern und Wachteln zu freſſen geben.

Vorſtoß, heiſt die zähe ſchwartz-braune Materie, womit die Bienen an den Seiten der Stocke und Korbe herum ihren Bau beſeſtigen, und ſonderlich den Eingang oder das Flug-Loch verwahren, und auf den Winter zuſtopffen. Er iſt das ſchwartze Werck, ſo bey Zerlaſſung des Wachſes übrig bleibet, und gröber als das Wachs iſt, hat einen ſcharffen Geruch, und ſeinen Gebrauch in der Artzney, indem er aufgelauffene Beulen und Geſchwulſten zertheilet und erweichet, die Schmertzen der Glieder lindert, verrenckte Gelencke an Menſchen und Vieh zurecht bringet, auch alte Schäden und faule Schwären heilet.

Vorſuchen, nennet man, wenn man mit einem Leit-Hund vor ein Holtz hinziehet, um zu ſehen, was für Hirſche oder Wildpret im Feld geweſen.

Urbar, heiſſet theils ein gebauet Feld oder Land, das ſeine Nutzung träget, es ſey Acker, Wieſe, Weinberg, Garten theils nur ſonſt urbar oder zum Anbau tüchtig gemachet iſt; dahero

Urbars-Mann, der ein urbar Gut um eine gewiſſe Nutzung in Beſtand und Beſtallung hat, ſonſt ein Hübner genannt wird.

Urbe, oder Orbe, iſt ein Fiſch, denen Eſchen nicht ungleich, die unter dem Waſſer Feuerroth ausſehen. Sie werden zur Zierath in denen Hältern gehalten. Er iſt gelblich wie eine Lachs-Fohre. Sein Fleiſch iſt im April und May gut zu eſſen.

Urhahn, ſiehe Auerhahn.

Urheb, wird an einigen Orten der Sauerteig genannt.

Urin, ſiehe Harn.

Waade, Wathe, iſt ein groſſes Fiſch-Netze, welches bey Fiſchung groſſer Teiche und Seen gebrauchet wird. Es beſtehet aus zweyen von gutem Hanff geſtrickten Wänden, welche von ſolcher Höhe ſeyn müſſen, daß ſie unten am Grunde aufſtreichen, am obern Theil aber auf dem Waſſer ſchwimmen. In der Mitte findet ſich der Keutel, Zipffel oder Sack, darinnen ſich die Fiſche fangen, und erſtrecket ſich etwan drey Klafftern lang hinauswerts. An der oberſten Säume werden die Floſſen, ie eines Schuhes weit von einander angehefftet, und ſolche entweder von dürren Weiden, Pappel-Weiden oder Birken gemacht, welche das Garn in der Höhe halten; gleichwie hingegen an die unterſte Säume Eiſen- oder Bley-Gewichte, ſo man das Geſencke heiſſet, und zwar in ſtarcken flieſſenden Waſſern etwan vier oder fünff Finger, in Teichen aber zwölff, funffzehen bis achtzehen Zoll weit von einander gehänget werden, damit ſie das untere Theil der Waade auf den Grund halten mögen. Wenn dieſe Waaden oder Zieh-Garne groß, werden an ſtat der Floſſe länglichte tännene Breter, eine halbe Klaffter weit von einander gemacht, unten aber füglicher Eiſen, als Bley, in gleicher Weite von einander gehänget. Auf beyden Seiten des Garns ſind die Keulen oder Kolben, das iſt, ziemlich ſtarcke Kleppel mit Mauer-Steinen angebunden. Bey Einwerfung der Waaden muß man fleißig darauf Achtung geben, damit das Garn ordentlich ausgetheilet und ausgebreitet werde, und das Geſencke oder die Gewichte unten, oben aber die Floſſe bleiben. Der Zug muß an beyden Seiten zugleich geſchehen; die beyden unterſten Säume müſſen zuſammen gefaſſet, das Garn auf den Ränden ausgezogen, und mit den Füſſen darauf getreten werden, damit die Fiſche hinterwärts in dem Keutel oder Beutel ſich ſammlen; damit man aber ſehen möge, wo ſich derſelbe befinde, wenn das Garn auf dem Grund ſtreichet, ſo wird etwas von Stroh oder Schilff zum Merckzeichen, oben bey dem Floß angebunden; und kan alſo der Zug deſto leichter zugleich geſchehen.

Waage, iſt ein Inſtrument oder Werckzeug, die Schwere der Cörper dadurch zu erfinden. Man hat ſie von unterſchiedlicher Art und Gebrauch. Die gemeinſten beſtehen aus einem Waage-Balcken und zweyen Schalen. Der Waage-Balcken, in deſſen Mitte das Zünglein perpendicular oder ſenckrecht aufgeſetzet iſt, ſchwebt in einem Kloben oder Waag-Gericht, ſo von einigen auch die Scheere genennet wird, auf ſeiner Achs, als dem Mittel-Punct, alſo frey, daß er ſich auf die eine und die andere Seite neigen kan. An beyden Enden des Waag-Balckens hängen die Schalen, in derer eine der Cörper, den man wägen will, in die andere das Gewicht geleget wird. Wenn das Zünglein gerad inne ſtehet, und auf keine Seite ausſchlägt, zeiget es an, daß die Schwere des Cörpers dem dagegen eingelegten Gewicht gleich ſey. Eine ſolche Waage zu probiren, darff man nur die abgewogene Sache mit dem Gewicht verwechſeln, und ſie aus einer Schaale in die andere legen; Iſt es, daß ſie alsdenn, ſo wie vorhin, gleich gegen einander ſtehen, ſo iſt die Waage richtig, ſonſt aber nicht. So muß auch die Waage ledig iedesmahl in einen Waag-rechten Stand ſich ſtellen, und ſo nur das allergeringſte Gewichte mehr in einer als in der andern Schaale zu liegen kommt, an dieſem Orte ſich ſogleich ſencken, aber doch dabey nicht etwa gar auf einmahl herunter ſchlagen, welches ein Fehler; denn eine vollkommene richtige Waage ſoll auſſer den nur gedachten guten Eigenſchafften auch dieſe beſitzen, daß ſie weder zu ſchnelle noch zu faul ſey. Dieſer Art Waagen ſind von unterſchiedener Gröſſe, nachdem ſchwerere oder leichtere Dinge darauf gewogen werden ſollen. Bey groſſen Land-Wirtſchafften brauchet man ſtarcke Waagen; Als zu Wägung der Wolle, Fiſche, Fleiſches und Wildprets, kleinere Fiſch-Waagen, davon die lange Schale, worein man die Fiſche legt, am Boden durchlöchert iſt, damit kein Waſſer darinnen ſtehen bleibe. Mittelmäßige Waagen, wie ſie die Krämer führen, und kleine Apothecker- und Gold-

Waagen. Bey allen muß der Balcken nach Proportion der Gröſſe und Laſt, die darauf gewogen werden ſoll, genugſame Stärcke haben, die Achſen- und Anhänge-Puncte daran recht ſcharff und nebſt denen Pfannen recht hart und glatt ſeyn. Die der Forme nach etwas anders beſchaffene ſogenannte Schnell-Waage, ingleichen die mit einer Feder an ſtat des Gewichts verſehene Sack-Waage, findet man hier an ſeinem Orte beſchrieben. Wer aber eine vollſtändige Nachricht von allen Arten derer Waagen verlanget, dergleichen z. E. die Probier- Gold- Perlen- Diamanten-Waagen, Waſſer-Waagen u. ſ. f. und einer ieden ihren Nutzen und Gebrauch, wie auch ihre Fehler und dererſelben Verbeſſerung zu unterſuchen begehret, der kan hiervon Leupolds *Theatrum Staticum* nachſchlagen.

Waage, heiſſet beym Fuhrwerck ein zugerichtetes Stücke Holtz, ſo hinten an der Deichſel angeleget wird, und an deſſen iedem Ende ein beſonderes Ortſcheit hänget, daran die Stränge geſchlagen, und die Pferde oder Ochſen eingeſpannet werden. Die Waage, ſo man, wenn mit vier Pferden gefahren wird, vorne an die Deichſel leget, wird eine Riem-Wage genennet.

Waage-Balcke, heiſſet das lange Stücke an der Waage, ſo in dem Waag-Gericht ſchwebt, und an deſſen beyden Enden die Schalen, darinnen die Waaren und das Gewicht gegen einander geleget werden, hängen. An der rechten proportionirlichen Ab- und Austheilung dieſes Balckens beruhet die Richtigkeit der Waage; iſt aber dieſes nicht, und hat er entweder an einem Ort zu viel und am andern zu wenig Eiſen, ſo iſt alsdenn alle Arbeit und Mühe an dergleichen Waage verlohren. Wie man ſich nun bey Ab- und Austheilung eines ieglichen Waag-Balckens zu verhalten, lehret Leupolds *Theat. Static. P. I § 32 & ſeqq.*

Waaren, heiſſet man zwar überhaupt alle diejenigen beweglichen Sachen, womit Handel und Wandel, Kauff und Verkauff getrieben wird, und welche kurtz vorhero, ehe noch der Kauff geſchloſſen, dem Verkäuffer eigenthümlich waren. Allein eigentlich heiſſen es ſolche bewegliche Sachen, die man an einem Ort und zu einer gewiſſen Zeit zu dem Ende in Vorrath anſchaffet, damit man ſolche wieder verkaufen, und denen ſo ſie brauchen zu ihrer Beqvemlichkeit gegen einen billigen Gewinn vor ſeine Mühe, Gefahr, Vorſchuß und die Beqvemlichkeit, die der andere davon hat, daß er ſie zuſammen ohne Mühe findet, wieder überlaſſen könne. Das iſt der eigentliche Begriff von dem Object, womit es Kaufmanns-Geſchäffte zu thun haben, um ſolche zu erlangen, zu bewahren, vortheilhafftig an den Mann zu bringen, und damit zu gewinnen. Man theilet ſie ein in rohe und verarbeitete, in koſtbare und geringe, in feine, dergleichen alles leinene, ſeidene, gold- und ſilberne Zeug, ingleichen die Grütz-Waaren ꝛc. und in grobe, die man bey gantzen Schiffs-Ladungen und Fracht-Wagens voll anzuführen pfleget, als Leder, Pottaſche, Talck, Thran, Speck, Eiſen ꝛc. in verderbliche und unverderbliche, in zugelaſſene currente, die nemlich zu des Menſchen Leibes Nahrung und Nothdurfft, auch zur vergönnten Luſt und Ergötzlichkeit dienen, und zur Ehre des Schöpffers, zu Erhaltung der Geſundheit, zu Unterſcheidung der mancherley Stände und Ordnungen, ingleichen zu Erhaltung der Ruhe und zu Beſchützung der menſchlichen Geſellſchafft gantz unentbehrlich ſeyn, und denn endlich in contrebande, welche zu führen von der Obrigkeit aus erheblichen Urſachen unterſaget und verboten worden; dahero dergleichen, wenn ſie dem ohngeacht zum Vorſchein kommen, nicht nur der Obrigkeit anheim fallen, ſondern noch darzu auch wohl diejenigen, welche ſie verkaufen wollen, mit Strafe und Buſſe beleget werden. Mehrere Eintheilungen ſiehe in Marpergers Fragen von der Kaufmannſchafft.

Wachholder-Baum, Raddig, Krammets- oder **Krannewet-** auch **Reckholder-Baum** genannt, iſt eine Gattung des Tangel-Holzes, ſo mehrentheils niedrig und zu einem Strauche, an einigen Orten aber zu einem ziemlichen ſtarcken Baum erwächſet. Er hat kleine ſchmale ſpitzige Blätter, bleibt immer grün, und bringt im Mayen, an ſtat der Blüthe, kleine, leichte, gelbe Kätzlein, worauf, wenn dieſe verfliegen, die Beere folgen, in der Gröſſe, wie Erbſen, die anfänglich grün, alsdenn braun, und endlich dunckel-blau, oder ſchwartz werden. Man findet auf dieſem Baum oder Strauch, zu gleicher Zeit Blüthen, unreiffe und reiffe Beere, und was heuer blühet, wird erſt auf den Herbſt des nechſtfolgenden Jahres reiff; was alsdenn nicht von Menſchen abgenommen, oder von Vögeln abgeleſen wird, das bleibet bis in das dritte Jahr feſt behängen. Seine Rinde iſt wie des Wein-Stocks, ſein Holtz feſt, hart, kleinjährig und wohlriechend, ſonderlich, wenn es im Mayen gehauen wird. Man braucht es zu allerhand zierlicher Drechsler- und eingelegter Tiſcher-Arbeit. Dieſer Baum liebt einen bergigen und ſandigen Boden, wie das andere Tangel-Holtz, und wird um ſeines Nutzens willen vielfältig in den Gärten, und zwar in dem ſchlechteſten Boden, darinnen er am liebſten wächſet, erzogen. Der Saamen gehet in acht Wochen auf, und darff das Erdreich dazu weder gedünget noch gewäſſert werden. Wenn man die Wachholder-Staude zu einem Baume ziehen will, muß man ſie von unten ausſchneideln. Die Wachholder-Beere haben ihren vortreflichen Nutzen in der Haushaltung, indem daraus entweder allein, oder mit einigem Zuſatz von Wein-Beeren, Kirſchen, Pflaumen, auch etwas Gewürtz, durch Abgieſſen friſchen Waſſers, wenn ſolches damit vergohren, ein geſundes und angenehmes Geträncke verfertiget, auch aus den bloſſen Beeren mit Waſſer auf gewiſſe

wiſſe Weiſe ein ſtarcker und zur Geſundheit vortreflich dienender Brantewein gezogen werden. Die Wachholder-Beeren dienen auch, das ſchwartze Wildpret lang gut zu behalten; man pflegt ſie an manchen Orten unter das eingemachte oder Sauer-Kraut zu ſtreuen, die Bier-Fäſſer damit auszubrühen, oder gar mit dem Biere zu kochen, und bey ungeſunder und erſtockter Lufft in denen Zimmern und Ställen damit zu räuchern. Das Holtz dienet vor allen andern am beſten, einen Rauch zu Räucherung des Fleiſches, inſonderheit der Schincken zu machen. In der Artzney iſt der Wachholder ein Gewächs von vortreflichen Tugenden: Denn die Beere, welche ein hartziges und würtzhafftes Oel bey ſich führen, erwärmen, zertheilen, verdünnen, treiben den Schweiß und Harn, verzehren alle böſe Feuchtigkeiten, ſtärcken den Magen, und öffnen die Verſtopffungen der erſten Wege der Abführung, führen den Stein aus, wehren dem Gifft, anſteckenden Kranckheiten, böſer Lufft, und ſchädlicher Thiere Biſſen, wenn ſie entweder in Wein geweicht, oder wie der Thee übergoſſen, und davon getruncken, oder im Munde gekauet, oder gantz hinter geſchluckt, oder damit geräuchert wird. Das Holtz dienet mit zu Schweiß- und Harn-treibenden Träncken. Der Rauch vom Wachholder-Holtz, ſo im Mertzen gehauen worden, vertreibet die Flüſſe. Man drechſelt auch daraus runde Büchslein, in welchen zu Peſt-Zeiten Balſam, oder Schwämmlein mit Peſt-Eßig angefeuchtet, getragen werden. Das aus dem Holtze ſchwitzende Gummi, welches man trocknen Firniß nennet, wärmet und trocknet, dienet in Glieder-Kranckheiten, Lähmungen, auch in Haupt-Kranckheiten, ſo von Kälte herrühren. Der Wachholder-Spiritus treibt den Stein, und iſt auch vortreflich in Haupt- und Glieder-Beſchwerungen, in- und äuſſerlich zu gebrauchen. Das Wachholder-Oel, und zwar das, ſo aus den Beeren kömmt, nutzet wider die Lähmung, den Schlag, die fallende Sucht und andere Gebrechen des Haupts, ſo von Kälte herkommen, ſtärcket den erkälteten Magen, reiniget die Nieren und Blaſe, treibt den Stein und Grieß, von drey zu ſechs Tropffen in Wein oder einem andern anſtändigen Naſſe des Morgens und Abends eingenommen, doch mit Beſcheidenheit, daß man nicht zu viel nehme. Das aus dem Holtze gezogene Wachholder-Oel wird äuſſerlich für Reiſſen und Lähmung der Glieder gebraucht. Das Saltz aus der Aſche der Beere, oder auch des Holtzes, treibet den Harn, und thut in der Waſſerſucht und Miltz-Kranckheit gute Dienſte. Das Mus oder der Safft wird wegen ſeiner vielfältigen Tugend der Deutſche Theriack genennet, und kan an ſtat deſſelben gebrauchet werden. (Siehe Wachholder-Safft). Der Extract aus dem Holtze, ſo wohl als der aus den Beeren, treibt den Schweiß, und iſt ein Bezoardicum wider die ſchwere Noth, Peſt und anſteckende Seuchen. Das Elixir iſt ein bewährtes Mittel wider den Stein.

Wachholder-Beere, Krammets-, oder Krannewet-Beere, Reckholder-Beere, ſuche Wachholder-Baum.

Wachholder-Safft, wird folgender Geſtalt geſotten: Man nimmt zwölff Pfund guter zeitiger und im September geſammleter Wachholder-Beere, ſaubert ſie von allem Wuſt und Staube, ſtöſſet ſie groblich, gieſſet vier mal ſo viel friſch Brunnen-Waſſer im Keſſel darüber, und läſſet es bald einſieden; Alsdenn preſſet man ſie aus, ſeiget ſie alſo durch ein Tuch, daß die Steinlein und Saamen dahinten bleiben, thut es darnach wieder in Keſſel, läſſet es aufkochen, und rühret es ſtets um, bis es dicke und zu einem Saffte wird, doch darff es nicht anbrennen. Wenn dieſer Safft verkühlet, verwahret man ihn in einem gläſernen oder Waldenburgiſchen Gefäſſe, ſo dauret er zwölff Jahr, und iſt ein herrliches Mittel zu vielen Dingen, daher er auch der Deutſche Theriack genennet, und vielfältig an ſtat des ordentlichen Theriacks gebrauchet wird. Er hilfft wider den Dampff, kurtzen Athem und Huſten, wehret dem Schwindel, zertheilet die Blähungen, und widerſtehet dem Gifft, der Peſt und andern anſteckenden Kranckheiten.

Wachholder-Schwamm, iſt ein Gewächſe, welches, wie ein Moos im Mayen ſich an die Wachholder-Bäume oder Sträucher ſetzt; er dienet, wenn er noch friſch, ein Waſſer daraus zu bereiten, welches für allerley Gebrechen der Augen hilfft, und ein bewährtes Mittel für gelähmte und von der Gicht erhärtete Gelencke iſt, wenn ſie des Tages zwey mal damit geſchmieret werden. Dieſes Waſſer wird folgender Geſtalt zubereitet: Die abgenommenen Schwämme thut man in ein Glas, und ſetzet ſie an die Sonne, ſo zergehen ſie leichtlich, und werden zu Waſſer. Dieſes Waſſer ſeihet man durch ein reines Tuch in ein ander Glas, und ſetzet ſolches in einen Ameis-Haufen, ſo wird das Waſſer ſchön hell und lauter werden.

Wachs, heiſſet das beym Feuer zerlaſſene und geläuterte Roos, (Gewircke, Wüfftig, Wafel oder Honig-Waben, nachdem vorhero das Honig davon geſeimet worden), welches entweder ſo, wie es an ſich ſelbſten iſt, oder gelblicht, oder auch gefärbt, zu groſſen und kleinen Lichtern oder Kertzen, zu Gieſſung allerley Früchte, zu Boßirung allerhand Bilder, zum Siegel in Cantzeleyen, und in der Artzeney zu denen meiſten Pflaſtern gebrauchet wird. Die natürliche Farbe des Wachſes iſt gelb, wenn es von alten Bienen herkommt. Das weiſſe, welches auch Jungfer-Wachs genennet, und vor dem gelben in der Artzney gebraucht wird, kommt entweder von den jungen Bienen, die zum erſten mal Honig machen, oder es wird, wie unten angeführet wird, ordentlich gebleichet. Die Art und Weiſe, das Wachs aus dem Gewirck oder Roos zu machen, iſt dieſe: Man leg-

die ledigen Wachs-Tafeln oder Gewircke rc. in einen Topff, oder, ſo man deſſen gar viel hat, in einen Keſſel, ſchüttet Waſſer darauf, und läſſet ſie bey einem gelinden Feuer allmählig zergehen. Wenn es nun wohl zergangen, und unter einander gerühret worden, ſchüttet man es in ein reines doppelt genähetes Säcklein, leget ſolches in die Preſſe, unter welche vorhero ein Gefäſſe mit reinem Waſſer geſetzet werden muß, und preſſet ſo denn das Wachs durch den Sack aus, welches in das untergeſtellte Geſchirre läufft, und im Waſſer balde hart wird. Im Mangel der Preſſe nimmt man eine ſchlechte Banck, richtet ſolche mit einem Ort in die Höhe, mit dem andern Ort aber abſchüßig zu, gegen die Erde, doch nicht gar auf die Erde, darunter ſetzet man das Gefäſſe mit Waſſer, gleich wie unter die Preſſe, leget das Säcklein, ſo vorhero mit ſied-heiſſem Waſſer wohl erwärmet ſeyn muß, mit dem eingegoſſenen Wachs auf die Banck, nimmt hernach ein Mandel- oder Mangel-Holtz, und drucket damit das Wachs auf das beſte aus gegen dem Gefäſſe zu; wenn auf etlichmaliges Preſſen nichts mehr heraus lauffen will, ſo ſchüttet man es wieder in den Topff, und thut allewege mehr Roos oder Gewircke darzu. Wenn es wiederum zergangen, ſo verfähret man abermal mit Drücken und Rudeln auf dem Säcklein, wie zuvor, und ſo offt es kalt worden, wärmet man es wieder auf, und macht es lauter, bis es gar ausgepreſſet, und die Hülſen vorhanden ſind. Solche macht man in der Hand zu Ballen, und drucket ſie fein feſte zuſammen, welche ſo denn unter dem Nahmen **Vorſtoß** oder **Wachs-Winden** verkaufft, oder von dem Haus-Vater zur Artzeney gebraucht werden. Das Wachs aber, ſo ſich etwas anhängt, ſoll man fein abſchaben, und in einem beſondern Topff beym Feuer zergehen laſſen: Darnach nehme man eine glatte Pfanne, ſchmiere ſie inwendig wohl mit Fette, gieſſe das Wachs allmählich darein, und laſſe es ſtehen, bis es hart wird, ſchütte es hernach aus der Pfannen, ſo wird ſichs allenthalben fein ablöſen, und das heiſſet man: **Das Wachs in Boden gegoſſen.** Weil man aber das Wachs läutert und beym Feuer ſtehen hat, ſoll man ja nicht davon weggehen, bis es mit dem Läutern ein Ende hat: Denn es geſchiehet gar leicht, daß ſich das Wachs in dem Topff erhebet und überläufft, und, wenn alsdenn unachtſames und unverſtändiges Geſinde dabey ſtehet, welches Waſſer darein gieſſet, ein groſſes Unglück daraus entſtehet. Am beſten wird ihm gewehrt, wenn man den Topff geſchwinde vom Feuer rückt, oder mit einem Löffel darinnen umrühret. Das gemeine Wachs, wenn es gut, ſoll ſchön Dotter-gelb, oder Feuer-roth, rein, nicht zu fett, auch nicht zu ſchwer ſeyn, und einen lieblichen Honig-ſüſſen Geruch haben. Wir bekommen das meiſte Wachs aus Moſcau und Polen, als woſelbſt viele Wildniſſe, daſelbſt die Bienen in die hohlen Bäume ihr Honig tragen. Dieſes ſo wohl, als alles inländiſche Wachs, wird den Pfunden und Centner nach verkaufft; darbey aber hat man ſich wegen des Betruges wohl vorzuſehen, daß in einem gegoſſenen Wachs-Boden inwendig nicht etwan Bley, oder alt Eiſen, u. ſ. f. mit eingegoſſen ſey, um ſolchen deſto ſchwerer zu machen; zu dieſem Ende iſt am beſten gethan, man ſchlage, um die innere Qualität des Bodens zu erkennen, ſelbigen in etliche Stücke, wenn man es zugewogen übernimmt. Es wird aber auch, ſonderlich von denen Wachs-Kertzen-Machern, zum öfftern verfälſcht, und zwar mit Sachen, die weniger koſten, und doch ihnen hernach gleich ſo theuer, als das beſte Wachs bezahlet werden müſſen. Sie werffen, z. E. pulveriſirten ungelöſchten Kalch in ſiedendes Unſchlitt, weil nun der Kalch ſeiner Schwere nach zu Boden ſincket, das Unſchlitt auch dadurch von ſeinem natürlichen üblen Geruch befreyet wird, ſo thun ſie erſt drey mal ſo viel Wachs darzu, als des Unſchlitts iſt, laſſen es mit einander ſchmelzen, und machen hernach Wachs-Stöcke davon, wobey endlich doch dieſer Vortheil iſt, daß die ſolcher Geſtalt bereitete Wachs-Stöcke zur Winters-Zeit deswegen wohl zu gebrauchen, weil ſie in der Kälte zügig bleiben, und ſo gerne nicht als die andern brechen und ſpringen. Andere, wenn ſie das Wachs betrüglich vermehren, nehmen klar geſtoſſenes Bohnen-Mehl, und miſchen es unter das Wachs; dieſes brennet in denen Kertzen ohne Unflat, und macht das Wachs, auf eine ſo ſubtile Art, ſchwerer und gröſſer, daß der Betrug nicht zu mercken iſt. Zum Gebrauch des Garten-Baues wird durch Zuſatz mit Hartz, Terpentin und Lein-Oel, ein **Baum-Wachs** daraus zugerichtet. In der Artzney dienet das Wachs, (auſſer dem ſchon gedachten Gebrauch in den meiſten Pflaſtern) die Flechten und Zitter-Mahle zu vertreiben, Dorn und Splitter auszuziehen, Schwären zu zeitigen, und Schmertzen zu ſtillen. Eine Salbe von Wachs und Lein-Oel, unter einander zerlaſſen, iſt ein bewährtes Mittel für allerley Brand-Schäden. Das aus dem Wachs bereitete Oel iſt ſehr durchdringend, erweichet, zertheilet und lindert, äuſſerlich aufgeſtrichen, allerley Schmertzen, ſo von Reiſſen, Gicht, Hüfft- und Lenden-Wehe herkommen: Mit wenigem Saffran in Wein eingenommen, dienet es für Miltz- und Gelbſucht; mit Fleiſch-Brühe für die rothe Ruhr und allerley Bauch-Flüſſe, in welchen Zufällen auch das Magiſterium und die Qvint-Eſſentz vom Wachs trefliche Hülffe thut.

Wachs-Bleichen, heiſſet das gelbe Wachs durch Hülfe des Feuers und der Sonnen weiß machen. Man verfähret damit alſo: Das neue gelbe Wachs zerläſſet man in einem mit friſchen Waſſer angefüllten und über dem Feuer ſtehenden Keſſel, und ſchäumet es unter währenden Sieden fleißig ab, und ſeiget es nachgehends durch eine ſaubere und zarte Leinwand, damit

aller

aller Wuſt und Unrath hinweg komme. Hierauf wird es zum andern mal auf einem gelinden Kohl-Feuer in einem weiten Gefäſſe zerſchmeltzet, und zu Papier-ähnlichen Blätlein formiret, damit die Sonnen-Wärme deſto beſſer durchdringen, und die Farbe ſich ändern möge. Diß zu wege zu bringen, netzt man eine höltzerne ſauber-gedrechſelte Kugel, oder einen Teller, in reinem Waſſer, und fährt geſchwinde damit in das zerſchmoltzene Wachs, welches ſich gantz ſubtil anleget, und Blätlein-weiſe ſich abnehmen läſſet, wobey zu mercken, daß die Kugel, ſo offt man ſie in das Wachs ſtoſſen will, vorhero allemal mit friſchem Waſſer genetzet werden müſſe. Wenn nun alles Wachs zu ſolchen ſubtilen Blätlein gemacht worden, ſo ſetzt man dieſe wieder zum Feuer, ſchmeltzet ſie zuſammen, und macht aufs neue dergleichen dünne Blätter daraus. Und dieſer Proceß wird ſo offt wiederholt, bis das Wachs die verlangte weiſſe Farbe an ſich genommen; wiewohl ſich auch viele nur an der zweymaligen Wiederholung vergnügen, ſo wohl die Arbeit zu erſparen, als auch das Wachs, deſſen durch öfftere Arbeit nur weniger wird, zu menagiren. Endlich nimmt man dieſe Blätlein aus dem Waſſer, worinnen ſie von der letzten Schmeltzung her gelegen, breitet ſie auf ein oder etliche mit Leinwand überzogene Hurten aus, und ſtellet ſie an die Sonne, damit ſie ſo wohl dieſelbe, als den Morgen- und Abend-Thau genieſſen mögen. Die beſte Zeit zu dieſem Wachs-Bleichen iſt im Junio. Man hat rechte beſondere dazu gebauete Häuſer oder Wachs-Bleichen, unter denen in Deutſchland vor andern ehemalen den Vorzug gehabt, welche in Augſpurg ſich befunden. Wie und auf was Art, ingleichen wohin dergleichen Wachs-Haus gehörig anzulegen, zeiget Sturm in ſeiner vollſtändigen Anweiſung zu Stadt-Thoren, Brücken, Zeug-Häuſern ꝛc. p. m. 37. Die Bienen ſtellen dieſem Wachs ſehr nach, und die Sonnen-Strahlen, wenn man es nicht zum öfftern begieſſet und beſpritzet, zerſchmeltzen es leichtlich, dahero man beydes ſorgfältig zu verhüten hat. Andere, an ſtat, daß ſie das Wachs zu Blätlein machen, vergnügen ſich, daß ſie es wie Schrot durch groſſe durchlöcherte Löffel allgemach in kaltes Waſſer gieſſen, und es auf vorige Weiſe bleichen. Das gelbe Wachs wird auch durch die Digeſtion mit Spiritu vini gar leicht dergeſtalt weiß gemacht, daß ſich auch im Spiritu vini nichts gelbes mehr befindet. Dieſes alſo durch Kunſt weiß gemachte Wachs, dienet anders nicht als zu Lichtern und Kertzen, weil durch die Bleiche an der heiſſen Sonne, und das viele Schmeltzen, mit der Farbe ihm auch die Krafft ausgezogen worden.

Wachs-Blume, iſt ein Blumen-Gewächſe, ſo in Gärten unterhalten wird. Die Blätter ſind länglicht, vorne breiter als hinten, und mit weiſſen Flecken eingeſprenget. Die Blumen, welche gelb oder Purpur-braun, ſehen, als ob ſie aus Wachs poßiret wären. Der Saame iſt glatt und ſchwartz, und ſieht bald wie kleine Klauen.

Wachs-Lappen, wird derjenige reine und dichte Lappen von Leinwand genennet, der durch ein reines Wachs gezogen worden, und womit man die Schräncke, Stühle und dergleichen Geräthe glatt und helle zu reiben pfleget. Siehe oben Bohnen.

Wachs-Leinwand, iſt die heutiges Tages gar wohl bekannte Art einer gewächſten Leinwand, die auf folgende Art zubereitet wird: Man ſpannet nemlich feine ungebleichte Leinwand nach ihrer Länge in Rahme, legt dieſe Horizontal, und beſtreichet ſie mit einem beſondern gekochten Kleiſter oder Mehl-Pappe, läſſet ſelbiges trocken werden, und kochet indeſſen von ſechs Pfund Lein-Oel und einem Pfund Silber-Glette einen Firniß, in welchem man geriebenen Kien-Rus, weiß Bleyweiß und welche Farbe man verlangt, mit hinein menget, und, wenn endlich alles trocken, wird zuletzt ihm der Glantz mit einem Maſtix-Firniß gegeben. Eine ſolche zugerichtete Leinwand wird zum Uiberziehen der Kutſchen und Chaiſen, zu Hut-Futtern, Mänteln, Tiſch-Decken, Tapeten, Einballirung der Waaren und Kiſten, ſehr viel und nützlich gebraucht. Diejenigen, ſo über die Tiſche, und ſtat der Tapeten, zu Bekleidung der Wände kommen, werden heut zu Tage gar ſchön mit allerley Farben und Figuren gemacht.

Wachs-Stock, iſt eine beſondere Art von langen Wachs-Lichtern, welche nicht mit Händen formiret, noch gegoſſen, ſondern gezogen, und in gewiſſe Figuren gewunden werden. Hierzu gebraucht man ein gewiſſes Eiſen, das mit verſchiedenen Löchern verſehen, deren immer eines gröſſer iſt, als das andere, faſt auf die Art, wie es die Drat-Zieher gebrauchen, und nechſt dieſem zwey Räder oder Haſpel, davon einer lincks, der andere rechts ſtehen, und beyde wohl befeſtiget ſeyn müſſen. Zu dieſen wird ein Gefäſſe, darunter man Kohlen anſchüren, und das Wachs ſtets geſchmoltzen halten kan, geſtellet, und das auf Knaule abgewundene gebleichte flächſene Garn, vier- fünff- oder ſechsfach, nachdem der Wachs-Stock dünn oder dick werden ſoll, in das Gefäſſe mit dem geſchmoltzenen Wachs getuncket, durch das kleineſte Loch des Eiſens durchgeſtecket, und immerzu alſo auf das rechter Hand ſtehende Rad viele Ellen lang aufgehaſpelt. Wenn ſolches geſchehen, haſpelt man den Tocht wieder ab, auf das lincker Hand ſtehende Rad, und richtet es alſo ein, daß der nunmehro mit Wachs überzogene, und durch das kleineſte Loch gegangene Tocht, wieder durch das geſchmeltzte Wachs, und von dar durch das zweyte etwas weitere Loch gezogen, und abermal auf das rechter Hand ſtehende Rad gehaſpelt werde, und dieſes alſo fort durch das dritte, achte bis zwölffte Loch, nachdem man den Wachs-Stock dick oder dünn haben will, und bekommen ſie davon ihre Nahmen, daß man ſie

Fünffer,

Fünfter, Achter, Zwölffter ꝛc. zu nennen pfleget, nachdem ſie nemlich durch das fünffte, achte, oder zwölffte Loch gezogen worden. Wenn nun ein ziemlicher Zug ſolcher Wachs-Stöcke, oder beſſer zu ſagen, gezogene Wachs-Lichter, an einer Länge fertig, haſpelt man davon runde Ringe ab, zu gantzen und halben Pfunden, damit man zum Verkauff, ſo viel derſelben am Gewicht verlanget wird, alſobald bey handen habe. Oder man wickelt ſie auch auf andere Art ſehr zierlich rund oder viereckigt auf, damit man ſolche bereits angezündet, deſto bequemer in den Händen tragen möge. Oder man windet ein Stück ſolchen gezogenen Wachs-Stocke auf eine

Wachs-Stock-Scheere, welche von Eiſen oder Meßing, zwey ſchneidende dicht zuſammen ſchlieſſende Ende hat, dazwiſchen der brennende Wachs-Stock eingeklemmet, und wenn er bis dahin verbrannt, durch die Scheere abgekneipet wird, daß er verlöſchen muß. Weil aber ſolche Wachs-Stock-Scheeren nicht alle gut gemacht, daß ſie ſo genau, als nöthig zuſammen treffen, die Feder auch öffters nachgiebet und ſchlapp wird, mithin nicht allzu gewiß darauf zu bauen, als dörffte ſicherer ſeyn, wenn man eine Büchſe von ſtarcken Eiſen oder Meßing-Blech machen, ſolche mit harten Loth zuſammen löthen, und oben in die Mitte des Deckels ein rundes Loch, ſo weit, daß ein Ende des Wachs-Stocks genau durchgezogen werden kan, durchſchlagen, an ſolchem Loche aber ein zerkerbtes oder mit ſcharfen Zähnen verſehenes Blech einniethen lieſſe: Denn weil man ſolches Blech hin und her ſchieben, und nach Belieben das Wachs-Licht alſo damit befeſtigen kan, daß es nicht wanken noch weichen mag, folglich, wenn es bis an das Loch und Blech gebrannt, erlöſchen muß, und den in der Büchſe ſteckenden übrigen Wachs-Stock nicht anzünden kan, ſo ſcheinet weniger Gefahr bey dieſer, als bey der vorhergehenden Erfindung zu ſeyn. Am beſten iſt, man ſetze die Leuchter, inſonderheit die Drat-Leuchter, oder niedrigen zinnernen Leuchter, Wachs-Stock-Scheeren, oder Wachs-Stock-Büchſen, wenn man ſie brennen laſſen will, in eine irdene Schüſſel, oder auf einen breiten Ziegel-Stein, damit, wenn gleich das Licht durch- oder umfallen, oder der gantze Wachs-Stock brennend werden ſolte, das Feuer doch nicht über die Schüſſel oder Stein reichen, und Unglück anrichten möge.

Wachs-Winden, heiſſen die Ballen, welche von dem Vorſtoß oder unreinem Zeuge, ſo bey Auspreſſung des Wachſes in dem Sacke zurück geblieben, gemacht werden. Siehe Vorſtoß.

Wacht oder Wache, dadurch wird theils eine einzele Perſon, theils ihrer etliche zuſammen begriffen, die an einem Orte entweder zur Sicherheit, oder zur Aufſicht beſtellet iſt, um, was da vorgehet, wohl in Obacht zu nehmen. Verrichtet dieſes nur eine einzige Perſon, ſo heiſſet dieſelbe eine Schild-Wacht, oder wenn es des Nachts oder am Tage von einer Perſon verwaltet wird, der eine gantze Gemeine in einer Stadt oder auf dem Lande anvertrauet iſt, wird dieſelbe ein Nacht- oder Tage-Wächter genennet; nicht weniger heiſſet man vielmalen verſchiedene Kriegs-Knechte oder auch Gerichts-Bediente, welche einen in Verwahrung halten müſſen, ebenfalls die Wacht, da ſonſt auch verſchiedene Perſonen, die darzu beſtellet ſind, auf alles, was an einem Orte vorgehet, genau Acht zu haben, die Schaar-Wacht geheiſſen wird. Eben daher pflegt man auch denjenigen Hund, ſo zur Wachſamkeit gewohnet, an der Ketten, oder des Nachts los gelaſſen, auf dem Lande von einem Haus-Wirt gehalten wird, den Wacht-Hund zu nennen, davon das Wort Hund ferner nachzuſchlagen. Die Wacht, und Wache halten iſt eine ſehr nöthige, und in gewiſſen Umſtänden ſorgfältig einzurichtende Anſtalt, in jeder Wirtſchafft und auch von der Policey in denen Dörffern, Städten, und auf denen Straſſen, an denen Gräntzen und bey denen Päſſen, nicht ſo wohl wegen der Kriegs-Gefahr, als wegen allerhand unnützen Geſindels, der Diebe, Bettler, Landſtreicher, und der Feuers-Gefahr, ja wegen der allgemeinen Ruhe und Sicherheit.

Wachtel, iſt ein Erd-Vogel, welcher ſeinen Auffenthalt in fetten Korn-Feldern, und mit langem Gras bewachſenen Wieſen hat, und faſt wie ein Rebhun geartet iſt. Am Kopff und Rücken hat ſie faſt gäntzlich die Farbe einer Lerche, auſſer daß ſie am Hals herum etwas heller ausſiehet. Die Männlein ſind an der Kehle theils braun, theils ſchwartz, und gehet dergleichen Strich halb um den Hals hinum. An der Bruſt ſind die Männlein gantz Weitzen-farb, davon aber die Weiblein wenig oder gar nichts haben; weiter unten am Bauch ſind ſie weiß-grau; der Schnabel iſt bey etlichen Männlein im Sommer kohl-ſchwartz, bey etlichen aber iſt er nur dunckel-braun, und die Füſſe ſind weißlicht. Das Weiblein iſt am Kopff und Rücken faſt wie das Männlein, nur in etwas dunckler, am Schnabel iſt es weißlicht, an der Bruſt aber dunckel-weiß oder ſchwartzdüpplicht. Die Geſtalt der Wachtel, dem Gewächſe nach, iſt äuſſerlich anzuſehen, wie alle Hüner-Arten, und an der Gröſſe einem Krammets-Vogel zu vergleichen: Denn ob derſelbige wegen ſeiner hohen Beine gleich viel höher ausſiehet, als die Wachtel, wenn ſie neben einander ſtehen, ſo wird doch an der Dicke und Länge des Leibes, nach hinweggenommenen Federn, kein groſſer Unterſchied zu ſehen ſeyn. Die Wachtel wird im Zimmer ſo zahm, daß ſie, wenn man ſie recht wartet, nemlich, wenn man ihr nicht nur Weitzen, ſondern auch allerhand Saamen und Salat giebt, wie ein Haus-Hun herum läuffet, auch Eyer leget, und welches wenig andere Vögel thun, fremde Junge aufziehet. Ihr Schlagen oder Ruffen, das nur im Sommer bey dem Männlein anders, als bey dem Weiblein, im Winter aber überein lautet, kommet einigen verdrüß-

lich

lich und unangenehm vor, andere aber hören es gerne, und haben ein ſonderbares Vergnügen daran. Die Wachtel, wenn ſie noch ſo zahm, ja, wenn ſie ihr Lebtag nicht in dem Feld geweſen iſt, nimmt doch von Stund an, da ſie ins Gras kömmt, ihre natürliche Wildigkeit an. Kein Vogel brütet ſpäter im Jahr, als die Wachtel. Viele verrichten erſt im September ihre dritte Brut. Sie legen zehen bis vierzehen Eyer, und iſt dieſes beſonder an ihnen, daß Männlein und Weiblein nicht beyſammen bleiben, ſondern, ſo bald das Weiblein Eyer legt, ſo bald ſucht auch der Han ein ander Weiblein, und kommt nicht mehr zu dem vorigen. Sie ſind überaus leicht aufzubehalten; iedoch, wenn ſie recht friſch bleiben, und etliche Jahr nach einander ſchlagen ſollen, brauchen ſie gute Wartung. Die junge, wenn ſie nur acht Tage alt ſind, bedörffen lang nicht ſo viel Mühe, als junge Rebhüner, die ohne Ameis-Eyer nicht aufzubringen ſind, ſondern ſie nehmen mit gehackten Eyern und Hirſen vorlieb, wenn ſie nur von ihrer Mutter, oder von einem andern Weiblein (denn faſt ein iedes nimmt ſich fremder Jungen an) geführet und bedecket werden: Aber den erſten Tag, da ſie auskriechen, und bis etwan auf den vierzehenden oder funffzehenden Tag ſollen ſie billig friſche Ameis-Eyer bekommen, wenn man die gantze Schaar aufbringen will. Es iſt ein geiler Vogel, ſo gar, daß er aus blinder Begierde öffters eine vorkommende Kröte an ſtat des Huns tritt, und wenn er ſich in einem Spiegel erblickt, aus gleichem Triebe zuläufft, und in denen ihme gelegten Schlingen ſich verſtricket. Sie kommen erſt im May zu uns, und ſind von ſolcher Zeit an, bis in den Auguſt am beſten mit dem Ruff und Steck-Görnlein, oder noch mit mehr Luſt, vermittelſt vorſtehender Hunde, in denen Wieſen mit dem Tiraß zu fangen. Der Wachtel-Fang mit dem Ruff wird auf vielerley Weiſe in Feldern und Wieſen vorgenommen; wenn er aber recht vollkommen ſeyn ſoll, muß er in einer Ebene folgender Geſtalt angeſtellet werden: Der Jäger oder Wachtel-Fänger leget ſich mit dem Wachtel-Ruff in das hohe Gras, oder halb-gewachſene Getraide auf die Erde: Ohngefehr zehen Schritt von ihm auf beyden Seiten hänget man an Stöcke oder Pfähle, etwan anderthalb Ellen hoch von der Erde, zwey Lock-Weiblein in Vogel-Häuſern, die wie Hand-Körblein geſtaltet ſind; zwey Schritte auſſer denſelben ſtehen auf vier Seiten Flug-Gärnlein an Stöcken oder Furckeln hangend, nur zwey Schritt von dem im Graſe liegenden Jäger ſtecken rings um ihn her Wachtel-Steck-Gärnlein, und er ſelbſt iſt mit einem Tiraß überzogen. Auf dieſe Weiſe können gar leicht in einer Stallung, deren ſich doch in einem Abend wohl zwo machen laſſen, funffzehen bis zwantzig Wachteln gefangen werden, welches den Sommer über ein gröſſes austrägt. Sonſten wird der Wachtel-Fang auch auf folgende Weiſe angeſtellet: Man ſetzet acht bis neun, auch wohl mehr Wachtel-Hähne oder Männlein ſchon im Martio in kleine Körblein, in die man ſonſten die Weiblein thut, wenn man die Männlein im Sommer damit fangen will, und läſſet alſo dieſe zur Lock eingeſtellte Männlein ihre Körblein den Mertzen und April hindurch wohl gewohnen; hernach, wenn ſie in dem May anfangen wollen zu ſchlagen, das Körblein aber ſo gewohnet ſind, daß ſie im Finſtern ihr Freß- und Trinck-Geſchirrlein finden können, berupfft man ſie an Flügeln, und ſonſten hin und wieder, und ſetzt ſie in einen kühlen Keller, darinnen man ſie bis Bartholomäi ſtehen läſſet. Inzwiſchen etwan vierzehen Tage vorher ſäet man an einem zum Wachtel-Strich beqvemen Ort, ein paar in der Länge hin liegender Äcker oder Tagwerck, mit Haber oder anderem Getraide; ſolchen Fleck umſtellet man auf einer ſchmalen Seite, und zu beyden längen Seiten die Helffte, oder doch den dritten Theil, der Länge herunter, mit einem auf die Wachteln gerichteten Hoch-Garn, welches aber ſonſt wie ein Hoch-Garn, das man auf die Rebhüner brauchet, geſtaltet ſeyn ſoll. Doch iſt nicht nöthig, daß das Garn ſo hoch ſtehe, als die Hoch-Netze, welche auf Hüner und Schnepffen gerichtet werden, und braucht es vor die Wachtel kaum halb ſo viel Garn, als vor dieſe, auſſer daß, weil die Maſchen viel enger ſeyn müſſen, bey dem Stricken dennoch viel Zwirn aufgehet. Die in dem finſtern Keller ſtehende Wachteln nun ſetzt man um Bartholomäi wieder ans Licht, doch nicht an die Sonne, und hänget ſie, wenn der Wachtel-Strich anfänget, vierzehen Tage nach Bartholomäi, oder daferne es bald reiffet, auch wohl ehe, an hohen Stangen zu beyden Seiten des angeſäeten Feldes herum, da ſie denn ſo balden anfangen, die gantze Nacht hindurch begierig zu ſchlagen, mit welchem ihrem Schlagen ſie ſonderlich des Morgens vor anbrechendem Tage verurſachen, daß die Strich-Wachteln in das nunmehr heran wachſende Getraide häufig einfallen, und man faſt alle Tage, wenn man nach der Sonnen Aufgang hinaus gehet, in mehr bemeldetem Acker über hundert Wachteln antrifft. Dieſe zu fangen, gehen ihrer etliche unten, wo kein Garn ſtehet, mit Spiß-Ruthen hinein, und treiben die Wachteln alle gegen dem obenſtehenden Garn zu, ſo, daß der Fang kaum eine Viertel-Stunde währet, aber doch manchen Tag, ſo erträglich, als luſtig iſt. Es machen ſich zwar einige Weyd-Leute Bedencken, die Wachtel-Hahnen im Frühling wegzufangen, in Meinung, ſie thun dadurch Schaden an der Brut, aber ſie haben dergleichen nicht zu beſorgen: Denn die Hahnen, welche Hennen haben, lauffen nicht, die aber keine Hennen haben, bleiben nicht in der Revier, ſondern verſtreichen. Die Nahrung der Wachteln beſtehet in Weitzen, Hirſen, Salat und Kraut-Saamen, womit ſie ſich ſo fett mäſten, daß ſie zur Zeit ihres Strichs offt vor Fettigkeit nicht zu fliegen vermögen; ſie ſtreichen aber im Herbſt in aller Stille fort, und zwar mehrentheils im September, alſo daß deren wenige den October erwarten. Wenn man ſie in

einem

einem Käfig halten will, welches man mit den Hahnen, um ihres Schlagens willen, gerne thut, muß derſelbe oben offen, und nur mit einem Tuch bedeckt ſeyn, dieweil ſie ſich ſonſt die Köpffe zerſtoſſen. Das Fleiſch der Wachteln iſt zwar von den Alten vor ungeſund und ſchädlich gehalten worden, denen aber von den Heutigen widerſprochen wird, abſonderlich geben die junge eine ſehr niedliche Speiſe. Ihre Zurichtung iſt wie der Rebhüner. Sie werden nemlich trucken gepflücket, ausgeweidet, geſpickt ꝛc. Man thut ſie auch in Krafft-Suppen, ſo ſchicken ſie ſich auch wohl in die Paſteten, da man ſelbige, wie junge Tauben zurichtet. In der Artzney dienet allein das Fett, die Flecken der Augen wegzunehmen, und ſie helle zu machen.

Wachtel-Garn oder **Steck-Garn**, iſt ein niedriges Garn, welches bey dem kleinen Vogelfang gebraucht, und denen Wachteln damit geſtellet wird. Man befeſtiget es an kleine Furkeln, welche von einigen Spiſſe, von andern aber Spillen oder Pfahl-Höltzlein genennet werden, und ſteckt es damit in die Aecker und Felder. Die Wachtel-Garne hat man von verſchiedener Farbe, als grün, bunt, Erd-farb oder gelblich. In der erſten Kornſchoſſe, und in denen Wieſen ſind die grünen gut, wenn aber das Geblüme darinnen wächſet, die bunten, und ſo ſich das Getraide färbet, alsdenn die Erd-farbenen und gelben. Wiewohl die grünen von einigen durchgehends vor die beſten gehalten werden, indem ſie nicht allein, wenn die Aecker noch grün, zu gebrauchen, ſondern auch alsdenn noch können genutzet werden, wenn das Getraide wircklich reiff, als welches, ob es ſchon denen Halmen nach gelb ſiehet, doch unten gegen dem Boden zu von dem Unkraut gemeiniglich auch die grüne Farbe von ſich blicken läſſet. Wenn die Wachteln ſchlagen, ſo folget man ihrem Schlagen nach, bis einen bedüncket, daß man nahe bey ihnen ſey, damit ſie das Wachtel-Pfeiflein ſchlagen hören, alsdenn ſtellet man das Wachtel-Garn qver über die Furchen, gerade auf, bücket ſich fein nieder in das Getraide, begiebt ſich einen Schritt oder etliche zurück, und ſchläget zweymal als das Weiblein, aber ja nicht dreymal, wie die Männlein zu ſchlagen pflegen, ſo gehet das Männlein, in Meinung, es habe ein Weiblein ſchlagen hören, dem Ruff nach, und geräth darüber in das aufgeſtellte Wachtel-Garn, in welchen es ſich ſelbſten fänget und verſtricket. Wenn nur noch eintzelne Frucht ſtehet, ſtellet man die Wachtel-Garne, ſo viel man will oder deren hat, machet eine Schnur mit Lapp-Federn, und bindet unter ſelbige Schellen. Dieſe Schnur läſſet man von ihrer zweyen nach dem gerichteten Gärnlein zuſchleppen, und weil die Wachteln dem Geräuſche der Schellen zu entfliehen, dem Garn zulauffen, ſo fallen ſie endlich gar darein und werden gefangen.

Wachtel-Hund, ſiehe Vorſtehender Hund.

Wachtel-König, ſuche Schnerff.

Wachtel-Pfleiflein, iſt eine beſondere Art von Lock-Pfeiflein, aus Corduan oder anderm Leder, und einer beinernen Röhre zuſammen geſetzt, womit der Wachtel-Ruff durch bloſſes Regieren mit den Händen nachgemachet wird. Man nimt darzu Katzen-Haſen oder Storchs-Beine, oder in Ermangelung derſelben, die Beine von Gänſe Flügeln, macht in der Mitten des Beinleins ein Loch, verſtopffet es mit Wachs, und verſiehet daſſelbe nahe beym Loch mit einem Qver-Höltzlein, damit man pfeiffen und den rechten Ton anſtimmen möge. Das Pfeiffen-Säcklein wird aus Corduan oder geſchmierten angefeuchtetem Leder etwa zweyer qver Finger breit geſchnitten und zuſammen genähet, und über ein rundes, ohngefehr eines Fingers dickes Holtz gezogen. Dieſes Holtz wird, ſo weit das Köpflein werden ſoll, bis auf ein weniges um und um abgelöſet, und dann mit einem Faden feſt angebunden; hierauf ſchnitzet man ein breites Höltzlein, um damit zwiſchen dem Säcklein und runden Holtz, ſo dergeſtalt angebunden, daß es gegriffen werden kan, die Falten oder Wachtel zu ſtoſſen, damit wird nun die Wachtel geſtoſſen, und mit einem Zwirns-Faden gebunden. Dieſer Falten und Wachteln macht man ſo viel, als das genähte Säcklein ertragen kan, von ſechs bis auf acht oder zwölff, bindet es feſt, läſſet es trocken werden, ſchläget und polieret es aus, wie die Meſſer-Schmiede die Meſſer-Scheiden: Denn bindet man das Gebinde auf, drehet das runde Holtz, darüber die Wachtel gebunden, alſo ab, daß das obere Theil oben am Knöpflein am Leder bleibet, ſtreichet ein wenig Fett oder Baum-Oel mit einer Feder inwendig hinein, damit das Beutelein geſchmeidig werde, und bindet das Pfeiflein mit einem Faden fein dichte dran, damit keine Lufft heraus gehet. Hinten an dem Kopff des Beutels wird ein doppelter Zwirns-Faden gedrehet, welcher, wenn man ſchlagen will, gezogen wird. Im Schlagen iſt es gebräuchlich, das Pfeiflein in der lincken, und das Säcklein oder Beutlein in der rechten Hand zu halten.

Wacke, heiſſet ſonderlich in dem Berg-Bau ein feſtes, rundes Geſtein, mit einer feſten Haut, wie mit einem Harniſch umgeben. Dahero werden auch die zuweilen im Felde liegende, und öffters manche Pflug-Schaar verderbende auſſerordentlich groſſe Steine, auch Feld-Wacken genennet. Dieſen, wo man ſie nicht etwa höchſtnöthig zu einem Grund-Bau brauchet, kan am beſten beygekommen werden, wenn man ſie mit Pulver in kleine Stücke zerſprenget.

Wadicke oder auch **Milch-Waſſer**, wird das erſte Theil der Milch genennet, welches kühlender und feuchter Natur; weil es aber darneben etwas Scharffes, Saltziges und Nitroſiſches bey ſich führet, ſo ſpület ſie auch abe, verdünnet und führet, ſonderlich, wenn etwas Zucker darunter gemiſchet wird, gantz gelinde und ohne Beiſſen ab. Wie denn auch in den Milch-Curen bisweilen ſtat der vollen Milch

die

die Wadicke, bey hitzigen Naturen, und in ſchweren Verſtopffungen ergriffen wird, da man ſie als eine Artzeney gebrauchet. Und wie ſie nun in den Kranckheiten, die aus der Galle und den verderbten Feuchtigkeiten ihren Urſprung haben, ein ſehr dienlich Mittel, alſo iſt ſie im Gegentheil denen ſchädlich, welche einen kalten Magen haben.

Wärm-Flaſche, ſiehe **Bett-Flaſche**.

Wärm-Pfanne, iſt ein von Kupffer oder Meßing getriebenes platt-rund gewölbtes Behältniß, mit einem durchlöcherten Deckel und langen höltzernen Stiele verſehen, ſo mit glüenden Kohlen angefüllet, und wenn der Deckel feſte zugeſchloſſen in den Betten, ſolche zu erwärmen, damit herum gefahren wird.

Wärm-Stein, iſt ein ablanger, viereckigt-etwas hohl gearbeiteter Serpentin-Stein, welcher am Feuer oder auf dem heiſſen Ofen gewärmet, und Winters-Zeit in die kalten Betten, zu deren Erwärmung, oder für gewiſſe Bauch-Wehen, alſo warm auf den Leib geleget wird. Man hat auch noch eine andere Gattung, ſo von eben dergleichen Stein bereitet, und als eine kleine ohngefehr eine Viertel-Elle lange Waltze formiret, in welche erhabene, etwas breite Reifen gedrehet, damit man dergleichen deſto bequemer in den Händen halten, und dieſe daran wärmen könne. Das Frauenzimmer bedienet ſich derer gerne, wenn ſie eine geraume Zeit in der Kälte ſich aufzuhalten genöthiget ſehen, da ſie alsdenn ein zartes Schnupfftuch darum ſchlagen, ſolches, nebſt dem Stein, wenn er recht erhitzet, in den gewöhnlichen Muff ſtecken, und ſich daran wärmen.

Wärm-Teller, iſt ein doppelter und hohler von Zinn gegoſſener und gedreheter, runder, oben am Rande mit einer kleinen Oeffnung verſehener Teller, welcher durch eben dieſe Oeffnung, die mit einem Schieber verſchloſſen werden kan, mit heiſſem Waſſer angefüllet wird, damit man bey dem Eſſen die ordentlichen Teller darauf ſetzen, und die Speiſen warm genieſſen kan.

Wäſche, heiſſet das leinene weiſſe Gewand oder Geräthe, welches zu Bekleidung der Menſchen, Uiberziehung der Betten, Deckung der Tafeln oder Tiſche, und ſonſten zu andern Nothwendigkeiten, in einer Haushaltung gebrauchet wird. Sie wird unterſchieden in weiſſe Wäſche, ſo nur erſt gewaſchen, und vermittelſt der Rolle, (Mangel) oder der Platte, (des Bögel Eiſens) glatt gemacht worden, und in ſchwartze Wäſche, ſo gebrauchet, oder eingeſchwärtzet, und dahero des Waſchens wieder benöthiget iſt. Man unterſcheidet ſie ferner, in Anſehung ihrer Güte, in Haus- oder Roll-Wäſche, ſo von gemeiner Leinewand verfertiget iſt, und nach dem Waſchen nur durch die Rolle oder Mandel glatt gemacht wird; und in die Stärck-Platt- oder Bögel-Wäſche, ſo in dem zarten, weiſſen, leinenen und Baum-wollenen Zeuge beſtehet. [illegible] ſorgfältige Haus-Mutter ſoll ſich angelegen ſeyn laſſen, nach ihrem Vermögen einen ziemlichen Vorath von weiſſer Wäſche anzuſchaffen, damit ſie deſto ſeltener und etwan des Jahres drey- oder viermal gewaſchen werden dürffe, weil das offtmahlige Waſchen nicht allein viel Verdruß, Unmuß und Hinderniß an andern Haus-Arbeiten giebt, ſondern auch ſolch Gewand, ie öffter es gewaſchen, ſo vielmehr abgeriſſen und verderbet wird. Die unreine, abgeſchmutzte und abgeſchwärtzte Wäſche ſoll an einem trockenen Ort vor Fäulung und Mäuſen verwahret, und der Abgang bey Zeiten durch Ausbeſſerung des alten, oder Anſchaffung eines neuen erſetzet werden. Wäſche, in welche Wagen-Schmiere, Oel-Schwärtze und Oel-Flecke gekommen, iſt nicht lange alſo zu laſſen, ſondern ihr alſo zu helffen: Man nimmt ziemlich fette Licht-Schnuppe, ſchmieret ſolche dicke auf den Ort, daß der Fleck gantz damit bedecket werde; läſſet es ein oder zwey Tage lang alſo ſtehen, ſo denn wäſcht man den Fleck von der Licht-Schnuppe mit ziemlich heiſſem Waſſer und wohl eingeſchmierter Seiffen wieder aus, ſo wird der Fleck von der Wagen-Schmier ꝛc. und Licht-Schnuppe zugleich mit heraus gehen, daß man nichts mehr davon ſiehet. Es iſt auch wohl zu mercken, daß die Butter, wenn ſie auf ſolche Flecke geſchmieret wird, die zähe Materie erweichet, daß ſie ſich nachmals mit warmen Waſſer und guter Seiffe auswaſchen läſſet; gleiche Wirckung hat auch das Baum-Oel, wie von der Butter gedacht worden. Dergleichen Flecke darff man nicht zu alt werden laſſen, damit ſie nicht ſo gar ſehr einfreſſen können. Wäre aber die Wäſche durch langes Liegen, oder durch allzu heiſſes Waſchen gelb worden, welches bey der Baumwollenen Wäſche am eheſten geſchiehet, ſo ſoll man in ein ſauberes irdenes oder kupffernes Gefäſſe Butter-Milch gieſſen, die ſchon etliche Tage geſtanden, und faſt ſauer worden, die gelb angelauffene Wäſche darein weichen, und ſie alſo acht Tage liegen laſſen, hernach ſie wohl durchreiben, und wieder mit Seiffe aus einem laulichten Waſſer waſchen, auch letztlich in kaltem Waſſer recht ausſpülen. Wo aber Eiſen- oder Roſt-Flecke in die weiſſe Wäſche gekommen, ſoll man ſiedend-heiß Waſſer in ein zinnernes etwas tiefes Gefäſſe thun, die Leinwand mit dem Flecken darüber halten, daß der Dampff aus dem Gefäſſe wohl daran gehe, hernach den Fleck mit Sauerampffer- oder Citronen-Safft reiben, und in einem Waſſer mit guter Seiffe wieder auswaſchen. Sind endlich Dinten-Flecke in die Wäſche gekommen, und noch friſch, ſo kan man ſie mit ſcharffem Eßig heraus bringen, wenn der Fleck etliche mal darein getuncket wird, und man es alſo ſtehen läſſet; ſo bald aber der Fleck heraus, muß es alſo gleich mit heiſſem Waſſer und Seiffe gewaſchen werden, ſonſt giebt es ein Mahl. Wäre aber die Dinte ſchon lange in der Wäſche geweſen, ſo iſt ſie mit dem Citronen-Safft, ſo wie bey den Eiſen-Flecken beſchrieben worden, heraus zu bringen. Dieſes Wort **Wäſche** wird auch

viel-

vielmalen vor die Arbeit genommen, da man beſchäfftiget iſt, dieſe durch das Waſchen wiederum reine zu bringen, und zu fernern abermaligem Gebrauch zuzurichten. Dieſe Verrichtung, weil ſie eines theils beſchwerlich, und doch andern theils auch mit behutſamer Sorgfalt anzuſtellen iſt, auch dadurch einer Haushaltung ein groſſer Schade zuwachſen kan, wenn die Wäſche nicht wohl darbey in Acht genommen wird, wollen wir gantz kurtz in folgender Abtheilung durchgehen, da wir anführen, was eine ſorgfältige Haus-Mutter vor der Wäſche, bey dem Waſchen ſelbſt, und endlich nach der Wäſche nothwendig zu beſorgen hat? **Vor der Wäſche** ſoll zuvörderſt alles, das inzwiſchen bey dem Gebrauch etwa ſchadhafft gewordene Zeug wiederum geflicket und ausgebeſſert, auch das ein und andere Stücke, darein vielleicht ein Eiſen-Dinten- oder anders Mahl gekommen, und nicht ſo gleich heraus gemachet worden, davon beſonders gereiniget werden. Hierauf pflegt man dieſelbe auszuleſen und zu ſortiren, und ſo denn die Anzahl ieden einer Gattung zu zehlen, und in das Wäſch-Inventarium ordentlich einzuſchreiben. Wie das **Waſchen** ſelbſt anzuſtellen, davon iſt unter dieſem Wort Erwehnung geſchehen. **Nach der Wäſche** hat eine kluge Haushälterin vornemlich darauf zu ſehen, daß alles, ſonderlich das ſtarcke leinene Bett- und Tiſch-Zeug, nicht weniger die in Falten gereihete Stücken, z. E. die Hemden an den Binden ſehr wohl getrocknet worden, und ja nicht etwa noch bey dem Rollen gar zu feuchte geblieben, da es denn hiernechſt auf das ordentlichſte zuſammen geleget, gegen das aufgeſchriebene Wäſch-Inventarium oder den Wäſch-Zettel gehalten und unterſuchet wird, ob alle in die Wäſche gegebene Stücke wiederum verhanden, und endlich in die Wäſch- oder Geräthe-Köthe ſeiner Ordnung nach, doch ſolcher Geſtalt geleget wird, daß die nunmehro gantz neu-gewaſchene Stücke unter die etwa noch verhandene und vorräthig gebliebene geleget werden, damit bey nechſt folgendem Gebrauch zuvörderſt die noch übrig gebliebenen oben weggenommen und eingeſchwärtzet werden können, ehe die neu-gewaſchenen Stücke an die Reihe kommen. Siehe mehr ſub Art. **Waſchen**.

Wäſſern, wird die nöthige Küchen-Arbeit genennet, da man die Braten und das in Koch-Stücke zerhackte Fleiſch in der Fleiſch-Gelte mit reinem Waſſer begieſſet, ſolches darauf eine geraume Zeit ſtehen läſſet, und das Fleiſch darinnen auswäſchet, nach dieſen aber nochmalen in einem reinen Waſſer völlig abſpület. Manche Speiſen erfordern ein weit längeres Wäſſern, als das gedachte friſche Fleiſch, dergleichen der Stockfiſch, die hart geräucherten Schincken und dergleichen, denn wie bey dem erſten Fleiſche das Wäſſern nur wegen der Reinlichkeit vorgenommen wird, ſo erfordert hingegen dieſe letzte Art mehr eine Erweichung, und brauchet man gemeiniglich darzu einen wohlſchmeckenden Coſent, damit nur erwähnte Stücken, weil ſie ſo lange wäſſern müſſen, nicht allzu wäſſerich werden.

Wäſſerung der Wieſen, iſt eine Fruchtbar-Machung derſelben durch das Waſſer, welches von einem ſorgfältigen Hauswirt zu gewiſſen Zeiten, und nach dem Lager und Beſchaffenheit der Wieſen auf verſchiedene Art auf dieſelbe geſchlagen wird. Sie geſchiehet entweder durch eine nah-gelegene ziemlich ſtarcke Qvelle, oder durch Andämmung eines Baches oder Fluſſes, oder aber, wo dieſe zu breit oder in zu hohen Ufern gehen, daß man ſie nicht aufdämmen, noch Rinnen oder Röhren einlegen kan, durch Schöpff- oder Gieß-Räder, womit man die Wäſſerung ziemlich weit bringen, und mit trefflicher Wirckung zu verrichten vermag. Die Wieſen aber müſſen ſelbſt die Fläche und den Fall haben, damit das Waſſer in der Mitte nicht ſitzen bleibe, ſondern ſeinen Fort- und Durchlauff unverwehret finde, darzu dienet bey dem Einlauff des Waſſers eine Waſſer-Furche in proportionirter Weite und nöthiger Tieffe, davon zu beyden Seiten durch die gantze Wieſe kleinere Gräblein oder Fürchlein, zehen, zwölff bis funffzehen Ellen weit eines von dem andern gezogen ſeyn, damit ſich die Wäſſerung in die gantze Wieſen, ſonderlich, wo dürre und öde Oerter ſind, austheilen, einſencken, und alſo die Gras-Wurtzeln erqvicken möge. Wo aber die Wieſen gantz eben, da brauchet man keiner Waſſer-Furchen, allermaſſen in denenſelben ſich das Waſſer ſchon von ihm ſelbſt hin und wieder austheilet, bis es die gantze Ebene durchgezogen hat. Zwar iſt ſonſt das beſte Mittel, wenn die Wieſen durch den Regen gewäſſert werden; allein, weil das trockene Wetter zum öfftern gar zu lange anhält, als muß man die Wäſſerung auf obige Art vornehmen. Die Zeit der Wäſſerung iſt der Frühling, wenn das Gras zu wachſen beginnet, und denn, wenn das Gras davon abgemähet und zu Heu gemachet worden; etliche pflegen ſie auch in dem Herbſt, wenn das Laub von den Bäumen gefallen iſt, ja wohl noch ſpäter hinaus, zu wäſſern. Es iſt aber hierbey nicht nur die Beſchaffenheit des Grund und Bodens, auch des Waſſers ſelbſten, wohl zu beobachten, ſondern man hat auch wohl zu mercken, daß man keine Wieſen unter Waſſer ſetze, wenn groſſe Kälte und Froſt vorhanden, es wäre denn, daß man ſolches ziemliche Zeit darauf ſtehen laſſen wolte: denn ſonſten, ſo ſich das Waſſer zeitlich verlieſſe, würde ein ſolches Wieſen-Land eine überaus groſſe Gefahr der Kälte wegen ausſtehen müſſen. Neue friſch-angelegte Wieſen ſoll man im erſten Jahr nicht wäſſern, damit die zarten und noch nicht ſtarck genug eingewurtzelte Gras-Wurtzeln nicht verſchimmeln, oder, wenn auch dieſes nicht zu beſorgen, die Wieſe anfänglich nicht verwöhnet werde. Die Klee-reichen Wieſen, welche gute Schaaf-Weide abgeben, bedürffen wenig oder gar keines Wäſſerns, weil das Klee-Gras von überflüßiger Näſſe leicht verdirbet. Was nun die Waſſer, ſo auf die Wieſen geleitet werden, anbetrifft, ſo geben die aus einem ſandigen Boden entſprungene mehr Kühlung als Nahrung, die aber, ſo aus einem moraſtigen und ſchlammigen Grunde herkommen, ſind fetter, wärmer und nahrhafter,

daher denn auch die erſten denen Wieſen nichts als die Feuchte, die letzten aber nebſt der Feuchte zugleich auch die Fruchtbarkeit mittheilen, und deswegen denen erſten weit vorzuziehen ſind. Die kalten Waſſer, welche gemeiniglich aus hohen Gebirgen entſpringen, und durch die Schnee-Waſſer vermehret werden, ſoll man vor dem Monat May nicht gebrauchen, bis ſie nemlich von der Sonnen Strahlen beſſer erwärmet werden; die warmen aber, die aus warmen Brunn-Quellen und Bächlein kommen, kan man auch im Sommer auf die mit groſſen und langem Gras bewachſene Wieſen lauffen laſſen, und zwar von acht zu acht, oder von zehen zu zehen Tagen, nachdem das trockene Wetter anhält oder nicht. Wenn die Wieſen ſattſam gewäſſert, muß man den Zugang des Waſſers wiederum verſtopffen, auch die darauf ſtehen bleibenden Pfützen durch ſonderbar hierzu gemachte Gräben oder Furchen, ſo viel möglich, abführen, weil der Uiberfluß des Waſſers eben ſo bald und viel, auch wohl noch mehr Schaden verurſachet, als wenn die Wieſen zuweilen des Waſſers halben groſſen Mangel leiden müſſen. Man hat aber auſſer denen Wieſen auch in denen Gärten die Wäſſerung zu einem und andern Gewächſe höchſt nöthig, welche denn auf verſchiedene Art vorgenommen wird. Die Gewächſe nun, welche beſtändig einer Wäſſerung benöthiget, werden auf folgende Art angefeuchtet: Man ſetzet neben dergleichen ein Geſchirr mit Waſſer angefüllet, hänget einen Theil von einem wollenen naſſen Läplein in gedachtes Geſchirr, den andern Theil aber von ſelbigem leget man nahe zu dem Gewächſe; vermittelſt dieſes Läppens wird das Waſſer ſo lange ſich aus dem Geſchirr heraus ziehen, bis kein Tröpflein mehr darinnen. Zu Wäſſerung der Orange-Bäume, welche in freyem Boden ſtehen, brauchet man ein Cylindriſch thönern Gefäſſe eines Fuſſes hoch, und ohngefehr von vier Maaß Inhalts, welches von dem Boden an gerechnet, ſechs nicht allzu groſſe Löcher in gleicher Weite über einander ſtehen hat, ſolcher Gefäſſe werden ihrer etliche nach der Beſchaffenheit des Baumes und des Landes zur Seite des Stammes etwa einen Fuß weit von ſelbigen in die Erde eingegraben, dergeſtalt, daß ſich dieſe insgeſamt mit ihren Löchern gegen den Stamm kehren, wenn man ſolche Gefäſſe ſodenn mit Waſſer anfüllet, wird ſich dieſes nach und nach durch die Löcher in die Erde ziehen, und dadurch die Wurtzel des Baumes ungemein friſch erhalten werden. Die ordentlichen Obſt-Bäume begieſſet man in dem bedürffenden Fall, wie alles grobe Land, vermittelſt der ſo mancherley Sorten der Gieß-Kannen und Spreng-Trichter.

Waffel, iſt ein zartes in Holland erfundenes Backwerck, ſo von feinem Mehl mit Milch, Eyern und etwas Zucker eingerühret, in einem beſondern zuſammen ſchlagenden Waffel-Eiſen gebacken wird, und eine viereckigte Form mit kleinen viereckigten Tieffen gewinnet.

Waffen, heiſſen nach der Jäger-Sprache die vier groſten Zähne der wilden Schweine; ſo werden auch des Luchſen Klauen alſo genennet.

Waffen-Salbe, iſt ein in einer Haushaltung höchſt nöthig und gantz unentbehrliches Mittel, ſich damit, wenn man mit einem Beil, Axt, Meſſer und dergleichen Gewehr verwundet worden, ohne Zuthuung anderer Hülffe aufs beſte und kürtzeſte wiederum zu heilen. Die Zubereitung dieſer Salbe beſtehet in folgenden: Man nehme ein Maaß Regen-Würmer, thue in einen gantz neuen Topff unten etwas Sand und Miſt, und lege dieſe darauf, daß ſie ſich dadurch reinigen, verklebe hierauf den oben wohl zugedeckten Topff, ſetze ihn in einen Back-Ofen, darinnen erſt Brot gebacken worden, und dörre ſelbige, doch alſo, daß ſie nicht gar verbrennen, ſondern, daß man ſie klein zu einem Pulver reiben könne. Endlich zerläſſet man über einem gelinden Feuer Bären- und Eber-Schmaltz, eines ieden gleich viel, und reinigets, wenn es zerſchmoltzen, indem man es auf kaltes Waſſer gieſſet, daß die Unreinigkeit davon zu Boden falle, und das Schmaltz oben bleibe, welches man hernach, wenn es erkaltet, hinweg nehmen kan. Nimmt man nun eine halbe Eyer-Schaale voll von gedachtem Regen-Wurm-Pulver, Blut-Steins und ſehr wohlgereinigten Sandels, ebenfalls wohl geriebenen Pulvers eines ieden ein Loth, und vermiſchet dieſes alles zuſammen mit dem beſchriebenen Schmaltz, daß es eine feine Salbe werde, ſo kan man dieſe hernach in einem ſauberen gläſernen Behältniß zum künfftigen Gebrauch wohl verwahren. Bey dem nicht genugſam zu rühmenden Gebrauch hat man ſich alſo zu verhalten: Man erkundiget ſich zuvörderſt, ob die Wunde gehauen oder geſtochen, ingleichen wie tieff das Gewehr in das Fleiſch oder den Leib bey der Verletzung gegangen; hierauf läſt man ſich das den Schaden zugerichtete Gewehr einhändigen, und handelt damit, ohne den Patienten zu ſehen oder anzurühren, folgender Geſtalt: Wenn die Wunde geſtochen iſt, ſo wird das Gewehr von der Spitze nach dem Gefäſſe oder Heffte zu mit mehr belobter Salbe beſtrichen; iſt es aber gehauen, ſo muß man dieſe von der Schneide nach dem Rücken zu daran ſchmieren, und ſo man nicht gewiß erfahren, wie weit das Gewehr in den Leib gegangen, ſo iſt am ſicherſten, man ſalbe dieſes gantz über und über, ſonſt aber iſt es auch genug, daß man es nur ſo tieff ſchmiere, als es in das Fleiſch hinein gedrungen, worbey aber annoch wohl in Acht zu nehmen, daß man an dem Tage, da dieſe Salbung vorgenommen werden muß, mit keiner Frauens-Perſon etwas zu thun gehabt, wie denn dieſe Salbung nicht eben alle Tage, ſondern nur den andern dritten oder vierten Tag darauf wieder geſchehen kan; ingleichen muß dieſes Schmieren allezeit in einer leidlichen Wärme, und an einem reinen Orte, wo kein Staub hinfällt, vorgenommen werden, denn ſo bald man das Gewehr in die Kälte bringet, ſo bekommt der Patient Schmertzen, leget man es zum Feuer, empfindet er am Schaden groſſes Brennen und Hitze, bringet man es aber in leidliche Wärme, ſo höret beydes alſobald wieder auf. So läſſet ſich auch vermittelſt dieſer Salbe gantz behende das Blut ſtillen, ſo bald

man nemlich das Gewehr damit behörig beſchmieret, ja, wenn ſich der Patient nicht gebührlich und diät während offenen Schadens verhält, ſo kan man es gleich an dem Gewehr wahrnehmen, immaſſen darauf Flecke erſcheinen, wo aber das nicht geſchiehet, ſo bleibet es immer einerley. Wenn man das Gewehr bekommt, und man gleich anfangs wiſſen will, ob die Verwundung ſo groß, daß der Patient in Gefahr des Lebens, ſo laſſe man nur das Gewehr, womit die Verletzung geſchehen, an einem gelinden Feuer ſo warm werden, daß man es mit der Hand erleiden kan, ſchütte alsbald nur klargepülverten Sandel und Blut-Stein, von jedem gleich viel genommen unter einander gemenget, auf die warm gemachte Klinge, wird nun alsdenn das Gewehr Blut ſchwitzen, ſo ſtirbet der Verwundete gewiß an der Verletzung, wo aber kein Blut zum Vorſchein kommt, ſo bleibet er leben.

Wage, iſt ein Werckzeug, wodurch die Schwere der Cörper erforſchet wird. Man hat derſelben 1) groſſe und öffentliche in öffentlichen Stadt-Wag-Häuſern, dergleichen Haus auch die **Wage** genennet zu werden pfleget, ingleichen groſſe Heu-Wagen; 2) Mittel-Wagen, ſo von denen Cramern geführet werden; 3) kleine Haus-Wagen. Die Richtigkeit der Wagen, daß nemlich das Züngelein gerade inne ſtehe, iſt eine Sache, worauf die Policey ſorgfältige Acht zu haben, damit der Betrug im Handel und Wandel vermieden werde. Und ein ieder Privat-Wirt iſt ſchuldig, richtige Waage zu führen, überdem aber, wenn er etwas nach der Wage einnimmt und auswäget, vorher erſt nachzuſehen, damit ſie richtig ſey, ſolche aber im widrigen Fall durch Gewichte erſt zu vergleichen, wann die Wage auf einer Seite ausſchlägt. Siehe **Waage**.

Wage nennen auch die Fuhrleute ein Holtz, ſo hinten an der Deichſel angeleget oder vorne angehänget wird, an deſſen ieden Ende ein beſonderes Ort-Scheid hanget, daran die Stränge geſchlagen und das Pferd angeſpannet wird. Heißt auch ſonſt das Geſchirr. Siehe **Waage**.

Wagen, iſt ein mit vier Rädern verſehenes Gerüſte, ſo zu beqvemer Fortbringung ſchwerer Laſten dienet. Ein gemeiner **Rüſt-** oder **Bauer-Wagen**, wie man ſolche auf dem Lande nöthig hat, iſt aus folgenden Stücken zuſammen geſetzet: Nemlich aus der Vorder- und Hinter-Achſe. Die Vorder-Achſe daran die zwey niedrigen oder Vorder-Räder umlauffen, hat zwey Arme, zwiſchen welchen das lange vor dem Wagen hinaus gehende Holtz, ſo die Deichſel heiſſet, mit vier eiſernen Rincken, die Deichſel-Rincken genannt, gefaſſet und befeſtiget iſt. An die Deichſel werden die Pferde oder ander Zug-Vieh geleget, und zugleich der Wagen damit regieret und gelencket. Der eiſerne Nagel, daran man die hintere Waage legt, heiſſet der **Wagen-Nagel**; der vördere Nagel aber, der mit einer eiſernen Kette eingefaſſet iſt, und daran man die vördere oder Riem-Waage leget, heiſſet der **Vor-Nagel**. Die Hinter-Achſe, an welcher die zwey groſſen Räder umlauffen, hat einen Schnabel von zwey ſpitzig zuſammen lauffenden Höltzern, welche mit einem eiſernen Rincken der **Schnabel-Rincken** genannt, zuſammen gebunden ſind. Die Nägel mit den breiten viereckigten Blechen, die man vornen in die Achſen ſtecket, werden **Decklehnen** oder **Decklünnen** oder **Lünſen** genannt; oder, wo man die Wagen-Leiſten mit ihren Scheeren vor die Räder an die Achſeln ſtöſſet, da brauchet man an ſtat der Decklehnen nur vier eiſerne Vorſtecker. Oben auf die Mitte der Achſen wird ein dicker länglicher Klotz angenagelt, welchen man den **Runge-Stock** heiſſet. Die länglichte eiſerne Rincken, damit der Runge-Stock auf die Achſe gebunden iſt, nennet man die **Trage-Rincken**. Das lange Holtz, welches durch das Vörder- und Hinter-Geſtelle gehet, und womit der Hinter- und Vörder-Wagen zuſammen gefaſſet oder gehänget wird, heiſſet der **Lang-Wagen**, und an etlichen Orten die **Lang-Welle**. Dieſer gehet vorne durch die Vörder-Achſe und Runge-Stock, dadurch ſtecket man einen Nagel, den heiſſet man den **Schloß-Nagel**. Es brauchen auch etliche ein Eiſen, das iſt in der Mitte empor gebogen, und hat zwey Löcher, an einem ieden Orte eins, durch das eine ſtöſſet man den Schloß-Nagel, durch das andere den Lang-Wagen, daß man deſto leichter umkehren und lencken kan: Daſſelbige Eiſen, ſo ſonderlich dazu gemachet iſt, heiſſet man Scheler. Das dicke Bret, das man auf dem Wagen zwiſchen den Rungen einzulegen pfleget, nennet man eine **Unterlage** oder das **Boden-Bret**. An beyden Seiten innerhalb der Räder ſtehen die Leitern oder Wagen-Leitern, welche aus Ober- und Unter-Bäumen (darzu das birckene Holtz am beſten tauget) mit breiten eichenen Sproſſen, ſo man Schwingen nennet, zuſammen geſetzet ſind, und hinten und vorne durch die Sperr-Leiſten in gleicher Weite von einander gehalten werden, daß ſie nicht zuſammen ſchlagen können. An den Seiten werden dieſe Leitern durch die an den Achſen ſteckende Wagen-Leiſten, vermittelſt der an den Ober-Leiter-Bäumen befindlichen eiſernen Haſpen feſte gehalten. Die gemeinen Wagen-Leitern werden **Rüſt-Leitern** genennet, und haben insgemein neun bis zehen Schwingen; die Erndte-Leitern aber, ſo beym Einführen des Getraides gebrauchet werden, ſind um ein merckliches gröſſer, und wenn man dieſe auf den Wagen geleget, bekomt derſelbe davon den Namen eines **Erndte-Wagens**. Ein **Miſt-Wagen** heiſſet, der zum Miſt-Fahren zugerichtet, und an ſtat der Leitern Miſt-Breter hat. Die Hinter-Räder müſſen allezeit höher als die Vörder-Räder ſeyn, weil dadurch das Fuhrwerck um ein groſſes erleichtert wird. An die Erndte- und Holtz-Wagen machet man beyderſeits zwiſchen den Hinter- und Vörder-Rädern weite Bäuche von Stricken oder Ketten, darein man deſto mehr aufladen kan. Wenn zween Wagen einander begegnen, ſoll der leere dem geladenen weichen, und der weniger beladen

ſchwerern. Welcher Wagen zuerſt auf die Brücken kömmt, der ſoll zum erſten überfahren, er ſey leer oder geladen.

Wagen-Bürſte, iſt eine Art derer Bürſten, welche in allen denen Glas-Bürſten gleich kommt, doch nur mit dieſem einigen Unterſcheid, daß ſie ungleich gröſſer, und einen längern hölzernen Stiel hat. Dergleichen Bürſten dienen die Räder und das Geſtelle, ja den gantzen Wagen vom Koth zu reinigen, und vermittelſt des Waſſers davon gantz reine abzubürſten.

Wagen-Flechte oder **Wagen-Korb**, iſt ein von Weiden-Zehen geflochtener, langer, oben weiter und unten eng zuſammen lauffender Korb, welcher an der einen ſchmalen Seite völlig offen iſt, und auf den Rüſt-Wagen zwiſchen die Leitern geworffen wird, damit nichts durch die Schwingen fallen, oder vom Spritzen der Räder unrein werden möge.

Wagen-Leiſte, iſt ein ohngefehr zwey und eine halbe Ellen langes gemeiniglich aus einem Baum-Aſt, oder anderer beqvem gewachſenen Stange gearbeitetes Stücke Holtz, welches oben ſpitzig mit einem kleinen Abſatz, unten aber viereckig mit einem eiſernen Ring, welcher die Scheere genennet wird, und dergleichen Zwinge, über derſelben aber mit einem Koth-Blech, ſo das Einſpritzen des Kothes in die Wagen-Schmiere verhindert, verſehen iſt, und mit der Scheere an die Achſe geſtoſſen, oben aber mit einem eiſernen Haſpen an den Ober-Leiter-Baum befeſtiget wird. Ordentlicher Weiſe hat ein Wagen vier dergleichen Leiſten, wiewohl es auch welche giebt, die ſolche nur an dem Hinter-Wagen führen, an ſtat der vördern aber nur die Decklehnen haben.

Wagen-Leitern, ſind gleichſam die Wände des Rüſt- oder Bauer-Wagens, welche verhindern, daß von der darzwiſchen geladenen Laſt im Fahren nichts davon herab falle. Sie haben ihren Nahmen daher, weil ſie ihrer Bäume und dazwiſchen ſtehender Sproſſen oder ſo genannten Schwingen halber, denen ordentlichen zum Steigen verfertigten Leitern ziemlich gleich ſind. Die Unter-Bäume müſſen ſchnur gerade ſeyn, und taugen hierzu die tännenen Stangen am beſten. Die Ober-Leiter-Bäume ſind in der Mitte, wie man es annehmen will, entweder unter oder über ſich gebogen. Dieſe heißt man Rüſt-Leitern, und gehören auf den Rüſt-Wagen, mit welchen auſſer der Erndte gefahren wird, jene aber werden Erndte-Leitern genennet, weil man ſie zur Zeit der Heu- und Getraide-Erndte auf den Wagen zu legen pfleget; wiewohl auch an manchen Orten die gemeinen kleinen Rüſt-Leitern, ſo viel die Ober-Bäume betrifft, die Figur der Erndte-Leitern haben. Zu den Ober-Leiter-Bäumen iſt das Bircken-Holtz das beſte.

Wagen-Meiſter, heiſſet bey der Jägerey derjenige Bediente, dem die Jagd-Wagen und andere Jagd-Gezeug anvertrauet iſt. Seine Schuldigkeit beſtehet darinnen, daß er eine getreue Aufſicht auf den ihm anvertrauten hohen und niederen Jagd-Zeug habe, und hierüber ein richtiges Verzeichniß oder Inventarium halte; auf die Jagd-Handwercks-Leute, als Jagd-Seiler, Jagd-Schneider, Jagd-Sattler, Jagd-Riemer, Jagd-Schmiede, Jagd-Wagner ꝛc. und deren Arbeit gute Achtung gebe, den ſchadhafften Jagd-Zeug fleiſſig ausbeſſern laſſe, und was er dabey ſowohl als zu neuem Zeuge, an Leinewand, Seiler-Werck, Eiſen-Zeug, an Haacken und Ringeln, Bindfaden, Knebeln und dergleichen von dem vorhandenen Vorrath heraus giebet, fleißig aufzeichne, und darüber richtige Rechnung halte; ſo ein Jagen angeſtellet wird, den darzu gehörigen Zeug, was und wie viel vom Ober-Jäger-Meiſter verlanget wird, richtig aufladen laſſe und mercke; die benöthigte Vorſpannung an Pferden, und andern mit allem Fleiß beſorge, und den Jagd-Zeug zu rechter Zeit an Ort und Stelle ſchaffe, die Zeug-Knechte auf die Stell-Flügel ordentlich vertheile, die benöthigten Stell-Leute oder ſo genannte Blauhüte gehörig anordne; den abgetriebenen Zeug, ſo nicht mehr nöthig iſt, wiederum abwerffen, heben und ferner dahin, wo er verlanget wird, zum Fortſtellen hinrücken laſſe; bey groſſer Sommer-Hitze, und zu befürchtenden ſchweren Gewittern, wegen beſorglicher Feuers-Gefahr, die Zeug-Knechte, Wagen und Bereitſchafft alles fertig habe, um bey ereignetem Unglück gleich zur Stelle zu ſeyn, und alle mögliche Rettung zu thun.

Wagen-Schmier, **Wagen-Pech**, ſuche Theer.

Wagen-Schoppen, iſt ein nothwendiges Gebäude bey einem Gute, darinnen die benöthigten Rüſt-Wagen, auch Pflüge, Egen, Miſt-Breter, Wagen-Leitern und anderes dergleichen Fahr- und Acker-Geräthe vor Schnee und Regen trocken ſtehen, liegen und hängen kan. Der Schopffen oder Schoppen ſoll einen trockenen Stand und Boden haben, und vornen offen und ohne Thor-Flügel, auch ſo geraumig ſeyn, daß ein ieder Wagen ohne Hinderniß und Verrückung des andern heraus und hinein geſchoben werden könne. Uiber dem Wagen-Schoppen kan man ein paar Getraide-Böden über einander anlegen, die neben dem Schopffen ihre Treppe bekommen können.

Waid, **Weid**, iſt ein Kraut, welches ſehr ſtarck in Thüringen gezeuget, und zum Färben gebrauchet wird. Es hat lange, unten breite, oben zugeſpitzte Blätter, gelbe Blüthe, und platte Schötlein, worinnen ein gelbes Saam-Körnlein lieget. Der Waid erfordert einen von Natur fetten, ſchwartzen oder recht wohl gedüngten Boden, der tieff und wohl durchgeackert worden, und über Winter liegen geblieben. Im Frühling wird ſolcher zur Saat geackert, und der Saame bey gelindem Wetter ausgeſäet, iedoch mit der Vorſichtigkeit, daß

man

man ihn nicht gar zu dichte ſtreue. Gehet ein Schnee vorher, der das Erdreich recht locker und mürbe machet, ſo iſt es deſto beſſer, alsdenn muß man einige Tage warten, und ihn darauf einegen. Nach Oſtern muß man das Unkraut fleißig ausjäten, damit der Waid beſſer wachſen könne. Dieſer wird in einem Sommer dreymahl eingeerndtet; das erſte mahl wird er vierzehen Tage oder drey Wochen vor Johannis reiff, wenn die äuſſerſten Blätter anfangen gelbe zu werden, alsdenn wird er mit ſcharffen Eiſen am erſten Blat bey der Wurtzel abgeſtoſſen, mit breiten Handkörben auf einem Hauffen zuſammen getragen, auf Wägen zum Waſſer geführet, und reine gewaſchen, hierauf bey denen Waid=Mühlen an einem trockenen Ort auf Raſen geſchüttet, ausgebreitet, und mit einem Rechen zwey= bis dreymahl gewendet, damit die Blätter welck werden. Es muß aber beſtändig gut Wetter dabey ſeyn, denn bey unbeſtändigem Wetter, da es bald regnet, bald wieder trocken iſt, wird er gar leicht ſchwartz und verdirbet. Wenn nun die überflüßige Feuchtigkeit heraus aus dem Kraute, bringet man es auf die Waid=Mühlen, deren man unterſchiedene in Thüringen ſiehet, läſſet es daſelbſt zerſtoſſen und zerqvetſchen, ſchläget es nachgehends auf Hauffen, und formiret es zu Ballen. Dieſe werden auf Hurten von Binſen an die Sonne geleget, getrocknet, und auf einem Boden Ellen hoch auf einander geſchüttet, davon ſie ſich erwärmen, verrauchen, ſtarck einſchrumpffen und Steinhart werden. Hierauf werden ſie mit ſtarken höltzernen Hämmern zerſchlagen, wieder in einen Hauffen geſchüttet, und mit Waſſer beſprenget, daß ſie aufs neue über einander erhitzen, bis das Waſſer verrauchet, und der Klumpe wieder hart worden. Solches wird zum dritten mahl wiederholet, bis eine tüchtige Farbe daraus bereitet worden, die ſodenn in Fäſſer geſchlagen wird. Dieſe färbet an und vor ſich ſelbſt blau, iſt aber auch der Grund der ſchwartzen, und aller andern denckelen Farben, und wird von den Schwartz= und Waid=Färbern zum Färben der Wolle gebrauchet. Wächſet der Waid zum andern mahle wieder, ſo jätet man ihn nicht, wie das erſte mahl, von dem Unkraute, ſondern man läſſet die Schaafe auf den Acker, daß ſie das Unkraut abfreſſen, und dieſes ſchadet weder der Saat, (es müſten denn die Schaafe durch des Hirten Nachläßigkeit zu lange auf denen Feldern bleiben) noch denen Schaafen. Sechs Wochen nach der erſten Erndte wird er zum andern mahl, aber auf eben die Art, wie das erſte mahl, abgeſtoſſen oder abgeſchnitten, und nach eben ſo viel Wochen, daferne die Herbſt=Witterung favoriſiret, und die Kälte nicht ſo geſchwinde einfällt, zum dritten mahl, wiewohl dieſe letzte Erndte nicht ſo gut iſt, ſowohl aus Mangel der Sonnen=Strahlen, als auch, weil die Zeit zum Waſchen, wegen des kalten Waſſers, nicht ſo geſchickt iſt; der Waid färbet auch nicht ſo gut, weil deſſen Kräffte und flüchtiges Saltz ſchon ziemlicher Maſſen weg ſind. Diejenige, ſo ſpäter und lange nach Lichtmeſſe in der Faſten=Zeit die Felder zur Waid=Saat pflügen, genieſſen nur zwey Erndten. Das folgende Jahr wird in diejenigen Felder, darinnen der Waid geſtanden, Gerſte geſäet. Daferne man Saamen verlanget, muß man bey der dritten Erndte ein Stücke dazu liegen laſſen, ſo wird man ſolchen im folgenden Jahre abnehmen können. Durch den Waid wird das Feld ziemlich ausgeſauget und mager gemachet. Wenn der Waid zum Färben angeſetzet wird, findet ſich darauf ein Schaum, welcher abgenommen, getrocknet, und unter dem Nahmen **Waid=Blume** gehalten wird. Sie iſt ſchön blau, und wer ſie nicht kennet, kan ſie vor Indig anſehen.

Waid=Aſche, Weidt=Aſche, beſtehet aus calcinirten Wein=Hefen, und führet dieſen Nahmen nur deswegen, weil ſich die Waid=Färber derſelben bedienen. Sie ſoll friſch und in groſſen Stücken ſeyn, auch eine grünlich=weiſſe Farbe und ſaltzig=bittern Geſchmack haben. Die meiſte wird aus Franckreich in groſſen Fäſſern und Einſchlägen zu uns gebracht, und ſowohl, wie erwehnet, von denen Waid= und Indig=Färbern, als auch zum Seiffenſieden gebraucht.

Walcher=Holtz, ſiehe **Treibe=Holtz**.

Walck=Haare, die man in den Walck=Mühlen der Gerber und Tuchmacher bekömmt, geben eine gute Felder=Düngung, und ſind weit beſſer dazu, als die gebrauchte Gerber=Lohe.

Walck=Mühle, iſt eine beſondere Art von Mühlen, darinnen Leder, Tuch und andere Zeuge gewalcket, das iſt, geſtampffet, und zu der gehörigen Lindigkeit, und damit ſich die Haare zuſammen ziehen, gebracht werden. Siehe **Mühle**.

Wald, iſt eigentlich ein offener weit=umfangener mit Ober= und Unter=Holtz bewachſener Boden, der Förſte und Höltzer in ſich hält, daraus die Nutzung an Wild, Holtz, Maſtung und anderen mehr zu genieſſen iſt. In gemeinen Reden aber heißt eine jede ſehr groſſe Fläche Holtz ein Wald. Bey Erkauffung eines Land=Gutes, worzu Waldungen gehören, hat ein Käuffer nachzufragen, oder, welches am ſicherſten, ſelbſt in Augenſchein zu nehmen: Ob ſie ausgeödet oder in gebührlichem Stande? Ob ſie einen guten gewächſigen Boden habe? Was vor Holtz darinnen vorhanden, ob es Brenn= Bau= oder Werck=Holtz ſey, ſo den Drechslern, Tiſchern, Wagnern und dergleichen im Holtze arbeitenden Handwerckern tauglich? Ob Schindeln darinnen gemacht, auch Latten, Wein=Pfähle, Hopffen=Stangen, Reiff= und Darrhorden=Stäbe gehauen werden können? Ob fruchtbare Eichen und Büchen zur Schweine=Maſt vorhanden, und wie viel Schweine ohngefehr alljährlich darein geſchlagen werden können, und was daraus zu löſen? Wie

ſtarck die Waldung an Morgen oder Aeckern, und in wie viel Gehaue ſolche abgetheilet ſey? Ob an Holtz über die Holtz-Nothdurfft jährlich zum Verkauff etwas übrig bleibe, und ob ſolches in der Nachbarſchafft wohl abgehe? Was die Klaffter Holtz von ieder Sorte, ingleichen ein Schock Reißholtz oder Abraum auf der Stelle gelte? Ob überflüßiges Holtz zum Aeſchern und Verkohlen vorhanden? Ob geſunde Weide von Gras und Kräutern in der Waldung zu finden? Ob auch fremdes Vieh die Hut darinnen zu ſuchen habe? Ob ſie von der Wohnung weit oder derſelben nahe gelegen, und wie der Weg dahin beſchaffen? Ob er eben und moraſtig, oder bergig und ſteinig ſey? u. ſ. f. Der Wälder zu ſchonen, iſt ein nützliches und nöthiges Stück der Haushaltung, ſo in alten und neuen Zeiten, bey wohl eingerichteten Oeconomien beobachtet, und zu dem Ende heilſame Wald- und Forſt-Ordnungen abgefaſſet worden. Hierzu gehöret kürtzlich, daß die Gehaue ordentlich gehalten; das Holtz, nach ſeiner eigenen oder nach des Bodens unterſchiedenen Art, nicht zu zeitig abgeräumet; auch nicht ſo lang, bis es überſtändig geworden, oder wieder zu verdorren anfange, auf dem Stamm gelaſſen; vornemlich aber dasjenige, ſo im Mittel-Wachs begriffen, weil es alsdenn am Stamm und Aeſten am beſten zunimmt, geſchonet; das Schlag- oder Unter-Holtz nicht eher, als wenn das Laub abfällt, oder ehe es wieder ausſchlägt, alſo vom October bis zum April-Monat gehauen; das geſchlagene Holtz zeitig aus den Wäldern geſchaffet; der Boden von Reißig, Spänen und dergleichen, ſo viel möglich, gereiniget; die Stock-Räume mit dem Vieh nicht eher, als bis der Wiederwachs eine gnugſame Höhe, daß es ihm nicht mehr ſchaden könne, erlanget, zu betreiben verſtattet, Schweine, Schaafe und Ziegen aber gar nicht in die Wälder gelaſſen; der Anflug des Tangel-Holtzes fleißig geheget: Das Hopff-Stangen- Latten- Wein- Zaun- und Baum-Pfähl- Reiff-Stäbe und dergleichen Holtz zu hauen, Hartz zu reiſſen, oder zu äſchern nicht ohne Unterſchied zugelaſſen; Laub ſtreiffen, Baſt ſchälen, Baum bohren, Spießruthen ſchneiden, Laub- und Wald-Miſt ſammlen, gewehret, oder doch das letztere mit gewiſſer Maaſſe vorzunehmen erlaubet; mit einem Wort: Daß mit denen Waldungen und dem darinnen befindlichen Holtz pfleglich umgegangen werde, womit die Alten verſtanden: Nicht nur mit dem ſchlagbaren Holtz nützlich und ſparſam umgehen, ſondern auch den Wiederwachs gewöhnlich und gehörig befördern. Ein Wald mag ohne des Lehen-Herrn Bewilligung nicht ausgereutet oder ausgerottet werden, auch nicht, wenn andere die Holtzung oder Trifft-Gerechtigkeit darinnen haben. Was aber die Feld-Höltzer anbetrifft, ſo vorhin Acker geweſen, oder diejenigen, ſo gar zu nahe an die Getraid-Felder angrentzen, da kan man, ſonderlich, wo ohnedies kein Mangel am Holtze, die Ausrottung auf gewiſſe Maaſſe wohl verſtatten. Und muß man inſonderheit auf die böſen und liederlichen Haus-Wirte, welche auf ihrer Nachkommen Nutzen und Frommen wenig gedencken, ihre Wälder und Holtz-Stäten muthwilliger Weiſe aböden und ausreuten, damit ſie nur Geld aus dem Holtze löſen, und ſolches liederlich verthun mögen, ihre Kinder und Erben mögen künfftig Holtz nehmen, wo ſie wollen oder können, ein wachſames Auge und ſcharffes Aufſehen haben: Denn es iſt einem leicht, in acht oder vierzehen Tagen einen Wald zu verwüſten, den man in mehr als hundert Jahren nicht wieder aufbringen kan. Ein guter und ſorgfältiger Haushälter kan ſich das gantze Jahr durch, alle Monate, ausgenommen der Beſtell- und Erndte-Zeiten, in ſeinen Wäldern was nützliches zu thun ſchaffen, und zwar kan derſelbe im Januario, und ſo lange gute Bahne iſt, (wenn es nemlich hart gefroren, und man des Wegs und Schnees halber fortkommen kan) Brenn-Holtz in die Küche, Brau- und Darr-Häuſer, Ziegel- Kalch- und Glas-Oefen, in Vorrath anführen laſſen, und zwar, ſo viel man deſſen das gantze Jahr benöthiget iſt. Er kan auch das Wind-fällige und Wipffel-dürre Holtz bey dienlichem Wetter abhauen, und bey guter Schlitten-Bahn heimbringen laſſen; und die Anordnung thun, daß das Bau-Holtz in dem letzten Viertel dieſes Monats, bey trockenem Wetter gefället, das Reiß- oder Au-Holtz zum Brennen aber im neuen und wachſenden Monden abgehauen werde, weil jenes nicht leicht wurmſtichig werden, dieſes aber bald wieder nachwachſen ſoll; daß die Schröte und Bret-Klötzer auf die Säg- oder Schneide-Mühle geführet; ingleichen das Dauben-Holtz zu den Fäſſern, auch Schlitten- Wagen- und anderes Schirr-Holtz, nicht weniger Latten- Zaun- Baum- und Wein-Pfähle, ſowohl auch von Eſchen, Eichen, Haſel-Stauden, Bircken, Ulmen, Weiden, Faul-Bäumen und dergleichen, ehe noch der neue Safft ins Holtz kommet, die benöthigten Reiff-Stangen oder Reiff-Stecken zu groſſen oder kleinen Gebäuden, aufs gantze Jahr in Vorrath abgehauen, und denen Reiff-Stäben flugs die Rinde abgeſchälet werde, weil die daraus verfertigte Reiffen ſolchergeſtalt an den Fäſſern viel beſſer und länger halten. Im Februario oder Hornung kan bey anhaltendem Froſte und gutem Wege noch immerzu Bau- Brenn- Geſchirr- und ander Holtz gefället, eingeführet, und die Wald-Arbeiten vom vorigen Monat fortgeſetzet, auch die Plätze wohl geräumet werden, damit das junge Holtz dadurch am Wachſen nicht gehindert werde. Im Martio ſoll man den Tannen- Fichten- und Kienföhren- oder Kiefern-Saamen einſammlen, und im Neu-Monden ausſäen, auch verbieten, daß die Ziegen nicht in die Wälder getrieben werden, wie auch die Schaafe und anderes Vieh, wofern es anders mit den letztern nicht ein altes

Herkom

Herkommen oder beſondere Gerechtigkeit iſt.
Im April kan man noch Reiß-Bündel und
Scheit-Holtz zum Verbrennen hauen, Be-
ſem-Reiß von Bircken ſammlen, ehe ſie
ausſchlagen, ingleichen das überflüßige Laub,
Gemös und faule Holtz zuſammen rechen,
und in die Miſt-Stat führen, das trockene
und ſauberſte davon aber zum Unterſtreuen
gebrauchen. Im Majo kan man im Wal-
de, wo das Tannen- und Föhren-Holtz zu
dicke ſtehet, Latten- Hopffen- und andere
Stangen ſchlagen laſſen, und damit dem übri-
gen ſtehenden Lufft und Platz zum Wachſen
machen: Denn wenn ſolches übriges Holtz
nicht abgeſchnitten wird, ſo ſtehet ohnedem viel
davon ab und erſtocket. Im Junio muß das
Abſchinden und Schälen der Baum-Rin-
den, welche man zu den Erdbeer-Körben
und dergleichen liederlich verbrauchet, verbo-
ten, auch das Pech-Hauen um dieſe Zeit
unterlaſſen, ingleichen die Plätze, wo das
Wild gerne ſtehet, mit dem Vieh-Trieb ver-
ſchonet, und bey trockenem Wetter, wenn es
nicht vorhin ſchon geſchehen, das Holtz aus
denen Auen heimgeführet werden, welches
auch im Julio zu beobachten. Im Auguſto
giebt es im Walde, weilen auf dem Felde
ohnedem mehr als zu viel zu arbeiten vor-
fället, nichts zu thun: Nur iſt anzumercken,
daß nach Barthalomäi, oder mit dem Ende
dieſes Monats, das Holtz zu wachſen aufhö-
re, und der Safft wieder allmählig zurück zu
treten anfange. Im September kan der An-
fang mit Fällung des Brenn-Holtzes, was
man zur Haus-Nothdurfft und ſonſten be-
darff, gemachet, und zugleich das Wind-fäl-
lige und andere dürre, oder dem Wald hin-
derliche Holtz weggeräumet werden. Um
Mariä Geburt, oder kurtz darnach, pflegt man
auch die Wälder zu beſichtigen, wie die Ei-
cheln, Buch-Eckern oder das wilde Obſt dar-
innen gerathen, damit man ſich mit der
Schwein-Maſt darnach richten könne. Im
October kan man mit Fällung des Ober-Hol-
zes und Abhackung des Schlag-Holtzes zum
Brennen fortfahren, ingleichen, wo man ſehr
viel Bau-Holtz bedarff, das ſchlechtere ietzo
abhauen, weilen die ſtarcken Bäume, die zu
Schwellen, Unterzügen und dergleichen die-
nen ſollen, beſſer im December und Janua-
rio gefället werden. Man kan auch ietzt mit
dem Kohlen-Brennen den Anfang machen,
und junge Bircken zeugen. Auf Galli ſind
die Eicheln und Buch-Eckern zeitig und reiff,
zum Saamen geſammlet zu werden. Im
November kan man, bey gutem trockenen
Wetter das benöthigte Bau-Holtz zu fällen
fortfahren, ingleichen das Mühl- und andere
in der Haushaltung benöthigte Schirr-Holtz
und Bötticher-Holtz ſchlagen und einbrin-
gen laſſen. Die Latten- Heu- und Leiter-
Bäume, Hopffen-Stangen ꝛc. muß man in
den Tangel-Wäldern allein an denen Orten,
wo das junge Holtz dicke wächſet, aushauen,
damit dem andern Lufft gemachet, und doch
auch nichts ausgeödet werde. Wenn die
Wege gut, und ſonſten keine nöthige Fuhren
zu thun, ſoll man das Brenn-Holtz im Vor-
rath anſchaffen und einbringen, man muß aber
dabey wohl Achtung geben, daß unter dem
Brenn-Holtz kein tüchtiges Bau- und Zim-
mer-Holtz, oder das zu allerhand Schirr-
Wagner- Drechsler- oder anderer Kunſt-Ar-
beit tauglich iſt, gefället und zerhacket wer-
de. So muß man auch ſowohl das Bau-
als das Brenn-Holtz, nicht ohngefehr bald
dort, bald da, und wie man dazu kömmt,
ſondern einen Schlag oder Gehauig nach dem
andern abgeben, und abtreiben, damit des
jungen Holtzes Aufkommen befördert, und die
Aböſung des Waldes verhütet werde. In-
gleichen ſoll man in denen mit Wild beſetz-
ten Wäldern, nächſt den Wegen und Fuhr-
Straſſen, einen etliche Klaffter breiten Streiff
mit dickem Holtze zum Schirm des Wildes
ſtehen laſſen, bis der abgetriebene Schlag
wieder angeflogen und in die Höhe gekom-
men, da man denn das ſtehend gebliebene
auch weghauen kan. Im December ſoll ein
guter und vorſichtiger Haus-Wirt alle ſein
Brenn-Holtz, das er das gantze Jahr hin-
durch an Klaffter-Scheiten und Reiß-Holtz
für ſein Haus bedarff, zu recht hauen, und
nach und nach an gelegenen Tagen, wenn der
Erdboden fein hart gefroren, einführen, auch
ein iedes, nachdem man es zum Einheitzen,
Kochen, Braten, Fiſch-Sieden, Backen und
Brauen bedarff, ſpalten, und, nach erheiſchen-
der Nothdurfft, klein hacken, und an ſeinen
beſonderen Ort, wo man leicht darzu kommen
kan, legen laſſen. Er ſoll auch das unten
an Bergen, oder in Auen gehauene Holtz, da-
mit es von plötzlich ſich ereignenden Güſſen
nicht verſchwemmet und weggeflöſſet werde,
an etwas erhöhete Orte ſchaffen, auch im übri-
gen alles dasjenige im Walde verrichten laſ-
ſen, was im nächſt vorhergehenden Monate
geſchehen ſollen, aber um unbeqvemer Wit-
terung, oder anderer nöthiger Arbeit halber
unterblieben.

Wald-Bach, ſiehe **Bach**.

Wald-Beute, iſt eine Wohnung der wilden
oder Wald-Bienen, dergleichen man in Wäl-
dern und Heiden in die Bäume macht, damit
ſich dieſelbe darinnen aufhalten und arbeiten
können. Siehe **Bienen-Stock**.

Wald-Biene, ſuche **Biene**.

Wald-Blume, ſiehe **Engel-Tranck**.

Wald-Diſtel, ſuche **Stech-Palme**.

Wald-Eiſen oder **Wald-Hammer**, iſt ein
groſſer eiſerner mit einem ſtarcken hölzernen
Stiel verſehener Hammer, deſſen Bahne mit
dem ſcharff ausgeſchnittenen Nahmen oder
Wappen der Herrſchafft eines Waldes oder
Forſtes bezeichnet, und von derſelben dem
Ober-Forſt-Bedienten anvertrauet iſt, bey
einer Holtz-Anweiſung die zum Bau oder
andern Nutzen beſtimmten Bäume unten am
Stamm-Ende, gleich über der Wurtzel, damit
zu zeichnen, und dadurch allen Unterſchleiff zu
verhüten.

verhüten. Dieſes Eiſen oder Hammer muß, als der Schlüſſel eines Waldes, aus deſſen Hand nicht kommen, welchem er anvertrauet iſt. Die damit bezeichneten Stöcke derjenigen Bau- oder andern Stämme, welche im langen Holtze ausgezogen, ſollen nicht eher abgeſchmaßt oder ausgerodet werden, bis der Platz völlig abgetrieben iſt, und hat der Forſt-Inſpector vor allen Dingen dahin zu ſehen, daß er die Stöcke, welche im langen und ſtehenden Holtze ſind, wohl und richtig ausſchlage: wenn aber ein Fleck Holtz, verſtehe in ſchwartzem Holtze, völlig abgetrieben wird, ſo iſt nicht nöthig, daß er dieſelben Stöcke genau ausſchlage: Denn wo nichts mehr ſtehet, da kan auch nichts entwendet werden. Jedoch hat der Obere ſeinem Unter-Forſt-Bedienten diejenigen Stöcke, welche aus ſpecialem Befehl, zwiſchen den Wald-Miethen angewieſen worden, mit ſeinem Interims-Hammer, welcher mercklich kleiner, als der Herrſchafftliche ſeyn muß, bezeichnen zu laſſen, um die Zimmer-Leute damit im Zaum zu halten, damit ſie nicht Parthirerey treiben können. Wenn nun ein ſolcher Schlag abgewüſtet, ſo ſchlägt man an dem ſtehenden Holtze mit dem Wald-Eiſen das Zeichen an die äuſſerſten Bäume, und verſchlieſſet gleichſam das ſtehende Holtz damit. An den Stöcken des ſchwartzen Holtzes pfleget man, zumahl im Frühjahr, rechte Tieffen in offene Plätze zu hauen, und das Eiſen fein kenntbar daran zu ſchlagen, weilen ſonſten daſſelbe gerne wieder mit Safft verläufft, und Verdacht erwecken kan. Von denen ungezeichnet in einem Walde gefundenen Stöcken hat der Forſt-Bediente Rechenſchafft zu geben.

Waldenburgiſch Gefäſſe, wird dasjenige Töpffer-Geſchirre genennet, welches von denen in der Alt-Stadt Waldenburg, an der Mulda gelegen, wohnenden Töpffern in groſſer Menge gar ſauber und fein bereitet wird, und bereits in die 300 Jahr berühmt iſt. Es beſtehet dieſes aus einem zarten und ſchön weiſſen Thon, der in einem Dorffe, Frohns-Dorff genennet, gegraben, und vermittelſt des gemeinen Saltzes ſo harte gebrennet wird, daß man auch mit den zerbrochenen Stücken an einem Stahl Feuer ſchlagen kan. Ihre Farbe iſt gemeiniglich theils gantz weiß, theils gantz braun und glatt, und werden wegen ihrer Reinlichkeit und Beſtändigkeit, auch ſo gar in auswärtige Länder häuffig abgeholet.

Wald-Eppich, iſt ein Gewächſe mit dreyeckigten Blättern, und Kohl-ſchwartzen Beer-Träublein, welche auf Stielen, wie die Wein-Beere an Trauben ſitzen. Jede Beere hat in ſich zwey Reihen Saam-Steinlein, auf ieder Seite ſechſe, die in Geſtalt eines halb abgeſchnittenen Circkels auf- und gegen einander überliegen. Der innerliche weiſſe Kern der Steinlein ſchmeckt bitter, wie ein Pfirſich-Kern. Der Safft von den Beeren färbet, wie die Heidel-Beere.

Wald-Erven, wilde Erven, iſt ein Kraut, das einen Hauffen kleine, eines Fuſſes lange Stengel treibet, die ſich zur Erde neigen. Die Blätter ſind länglicht, wie an dem Glas-Kraut oder Tag und Nacht, ſtehen paar und paar an einem Stiele, an deſſen Ende ſich ein Schwäntzlein befindet. Die Blüthen wachſen, wie an einer Aehre, und ſehen, wie die an den Hülſen-Früchten, ſehr ſchön Purpur-färbig oder blau, und ſitzen auf Kelchen, die ſehr viel Spitzen haben. Wenn dieſelben vergangen ſind, ſo kommen an ihrer Stelle dünne Schoten, die ſchier gäntzlich rund, ſchwartz und erhaben ſind: Jede beſtehet aus zwey Schalen, welche die ſchier gantz oval-runden Saamen-Körner beſchlieſſen, die viel dünner ſind, als wie die Wicken-Körner und etwas bitter. Dieſes Kraut wächſet in dem Holtze, im Felde, und an bergigen und ungebauten Orten. Der Saamen hat eine reinigende, eröffnende und zertheilende Krafft.

Wald-Eſel, iſt eine Gattung wilder Eſel in denen Morgen- und mittägigen Ländern, ſo groſſer als ein zahmer Eſel, ſchnell auf denen Füſſen iſt, Heerden-weis gehet, von Kräutern lebt, und leicht zu allerhand Dienſten zahm gemacht wird.

Wald-Geflügel, Wald-Vögel, darunter werden alle diejenigen Vögel verſtanden, die nirgends anders, als in Wäldern wohnen, und darinnen ſich nähren und brüten. Dieſe ſind: Die Amſel, das Auer- und Birck-Geflügel, die Droſſeln, der Gimpel, das Gold-Hähnlein, der Grünling, welcher zwar nur in Vorhöltzern wohnet, der Habicht, der Häher, das Haſelhun, der Kernbeiſſer, welcher ſich auch auſſer der Brut-Zeit in Vorhöltzern und Gärten, wo es Kirſchen giebt, antreffen läſſet, der Kirſch-Vogel, der Krammets-Vogel, der Krummſchnabel, von den Meiſen-Arten; Die Holtz- und Schnapff-Meiſe, der Miſtler, der Neuntödter, der Rabe, welcher aber ſeine Nahrung auf dem Felde, und, wo er Aas findet, zu ſuchen pfleget, das Rothkehligen, der Schnepff, der ſchwartze Specht, oder ſogenannte Hohl-Krähe, mit denen übrigen Specht-Arten. Alle Arten von wilden Tauben, und endlich der Zeiſig oder das Zeißlein.

Wald-Geſchrey, iſt ein gewiſſer Ruff, den die Jägerey bey einem Abjagen und Ausſchieſſen, wenn ſie zu- und vom Holtze ziehet, aus hellem Halſe von ſich hören läſſet. Alſo wird bey der Hirſchfeiſte-Zeit mit dem Wald-Geſchrey: Ja ha ha, Ja ha, bey der Schwein-Hatz aber ho, Ri do, ho ha ho, zu Holtze gezogen. Wenn aber alles verjaget worden, und das Jagen leer, ziehet die Jägerey in voriger Ordnung mit dem Wald-Geſchrey, Ja ho ho, vom Holtze gegen den Schirm, da denn das Wald-Geſchrey aufhöret, und das Jagen mit Wald- und Hifft-Hörnern abgeblaſen wird. Was vor ein Wald-Geſchrey bey Schlagung des Weyde-Meſſers gewöhnlich, ſuche **Weyde-Meſſer**.

Wald-Glöcklein, ſiehe Zapffen-Kraut.

Wald-Herd, ſuche Vogel-Herd.

Wald-Horn, iſt ein blaſendes Inſtrument, von Meßing, welches ehemals gantz allein auf der Jagd gebrauchet worden, und groſſen Herren zur Tafel-Muſick gedienet, heut zu Tage aber auch von allen Bier-Fiedlern in denen Dorff-Schencken geführet wird. Es hat faſt ein Mund-Stück, wie die Trompete, klingt aber lieblicher, als dieſelbe, und iſt wegen ſeiner Länge in einem Kreis zuſammen gebogen. Die gar groſſen werden Parforce-Hörner genennet.

Wald-Holder, ſiehe Hollunder.

Wald-Knoblauch, ſo auch Rampen, Ramſeren, heiſſet, ingleichen Germſel, wächſet in gantz feuchten, finſtern Wäldern, hat nur eins oder zwey Blätter, wie die Mayen-Blumen, trägt weiſſe geſtirnte Blumen, die Wurtzel iſt weiß und länglicht. Er iſt etwas ſtärker, als der Garten-Knoblauch an ſeiner Wirckung, ſtincket gar übel, ſo, daß auch die Milch und Butter den Geſchmack annimmt, wenn die Kühe davon gefreſſen.

Wald-Latte, ſiehe Latte.

Wald-Lilien, werden auch die Speck-Lilien genennet, welcher Art nachzuſehen.

Wald-Mangold, ſuche Mangold.

Wald-Meiſter, ſiehe Sternleber-Kraut.

Wald-Miſt, ſuche Holtz-Miſt.

Wald-Ochs, oder wilder Ochſe, iſt eine Art von Rindern, die nicht zu Hauſe, ſondern in Wäldern und Feldern erzogen werden. Er iſt daher nicht mit denen Auer-Ochſen zu verwirren. In Marocco giebt es gantze Heerden. Sie ſind kleiner als das zahme Rind-Vieh, aber viel ſchneller im Lauffen als ein Hirſch, haben ſpitzige Hörner, wohlſchmeckendes Fleiſch, und eine ungemeine ſtarcke Haut.

Wald-Rabe, ſiehe Rabe.

Waldrauch, heiſſet man das Hartz, welches die groſſen Ameiſen, ſo ſich in denen Tannen-Fichten- und Kiefer-Wäldern aufhalten, in ihre Hauffen tragen. Denſelben zu gewinnen, faſſe nach Martini, das Mittlere aus einem Hauffen in einen Sack, drehe ihn ſchnell herum, ſo werden die Ameiſen dürmiſch, daß man ſie leicht tödten kan. Hierauf liß das grobe Holtz heraus, thue das übrige in ein Sieb, ſchwemme es in einem Zuber voll Waſſers, ſo ſchwimmt das Holtz und Unrath davon, der Waldrauch aber bleibt auf den Boden liegen, welcher hernach getrocknet, und an ſtat des Maſtix gebrauchet werden kan.

Wald-Rebe, iſt ein Blumen-Gewächſe, ſo gleich der Winde oder Winde-Kraut, mit langen dünnen, bräun- oder röthlichten Rancken ſich an den nahe ſtehenden Gewächſen und Stäben in die Höhe hilfft, und, wo es hingelanget, ſich anhänget. Die Blätter ſind zugeſpitzt, und ſitzen paar-weiſe gegen einander, die Blumen, welche im Junio und Auguſto herfür kommen, haben vier Blätter, ſind oben weiter als unten, und hängen an langen Stielen. Es giebt derſelben unterſchiedliche Arten, als die dünn-blätterige Wald-Rebe mit weiſſen Blumen, und andere mit blauen Blumen, und einem den Lorbeer-Blättern ähnlichen Laube; eine Art mit dunckel-Purpur- oder auch Fleiſchfarbenen Blumen, wie auch eine andere dunckel-Violet, welche alle, theils einfach, theils gefüllet ſeyn, und dieſe einfache Arten beſtehen meiſtentheils aus vier Creutzweis gegen einander über ſtehenden Blättern, die aber mit den kleinen Blumen und Lorbeer-ähnlichen Blättern, aus fünffen, und die gefüllten aus ſehr viel kleinen in der Mitte hervor wachſenden. Dieſe wachſen in Spanien, und dem untern Italien wild, bey uns aber werden ſie in den Gärten gezielet. Eine andere Gattung iſt die Indianiſche Wald-Rebe, ſo vor noch nicht hundert Jahren aus Canada zu uns gekommen, und eine ſehr ſchöne hochrothe Blume hat, auch ein in ſich ſelbſt fettes Erdreich, viel Sonne und fleißige Begieſſung erfordert. Sie kommt am beſten fort, wenn ſie im Gewächs- oder Pomerantzen-Hauſe an einem Geländer von Latten angeleget wird, da ſie ſich frey ausbreiten mag. Die ſo genannte Ungariſche Wald-Rebe hat eine gantz andere Geſtalt, nemlich einen viereckigen Stengel, vier Creutz-weis gegen einander über ſtehende dicke, und faſt nach Art der Türckiſchen Bunde gewundene dunckel-blaue, mit der ſo genannten Mahler-Smalte oder blauen Stärcke übereinkommende Blätter, aus deren Mitte ein Büſchelein weiſſer Faſern hervor wächſet, welches ihnen ein ſchönes Anſehen machet. Die Vermehrung geſchiehet durch die Schößlinge aus der Wurtzel, oder durch die Zertheilung derſelben, oder auch durch die Einlegung der Reben, und zwar im Herbſt, damit ſie im Frühling deſto früher wieder fortwachſen mögen. Man kan zwar auch die einfachen durch den Saamen fortpflantzen, allein auf jene Art ſchlagen ſie beſſer und geſchwinder an; Zu dem tragen die gefüllten keinen Saamen; im übrigen machen ſie wenig Mühe, wenn ſie nur in gutem fetten Erdreich ſtehen, in dem ſie gar leicht fortkommen, und ſich durch ihre Wurtzeln von ſich ſelbſt mehren.

Wald-Recht, heiſſet die in denen Wald- und Forſt-Ordnungen gemeiniglich enthaltene Verordnung, daß bey Abräumung des Holtzes auf iedem Morgen oder Acker Waldes eine gewiſſe Anzahl junger Stämme gelaſſen werden ſollen, welche man Laß-Reiſer, und in Ober-Deutſchland Bann-Raitel nennet.

Wald-Rohr, ſind harte Binſen-Hälmer, die in Wäldern gefunden werden, und zotige Aehren haben, wie das gemeine Rohr. Es wird im Auguſto hart und gelb, und dienet alsdenn Reuſen, Körbe, Sommer-Hüte und dergleichen daraus zu machen.

Wald-Rude, iſt ein Längen-Maaß, ſo ſonderlich bey Vermeſſung derer Wälder und Förſte

Förſte, ſonderlich aber bey dem Acker- und Buſch-Holtz gebrauchet wird. Sie hält 16 Schuhe und iſt es ſonderlich nöthig, daß man die Aecker nach der Länge und Breite, Ruthen-weis bey dem Verkauff und in Rechnungen ausrechnet. Döpler in ſeinen Rechnungs-Beamten hat im 2 Theil Cap. VI eine umſtändliche Ausrechnungs-Tabelle für die Forſt-Bediente eingerücket.

Wald-Seven, iſt ein Kraut, und hat den Nahmen daher, weil es dem Seven-Baum gleich geſtalt und allezeit grün. Es wächſet in hohen ſandigen Wäldern, ſtammet hoch, hat keinen Geruch, trägt oben gelbe Zapffen, wie das Gürtel-Kraut, die aber ohne Frucht abfallen, und iſt bitter vom Geſchmack.

Wald-Schlange, ſiehe Schlange.

Wald-Schnepffe, ſuche Schnepffe.

Wald-Schrey, ſiehe Wald-Geſchrey.

Wald-Schritt, ſuche Schritt.

Wald-Tenne, heiſſet an einigen Orten ein im Walde angerichteter Vogel-Herd oder ein Wald-Herd. Siehe Vogel-Herd.

Wald-Vogel, ſiehe Wald-Geflügel.

Wald-Winde, ſuche Speck-Lilie.

Wallach, heiſſet ein gelegtes oder verſchnittenes Hengſt-Pferd. Die Wallachen ſind in Wagen, ſonderlich auf Reiſen und bey Armeen beſſer, als Hengſte, zu gebrauchen, nehmen mit einem ſchlechten Futter vorlieb, und können, weil ſie bey andern Pferden nicht toben, ſondern ruhig ſeyn, ihrer viel in einen Stall gebracht, auch mit Stuten, ohne Bedencken, in das Gras getrieben werden. Sie dienen einem Officier auf dem Marſch, und auf täglichen Reiſen, auch auf Partheyen, indem ſie ſtille ſind, und durch unzeitiges Wiehern ſich und ihren Reuter nicht verrathen. Einige wollen zwar behaupten, die Wallachen wären feig, ſcheu, matthertzig und faul, es iſt aber dieſes nicht univerſal, ſondern es wird ſich nach genauer Unterſuchung bey vielen finden, daß ſie entweder von einer matten und trägen Farbe, oder, daß ſie bereits vor der Wallachung ſchon keinen Muth gehabt, und träge geweſen, oder, daß man ihnen beym Wallachen zu viel weggenommen, oder daß ſie ſchon zu alt geweſen, weil ſie geleget worden.

Wallachen, Legen, Reiſſen, heiſſet ein gantzes oder Hengſt-Pferd verſchneiden, oder demſelben auf eine andere gewaltthätige Weiſe die Mannſchafft oder Zeugungs-Krafft benehmen. Die End-Urſache des Wallachens iſt ſchon im vorhergehenden Articel angeführet. Die Art oder Weiſe, die man im Wallachen beobachtet, iſt zweyerley: Der Schnitt und das Klopffen oder Lähmen. Durch den Schnitt geſchiehets, wenn man die Teſticulos oder Geilen, mit gewiſſem Kunſt-Schnitt aus dem Sacke nimmt; wobey mit Fleiß darauf zu ſehen, daß mehr nicht, denn gedachte Geilen, und gar nichts von demjenigen, ſo ſich um die Geilen befindet, weggeſchnitten werde. Nach dem Schnitt muß man das Pferd vor den Fliegen und vor Waſſer verwahren, und den Schaden, damit er nicht geſchwelle, zum öfftern mit Molcken auswaſchen. Die andere Art iſt das Klopffen oder Lähmen, wenn man durch gewiſſen Werckzeug diejenige Saamen-Adern, welche von den Nieren nach denen Geilen gehen, entweder gantz abkneipet, oder mit einem höltzernen Hammer tödtet und zerquetſchet. Die guten Kerls, mit welchen dergeſtalt verfahren worden, bekommen hernach den Nahmen der Klopff-Hengſte. Man hält insgemein die erſte Art vor geſchwinder und ſicherer, die andere aber vor ſchmertzlicher und gefährlicher. Einige wollen, man ſolle die Hengſt-Fohlen, wenn ſie noch an der Stute ſaugen, und drey Monat alt ſind, wallachen, weilen ihnen ſolches um dieſe Zeit nicht allein nichts an ihren Kräfften benehmen, ſondern ſie auch bey der Mutter-Milch viel eher ſich ausheilen ſollen. Andere hingegen laſſen das Legen oder Wallachen vornehmen, wenn das Füllen ein Jahr alt, und bey gelindem Wetter. Die beſte Zeit hierzu iſt der Frühling. Und es liegt ſehr viel an geſchickten Reiſſern oder Wallachern, welche alle Vortheile verſtehen, und ſich recht darauf geleget haben. Die gemeinen Schmiede und Pferde-Aertzte verſtehen dieſes Geſchäffte nicht allezeit. Es könte dieſe Handthierung zugleich von denen andern Vieh-Schneidern, z. E. denen Schwein-Schneidern recht gelernet und getrieben werden, wenn ſie ſich darauf legten, oder von der Policey darauf zu lernen angehalten würden. Denn bey der Pferde-Zucht kommt viel auf dieſes Geſchäffte an. Allein auch dieſe verſtehen ſelten mehr als die Schweine- und kleine Vieh-Schneiderey.

Wallacher, iſt ein ſolcher, der die Hengſte und ander Vieh verſchneidet, daß es ſich hernach mit andern nicht belauffen kan. Sie werden insgemein Sauſchneider oder Schweinſchneider genennet.

Wallbreche, ſiehe Waltze.

Wall-Diſtel, ſuche Stern-Diſtel.

Wallfiſch, iſt der gröſte und thranigteſte Meer-Fiſch, denn er wächſt in die 80 Fuß lang. Der Rachen allein iſt offt viel über 12 Ellen weit. Es iſt hier nicht nöthig, mehr davon ſo wohl als von dem Wallfiſch-Fang zu gedencken. Das Natur- und Kunſt-Lexicon giebt davon Nachricht. Nur dieſes iſt noch zu mercken, daß wir von dieſem Fiſch den meiſten Thran, und hiernächſt das zu vielen Dingen nützliche Fiſch-Bein bekommen, in der Medicin aber deſſen männliches Glied und die Kiefern gebrauchet werden.

Wall-Kraut, wird auch das Mayer-Kraut genennet, welcher Art. nachzuſehen. Jedoch heiſt auch

Wall-Kraut das Meyer-Kraut, welcher Articel nachzuſehen.

Wall-Nuß, ſiehe Nuß.

Wall-

Wallrath, wird dasjenige zarte, weiſſe, fette Weſen genennet, welches wie kleine Schuppen faſt ohne Geruch und Geſchmack, und im Frühling auf dem Meere ſchwimmend gefunden wird. Die Alten haben es vor den verſchütteten Saamen der Wallfiſche gehalten, die Neuern aber wollen entdecket haben, daß es das Gehirn der Männlein wäre, von einer gewiſſen Gattung kleiner Wallfiſche, welche von eben der beſondern Art wären, daß ſie zu gewiſſer Zeit das Gehirn durch einen geheimen Trieb der Natur ausſchütteten. Dieſer Wallrath, ſo er gerecht, muß friſch, naß und fett ſeyn, etwas ſüßlich ſchmecken, auch nicht thranicht riechen. Er hat eine zertheilende Schmertz-ſtillende Krafft, wird nicht nur den Kindern in Bruſt- und Bauch-Beſchwerung eingegeben, ſondern auch von alten Leuten wider das Bauch-Grimmen, Mutter-Beſchwerung, geronnenes Geblüt im Leibe, ſo vom Fallen oder Stoſſen herrühret, zu zertheilen, wider den Huſten und Heiſerkeit innerlich, wie auch im Clyſtiren äuſſerlich, nicht weniger in dem Wallrath-Pflaſter, vor die harten Brüſte der Säugenden gebraucht.

Wallruſſen, ſind Meer-Thiere, ſo im Nord-Meere gefangen werden, zwey lange faſt eine gantze Elle groſſe gekrümmte, vortreffliche Zähne haben, die ihnen aus dem Rüſſel hervor gehen, und ſo gut als Helfenbein ſind, ſonſt aber ſind ſie, wie ein Kalb, mit 4 Füſſen wie Gänſe-Pfoten und einer runtzlichen ſtarcken Haut verſehen, und geben viel Thran.

Wall-Stroh, Weg-Stroh, Unſer lieben Frauen Bett-Stroh, iſt ein Heil-Kraut, welches ſo wohl auf Wieſen, als an dürren ſandigen Orten wächſet, und vom Mayen an, den Sommer durch blühet. Es hat dünne hohe Stengel, mit zarten Stern-weiſſen umher ſtehenden Blättern, und an den Spitzen gelbe wohlriechende Blümlein. Es wird meiſtens äuſſerlich, und ſelten allein, gebraucht; ſoll zerſtoſſen übergelegt, den Brand vom Feuer heilen, ſonderlich die Blumen, auch in Bädern wider die Raude und Müdigkeit in den Füſſen gut ſeyn. Abergläubige Weiber legen es den Kindern in die Wiegen, wider Zauberey. Dieſes Kraut wird das Wallſtroh mit gelben Blumen genennet, das kleine mit weiſſen Blumen aber hat keinen Nutzen.

Wall-Wurtz, ſiehe Schwartz-Wurtz.

Walm, wird an einem Dach genennet, wo an der ſchmalen Seite eines Hauſes auch ein Dach formiret wird, welches an das Haupt-Dach anläufft. Die Sparren deſſelben werden demnach unten auf lauter Stich-Balcken geſetzet, und auf die beyden Haupt-Höltzer derer äuſſerſten Wände aufgelegt, die Sparren aber lauffen alle an den Schifft-Sparren an. Ein ſolches Dach nun, wo auf beyden kurtzen Seiten ein Walm angebracht worden, heiſſet eigentlich ein Walm-Dach, wie man denn auch dieſe Benennung denen Zelt-Dächern, oder ſo genannten Pavillons ebenfalls beylegt.

Walm-Ziegel, ſuche Ziegel.

Waltze, ingleichen Wallbreche, iſt ein zum Acker-Bau gehöriges Werckzeug, beſtehend in einem ſechs bis acht Fuß langen, runden, eichenen Klotz, welcher an beyden Enden mit eiſernen Zapffen verſehen, die in dem Waltzen-Gerüſte ſtecken, und wenn dieſes durch Pferde fort geſchleppet wird, den Klotz oder die Waltze umlauffend machen, wordurch die Klöſſer zerdrückt, und der Acker oder der Weg eben gemacht wird. Sie ſind ſonſt zu unterſcheiden 1) in Feld- oder Acker-Waltzen, welche entweder glatte oder Stachel-Waltzen ſind. Dieſe letzte Art, welche Tab. XXII Fig. 6 abgebildet iſt, wird inſonderheit in leimigten, lettichten und thonichten Erdreiche, welches im Pflügen ſehr groſſe Knollen und Schollen giebet, folglich alſo ſchwer klar gemacht werden kan, mit ſehr guten Nutzen gebrauchet. Denn es iſt eine gemeine ſchwere Feld-Waltze, die aber rund herum mit eiſernen Zincken, die Pyramiden-weis und eckigt geſchmiedet, ſonſt aber ſo lang und noch länger als die Ege-Zincken ſind, verſehen iſt, wodurch man das gröbſte Land klar machen kan. In D. Kühnholds oeconom. Exper. findet man den Gebrauch und Nutzen p. 160 beſchrieben. 2) Die Wege- oder Straſſen-Waltze, welche ſo lang als ein Fuhrweg breit, übrigens aber viel dicker und ſchwerer iſt, und die holprichten Straſſen derb und eben zu machen dienet. Man hat hier um Leipzig herum dergleichen faſt in allen Dörffen: Endlich ſind auch 3) noch zu mercken die Garten-Waltzen, welche entweder von ſehr ſtarcken eichenen Klötzern oder aus Stein gehauen, um die Gänge damit dicht und eben zu halten.

Waltzen, iſt eine Acker-Arbeit, welche bey der Sommer-Saat, inſonderheit aber bey dem Haber und der Sommer-Gerſte vorgenommen wird; es heiſſet aber das ordentliche Waltzen, den Acker mit einer ein- oder zwey-ſpännigen Waltze überfahren, und die groſſen Klöſſer oder Erdſchollen damit zerdrücken. Man thut ſolches an denen Orten, wo die breiten Stücke geführet werden, wenn die Gerſte und der Haber irgend halb Fingers oder Fingers lang aufgegangen, nach einem Regen, da das Erdreich wieder ein wenig abgetrocknet, denn wenn es noch naß oder klebrig im Felde iſt, ſo hängt es ſich zu ſehr an, und läſſet ſich ſo denn nicht gut waltzen. Es geſchiehet aber dieſes Waltzen deswegen, damit die Erde fein klar gemacht, die oben hervor ragende oder heraus gehende Wurtzeln bedecket, mithin die Früchte in ihrem Wachsthum befördert, die Feuchtigkeit in erfolgender Dürre beſſer beybehalten, und das Getraide in der Erndte deſto genauer an der Erde weg mit der Senſe gehauen, und reiner geharcket oder gerechet werden möge. Einige halten das Waltzen am beſten, wann es flugs nach dem Egen geſchiehet. Solte aber zu ſolcher Zeit eine Dür-

rung

rung einfallen, ſo kan man das Waltzen noch allezeit ohne groſſen Schaden vornehmen, ehe das Getraide in die Schoß-Kiele kommt, wenn nemlich, wie oben gedacht, ein kleiner Regen vorher gegangen, auſſer deme aber muß es unterlaſſen werden. Auſſerordentlich aber geſchiehet das Waltzen auch bey dem Felde, ehe es beſtellet wird, um die Erde klar zu machen, wie davon die Umſtände und die Werckzeuge bereits im vorigen Artickel angegeben worden.

Waltzende Güter, ſiehe **theilbare Güter**.

Waltzen-Gerüſte, iſt ein ablanges, viereckigtes hölzernes Gerüſte, in welchem die Waltze mit ihren Zapffen ſteckt, und woran das Zug-Vieh, ſolche zu ſchleppen, geſpannet wird. Die beyden kurtzen Hölzer, in deren Mitte die Zapffen ſtecken, werden **Hörner**, und um die beyden langen, welche ſie von einander halten, die **Stangen** genennet.

Wamme, heiſſet bey denen Köchen ſo viel, als die **Blume**, oder, das in einem Vieh inwendig ſich angelegte und an einander gewachſene Fett.

Wand, iſt eine von Holtz, Erde, Pful oder Stein aufgeführte Scheidung, wovon Häuſer und Zimmer eingeſchloſſen werden. **Scheide-Wand**, heiſſet eine ſolche, die innerhalb des Hauſes die Gemächer unterſcheidet. Es dienet zur Feſtigkeit eines Hauſes, wenn durch alle Gaden oder Stockwercke Wand auf Wand, das iſt die Scheide-Wände gleich auf und über einander ſtehen. An des einen Nachbars Wand etwas anzuhängen oder zu befeſtigen, iſt dem andern Nachbar nicht erlaubt. Eine Wand ſoll nicht in des Nachbarn Hof überhängen. Eine **wellerne Wand** oder **Weller-Wand** heiſſet, die von Leimen mit Stroh durchgearbeitet oder aus Pful aufgeführt, um Aecker, Höfe und Gärten gezogen, zuweilen auch ein gantzes Haus davon erbauet wird. Von der **Bleich-** und **Weller-Wand** iſt an ſeinem Ort gedacht worden. Nur iſt hier die Policey-Sorgfalt anzumercken, die theils wegen der Holtzſparung, theils wegen des heut zu Tage nöthigen Salpeter-Siedens anzuwenden, nemlich daß man ſo viel möglich hölzerne Wände und Plancken, nicht weniger dürre Zäune oder Stroh-Wände auf dem Lande abzuſchaffen trachten, dahingegen über die Wirte anhalten müſſe, entweder ſteinerne, oder aber leimerne Pful und Wände oder lebendige Zäune anzulegen. Noch einer anderen Art ſind die ſo genannte **Spaniſche Wände**, welche man in den Stuben vor einen Tiſch, Bett, und überhaupt an einen ſolchen Ort aufzuſtellen pfleget, welcher von dem übrigen freyen Raum der Stube abgeſondert ſeyn ſoll. Es beſtehet aber dergleichen Wand aus Ellenbreiten, und ohngefehr drey Ellen hohen in der Mitte einmal verriegelten Rähmen von glatten Latten, die äuſſerlich mit Wachs-Leinwand, gedruckten oder gemahlten Leinwand, mit untermengter geſtäubter Arbeit, und dergleichen beſchlagen, unten auf kurzen hervor ragenden Theilen derer langen Schenckel, gleich als auf Füſſen ſtehen, und immer einer an den andern dergeſtalt durch eiſerne Bänder angehangen, daß ſie ſich insgeſamt auf und über einander einander legen; dahero eine ſolche zuſammen gelegte Wand nicht mehr als einen Raum, der drey Ellen lang und eine Elle breit zu ſeinem Behältniß einnimmt, wenn ſie aber von einander geſchlagen aufgeſtellet wird, wohl der Länge nach ſechs und mehr Ellen ausmachen.

Wand, ſiehe **Vogel-Wand**.

Wandel, heiſſet der Mangel eines Pferdes, davor der Verkäuffer ſtehen muß. ſ. **Haupt-Mangel**. Wiewohl auch überhaupt alles lebloſes Geräthe oder Gebäude, wenn es durch die Länge der Zeit, den Gebrauch oder Zufälle, fehler- und mangelhafftig wird, wandelbar genennet wird. Eine Sache aber, die noch keinen ſolchen Fehler, ob wohl von ihrer Verfertigung her Mängel hat, heiſt unwandelbar, oder ohne Wandel.

Wand-Haaken oder Schrauben, ſind eiſerne und zum Theil überzinnete Haaken, die man an die hölzerne Wände vermittelſt dreyer Nägel anſchlagen kan; oder ſie werden von Meßing auf mancherley Art gegoſſen, woran an dem einen Ende eine gute Holtz-Schraube geſchweiſſet, die hernach durch die Mitte eines meßingenen Schildes geſtecket, in die Wand ſich feſte ſchrauben läſſet, wo aber Tapeten vorhanden, daſelbſt bedienet man ſich ſtat dieſer derer ſo genannten **Spalier-Haaken**.

Wand-Laus, Wantze, iſt ein Ungeziefer, welches rund und platt, brauner Farbe, voll Blut und von ſcheußlichen heßlichen und eckelhafften Geſtanck iſt, und ſich mehrentheils in den Bettſtollen, Wänden und Getäfel aufzuhalten pfleget. Vornemlich hecken die Wantzen gerne in fichtenem Holtz und in Betten, die nicht reine gehalten, und nicht offt weiß bezogen werden; inſonderheit werden ſie auch häufig in den Hüner-Häuſern gefunden. Sie plagen die Menſchen ſo wohl mit ihrem Geſtanck, als mit ihrem Biß, welcher eine erhitzte Blaſe hinterläſſet. Dieſelben zu vertreiben, ſoll der Rauch von Kuh-Miſt, oder von Bdellio, Myrrhen und Schwefel gut ſeyn, oder man nehme Wermuth, Raute, Baum-Oel und Waſſer, ſiede es mit einander, bis das Waſſer verſotten, ſeihe das Oel ab, und vermiſche es mit ſo viel Schmeer, als nöthig iſt, eine Salbe daraus zu machen, mit derſelben beſtreiche man die Ritzen und Fugen der Bettſtollen. Der Safft vom Bilſen-Kraut, ingleichen das Feig- oder Wolffs-Bohnen-Waſſer ſollen ein gleiches thun. Die

Gar-

Garten-Wantzen, Baum-Wantzen, ſo in denen Gärten die Bäume und Küchen-Kräuter bekriechen, ſind meiſtentheils geflügelt, grüner, brauner oder grauer Farbe, und viel gröſſer, aber einerley Geruchs mit den vorigen.

Wand-Läus- oder Wantzen-Kraut, iſt ein Kraut, das ſehr viel Blätter treibet, die anderthalben auch zwey Schuh lang ſind, ein gut Theil ſchmäler, denn die an dem gemeinen Schwertel, ſpitzig, ſchwärtzlicht-grün und gläntzend, ſtincken wie die Wantzen. Zwiſchen dieſen Blättern erheben ſich viele gerade, und eben nicht gar zu dicke Stengel, deren ieder auf ſeiner Spitze eine Blume träget, die der Iris ziemlich gleich, aber kleiner iſt, und aus neun insgemein Purpur-farben, auch bisweilen rothen Blättern beſtehet. Auf die Blumen folgen länglichte Schoten, die thun ſich auf, wenn ſie reiff werden, und laſſen runde Saam-Körner in der Dicke, wie Erbſen ſehen, die rother Farbe, und eines ſcharffen brennenden Geſchmacks ſind. Wenn die Wurtzel noch jung iſt, ſo beſtehet ſie aus lauter Zaſern, ſie wird aber nach und nach immer ſtärcker. Dieſes Kraut wächſet an feuchten Orten, in Wein- und andern Gärten. Die Wurtzel und der Saamen purgiren, und werden abgeſotten wider die Flüſſe, Verſtopffungen und Waſſerſucht gebrauchet.

Wand-Leuchter, ſiehe **Leuchter**.

Wanne, wird von einigen der **Kybitz** genennet.

Wanne, heiſſet auch ein von höltzernen Dauben mit Reiffen zuſammen getriebenes länglicht-rundes Gefäſſe, worinnen die Wäſche gebrühet und ausgewaſchen wird; iſt groß und klein. Die kleinern werden auch in der Haushaltung zum Einſaltzen des Fleiſches, item den Stockfiſch und andere Sache darinnen zu wäſſern, gebrauchet. Andern aber befindet ſich die **Wanne zu** à la dauben in der Koch-Kunſt. Denn dieſes iſt eine hierzu abſonderlich von Kupffer getriebene und verfertigte Wanne, mit einem darzu gehörigen durchlöcherten Bleche.

Wantze, ſiehe **Wand-Laus**.

Wargel-Holtz, ſuche **Treibe-Holtz**.

Wartze, iſt eigentlich ein ſehr nöthiges und zur Kinder-Zucht bey dem weiblichen Geſchlechte ſehr nützliches rundes, röthliches, drüſiges Gewächſe ihrer Brüſte, daran die Kinder ſaugen, und ihre Nahrung vermittelſt der Milch bekommen. Da nun dieſe Wartzen offt böſe werden, und in ſolchen Fällen die Haus-Mittel, wenn ſie bald gebrauchet werden, das beſte thun, ja auf dem Lande ſonderlich nöthig ſind, ſo heilet man dieſelben mit Eyer-Oel, und bedecket ſie mit einem Wachs-Hütgen oder einer halben ausgehöhlten Muſcaten-Nuß, um ſie vor der Anklebung zu verwahren. Woferne aber der Schade die Mütter an dem Säugen hindern ſolte, ſo können ſie ſich gewiſſer zu dieſem Ende erfundener Maſchinigen bedienen, ſo von Silber oder Zinn gemachet, durchlöchert, und mit der Haut von einem Kuh-Strich überzogen werden, die Geſtalt aber eines Finger-Huts haben, und vermittelſt dererſelben ohne Schaden das Kind ſäugen. Hiernächſt ſo bedeuten auch

Wartzen, ein hartes ſchwieliges, zuweilen horniges Gewächſe oder Knötgen über der Haut des Leibes, ſo im Geſichte, an Händen oder ſonſt entſtehet. Dafür wird als ein Haus-Mittel angerathen, einem lebendigen Aal den Kopff abzuſchneiden, mit dem Strumpff die Wartze zu beſtreichen, und den Kopff unter die Dach-Trauſe zu vergraben. Denn alsdenn ſoll nach einiger Zeit, wenn der Kopff verfaulet, die Wartze abfallen. Oder man ſoll eine Speck-Schwarte nehmen, damit die Wartze reiben, ſolches etliche Tage wiederholen, und ſie jedesmahl in die Sonne werffen, ſo werde die Wartze verdorren. Unter dem Artickel Ohren-Schmaltz iſt auch ein Mittel angezeiget. Endlich ſind ſonderlich zu mercken, die

Wartzen der Pferde, denn das iſt ein hartes ſchwieliges Gewächſe, welches ſich an denen Schenckeln der Pferde ereignet, und zuweilen ſo tieff einwurtzelt, daß mans auch nicht heraus ſchneiden kan. Solche Wartzen zu vertreiben, umwinde ſie wohl mit einem Roß-Haar, reiſſe ſie über und über mit einer Fliete, daß ſie wohl bluten, hernach reibe es wohl mit Gänſerich, und grabe denſelben, wenn es geſchehen, unter einen Miſt. Oder vermiſche Wolffs-Milch-Safft und Gänſerich-Safft mit Wein-Eßig, und ſchmiere die Wartzen etliche mal damit. Oder, waſche die Wartzen offt mit dem Waſſer, in welchem die Schmiede das glüende Eiſen ablöſchen, und continuire es eine Zeitlang. Alle dieſe Curen müſſen im abnehmenden Monden geſchehen, und das Roß angebunden werden, damit es den Schaden nicht lecken kan. Es bekommen auch die Pferde bisweilen hinten bey den Ferſen offene Wartzen-ähnliche Geſchwüre, aus welchen ein überflüßig-unnatürlich-böſes Fleiſch heraus hänget, ſo von denen in die Schenckel gefallenen Flüſſen herkommet. Ein ſolches Pferd muß man im Freſſen und Sauffen kärglich halten, und ihm eine Blut-Ader ſpringen laſſen, hierauf die Höhle des Fluſſes mit einem Inſtrument bis auf das Lebendige unterſuchen, und das böſe Fleiſch alles heraus nehmen, daß man den Boden ſehen kan: Wenn aber der Schaden gering und klein iſt, ſo läſſet man ihn des Tages dreymal mit einem ſcharffen Eßig, darinnen Granat-Aepffel-Rinden, weiſſe Roſen und Gall-Aepffel, iedes eine Hand voll, geſotten worden, waſchen, und nachfolgendes Pulver darauf ſtreuen: Nimm Gall-Aepffel, Granat-Aepffel-Rinden, Fichten-Holtz-Rinden, Alaun, ungelöſchten Kalch, iedes ſechs Loth, ſtoſſe und miſche es unter einander zu einem Pulver. Dieſes reiniget, trocknet,

trocknet und verzehret das böſe Fleiſch. Wenn es aber noch zu leicht wäre, ſo brauche man nachfolgende Salbe, ſo ſtärckere Krafft hat: Nimm Grünſpan, gebrannt Ertzt, Kupffer-Schaum, iedes vier Loth, Honig acht Loth, Eßig ein halb Seidlein oder Nöſſel, laſſe es über einem Kohl-Feuer ſo lange mit einander ſieden, bis es roth wird, und die Conſiſtentz einer Salbe hat. Oder, treuffe heiſſes Oel hinein, waſche ſie hernach mit ſcharſem Eßig wohl aus, ſtreue gepülverten Vitriol darauf und binde Werg darüber.

Wartzen-Kraut, iſt ein Kraut, welches gar viel ſchwancke Stengel treibt, die anderthalben Fuß hoch, und inwendig ſchwammig ſind. Die Blätter gleichen der wilden Hindläuffte, und liegen auf dem Boden herum. Die Blüten wachſen auf der Stengel Spitzen, in Geſtalt gantzer Büſchel gelber halber Blümlein, die in einem Kelche ſtecken, der aus einigen Blättern, wie Schuppen beſtehet. Dieſer Kelch nimmt nach der Blüte die Geſtalt eines Röslein an ſich, und ſiehet aus, als ob er aus eitel erhabenen Stücken und Ribben, auf Melonen-Art, beſtünde. Jedwedes Stück iſt eine Saamen-Capſel, welche einen Saamen mit einem ſchwärtzlichen Barte beſchlieſſet; die Wurtzel iſt lang und mit Zaſern beſetzt. Dieſes Kraut wächſet auf dem Felde, und ſoll gar dienlich ſeyn, die Wartzen zu vertreiben, daher es auch ſeinen Nahmen bekommen.

Wartzen-Kürbs, iſt eine Art Citrullen, und von den andern darinnen unterſchieden, daß ihre Frucht bey nahe gantz rund, und auſſenher mit lauter kleinen Hügeln, die wie die Wartzen ausſehen, beſetzet iſt. Die Frucht iſt fleiſchig und gantz ſchwammig, inwendig in fünff Theile abgetheilet, in deren iedem ſich zwey Reihen länglicher und breiter Kerne befinden. Dieſes Gewächſe wird in den Gärten gezogen, die Frucht aber in der Küche gebraucht. Sie befeuchtet und erfriſchet treflich, und thut der Bruſt gut.

Waſchbanck, iſt ein Gebäude, wie ein Floß, mehrentheils mit einem leichten Dach bedeckt, ſo auf einen Strom, oder ander beqvemes Waſſer geleget wird, zum Gebrauch derer, ſo die Wäſche aus der Lauge und Seiffe mit friſchem Waſſer wieder abſpülen wollen. Sie werden an vielen Orten mit Bewilligung der Obrigkeit angelegt, und vor den Gebrauch eine mäßige Erſtattung gethan.

Waſch-Blau, iſt ein ſtarckes, vorne breit, und unten etwas muldig-geſchnitztes, hinten aber mit einem Stiel, gleich einem Hammer verſehenes Stücke Holtz, womit man an etlichen Orten die gebrühete und naß auf einander gelegte Wäſche zu ſchlagen und zu blauen pfleget, damit ſelbige hernach im Auswaſchen nicht allzu ſehr gerieben werden dorffe.

Waſchen, heiſſet zwar insgemein etwas mit Waſſer reine machen, ins beſondere aber nennen es die Weiber alſo, das gebrauchte und eingeſchwärtzte leinene und Baum-wollene Zeug und Geräthe in Lauge einweichen, brühen, mit Seiffen einſchmieren, ausreiben, in friſchem Waſſer ausſpülen, aufhängen, trocknen, rollen oder platten, und zum anderweiten Gebrauch wieder zurichten. Die gemeine Art zu waſchen iſt, daß man das eingeſchmutzte leinene Gezeug, und zwar das gröbeſte und unreineſte zu unterſt, das klärere aber oben auf in eine groſſe Wanne leget, laulichtes Waſſer, welches einige mit etwas Lauge vermiſchen, darüber gieſſet, und es alſo etliche Stunden lang, oder auch wohl gar über Nacht darinnen weichen läſſet; nach deren Verflieſſung gieſſet man etliche Gelten voll ſolches Waſſers, oder mit Waſſer vermiſchter Lauge heraus, oder ſo die Wanne einen Zapffen hat, welches beſſer, läſſet man ſolches davon, füllet wieder heiſſes Waſſer zu, und mäßiget es alſo, daß man daraus waſchen, und die Hände ſolches erleiden können; und ſo wird iedes Stück mit Zuthuung der Seiffe erſtlich ausgewaſchen, wenn ſolches geſchehen, ſchmieret man Stück vor Stück ſehr wohl mit Seiffen, leget ſie wieder in die Wanne, brühet ſolche mit heiſſem Waſſer nochmal an, wäſchet ſie alsdenn noch einmal aus warmem Waſſer, leget ſelbige in ein kaltes, ſpület ſie aus, und hänget ſie bey gutem Wetter auf dem Treuge-Platz, oder bey widerwärtiger Witterung auf einem lufftigen Boden, über Stangen oder **Waſch-Leinen** auf, damit ſie trocken werde, und auf der Mandel oder Mange gerollet werden könne. Die **Laugen-Wäſche** wird alſo angeſtellet: Man nimmt zwey Waſch-Wannen, wovon die gröſſere mit einem höltzernen Zapffen verſehen ſeyn ſoll, ſtellet dieſe etwas höher, als die andere, damit die aus der obern Wanne abzulaſſende Lauge in der untern aufgefangen werden könne. Hierauf wird ein groſſes Tuch in die obere groſſe Wanne gebreitet, das unreine leinene Gewand nach und nach darauf geleget, ſo denn ein ander Tuch oben über die Wanne gedecket, und des Abends zuvor, wenn man folgendes Tages mit der Lauge an die Wäſche kommen will, kalt Waſſer darüber gegoſſen, und eingeweicht; des darauf früh anbrechenden Morgens läſſet man das kalte Waſſer durch die Röhre oder den Zapffen ab, gieſſet ſolches in den Keſſel, und thut noch mehr dazu, bis er gantz voll iſt, und läſſet es darinnen ſieden; denn decket man die Wanne mit vorbemeldtem Tuche wieder zu, beſtreuet dieſes dick mit Aſche, daß die daran zu machende Lauge ſcharff genug werde, gieſſet ſiedend-heiſſes Waſſer über die Aſche, daß es durch das Tuch in die Wanne lauffe; wenn denn dieſe Lauge etwan eine Viertel-Stunde darinnen über der Wäſche geſtanden, läſſet man ſie ablauffen, und gieſſet ſie alsbald von neuem wieder auf, und wiederholet dieſes zum öfftern, bis man ſiehet, daß das leinene Gezeug in derſelben wohl geweichet ſey, und rein werden wolle; alsdenn nimmt man Stück vor Stück, wäſchet es, mit Seiffe wohl eingeſchmieret, ein- oder zweymal in warmen Waſſer, und ſpület es

dem

denn im kalten Waſſer aus, welches Lüttern heißt. Die alſo reine gemachte Wäſche wird ſo denn aufgehänget, daß ſie trocken und gemandelt oder gerollet werden könne. Vorherſtehende beede Arten zu waſchen, werden von denen Haus-Müttern zum öfftern hier und dar verändert, maſſen immer eine mehrern Fleiß auf ihre Wäſche wendet, oder wenigſtens ein gröſſeres Aufheben damit macht, als die andere. Denn es läufft hier bey dem Frauenzimmer offt viel affectirtes und geprahltes mit unter. Die Stärck-Platt- oder Bögel-Wäſche weichet man des Tages zuvor, ehe man ſie waſchen will, mit warmen Waſſer wohl ein, ſchmieret ſelbige mit Seiffe, und läſſet ſie über Nacht in einem höltzernen Waſch-Faſſe liegen, des andern Tages wird ſie mit warmen Waſſer ausgewaſchen, welches einige mit ein wenig klarer Lauge vermiſchen, ſo denn zum zweyten mahl mit Seiffe geſchmieret, und wieder gewaſchen, nachgehends aus warmen Waſſer noch einmal gewaſchen, damit die Seiffe recht heraus komme, und im kalten Waſſer reinlich ausgeſpület, aufgehänget und getrocknet. Hierauf ziehet man dieſes klare Zeug durch ein gelindes Stärck-Waſſer, reibet es wohl ein, daß die Leinwand nicht blau fleckigt oder ſtreiffigt werde, drücket die zärtere, windet aber die, ſo etwas dichte, ziemlich ſtarck aus, und hänget ſie auf, um in etwas zu trocknen, doch ſo, daß ſie noch ein wenig feucht bleibe, denn wenn ſie zu trocken, muß man ſelbige noch einmahl mit reinem Waſſer einſprengen und anfeuchten, ſtreichet ſie denn aus, und überfähret mit der heiſſen Platte oder dem Bögel-Eiſen das annoch feuchte zarte leinene Geräthe ſo lange, bis es ſchön glatt und trocken iſt; damit man aber ſelbiges nicht verbrenne, wenn etwan das Eiſen zu heiß wäre, ſo überfähret man zuvor etwas von der groben und geringern Sorte damit, und ſo denn auch das zartere und feinere. Zum Waſchen taugt nicht iedes Waſſer, am allerwenigſten aber das Brunnen-Waſſer, als welches meiſtentheils zu hart dazu iſt. Dieſe Härte verurſachet, daß man viele Seiffe verſudeln muß, bis der Schmutz aus der Wäſche gebracht wird; weil des Waſſers Härtigkeit auch die Seiffe härtet; daher auch dieſe den Schmutz nicht zu erweichen, noch von der Wäſche los zu machen vermögend iſt. Da im Gegentheil das weiche Waſſer, welches wir vom Regen bekommen, oder aus den Teichen ſchöpffen, nicht nur den Schmutz viel eher erweichet, ſondern auch wegen ſeiner bey ſich führenden natürlichen Schärffe um ſo viel geſchickter iſt, denſelben aus der Wäſche zu beiſſen und wegzubringen. Siehe den Artickel Wäſche, it. Waſch-Weiber.

Waſch-Gelte, iſt ein höltzernes Gefäſſe von Böttger-Arbeit, mit einem oder zweyen Henckeln oder Hand-Griffen, worinnen man bey dem Aufbrühen das kochende Waſſer in die Wanne träget, und ſolches über die Wäſche gieſſet.

Waſch-Haus, iſt entweder ein beſonderes oder mit dem Back-Haus verbundenes Gebäude, wo die Waſch-Keſſel eingemauert ſtehen, und alles übrige zu dem Waſchen gehörige alſo angeordnet, daß mit der nur erſinnlichſten Beqvemlichkeit, ja auch wohl mit beſondern Vortheil, das Waſſer und Lauge geſotten, die ſchwartze Wäſche gebrühet und gewaſchen, ja die ſämtliche Verrichtung bey dem Waſchen von Anfang bis zum Ende nach Wunſch vorgenommen werden kan.

Waſch-Keſſel, iſt ein groſſer runder küpfferner Keſſel, eingemauert oder frey, worinnen das Waſſer und die Lauge bey dem Waſchen gekocht und geſotten wird.

Waſch-Korb, iſt ein groſſer länglich runder zuſammen geflochtener, und mit zwey Griffen verſehener Korb, ſo bey dem Waſchen zu allerhand kan gebrauchet werden.

Waſch-Leinen, ſind reine zuſammen gedrehete lange Stricklein, ſo man auf dem Treuge-Platz oder Boden aufzuziehen, und die naſſe Wäſche darüber zu hängen pfleget.

Waſch-Wanne, ſiehe **Wanne**.

Waſch-Weiber, **Wäſcherinnen**, **Waſch-Frau**, ſind diejenigen Weibes-Perſonen, die entweder die Wäſche aus dem Hauſe empfangen, und vors Lohn Stück- oder Qvartal-weiſe, wie in Städten, ſonderlich unverehligten Manns-Perſonen, gewöhnlich, waſchen; oder es ſind diejenigen Weibes-Perſonen, die eine Haus-Mutter bey angeſtellter groſſer Haus-Wäſche zu Gehülffen und Hand-Arbeiterinnen nebſt ihrem weiblichen Geſinde annimmt, und ſolche entweder Tage-weiſe, oder vor die ſämtliche Wäſche zuſammen, oder nach denen Körben, Wannen ꝛc. bezahlet. Denn es ſetzen die Weibsleute ihr angefangenes Waſchen gerne Tag und Nacht, aus vielleicht nur eingebildetem Vortheil fort, indem auch dieſes mit und zwar öffters zu dem gefährlichen und unnöthigen Aufheben, und gar zu groſſen Tändeleyen und Schwürigkeit, die ſich manche Weiber mit ihrem Waſch-Feſte machen, gehöret. Dieſe Weiber ſolten nun billig treu und in ihrer Arbeit redliche Leute, keine Müßiggänger, Faulentzerinnen und Klatſchen ſeyn, ſich ſonderlich aber fein mit Lohn, Eſſen und Trincken begnügen laſſen, nicht aber allerhand Neben-Schneiderey, Trinck-Geld, Brantewein und Caffee-Trincken verlangen, und fodern, oder ſonſt durch allerhand Griffe dieſes wirtſchafftliche Geſchäffte ſchwerer machen, als es an ſich ohne ſolche üble Gebräuche wäre, die Wirtinnen aber nicht dadurch öffters zu denen härteſten Bedingungen zwingen. Sie müſſen eigentlich vor die überliefferte Wäſche ſtehen, und ſolten billig in groſſen Städten, wo hierbey viele Beſchwerde durch dieſes Volck in der Wirtſchafft verurſachet wird, an eine gewiſſe Ordnung gebunden ſeyn. Man wird aber bey genauer Unterſuchung finden, daß die allzu groſſe Tändeley und zugleich eiferſüchtige Eitelkeit, die das Frauenzimmer mit der

Wäſche an vielen Orten unter einander verknüpffet und vorhat, ſolchen Leuten zu ſolchen Misbräuchen, und zu allerhand faſt nach einem ſtrengen Rechte, durchs Herkommen eingeführten ſchädlichen Dingen ſelbſt Anlaß gegeben, und ſolches auch noch unterhalte, ja eine und andere verſtändige Frau, die alle dieſe Thorheiten gar wohl erkennet, nur ſo mit machen müſſe, weil ſie allein unter denen andern Thörinnen, keine Veränderung machen kan. Wie denn viele Weiber ſelbſt zu dieſer Zeit, und unter dem Prætext ihrer Wäſche allerhand Ungemach im Hauſe verurſachen, oder ſich ſehr viel heraus nehmen, und daher eben die bekannten gehäßigen Sprichwörter von ihrem Waſchen und Waſch-Feſte entſtanden, womit man auch offt verſtändige und tugendhafftige Haus-Mütter unrecht zu vexiren pfleget.

Waſch-Zettel, iſt ein richtiges Verzeichniß derjenigen Wäſch-Geräthe-Stücken, ſo man in die Wäſche mit zu waſchen giebet, als woraus zu erſehen, ob man alles wieder aus der Wäſche richtig bekömmt. Welches ſonderlich bey der Lohn-Wäſche auſſer dem Hauſe in acht genommen werden muß.

Waſen, ſiehe **Raſen**.

Waſſer, iſt überhaupt das alleredelſte, und ſo wohl zur Nahrung der lebendigen, als zur Fruchtbarkeit der wachsthümlichen Geſchöpfe höchſtnöthige und unentbehrliche Naß, ja die allgemeine Feuchtigkeit, welche gleichſam das Blut des Erden-Cörpers iſt, indem es auf mancherley Weiſe überall gleichwie in Adern geleitet, in ſtetigem Umlauff erhalten, und alle Flecke damit nothdürfftig verſorget werden. Denn es iſt kein anderes flieſſendes oder in Dünſte aufgelöſtes feuchtes Weſen, es mag Nahmen haben wie es will, ohne dieſe Feuchtigkeit, ſondern hat allemahl Waſſer zum Grunde. Und in dieſem Sinn verſtehet man unter dem Wort **Waſſer** billig die Grund-Feuchtigkeit aller irdiſcher flüßiger Cörper, wenn man auch eben nicht mit einigen Natur-Kündigern, die allerkleinſten Weltſtäubigen oder die Welt-Materie vor flieſſend ausgiebt, und alles cörperliche aus der flüßigen Materie urſprünglich herleitet. Jedoch ein Wirt hat nicht eben Urſache, ſo weit in ſeiner Speculation zu gehen; ſondern er betrachtet nur das Waſſer, ſo weit ihm ſolches in der Wirtſchafft mit ſeinen Eigenſchafften und Wirckungen tauſendfachen Nutzen ſchaffet, und in die Sinne fället. Ja da noch nichts unſtreitiges von dem innern Weſen der eigenthümlichen Materie des Waſſers ausgemacht iſt, in die ſtreitigen Gedancken derer Gelehrten aber, ob die wäſſerige Materie gleich geſchaffen oder aus andern entſtehe, ob es 1, 2 und mehr mahl verdoppelte, und mit einem Theil aetheriſcher Materie vermiſchte Lufft ſey, oder woraus es ſonſt eigenthümlich beſtehe, viel zu entfernet von ſeinem Zweck iſt, um ſolches zu unterſuchen; ſo nimmt er einſtweilen die bekannte ſinnliche Idee an, die ihm und allen Menſchen das Gefühl und ſonderlich das Geſicht von dem Waſſer machen. Und in dieſer Betrachtung iſt es eine cörperliche flüßige und ſchwere Materie, welche mit verſchiedenen uneigenthümlichen und fremden Materien verſchiedentlich theils ſehr genau verbunden, theils nur loſe vermiſchet ſeyn kan, vermöge ſeiner Schwere abwerts und nach dem Mittel-Punct der Erde lauffe, ſich aber auch durch die Hitze leicht in Dampff und in Dunſt verwandeln, oder flüchtig machen laſſe, ſich an die Cörper anhänge, ſelbige anfeuchte und naß mache, in derſelben Zwiſchen-Löchergen eindringe und einſickere, ſelbige endlich trenne, die ſubtileſten cörperlichen Theile gleichſam in ſich verſchlucke, oder ſich doch mit ihnen vermiſche, durch die Lufft u. ihre Bewegung aber auch wieder austreiben laſſe, ſich zwar in Dünſten weit ausdehne, ja durchs Gefrieren einen gröſſern Raum einnehme, gleichwohl aber gar wenig oder nichts zuſammen gedrücket werden könne, und endlich in ſeinem natürlichen Zuſtand, wo nicht eine widrige fremde Materie ein anders verurſachet, kühl und kalt empfunden werde, ſich auch überdem mit Oel und Fettigkeit nicht leicht vermiſchen laſſe, und über dieſes alles das meiſte Feuer auslöſche. Mit dieſer bloß von ſinnlichen Empfindungen her genommenen Beſchreibung vergnügt er ſich einſtweilen, wenn er das eigentliche ſinnliche Waſſer, wie es vor Augen lieget, und dieſe Materie, welche im gemeinen Leben **Waſſer** heiſt, gedencken will. Denn einen rechten und unſtreitigen Begriff können wir nicht von dieſer ſo gemeinen Sache zum trifftigen Beweis der engen Schrancken unſerer Erkänntniß in der Natur geben. Indeſſen kan man doch aus dieſer Beſchreibung die Urſachen ſeiner meiſten Wirckungen in der Lufft, im Feuer, in Thier- und Pflantzen-Cörpern, in der Erde und in allen andern cörperlichen Dingen geben, und inſonderheit aus der Natur ſeiner Bewegungs-Krafft zum Centro, it. ſeiner Kühle und Flüßigkeit faſt alles dasjenige herleiten, was wir mit Hülffe der Hydraulic, der Chymie und der Koch-Kunſt vor Nutzen davon haben, ja deutlich zeigen, warum daſſelbe zu ſo vielen wirtſchafftlichen Haus-Geſchäfften z. E. zum Waſchen, Backen, Brauen, erweichen, kühlen ꝛc. ſonderlich aber in der Mechanic, wo die Bewegungs-Kräffte des Waſſers mit andern Bewegungs-Kräfften verbunden und erſtaunende Wirkungen zum Nutzen der Wirtſchafft, z. E. bey Mühlen-Wercken herfür gebracht werden, unentbehrlich und zur Nothdurfft und Bequemlichkeit, ja öffters gantz ausnehmend zur Erhaltung und Wiederherſtellung der Geſundheit eines Gewächſes, und unſers Leibes nöthig ſey. Nachdem nun daſſelbe mit bloſſen ſchlechten irdiſchen oder beſondern mineraliſchen fremden Theilen mehr oder weniger dergeſtalt vermiſchet oder inniger verbunden iſt, daß es auſſer ſeinen gemeinen Wirckungen des Waſſers allerhand anders böſe oder gute, an-

...nehme oder unangenehme Wirckungen haben ...n, nach dem wird auch das Waſſer in Anſehung ſeines innerlichen Gehalts unterſchieden. Ja es bekommt ſo gar nach verſchiedenen Veränderungen beſondere Nahmen. Nebel, Schnee, Eis ꝛc. ſind ſchon Beweis davon, indem ſie nichts als verändertes Waſſer. Überhaupt wird es eingetheilet in gemeines und mit beſondern Eigenſchafften und Wirkungen verſehenes Waſſer. Beydes aber wird wiederum nach dem Ort, wo es ſichtbarlich bekommt, und von denen in der Natur befindlichen groſſen und kleinen Waſſer-Sammlungen oder Behältniſſen, z. E. Qvellen, Brunnen, Bächen, Flüſſen, Strömen, Teichen, Seen, und dem Meer, oder aber auch in der Luft, wie das Regen-Waſſer, in denen Wolcken oder in Gewächſen, wie die Säffte unterſchieden. Es wird auch durch andere zufälligen Eigenſchafften unterſchieden, in trübes und helles oder klares, hartes und weiches, reines und unreines, friſches und faules, ſchweres und leichtes, flüſſendes oder ſtille-ſtehendes ... Brunnen-Waſſer, ſaueres, ſüſſes, bitteres, und unſchmackhafftes Waſſer, welches letztere nebſt der Klarheit, Reinigkeit und Weiche die Eigenſchafften des beſten und nutzbareſten, ſonderlich aber zum beſten Getranck der Menſchen und Thiere dienlichen gemeinen Waſſers ſind. Die allernöthigſte Eintheilung aber des Waſſers iſt, daß alles Waſſer entweder gemeines oder mineraliſches Waſſer, jenes aber entweder hartes oder weiches Waſſer. Von dem letzten iſt auch ſchon an ſeinem Ort gehandelt. Hier gedencken wir nur noch etwas vom gemeinen Waſſer, als dem nöthigſten in der Wirtſchafft. Wir haben davon auch ſchon an andern Orten gehandelt, da wir vom Getrancke, Tranck ꝛc. redeten, ſonſt aber qvillt es entweder, wie gedacht, in einem Brunn, es rinnet in einem Bach, es fleußt in einem Fluß oder Strom, es ſtehet in einem See, es wird gefangen in einem Teich, es träufflet vom Himmel, oder ſchmiltzet aus Schnee, und zuletzt verſammlen ſich alle Waſſer in einem Meer, wie ſie aus demſelben kommen. Die zufälligen Eigenſchafften des Waſſers ſind mancherley, daher auch eines vor dem andern zu dieſem oder jenem Gebrauch tüchtiger iſt. Die trüben oder dicken Waſſer dienen zu der Schiff-Fahrt und Fiſcherey, zu Wäſſerung der Wieſen, und Tränckung der Pferde; die hellen und dünnen zum Genuß für Menſchen und Vieh, und zu mancherley Gebrauch und Dienſt des Menſchen. Die Kennzeichen eines guten gemeinen Waſſers insgemein ſind, wenn es recht hell und lauter, ohne alle Farbe, ſondern auch ohne allen Geruch und Geſchmack befunden wird. Die beſonderen Kennzeichen ſind, wenn es geſchwinde warm wird, und geſchwinde wieder erkaltet; wenn die Speiſen in demſelben bald gahr werden; wenn es leichter als andere Waſſer iſt, und nicht leichte faulet; denn ie länger ein Waſſer von der Fäulung ...et, ie beſſer iſt es, dahingegen die unreinen und moraſtigen Waſſer, bevoraus in der Wärme, in wenig Stunden faul werden, und einen üblen Geruch von ſich geben; wenn es bey einem gleichen Feuer geſchwinde verflieget und einkochet: wenn es aus einem Brunnen geſchöpfft, in einem Glaſe oder andern Gefäſſe häufige Perlen wirfft, die von dem Boden auf die oberſte Fläche ſteigen, oder ſich an den Seiten des Gefäſſes anlegen; wenn es die Seiffe leichte annimmt. Hingegen ſind Anzeigen eines böſen, harten, rohen und ſchweren Waſſers, wenn Fleiſch, Fiſche, Früchte, Kohl, Erbſen und dergleichen Gemüſe darinnen hart oder langſam gahr werden oder anlauffen, wenn es die ſilbernen und küpffernen Gefäſſe angreifft, oder im Kochen die irdenen Gefäſſe mit einer Kruſte überziehet, oder einen Kalch fallen läſt, oder welches im Stehen einen Schlamm ſetzt. Nach dem beſondern Unterſchied der Waſſer iſt das Qvell und Brunnen-Waſſer, wenn es obſtehende gute Zeichen hat, allen andern vorzuziehen, wenn nur die Qvelle und Ader rein und ohne allen fremden Nachſchmack iſt. Flieſſendes Waſſer iſt dem Qvell-Waſſer am nächſten, weil es durch den weiten Lauff, durch das Aufnehmen vielen Regen-Waſſers, und aus andern Urſachen viel von der erſten Rohigkeit verliert, milder und weicher wird: nur daß es insgemein trübe iſt welches aber durch Hinſetzung in einem irdenen Gefäſſe leicht gebeſſert und das Waſſer, wenn ſich der Schlamm geſetzet, ſchön klar, rein, geſund zu genieſſen, und ſo gut wird, daß es lange Zeit ohne einige Verderbniß dauret. Das Regen-Waſſer will zwar von einigen vor das geſündeſte angegeben werden, iedoch mit dem Unterſchied, daß das im Frühjahr und Sommer geſammlete geſünder, als das ſo im Herbſt und Winter fällt, das friſch aufgefangene beſſer, als das ſo eine Zeitlang geſtanden, das unmittelbar vom Himmel getröpffelte kräfftiger, als das, ſo von den Dächern und Rinnen herab flieſt, das ohne Ungewitter herab regnet, zuträglicher, als das mit Donner und Blitzen herab fält; und das filtrirte tüchtiger als das pure ſey. Es widerſpricht aber dieſem Vorgeben die Erfahrung, indem an Orten, wo es aus Noth aufgefangen, und in Ciſternen zum Gebrauch gefaſſet wird, die Einwohner deshalb groſſe Klage führen, und zum unwiderſprechlichen Beweis ſeiner Unreinigkeit auch dieſes dienet, daß es vor andern bald faul und ſtinckend wird. Das Schnee- und Eis-Waſſer wird wegen ſeiner Dicke und Schwere ſchlechterdings vor böſe gehalten. Das See- und Sumpff-Waſſer, weil es mehr aus Regen- und Schnee-Waſſer, als friſchen Qvellen zuſammen läufft, davon es roh, und, weil es keine Bewegung hat, auch ſchwer und dicke wird, kan zu vielen Kranckheiten, ſo von Verſtopffungen und verderbten Geblüt herkommen, den Anſatz geben. Die böſen Waſſer können verbeſſert werden, 1) durch Abkochen, wovon ſie gebrochen werden, und was ſie unreines mit ſich führen, durch den Schaum auswerffen, oder auf den Boden fallen laſſen; 2) durch Deſtilliren, welches, wo man die Mühe dar-

daran wenden will, dem Kochen vorzuziehen; 3) durch Zuſatz oder Gebrauch gewiſſer Kräuter, ſo der Schädlichkeit des Waſſers wehren. Die Nutzbarkeit des Waſſers iſt bekannter, als daß davon viel zu ſagen nöthig, indem es in aller menſchlichen Arbeit, ſonderlich aber in der Haushaltung ſeinen unentbehrlichen Gebrauch findet, zur Erzeugung aller ober- und unterirdiſcher Geſchöpffe mit gehöret, die Fruchtbarkeit des Erd-Bodens befördert, und dahero ſo wohl zum Feld-Bau, als zur Nahrung für Menſchen und Vieh nicht zu entrathen iſt; zu geſchweigen des unausſprechlichen Nutzens, den es in der Schiff-Fahrt auf Flüſſen, Strömen, Seen und Meeren, ja um den gantzen Erd-Boden, auch in allerhand Kunſt- und Mühl-Wercken, ja ſo gar zur Luſt in Waſſer-Wercken und künſtlichen Spring-Brunnen leiſtet. In der Artzney, der verſchiedenen Geſund-Waſſer ins beſondere nicht zu gedencken, ſollen ein oder zwey Mund voll friſchen Waſſers alle Morgen eingeſchluckt, den Menſchen erfriſchen, und zu Erhaltung beſtändiger Geſundheit dienlich ſeyn; und friſche Fleiſch-Wunden durch bloſſes offt wiederholtes Auflegen reiner in friſchem Waſſer genetzter Tüchlein geheilet werden. Hingegen iſt auch das Waſſer ein ſchädliches Ding, nicht nur, wenn es böſe Eigenſchafften bey ſich hat, ſondern auch, wo aus ſumpfigen oder ſcharffen Waſſern faule oder angreiffende Dünſte auffſteigen, davon Menſchen, Thiere und Gewächſe beſchädiget werden. Vornemlich kan das Waſſer groſſe Verwüſtung anrichten, wo durch Auffſchwellung, oder Durchreiſſung der Dämme und Teiche, es aus den Ufern tritt, und die Länder überſchwemmet, da es in kurtzer Zeit Menſchen, Vieh, Häuſer, Bäume, und anders in groſſer Anzahl dahin reißt, und alles, was es antrifft, zu Grunde richtet, daß ſeiner Gewalt niemand entrinnen kan; dahero das Sprichwort erwachſen iſt: Daß Waſſer und Feuer zwar gute Knechte, aber böſe Herren ſeyn. In der Artzney werden natürliche und künſtliche Waſſer, gebraucht. Zu der erſtern Gattung gehören, auſſer dem gemeinen Qvell- Röhr- oder Brunnen-Waſſer, wovon oben bereits gedacht, das Mertzen-Eis-Waſſer, das Regen- und Schnee-Waſſer, das Donner-Regen-Waſſer, und der Mayen-Thau. Unter die letztere gehöret alles, ſo von Kräutern, Blumen und andern Specereyen, mit Waſſer, Wein oder Brantewein in einer Deſtillir-Blaſen abgezogen worden. Dergleichen Waſſer ſind unzehlbar viel, nicht nur ſchlechte, die allein von einem Kraut oder Gewürtze abgezogen werden, ſondern auch verſetzte, dazu viele Stücke genommen werden. Wie ein Haus-Vater oder Haus-Mutter bey einer oder anderer hauswirtlichen Verrichtung des Waſſers ſich nützlich bedienen, und welches zum Brauen, Waſchen ꝛc. unter andern das vorträglichſte ſey, davon iſt iedes Orts ins beſondere Meldung geſchehen.

Waſſer-Aiche, ſiehe Aiche.

Waſſer-Ampffer, ſuche Grind-Wurtz.

Waſſer-Amſel, ſiehe Amſel.

Waſſer-Bathenig oder Bathengel, ſuche Lachen-Knoblauch.

Waſſer-Bau, unter dieſem Nahmen begreifft man alle ſolche Gebäude, ſo an oder in das Waſſer angelegt werden, als da ſind Dämme, die offt mit ſtarcken Waſſer-Pfählen befeſtiget werden müſſen; Bünen an den Anfuhrten der Ströme, zur Beqvemlichkeit des Ein- und Ausladens der Schiffe, Brücken, Schleuſſen, Mühlen, Wehre und dergleichen. Hieher gehören auch die ſo genannten Waſſer-Schlachten oder Eingebäude, die an einem Ufer mit Einſenckung groſſer Körbe, Pfähle-Schlagen und Näthermachen ꝛc. geführet werden, dem Einreiſſen des Fluſſes zu wehren. Siehe Einbau. Dergleichen Bau zu führen iſt ein ieder an ſeinem Ufer befugt, auch wenn das gegenſeitige Ufer davon Schaden nehmen ſolte.

Waſſer-Bienen, werden von einigen die Threnen genennt, ſo gröſſer als andere Bienen ſind, und keinen Stachel haben. Siehe Threnen.

Waſſer-Birn, iſt eine Art mittelmäßig groſſer Birnen, welche um ihres in ſich habenden wäſſerigten Safftes willen alſo genennet werden.

Waſſer-Bley, ſiehe Bleyweiß.

Waſſer-Blume, ſuche See-Blume.

Waſſer-Bungen, ſiehe Bachbungen.

Waſſer-Bürgel oder Waſſer-Burtzel-Kraut, ſiehe Burtzel-Kraut, oder Portulac.

Waſſer-Doſt, ſiehe Hirſch-Klee.

Waſſer-Eidexe, ſuche Eidexe.

Waſſer-Eppich, ſiehe Eppich.

Waſſer-Färber, werden diejenige Bier-Schencken, oder wer ſonſten Bier verzapfft, genennet, welche ihres unchriſtlichen Gewinſtes halber allzuviel Waſſer in das Bier zu gieſſen pflegen, damit ſie nur ein Faß deſto länger hinaus ziehen können.

Waſſer-Farbe, iſt bey der Mahlerey ſonderlich auf Papier und in mignatur diejenige Farbe, die man mit Waſſer, Leim oder Gummi zurichtet.

Waſſer-Filipendel-Kraut, iſt ein Kraut, welches an moraſtigen und ſumpfigen Orten wächſet. Seine Blätter, welche anfänglich gar breit ſind, auf den Boden herum liegen, und wie die Peterſilie ausſehen, bekommen hernachmahls die Geſtalt, wie die an dem Sau-Fenchel oder Haar-Strang. Darzwiſchen erheben ſich viel Stengel ohngefehr ein paar Schuh hoch, die eckig, äſtig, ſtreiffig und blaulich ſind. Die Blüthen ſtehen auf Umbellen-Art zu oberſt auf den Zweigen, ſind klein, und beſtehen eine iede aus fünff Blätlein in Lilien-Form, ſehen weiß und in etwas Purpur-farbig. Wenn dieſelbigen vergangen ſind, ſo folgen hierauf die Saamen-Körner, von denen zwey und zwey zuſammen hängen, ſind länglicht, auf dem Rücken oder obenher geſtreifft, und haben auch am obern Ende

einen

einen Hauffen Spitzen oder Stacheln. Die Wurtzeln ſind Rüben, welche auswendig ſchwartz, an langen Zaſern hangen, und greiffen weit mehr um ſich in die Breite, als ſie ſich in die Erde ſencken, haben einen ſüſſen lieblichen Geſchmack, faſt wie die Paſtinacken. Zur Artzney wird inſonderheit die Wurtzel gebraucht, welche eröffnet und reiniget, auch die Winde und den Stein treibet.

Waſſer-Flieder, ſuche Hollunder.

Waſſer-Furche, heiſt ein tieffer, insgemein quer über den Acker, oder wo derſelbe ſeinen Hang hin hat, mit dem Pflug gezogener Graben oder Furche, wordurch das überflüßige Regen- und Schnee-Waſſer von dem Acker abgeleitet wird, damit es den Saamen nicht erſauren noch erſäuffen möge. Eine Waſſer-Furche zu machen, fähret man mit dem Pflug über den gantzen Acker, eine Furche ab- oder hinunterwärts, und die andere Furche darneben wiederum aufwärts, ſo tieff, als der Pflug hinein kan; die zu beyden Seiten aufgefahrne Erde wird mit einer Schauffel rein ausgeworffen, ſo daß man keine aufgepflügte Erde in der Waſſer-Furche liegen läſſet. Solchergeſtalt iſt dieſelbe zu rechte gemachet; denn es falle auch ein Regen wie er will, ſo kan das Waſſer davon aus denen andern Furchen in dieſe Waſſer-Furche treten, und auch die Winter-Näſſe iederzeit dadurch ablauffen. Bey dem Haber werden keine Waſſer-Furchen gemacht, weil die Näſſe demſelben nicht ſo leichte, wie dem andern Getraide, ſo den Winter unter dem Schnee liegen muß, Schaden bringet.

Waſſer-Gauchheil, ſiehe Bachbungen.

Waſſer-Geflügel, Waſſer-Vögel, darunter werden diejenige ſo zahme als wilde Vögel verſtanden, die auf dem Waſſer leben, an Waſſer-reichen oder ſumpfigen Orten brüten, und daſelbſten ihre Nahrung ſuchen. Solche ſind die Schwanen, Gänſe, Enten, Reiger, Rohr-Dommeln, Horbeln oder Bläßlein, Waſſer-Hüner oder Taucher, allerhand Arten von Waſſer-Schnepffen, See-Schwalben, Waſſer-Amſeln, Eis-Vögel, Rohr-Sperlinge ꝛc.

Waſſer-Hun, ſiehe Taucher.

Waſſer-Hund, Barbet, heiſt bey der Jägerey ein Hund, den man abgerichtet in das Waſſer zu gehen, und allerley auf demſelben geſchoſſenes Geflügel heraus zu holen; daher man ſie auch Schieß-Hunde zu nennen pflegt. Obwohl allerhand Hunde abgerichtet werden können in das Waſſer zu gehen, und die Dienſte, die von einem eigentlich ſo genannten Waſſer-Hunde erfordert werden, zu thun, ſo hat man doch inſonderheit zweyerley Arten, die von Natur ins Waſſer gehen, nemlich die rauhen zottelichen Pudel-Hunde, und die glatten Däniſchen, ſo mehrentheils braun oder Otter-Farbe ſind. Weil die erſtern, wenn ſie ſtarck mit Wolle bewachſen, gar zeitlich müde werden, ſo pflegt man ſie zu ſcheeren, und das groſſe dicke Haar abzunehmen, dabey aber einen rechten Bart und die Augenbraunen ſtehen zu laſſen, und den Schwantz zu ſtutzen, damit ſie deſto beſſer ſchwimmen konnen. Einen ſolchen Hund abzurichten, lernet man ihm erſtlich auf dem Land, hernach aus dem Waſſer, und zwar anfänglich lieber aus einem ſtehenden, als aus einem flieſſenden, ein Stücke Holtz (nicht einen Stein, denn ſie daran ihre Zähne ſtumpff machen und verderben,) wieder holen. Wenn er dieſes thut, nimmt man einen alten abgerichteten Hund dazu, läßt eine zahme Ente ſchwimmen, und wenn ſie geſchoſſen, zum erſten mal den alten und jungen zugleich, zum zweyten mal aber den jungen allein darnach gehen; wenn er ſie gebracht, thut man ihm ſchön, giebt ihm etwas zu freſſen, wirfft die Ente wieder hinein, und wiederholet es zum andern und dritten mal. Ein ſolcher Hund muß gehorſam ſeyn, ſeines Herrn Stimme gehorchen, und hinter demſelben bleiben, auch nicht eher hervor brechen, als bis der Schuß geſchehen. Anfänglich werden die Hunde von etlichen angehängt, damit, wenn ein Fehl-Schuß vorgienge, ſie nicht umſonſt, ſonderlich die jungen erſt in der Lehre befindlichen Hunde ſich bemühen müſſen; beſſer aber iſts, wenn ſie der Stimme lernen gehorchen, und ſich wieder abruffen laſſen. Dieſe Hunde thun gute Stöber-Dienſte im Geröhrigt, Moraſt und Waſſer, alles Waſſer-Geflügel, ſo es angeſchoſſen, heraus zu holen, welches man ſonſt ohne Kahn ſchwerlich kriegen ſondern wohl liegen bleiben und verderben würde; zumal da mancher Vogel nur lahm geſchoſſen iſt, und flatternd fortzuſchwimmen, ſich unterzutauchen, und im Schilff zu verſtecken pfleget, welchen der Hund durch den Wind wohl vernehmen, finden und heraus bringen kan.

Waſſer-Jagd, iſt ein Jagen, ſo in einer ſolchen Gegend angeſtellet iſt, da das Wild durch ein Waſſer getrieben werden muß. Dergleichen Jagd geſchiehet im Treiben und Abjagen, wie ein Haupt-Jagen, nur daß der Lauff hier ein Teich oder mittelmäßiger Strom ſey, wodurch das Wildpret gejaget werden muß. Auf der Mitte, wo es ſeyn ſoll, wird auf Schiffen ein Schirm vor die Herrſchafft mit Sträuchern geſetzt, und ins Waſſer geanckert, die Tücher aber durch Kähne über den Strom gefahren, und wird auf groſſen ſtarcken Stangen, worauf oben Haacken gemacht, die Ober-Leine dergeſtalt aufgehoben, daß das Tuch knapp über dem Waſſer mit der Unter-Leine liegt; die Wind-Leinen werden auch an groſſe Pfähle, ſo ins Waſſer geſchlagen, über dem Waſſer inwendig oder auswendig, wie gebräuchlich, angebunden. Wenn nun im Jagen die Hunde das Wild heraus bringen, zwingen ſie ſolches durchs Waſſer zu ſchwimmen, welches gepürſchet, und von der Herrſchafft geſchoſſen, hernach, ſo es todt, in Kähnen geholet, und ans Land geſtrecket wird. Damit nun die Tücher über dem Waſſer nicht naß werden, müſſen hierzu gewiſſe Holtz-Flöſſe von Zimmer-Bäumen an einander verbunden werden, von fünff bis ſechs Bäumen, welche auſſerhalb der Tücher kommen müſſen, damit die

die Stell-Leute den Zeug auswendig ſtellen, heben und abwerffen konnen, das Wildpret aber inwendig nichts zum Auffuſſen finde. Vor allen Dingen müſſen dieſe Flöſſe feſte wider den Strom verancket und wohl verwahret werden, ſonſt iſt alles vergebens. Wenn eine ſolche Jagd auf einem groſſen Strom geſchehen ſoll, müſſen an die Netze groſſe Gewichte gemacht werden, die unterſincken, und die Netze anhalten, oben aber werden dieſe an Fähren angemacht, damit alſo nichts von Wildpret unten durchkommen kan.

Waſſer-Kanne, iſt ein hohes höltzernes von Böttcher-Dauben zuſammen geſetztes und mit Reiffen abgebundenes Gefäſſe, mit einem Henckel oder Handhabe verſehen, worinnen das Waſſer in die Küchen, oder wohin man es ſonſten nöthig hat, getragen wird.

Waſſer-Kitt, ſuche Kitt.

Waſſer-Klee, ſuche Biber-Klee.

Waſſer-Knoblauch, ſiehe Lachen-Knoblauch.

Waſſer-Kolben, ſiehe Rohr-Kolben.

Waſſer-Kreſſe oder Brunnen-Kreſſe, ſiehe Kreſſe.

Waſſer-Kunſt, iſt eine Machine oder künſtlicher Rüſt-Zeug, wodurch das Waſſer geleitet werden kan, wohin man es haben will. Dieſe Kunſt ſich des Waſſers wie zur Nothdurfft, alſo auch zur Luſt zu bedienen, läſſet ſich füglich eintheilen in die ſtehende und ſpringende Waſſer. Die erſte geben ab Canäle, Teiche, und überhaupt alle Behältniſſe, darinne zu oben gedachten doppelten Gebrauch das Waſſer aufbehalten wird; die letzten aber begreiffen in ſich die Fontainen, jets d'Eaux, und Caſcaden, von denen an ſeinem Orte auch bereits gehandelt worden. Nicht weniger ſind darzu zu zehlen die Künſte, da das Waſſer mancherley Dinge, als Orgeln, Statuen u. a. m. reget und beweget, ja ſie gleichſam belebet machet, wie etwa der Bacchus in der Grotte zu Stutgard. Uiberhaupt wird auf einem gemeiniglich hierzu erbauten hohen Thurn, oder ſonſt erhabenen Ort, ein groſſes Gefäß, wie eine Wanne oder Bottig hierzu angerichtet, und mit Waſſer, welches durch ein Schöpff-Stangen- oder Druckwerck hinauf gezogen wird, angefüllet. In dem Boden iſt eine oder mehr Röhren, durch welche das Waſſer wieder hinunter fället. Von dem Ende derſelben werden andere kleinere Röhren unter der Erden geſtrecket, und durch dieſelben das Waſſer geleitet, wohin man es haben will. Weil nun in ſolchen Röhren das Waſſer beynahe ſo hoch wieder auffſteigt, als es herunter gefallen, kan man es in den künſtlichen Spring-Brunnen auf mancherley Weiſe zur Luſt anmuthig ſpringen laſſen, oder zum Gebrauch an alle Orte hin bringen, die von der Waſſer-Kunſt überhöhet werden. Die Bewegung, ſo zum Aufziehen des Waſſers erfordert wird, [ge]ſchiehet durch Menſchen, oder durch Zug- [illegible] oder am bequemſten durch ein Waſſer- [illegible] aber Berge, und vermittelſt derſelben ein natürlicher Fall des Waſſers vorhanden, iſt man aller ſolcher Bemühung überhoben.

Waſſer-Laus, iſt ein im Waſſer lebendes Ungezieffer welches zackigte aus unterſchiedenen Gliedern beſtehende Hörnlein, und einen ſehr langen Schwantz hat; wo der Leib hinten am ſchmälſten wird, theilet er ſich in zwey Theile; aus der Mitten dieſer Theilung kommen wieder zwey Schwäntze, welche um die Mitte an der inwendigen Seite noch einmal getheilet werden. Dieſer Schwantz beſtehet aus vielen mit vielen rauhen Haaren beſetzten Gliedern und Ringen; der Unter-Leib aber aus einer groſſe Menge Floß-Federn oder Füßlein, hat auch an dem Hinter-Leibe zwey groſſe rauhe Floß-Federn, mit welchen es vornemlich zu ſchwimmen pfleget. Etliche ſind etwas röthlich, andere etwas weiſſer, doch beyde durchſcheinend. Sie ſchwimmen rückweiſe ſich fortſtoſſend, und wenn ſie vom Schwimmen nachlaſſen, ſincken ſie mit dem Kopffe vor ſich nieder, wenn ſie aber wieder anfangen, ſchwimmen ſie wieder in die Höhe. Wenn das Waſſer etwas bewegt wird, halten ſie innen, und ſincken zu Grunde.

Waſſer-Legen, es giebt Pferde, die, ſo bald ſie in ein Waſſer geritten werden, ſich legen und darinnen wältzen; wie aber dieſes eine gefährliche Untugend, als muß ihnen ſolche folgender Geſtalt abgewöhnet werden: Man läſſet zur Sommers-Zeit einen Knecht nur in Unter-Kleidern darauf ſitzen, und es alſo ins Waſſer reiten, hinten nach aber ein paar andere Knechte mit Prügeln nachfolgen; wenn ſich nun das Pferd zu legen beginnet, muß der darauf ſitzende die Stangen des Mund-Stücks ergreiffen, und das Pferd feſt damit nieder halten, daß es ſich nicht aufrichten könne, die andern beeden Kerls aber ſollen zugleich dem Pferd den Kopff niederdrücken, und wohl unter das Waſſer tauchen, damit ihm ſolches in die Naſe, Maul und Ohren gehe, und hierauf mit einem ſtarcken Geſchrey auf daſſelbe los ſchlagen. Wird dieſer Proceß in eben demſelbigen Waſſer, den andern Tag darauf, und etwan auch den dritten Tag wieder vorgenommen, ſo wird das Pferd dieſe Untugend gewiß laſſen.

Waſſer-Leim, ſiehe Vogel-Leim.

Waſſer-Leitung, heiſſet ein ſolches angelegtes Werck, dadurch man das reineſte und friſche Qvell-Waſſer in eine Stadt oder ſonſt an einen verlangten Ort hinleiten kan. Es waren dieſe nicht nur bey denen Römern die höchſt koſtbarſten Gebäude, wegen ihrer ungemeſſenen Weitläufftigkeit, die ſich offt auf viel Meilweges erſtrecket, ſondern man findet dergleichen ſo wohl alte als neue, auch noch in Italien, Franckreich, Spanien, vornemlich aber in China. In unſerm Deutſchland bedienen wir uns gemeiniglich derer ſo genannten Waſſer-Künſte, als welche das Waſſer offt hundert und mehr Fuß in die Höhe in einen Waſſer-Kaſten treiben, von dannen es hernach durch Röhren

wider

wiederum überall hin geleitet, und in Städten mannigfaltig gegen Waſſer-Zins oder Schoß vertheilet werden kan, wie davon an ſeinem Orte bereits gehandelt worden.

Waſſer-Lilie, ſuche See-Blume.

Waſſer-Linſen, ſiehe Meer-Linſen.

Waſſer-Maus, ſuche Maus.

Waſſer-Melck, ſiehe Bachbungen.

Waſſer-Merck oder Waſſer-Morellen, ſuche Eppich.

Waſſer-Meſſen. Dieſes iſt zwar ein Geſchäffte, welches bey Mühlen und andern Waſſer-Gebäuden, ſonderlich vermittelſt der Waſſer-Waage, welcher Artickel nachzuſehen, vorfällt, und in der Wirtſchafft nöthig iſt; Allein man nennet auch einen abergläubiſchen und ſündlichen Gebrauch des verkehrten und gemeinen Land-Volckes ſo, da daſſelbe im Hauſe in der Chriſt-Nacht zwiſchen 11 und 12 Uhren eine gewiſſe Qvantität Waſſer in ein Behältniß abmiſſet, und des Morgens nachſiehet, ob es weniger worden oder zugenommen, daraus aber vorher ſagen will, ob es das Jahr über reich oder arm ſeyn werde, zu geſchweigen des eben ſo ſündlichen und leichtfertigen Waſſer-Schöpffens, ſo ſie ebenfalls in ſolchen Umſtänden entweder ſtilleſchweigende oder mit gewiſſen Worten verrichten, und allerhand Wahrſagereyen dadurch bewerckſtelligen wollen. Es ſind bey allem ſolchen Zeuge theils eine recht grobe Unwiſſenheit und recht alberne Irrthümer oder Meynungen aus der heydniſchen Geiſter-Natur- und Stern-Lehre der Grund. Hiernächſt aber iſt der Misbrauch des göttlichen Nahmens und Wortes offenbar. Und über dieſes alles liegt der Irrthum zum Grunde, als ob wircklich diejenige Zeit, da wir das Gedächtniß der Geburt unſers Heilandes feyern, die eigentliche Zeit der Geburt Chriſti wäre, unerachtet dieſes Kirchen-Feſt nur von der Kirche willkührlich auf eine beqveme Zeit geſetzet worden. Solchergeſtalt aber iſt es ſo alber und thöricht, als gottlos und unchriſtlich, ſich mit dergleichen Dingen zu vermengen, oder darauf etwas in der Wirtſchafft zu halten.

Waſſer-Mühle, ſiehe Mühle.

Waſſer-Müntze, iſt ein Kraut, welches an feuchten Orten, an den Brunnen und um die Teiche wächſet. Hat einen Stengel wie die Krauſe-Müntze, die Blätter aber ſind etwas breiter, und umher zerkerbet. Die Blumen ſind Purpur-braun, der Geruch aber iſt nicht ſo ſtarck, wie an der Krauſemüntze, ob gleich das Kraut ſonſt faſt gleiche Krafft mit dieſer hat. Sie wird ſtarck zu Vieh-Artzneyen gebraucht.

Waſſer-Mus, ſiehe Bach-Haſe.

Waſſer-Nixe, ſind nach der Meynung des unwiſſenden und abergläubigen Volckes gewiſſe Waſſer-Geiſter oder Geſpenſter, ſo ſich in Flüſſen und Gewäſſern aufhalten, und ſich, vermöge ſehr vieler Mährigen, zu Zeiten in Weibes-Geſtalt ſehen laſſen, ſonderlich aber die Menſchen ins Waſſer zu ziehen, oder zu erſäuffen, bisweilen aber auch denſelben Gutes zu thun, bemühen ſollen. Man hat gantze Bücher von ſolchen Fabeln und Poſſen, z. E. des *Prætorii*, item die Unterredungen vom Reiche der Geiſter ꝛc. Und eben ſolche Bücher erhalten dieſe Vorſtellungen unter gemeinen Leuten, die eigentlich ihren Urſprung aus einer finſtern und unvernünfftigen heydniſchen Geiſter-Lehre, und aus denen Köpffen dererjenigen haben, die allenthalben Geiſter ſuchen. Wir leugnen zwar nicht die Möglichkeit und Wircklichkeit, daß gute und böſe Engel ſich auf irgend eine Weiſe denen menſchlichen Sinnen empfindlich machen können, und daß man alſo auch Geſichter von ihnen haben könne, folglich, wenn es der böſe Geiſt iſt, Geſpenſter ſind. Allein wir leugnen mancherley erdichtete Arten, Wirckungen und Begebenheiten damit. Noch weniger aber ſind verſchiedene Grund-Lehren anzunehmen, dahin auch dieſe gehöret, daß es gewiſſe Mittel-Geiſter gebe, welche öffters von denen Liebhabern dabey angenommen, und auch von einigen bey denen ſogenannten Nixen angegeben werden, zu welcher Gattung und ihrem Bilde insbeſondere vielleicht die Nachrichten derer Seefahrenden von einer gewiſſen Art Meer-Thieren, welche etwas ähnliches mit der Menſchen Geſtalt haben, und Meer-Männer, Meer-Weiber, Sirenen ꝛc. genennet werden, Anlaß gegeben haben mag. Ja es iſt ſolches vielleicht ſonderlich dadurch fortgepflantzet worden, weil man vor alters die Kinder wie durch den Knecht Ruprecht, auch durch den gefährlich beſchriebenen Nix, oder durch etwas erſchreckliches von unbedachtſamen Lauffen ans Waſſer, davon ſie ſchon an ſich in Gefahr zu ertrincken kommen können, abzuſchrecken geſuchet. Denn in dieſer Abſicht höret man noch an vielen Orten auf dem Lande und an Flüſſen vom Nixe ſprechen. So unſchuldig aber die Abſicht der einfältigen Leute bey dieſen ſonſt alten und gewöhnlichen, zugleich aber auch unvernünfftigen Mitteln der Kinder-Zucht ſeyn mag, ſo ſehr ſind ſolches doch Qvellen des Aberglaubens und allerhand thörichter Einbildungen von denen Geiſtern, wodurch die alten heydniſchen Irrthümer in denen Gemüthern zu gar mannigfaltigem Nutzen des Reichs der Finſterniß, und zum Schaden des Reichs des Lichts und der wahren Religion Chriſti fortgepflantzet, und um ſo viel weniger leicht ausgerottet werden, je mehr man allerdings in der Chriſtlichen Religion ſelbſt gewiſſe wahrhafftige Lehr-Sätze von denen Engeln hat, die gar leicht mit dieſen Irrthümern verknüpffet, und zu ihrer Beſtärckung durch falſche Schlüſſe und einige Aehnlichkeiten gebrauchet werden können. Dieſes hat man nur beyläuffig erinnern wollen, weil man in der Wirtſchafft auch auf die Ausrottung des Aberglaubens und ſeiner Grund-

Sätze

Sätze bedacht ſeyn muß, deshalb aber in dieſem Lexico bey vieler Gelegenheit nöthige Erinnerungen gemachet hat.

Waſſer-Nuß, **Stachel-Nuß**, iſt eine beſondere Art von Nüſſen, die in Seen und andern ſtillen Waſſern an einem Kraut, welches lange Stengel, und breite am Rand eingekerbte Blätter hat, wachſen, und mit vier ſcharffen Stacheln verſehen ſind, davon allezeit einer gerade aufgerichtet ſtehet. Die Schale iſt holtzig und ſchwartz, der Kern weiß, und wenn die Nuß gekocht, mit Saltz gut zu eſſen; er kan auch gedörret zu Mehl gerieben, und ein Mus daraus bereitet werden, weil er eine gute Nahrung giebt; will man ſie in einem Teich oder Graben ziehen, mag man etliche reiffe Nüſſe hinein werffen, dieweil ſie leicht wurtzeln, und ſtarck wuchern. Es iſt aber das Kraut der Fiſcherey ſehr hinderlich. Zu Ende des Auguſt-Monats werden ſie reiff, bey vielem Gebrauch verurſachen ſie Blehungen und Winde; doch ſollen ſie mit Honig-Waſſer gekocht, ein gut Gurgel-Waſſer zu Mund- und Hals-Geſchwüren, wie auch zum faulen Zahn-Fleiſch abgeben.

Waſſer-Perlen, heiſſen die groſſen, runden, aber dabey unächte Perlen, welche alltäglich nur zum Schein von einem und andern Frauenzimmer um den Hals gebunden werden.

Waſſer-Peterſilie, ſuche **Eppich**, denn auch ſo wird dieſes Kraut genennet.

Waſſer-Pfeffer, **Pferſich-Kraut**, iſt ein wildes Heil-Kraut, ſo an Pfützen und ſtinckenden Waſſern wächſt, und im Julio blühet. Es treibt viel runde glatte braunliche Stengel, und lange denckel-grüne Blätter, den Pferſich-Blättern ähnlich, und trägt eine Purpur-farbene oder auch weiſſe Blüthe. Es iſt ein wunderheilſames Wund-Kraut für Menſchen und Vieh, wenn es durch ein flieſſendes Waſſer gezogen, auf die Wunde geleget, und nachdem es darauf erwarmet, in Miſt vergraben wird. Bey ſchweren Verwundungen, oder alten Schäden, muß ſolches zu mehrmahlen wiederholet werden. Die zerſtoſſene Blätter den gedruckten Pferden übergebunden, heilen bald, und laſſen keine Fliege auf dem Schaden ſitzen; geſotten und denen Pferden damit eingeſchlagen, die an den Schenckeln geſchwollen, oder ſich verbellet, oder vertreten haben und hincken, bringet ſie wieder zurechte. Die Blätter gedörret, gepülvert, und in alte Schäden geſtreuet, hält ſie rein, verzehrt das wilde Fleiſch, und läſſet keine Maden darinnen wachſen. Das aus dem Kraut und Blumen gezogene Waſſer wird wider den Stein gerühmt, wie nicht weniger wider die Gelbſucht, Bauch-Würme, Hertz-Geſpan, Colic und Miltzſucht. Aeuſſerlich dienet es alle alte und faule Schäden zu waſchen und reine zu halten. Die daraus bereitete Eſſentz iſt ein herrliches Mittel zu Reinigung des Geblüts, in der Miltz-Sucht, dem Scharbock und veneriſchen Kranckheiten.

Waſſer-Pürſche, ſiehe **Pürſchen**.

Waſſer-Qvelle, ſuche **Qvelle**.

Waſſer-Rad, iſt dasjenige Rad an einer Mühle, daran das, durch das Mühlen-Gerinne geleitete Waſſer ſchläget, und die Mühle umtreibet. Es ſtehet auſſerhalb der Mühle an einer Welle, derer Helffte in die Mühle reichet, und daſelbſt das Kamm-Rad daran ſtehet. Die Breter, daran das Waſſer ſchlägt, heiſſen Schauffeln. Wenn dieſe innerhalb der Felgen ſtehen, heiſſet es ein Staber, oder wenn das Rad zwey Gänge treiben ſoll, ein Panſter-Zeug; wenn aber die Schauffeln oben an die Stirne eingeſetzt werden, iſt es ein Straube-Zeug. Ein Waſſer-Rad iſt überſchlächtig, wenn das Waſſer von oben darauf fällt, oder unterſchlächtig, wenn das Waſſer unten daran ſtößt. Jene werden angebracht, wo der Waſſer-Stand klein und das Gefälle groß, dieſe hingegen, wo der Waſſer-Stand groß, und das Gefälle klein iſt.

Waſſer-Rähe, ſuche **Rähe**.

Waſſer-Rettig, iſt eine wilde Art vom Rettig, ſo aber nicht gebraucht wird.

Waſſer-Röhre, ſiehe **Röhre**.

Waſſer-Rübe, ſuche **Rübe**.

Waſſer-Schlange, ſiehe **Schlange**.

Waſſer-Schnecke, ſuche **Waſſer-Schraube**.

Waſſer-Schnepff, ſiehe **Schnepff**.

Waſſer-Schoſſe, heiſſen diejenigen Reiſer, ſo unten am Stamme oder an der Wurtzel eines Baumes ausſchlagen. Dieſe mögen ohne Betrachtung der Zeit abgeſchnitten oder abgeſtoſſen werden, weil ſie dem Baume das Wachsthum und die Nahrung ſtarck benehmen. Siehe Schoß.

Waſſer-Schraube, **Waſſer-Schnecke**, iſt ein Rüſt-Zeug, ſo zum Ausmahlen oder Ausſchöpffen des Waſſers gebraucht wird. Man arbeitet um eine Spindel von vier oder ſechs Zoll eine Schraube mit viereckigen Gängen, auf die Erhebung von funffzehen Grad; auf dieſe werden dünne gehobelte Späne befeſtiget, etwan acht Zoll lang, und alles mit dünnen Bretern auswendig beleget, wohl verpichet, und mit eiſernen Reiffen verwahrt; das eine Ende wird in das Waſſer, ſo man ausſchöpffen will, gelegt, das andere in einer ſchrägen Erhebung, die aber nicht mehr als vier und funffzig Grad eines Winckels mit dem Horizont machen muß, feſt gemacht, und die Spindel umgedrehet, ſo holt ſie das Waſſer in die Höhe, und läſſet es durch die oberſte Oeffnung weglauffen. Dieſe Maſchine dienet, wo Keller oder Fundamente gegraben werden, darinnen Waſſer aufſtößt, oder wo nicht gar tieffe Graben getrocknet werden ſollen ꝛc.

Waſſer-Spinne, iſt ein Ungeziefer, das auf dem Waſſer lebt, und etwas von der Spinne und Heuſchrecken-Art hat. Der Kopff ſiehet wie eine Heuſchrecke, und die Augen ſtehen heraus. Der übrige Theil ſiehet wie eine Spinne, hat aber nicht mehr als ſechs Füſſe. Es ſchwimmet auf dem Waſſer, oder kreucht auf der Erde herum. Seine Farbe iſt Aſch-grau; äuſſerlich aufgelegt, ſoll es zertheilen.

Waſſer-Ständer, iſt ein von Kupffer oder Holtz zuſammen geſetztes groſſes Gefäſſe mit einem Deckel, worinnen das Waſſer zum Kochen rein gehalten wird.

Waſſer-Stern-Kraut oder *Tripolium*, wird an flieſſenden Waſſern gefunden, hat grün-dicke Blätter, bekommt nachhero einen einpaar Spannen hohen Stamm, auf deſſen Gipffel gelbe Blumen, die mit Himmelblauen Blüthen umſetzet ſind, wachſen. Die Wurtzel iſt vor die Waſſer-Sucht. Der Safft aber heilet allerhand Wunden.

Waſſer-Stube, heiſſet bey Waſſer-Leitungen ein weiter Kaſten oder Einfang in der Erden, wo die Waſſer-Röhren zuſammen kommen, oder ausgetheilet werden, und die Oeffnungen zu befinden, wenn die Röhren zu räumen und zu reinigen nöthig ſind.

Waſſer-Sucht, iſt theils eine menſchliche, theils eine Pferde-Kranckheit, ſo in Aufſchwellung des gantzen Leibes beſtehet, und von der Sammlung vielen Waſſers oder Windes herkömmt. Von der Waſſer-Sucht bey Menſchen iſt allhier nur noch folgendes zu mercken. Die Aufſchwellung äuſſert ſich hier vornemlich am Unter-Bauche. Verderbtes und aus denen Waſſer-Gefäſſen ausgelauffenes Flieſ- und Ader-Waſſer verurſachet ſolche ſowohl, als das Zerreiſſen der Waſſer-Gefäſſe. Das Verderben ſelbſt entſtehet aus einer Verdickung des Geblüts und Verſammlung des Waſſers, aus einer daher entſtehenden Fäulung und Schärffe des Waſſers. Der unmäßige Gebrauch allerhand hitziger ſcharffer Geträncke, des Branteweins, hitzigen Weins, des ſtarcken öligten Caffees, welcher ein wallendes Geblüte machet, das Vollſauffen, der Mangel der Bewegung und allzu weniges Trincken ꝛc. ſind die entferneten Urſachen, keinesweges aber das Waſſer-Trinken an ſich, wie ſich die meiſten einfältigen Leute und Bier- oder Brantewein-Ammeln öffters einbilden. Es iſt dieſe Kranckheit hernach meiſt mit unleidlichem Durſt und ſchwerem Athem verknüpffet, und wird zuletzt, da der Umlauff aller Säffte dadurch gehemmet wird, mit dem Tode geendiget. Unter denen Haus-Mitteln wird, nächſt einer guten Diät, dadurch man ſich leicht dafür verwahren kan, die untere Rinde von denen Bach-Weiden in rothen Wein gethan, und davon getruncken, gerühmet. Der Extract aus Zaun-Rüben-Wurtzeln, aus dem Marcke des Hollunder-Baums, item das Waſſer aus Hollunder-Schwämmen, ferner die gedörreten Blüthen und Blätter des Hollunders gepülvert dienen, indem ſie ſanfft purgiren, und das Waſſer abführen, ebenfalls dazu. Was aber die

Waſſer-Sucht bey denen Pferden, und wovon wir mit mehrerm Fleiß zum Behuf der Wirtſchafft hier handeln müſſen, betrifft, ſo iſt dieſelbige zweyerley. Die erſte Gattung, Anaſarca genannt, breitet ſich mit einer weichen und ſchlaffen Geſchwulſt über den gantzen Leib aus, darinnen der Eindruck der Finger lange nach bleibt und zu ſehen iſt, die andere, die man Aſcites nennet, ſetzet ſich mit einer ſehr dicken Geſchwulſt in den Bauch, Schenckel und Füſſe, daß ſolche davon aufſchwellen. Die mit der erſten Gattung behaffteten Pferde ſteuren ſich nicht auf dem Bauch, ſondern ſtrecken und legen ſich auf eine Seite, und laſſen, indem ſie ſich kratzen oder reiben, die Haare ſehr ausfallen. Denenſelben ſoll man für allen Dingen den Leib ſowohl im Zirchen als Stallen offen halten, und dahero folgendes Clyſtier ſetzen: Nimm Eppich, Peterſilien-Kraut, iedes drey Hände voll, wilden Stein-Klee eine Hand voll, Anis, Fenchel, iedes ein Loth, Lerchen-Schwamm ein halb Loth, koche dieſes alles zuſammen in einer Schöpſen- oder Schweins-Brühe, nimm ſodenn der abgeſiegenen Brühe drey Nöſſel, eine Hand voll Saltz, drey Eyer-Dottern und ein Qvintlein Coloqvinten-Marck, rühre es unter einander, und laß es dem Pferd laulicht applieiren; hernach nimm Siebengezeit eine Hand voll, Lerchen-Schwamm ein Loth, Hollunder-Wurtzel drey Loth, Jalappe ein Loth, und Wein zwey Maaß, ſiede es wohl, und gieß dem Pferd etliche Tage nach einander ein halb Maaß davon auf einmahl ein. Den Harn zu befördern: Nimm Eppich, Fenchel, Wegwart, Spargel-Wurtz, Klee-Wurtzel, iedes eine Hand voll, gedörret und zu Pulver geſtoſſen, davon täglich drey Löffel voll mit einem halben Maaß Wein vermiſcht auf einmahl eingegoſſen. Man macht auch einen Umſchlag von Ziegen-Koth und Menſchen-Harn, oder von geſtoſſenen Schnecken-Häuſern, oder von Stein-Klee, und wäſchet es mit warmer mit Saltz vermiſchter Lauge. Wenn aber alles nicht helffen will, ſo muß man den Schnitt vornehmen, und die Haut eröffnen, man leget nemlich das Pferd auf den Rücken, und verwahret es wohl mit Binden, faſſet ſodenn die Haut zween qver Finger breit unter dem Nabel gegen dem Geſchröte zu mitten auf dem Bauch mit der lincken Hand, und öffnet ſolche bis auf die inwendige feſte und ſtarcke Haut des Unter-Bauchs, hernach öffnet man dieſelbe auch bis auf das Gedärme hinein, aber ſo behutſam, als es ſeyn kan, ſchiebet ein Röhrlein von Kupffer oder Meßing in die Wunde, und hilfft dem Waſſer fein allmählich heraus, doch täglich nicht mehr als ein Pfund, denn wenn man

viel Waſſer auf einmahl heraus laſſen wolte, würde das Roß ohnfehlbar des Todes. So offt das Röhrlein wieder heraus gezogen wird, ſo drehet man eine Wiecke oder Meiſel in die Wunde, damit ſie vor der Zeit nicht zuheile; wenn aber alles Waſſer heraus iſt, ſo heilet man ſie zu, wie andere Wunden; nach beſchehener Abzapffung des Waſſers ſoll die Leber mit ſtopffenden Gewürtzen, als Calmus, gelben Sandel, Nägelein, Muſcat-Nüſſen und dergleichen wieder geſtärcket werden. Die andere Gattung der Waſſer-Sucht, Aſcites genannt, entſtehet von Härtigkeit der Leber und des Miltzes, auch von Verſtopffung der Gall-Rinnen, und der Blut-Adern des Gekröſes, wodurch der Magen erkaltet, und die Leber geſchwächt wird. Der Unter-Bauch iſt einem ſolchen Pferde in dem Anfang ſehr dick und hart, ingleichen die Hinter-Schenckel, ſamt dem gantzen Geſchröte ſehr ſtarck geſchwollen, hingegen der Uiberreſt des Leibes trocken und dürre; ein ſolch Pferd kan nicht wohl athemen, noch vor ſich gehen, ſondern ſtreckt, wenn es ſtill ſtehet, die vordeern Schenckel gewaltig vor ſich weg, ingleichen auch die hintern Schenckel gegen den Schweiff hinaus, und mag weder freſſen noch ſauffen, zirchet und ſtallet wenig und ſchwerlich, zittert mit den Füſſen, und bekommt letztlich ein Fieber, welches das ohnfehlbare Zeichen des Todes iſt. Bey der Cur dieſer Waſſer-Sucht iſt erſtlich obbeſagtes Clyſtier zu brauchen, damit dem Roß der Leib offen gehalten werde, hernach ſoll man ihm zum öfftern warme Säcklein mit Aſchen über den Bauch und Geſchwulſt binden, und folgenden Einguß geben: Nimm Violen-Kraut, Erdrauch, Frauen-Haar, iedes zwey Hände voll, ſiede es wohl in Waſſer, nimm der abgeſiegenen Brühe ein Maaß, Hieræ picræ zwey Loth, Lerchen-Schwamm ein Loth, miſche es unter einander, und gieß es einmahl warm ein, oder miſche Antimonium diaphoreticum ein Qvint, Saffran ein halb Qvint, warmen Wein ein Maaß unter einander, und gieß es dem Roß auf einmahl ein; oder, nimm den Safft von Pfriemen-Kraut ein Viertel-Pfund, miſche ſolchen unter ein Nöſſel Wein, und gieß es dem Pferd auf einmahl ein; oder, gieb ihm genug wilde Cucumern zu freſſen. Man kan auch im Fall der Noth das Waſſer, wie bey der vorigen gedacht worden, abzapffen. Der Stall, darinnen Waſſerſüchtige Pferde ſtehen, ſie mögen nun mit der erſtern oder andern Gattung behafftet ſeyn, ſoll mittelmäßig warm, trocken und von allen Winden befreyet, auch immerzu mit einer guten Streue verſehen ſeyn. Das Futter ſoll beſtehen in rothen Kichern, Gerſte, Feig-Bohnen in Waſſer eingeweicht, oder Weitzen-Kleyen, Haber-Schrot, worunter von nachfolgendem Pulver täglich drey Löffel voll ſollen gemiſcht ſeyn. Nimm die Blätter von wilden Cucumern, Rettig-Wurtzel, iedes zehen Loth, Coloqvinten zwey Loth, Lerchen-Schwamm und Weiden-Schwamm, iedes vier Loth, unter einander gemiſcht, und zu einem Pulver gemacht. An ſtat des Heues ſoll man ihm Weiden-Laub, Kohl-Blätter, Rettig, Laub von Ulmen-Bäumen vorlegen, oder das Heu mit Salpeter beſtreuen. Der Tranck ſoll ſeyn geſottenes mit Salpeter und Weinſtein vermiſchtes Gerſten-Waſſer. Item, Waſſer, worinnen Kümmel, Fenchel-Saamen, Fœnum græcum, Wachholder-Beer, Hollunder-Rinden, Soldanella, Meiſterwurtz, Tamarisken-Schalen geſotten, und ein wenig Roggen-Mehl darein gerühret worden. Von dieſem ſoll man dem Roß laulicht, aber wenig zu ſauffen geben, nur damit es leben könne. Man kan ihm auch unter das Sauffen etwas Lauge von Reben-Aſchen, Wachholder-Aſche, oder Bohnen-Stroh-Aſche gieſſen. Endlich ſoll man das Pferd alle Tage an der Sonnen, oder einem bergigen Orte, iedoch mit Decken wohl zugedeckt, bewegen laſſen, und hernach den Schweiß mit warmen Tüchern, fein gegen die Haare, wohl abreiben und abwiſchen. Schlüßlich bekommt auch das Ziegen-Vieh gerne die Waſſer-Sucht. Und wenn dieſes geſchieht, indem ſie ihnen vor andern Thieren ſonderlich anhängt, ſo ſchneide man ihnen unter der vorderſten Schulter die Haut ein wenig, und gar gelinde, auf, laſſe das Waſſer weg lauffen, und überſchmiere das Löchlein mit weiſſem Pech, ſo heilet es wieder zu.

Waſſer-Trog, iſt ein aus Stein gehauener, oder aus einem ſtarcken eichenen Klotz gearbeiteter Trog, welcher im Vieh-Hofe beym Brunnen ſtehet, damit das aus den Ställen gelaſſene Vieh daraus ſauffen möge. Man pfleget auch vielmahlen dergleichen hölzernen Trog dahin zu ſtellen, wo man das Röhr-Waſſer gerne ſammlen und vorräthig aufbehalten will, daher man einen ſolchen auch einen Röhr-Trog nennet. Dieſer iſt gemeiniglich mit einem Unterſchied verſehen, darinnen ſich verſchiedene durchbohrte Löcher befinden, und oben mit einem guten Deckel verwahret, um ein und andere Fiſche auf eine kurtze Zeit darinnen aufzubehalten.

Waſſer-Vogel, ſiehe Waſſer-Geflügel.

Waſſer-Waage, iſt ein Inſtrument, wodurch man die unſichtbare Horizontal-Linie von einem Ort bis zum andern abſehen, und eine andere ſichtbare Parallel-Linie finden, dadurch aber erfahren kan, ob ein vorgegebener Ort gegen dem andern höher oder niedriger liege, und wie viel der Unterſchied dieſer zweyer Oerter austrage, ſolchergeſtalt aber wiſſe, wie tieff oder hoch der Fall des Waſſers von einem Ort zum andern ſey, wie viel derjenige tieffer lieget, da mans hinleiten will, der andere aber höher, wo es herzuleiten iſt. Man ſiehet leicht, da das Waſſer, ie mehr es gleich oder abſchieſſend ſtehet, ſich nach dem Mittel-Punct wegen ſeiner Schwere beweget, dieſe Bewegung aber bey Waſſer-Leitungen und Künſten, dem Waſſer-Bau, denen Mühlen,

Mühlen-Wercken, der Graben- und Canal-
Arbeit, und bey Maſchinen darnach gerichtet
werden muß, wie nöthig und nützlich dieſes
Werckzeug und das Geſchäffte des Waſſerwä-
gens in der Wirtſchafft ſey. Es heiſt ſonſt
auch Nivelliren. Und wird davon in der
Mathematic mehr gehandelt. Im Mathem.
Lexico aber kan man einige Nachricht davon
finden.

Waſſer-Wegerich, ſuche Wegerich.

Waſſer-Wölffe, iſt ein Americaniſches
Waſſer-Raub-Thier, ſo denen Wölffen ſehr
ähnlich ſiehet, und denen Schiffenden nach-
trachtet.

Waſſer-Wurtzeln, heiſſen an einem Wein-
Stocke diejenigen Wurtzeln, welche zwar
gleich den Thau- oder Tagewurtzeln auf den
Seiten, aber gantz oben an der Fläche des
Erdreichs auswachſen. Bey dem Räumen
müſſen die oberſten Waſſer-Wurtzeln abgeriſ-
ſen werden, damit die Pfeilwurtzel ſich deſto
tiefer strecken, und beſſer ſtärcken möge.

Waſſer-Zuber, ſiehe Waſſer-Ständer.

Wathe, ſuche Waade.

Watte, heiſſet das erſte Geſpinſt um die
Seidenwürmer-Häuslein, oder die Flock Sei-
de, darein die Seiden-Eyer auswendig ein-
gewickelt ſind, wenn ſie gekocht, aufgekratzt,
und zu einem zarten Weſen gemacht iſt, wel-
ches zum Unterlegen in die Schlaf-Röcke,
Camiſole, Bruſt-Lätze und dergleichen gebrau-
chet wird. Siehe Seide.

Watten, wird auch das ſeichte und näch-
ſte Waſſer der Nord-See an denen Ufern zwi-
ſchen dem feſten Lande Emden, Gröningen
und denen gegenüber liegenden Inſeln genen
net. Es iſt nicht über 5 bis 6 Fuß tief, das
Waſſer aber trübe, und führet vielen Schlamm
oder Schlick mit ſich, welcher denn leicht
wieder ſincket und zum Anwurff des Landes
gebrauchet werden kan, wenn man Dämme
hinein machet. Als welches in Oſt-Frieß-
land gar ſehr bey der Land-Wirtſchafft ge-
bräuchlich und nützlich iſt. Siehe davon die
Leipziger Sammlungen das 15 Stück n. VI.

Weber-Diſtel oder Weber-Karten, ſiehe
Karten-Diſtel.

Wechſeln, iſt ein Jägerwort, ſo von allen
wilden Thieren geſagt wird, wenn ſie von
einem Ort oder Holtz zum andern gehen.

Wegbreit, ſiehe Wegerich.

Weg-Diſtel, wird die gemeine an denen
Wegen und Zäunen hervor-wachſende Diſtel
genennet. Suche Diſtel.

Weg-Dorn, ſiehe Creutz-Dorn.

Wegerich, Wegbreit, iſt ein Kraut, davon
einige Arten wild wachſen, andere aber in den
Gärten gezogen werden. Der wilden, welche
an graſigen Orten um die Wege und Zäune
wachſen, und im Mayen blühen, werden ver-
ſchiedene Gattungen gefunden: Als der breit-
blätterige Buſen oder groſſe Wegerich, hat
eine zaſerige Wurtzel, breite und glatte an der
Erde liegende Blätter, darzwiſchen ein Sten-
gel aufſchieſt mit einer Aehre, an welcher
grüne oder dunckel-rothe Körnlein ſitzen, ſo
den Saamen hinterlaſſen. Dieſer Saame in
dem Junio, da er noch grünlich, aber noch
nicht völlig reiff, giebt den Sang-Vögeln,
als Canarien-Vögeln, Stieglitzen und an-
dern, eine geſunde und angenehme Speiſe,
indem ſie ihn ſo gern, als den Hüner-Darm
freſſen. Der breitblätterige graue Wege-
rich hat Blätter wie Zungen geſtaltet, und
mit zarten weiß-grauen Härlein bedeckt. Der
Spitz-Wegerich hat lange rauhe Blätter, die
wie das Eiſen eines Spieſſes geſtaltet ſind.
Der Waſſer-Wegerich wächſt gerne an Bä-
chen und ſchattigen feuchten Orten, hat groſ-
ſe breite ſubtile und äderiche Blätter, die al-
le, jedes auf ſeinem beſondern glatten Sten-
gel, wachſen. Aus dem Mittel derſelben
kommen im Junio und Julio einer oder
mehr glatte Stengel, mit kleinen weiſſen
oder Leibfarb gemiſchten dreyblätterigen
Blümlein, die über einen Tag nicht währen,
und, wenn ſie abgefallen, in ihren hinter-
laſſenen Knöpflein ein kleines Saam-Körn-
lein tragen. Die übrigen wilden Arten wer-
den in der Artzney nicht gebraucht. Das
Kraut dienet innerlich für allerley Blut- und
Bauch-Flüſſe, der Saame von dem ſpitzigen
Wegerich ſoll auch für den Stein, die Blät-
ter aber gepülvert, eines Qvintleins ſchwer
etliche mal vor dem Antritt genommen, für
das viertägige Fieber gut ſeyn. Aeuſſerlich
heilen die Blätter allerley Wunden, Ge-
ſchwür und Fiſteln, ſonderlich iſt der ſpitzige
Wegerich zerſtoſſen aufgelegt, ein bewährtes
Mittel wider den Biß von einem wütenden
Hunde. Der davon gekochte dicke Safft die-
net innerlich wider die Gelbſucht, das Kei-
chen, den Sod, und die Bauchwürme, äuſ-
ſerlich aber wider die Biſſe von Schlangen
und wütenden Hunden. Das Waſſer auſſer
den Tugenden, ſo dem gantzen Kraute zuge-
ſchrieben werden, reiniget auch den Mund und
Hals, wehrt der Fäule, und befeſtiget die Zäh-
ne, äuſſerlich aber reiniget und heilet es faule
Geſchwüre, und der Syrup iſt in Bauch-
Flüſſen eine heilſame Sache. In den Gärten
wird gehalten der Roſen-Wegerich, deſſen grü-
ne Blätter ſo artig zuſammen geſetzt ſind,
daß ſie gleichſam eine grüne Roſe vorſtellen,
und eine andere Art, die etwas höher ſteigt,
und ſich nach und nach verliert, alſo daß die
unzehlbaren Blätlein je länger je kleiner wer-
den; neben dieſen treibt ſie ihren Stengel
mit dem Saamen, wie der gemeine Wegerich.
Beede Arten haben gern einen guten feuchten
Grund, und können ſo wohl durch den Saa-
men, als Zertheilung der Stocke vermehret
werden.

Weg-Gras, ſuche Wegtritt.

Weg-Kümmel, ſiehe Kümmel.

Weg-Steine, heiſſet man diejenigen, wel-
che die Weiten der Straſſen und Wege verzie-
len, wie auch die Gärten, Aecker, Wieſen,
Weinberge, Wälder und dergleichen, an einan-
der

der liegende Güter bemercken, und von einander abſondern.

Weg-Stroh, ſuche Wall-Stroh.

Weg-Tritt, Weg-Gras, Anger-Kraut, iſt ein wildes Heilkraut von verſchiedenen Gattungen, darunter aber das breitblätterige allein gebräuchlich iſt. Es wächſt an dürren ungebauten ſandigen Orten, hat eine holtzige Wurtzel, knotige an der Erden liegende Stengel, bey jedem Knoten kleine Blätlein, und weiſſe oder Leibfarbene Blümlein, die den gantzen Sommer durch blühen, und endlich einen dreyeckigten Saamen ſetzen. Das Kraut kühlet, trocknet und ziehet zuſammen, dienet zu Stillung allerley Bauch-Flüſſe, des Naſen-Blutens und Blutſpeyens. Kraut und Wurtzel gepülvert, treibt den Stein, und öffnet die Verhaltung des Waſſers. Aeuſſerlich iſt es gut auf Wunden, Geſchwür, entzündete Augen, Geſchwulſt, und in dreytägigen Fiebern auf die Puls zu legen. Der kleine Wegtritt oder das kleine Weg-Gras oder Knauel, iſt ein niedriges Kräutlein mit einer zaſerigen Wurtzel, dünnen Stengeln, ſpitzigen Aſchen-farbigen Blätlein und weiſſen Blümlein. Es wächſt auf ungebauten ſandigen Feldern. Um die Zeit des längſten Tages finden ſich an der Wurtzel, rothe Beerlein oder Körnlein, welche das gemeine Volck St. Johannis-Blut nennet, und gläubt, daß ſie eben am St. Johannis-Tage, und zwar in der Mittags-Stunde geſucht werden müſſen, weil ſie ſonſt nicht zu finden wären, welches aber falſch iſt, und durch die Erfahrung widerlegt wird. Abergläubiſche Leute geben ſich viel Mühe darum, und glauben, daß, wer ſie bey ſich trägt, das Jahr durch von Kranckheiten und andern Unglücks-Fällen befreyet bleiben werde. Es ſind aber dieſe Körnlein anders nichts, denn ein Saame oder eine Brut eines rothen Würmleins, welches endlich daraus gleich als aus einem Ey kriecht, und eine weiſſe leere Hülſe hinterläſt. Wenn die Körnlein an einem trockenen Orte verwahret werden, ſchrumpffen ſie ein, werden hart, und gleichen der rechten Cochenille. Das von dieſem Kraut abgezogene Waſſer iſt ein herrliches Mittel wider die Harnwinde und den Stein.

Wegwalle, ſiehe Stern-Diſtel.

Wegwart, ſuche Cichorien.

Wehe-Mutter, ſiehe Kinder-Mutter.

Wehr, heiſt ein Damm, der quer durch einen Fluß geführet wird, denſelben aufzuhalten, zu ſchwellen, und ein Gefälle zu gewinnen, daß Mühlen daran geleget werden mögen. Ein Wehr zu bauen ſtöſſet man eine Reihe Waſſer-Pfähle ſchräg durch den Fluß in der Höhe, wie das Gefälle ſeyn ſoll. Hinter dieſe Reihe werden mehr andere eingeſtoſſen, die immer niedriger werden, bis die letzte Reihe der Fläche des Waſſers gleich bleibet. Der Raum zwiſchen den Pfählen wird mit Reißig, Steinen, Sand und Kieß ausgefüllet, und das Wehr oben mit Pfoſten bedeckt, oder mit Steinen bemauret. Und weil durch ſolch Aufſchwellen des Waſſers, ſonderlich an kleinen Flüſſen und Bächen den Ober- und Unter-Nachbarn Schade und Ungelegenheit zuwachſen kan, wird nach geſchehener Beſichtigung durch geſchworne Waſſer- und Mühlenbau-verſtändige Leute ein Pfal eingeſchlagen, der Mahl- oder Sicher-Pfal genannt, der daran zeiget, wie hoch das Waſſer gehalten, und dem zu Folge der Wehr-Fach-Baum angeleget werden möge. In der Churfürſtlich-Sächſiſchen Fiſch-Ordnung iſt verboten auf den Bächen, unter dem Schein der Wäſſerung keine Wehre zu leiden, weil dadurch ſonſten den Fiſchen der Gang gäntzlich verhindert würde. Man pflegt auch gantz ſteinerne Wehre aufzuführen, welche aber im Grunde wohl zu verwahren; wie dieſes auszurichten, ingleichen wie auf einen puren Felſen, oder in ein reiſſendes Waſſer ein gantz höltzern Wehr zu legen, dieſes beſchreibet Leupold in ſeinem Theatro Hydrotechn. p. m. 160 & ſeqq. An einige Wehre macht man auch Abfälle mit Aufzügen, die man nach Befinden aufziehen und das Waſſer frey ablaufen laſſen kan, welches denn Aufziehe-Wehre heiſſen.

Wehr-Vieh, nennen die Schäfer das gute Schaaf-Vieh, welches, nachdem die ſchlechten Schaafe, Hämmel und Lämmer, ausgemertzet worden, in das Winter-Futter geſchlagen wird. Insgemein zehlen ſie zu hundert Stück von dergleichen Wehr-Vieh acht und dreyßig alte Schaafe, zwölff Zeit-Schaafe, achtzehen alte Hämmel, ſieben Zeit-Hämmel, dreyzehen Kälber-Lämmer, zwölff Hämmel-Lämmer.

Wehrung, ſuche Hof-Wehrung.

Weiber-Krieg, ſiehe Heubechel.

Weiber-Lehn, wird dasjenige Lehn genennet, welches auch dem weiblichen Geſchlecht verliehen werden kan, daß ſie in ſelbiges ſuccediren mögen, bisweilen heiſt auch Weiber-Lehn, welches anfänglich von Weibern erlanget worden.

Weiber-Regiment. Weil das weibliche Geſchlecht von Natur am Leibe und Gemüthe gemeiniglich ſchwächer als das männliche, und über dieſes von alters her in groſſer Unwiſſenheit und Zärtlichkeit erzogen worden, ja zum Theil noch ſonderlich unter geringem Stande ſehr ſchlecht auf die Verbeſſerung ihrer Seelen-Kräffte leider nach der gemeinen Gewohnheit geſehen wird; ſo hat man durch die Erfahrung gelernet, daß in der Wirtſchafft denenſelben die völlige Regierung des Hauſes nicht allezeit und füglich ohne Schaden anvertrauet und überlaſſen werden könne, ſondern daß viele entweder in Exceſſu durch unvernünfftige Zorn- und Zanck-Sucht, oder durch allzugroſſe Weichligkeit und Schwachheit in der Beobachtung ihres Anſehens und nöthigen Reſpects bey denen Kindern und dem Geſinde, oder auch bey denen Geſchäfften fehlen. Und das iſt die Urſache, warum die Männer ſo wohl in der Wirtſchafft, als auch wohl

wohl gar in der Regierung Land und Leute wider das ſogenannte Weiber-Regiment lange geprediget, und ſich ohne Unterſchied mit der hochmüthigen Vaſthi oder einer beſchriebenen Xantippe luſtig gemachet, ja alles Weiber-Regiment verworffen, geſchmähet, und wohl gar die thörichte Meinung gehabt haben, die Weiber wären ihre Sclaven, und ſie müſten oder konten keinen Theil an der Regierung des Hauſes haben. Gleichwie aber dieſes ſehr ausſchweiffende Gedancken ſind, woran die unvernünfftige Herrſch-Sucht der Männer hinwiederum groſſen Theil nimmt, ja daher auch wohl die offt gefliſſentliche Bemühung, das ſchöne Geſchlecht in Unwiſſenheit zu erhalten, entſtehen mag; alſo iſt auch der oben angeführte Grund nicht durchgängig richtig: wie es denn heut zu Tage groſſe und vortrefliche Prinzeßinnen und Dames giebt, die allerdings gezeiget haben, wie glücklich und weislich ſie regieren können. Und unter anderen geringern Perſonen dieſes Geſchlechts giebt es ſolche Weibes-Perſonen, ſo manche Männer in vielen übertreffen, berühmt in der Gelehrſamkeit ſind, ja im Haus-Regiment das beſte thun, und die Schwachheiten ihrer Männer ſehr wohl erſetzen können. Daher es öffters vor ein Glück zu achten, wenn mancher Hauswirt eine ſolche Frau bey ſeiner ſchwachen Leibes- und Gemüths-Beſchaffenheit bekommt, die brav iſt, und die das Regiment im Hauſe führen kan. Es würde auch an mehrern nicht mangeln, wenn wir das weibliche Geſchlecht beſſer erzögen, und ſorgfältigere Anſtalten gemacht würden, ihren Verſtand und Willen zu verbeſſern. Allein bey dem allen muß doch eine Haus-Mutter oder Wirtin, wenn auch gleich der Wirt alle erforderliche Eigenſchafften zur Regierung des Weibes und ſeines Hauſes hat, wo ſie nicht gantz ungeſchickt dazu, wie auch mancher Mann iſt, einen gewiſſen Antheil an der Regierung des Hauſes überhaupt durch ihren Rath und ihre Einwilligung, wenn es Sachen betrifft, die ihre gemeinſamen Zwecke angehen, und hernach an einigen Stücken inſonderheit, nemlich bey der Kinder-Zucht, bey dem Geſinde weiblichen Geſchlechts, und endlich in verſchiedenen weiblichen Wirtſchaffts-Geſchäfften unter der Direction des Ehemannes haben, keines weges aber nur als eine Magd betrachtet und angeſehen werden. Wir haben aber ſchon von dieſem Antheil der Haus-Mutter am Haus-Regiment unter dem Art. Haus-Mutter gehandelt, dahin der geneigte Leſer verwieſen wird. Inzwiſchen wird man doch hieraus ſehen, daß man alles Weiber-Regiment nicht ſchlechterdinges mit dem ſtoltzen Eifer einiger Männer verwerffen und verachten, auf der andern Seite aber ſich auch hüten müſſe, einer Frau nicht mehr einzuräumen, als ihr überhaupt oder inſonderheit gebühret. Allein man wird auch ſehen, daß in ſolchem Fall die Männer fein dahin zu trachten verbunden, um zur vernünfftigen Ober-Herrſchafft im Hauſe geſchickt zu ſeyn, ja daß in dieſer Mittel-Straſſe der unvernünfftigen Herrſch- und Zanck-Sucht mancher ſtoltzer Weiber keinesweges das Wort geredet, oder behauptet werde, daß die Männer ſich ihres in der ehelichen Geſellſchafft ihnen zukommenden Rechts der Ober-Direction begeben, denen böſen Weibern aber, wie man zu reden pfleget, die Hoſen überlaſſen ſollen. Denn dieſes ſcheinet wider die Ordnung Gottes zu ſtreiten, ſelbſt den Wohlſtand des weiblichen Geſchlechts, wie des männlichen zu verletzen, und eine ſolche Sache zu ſeyn, dafür ſich vernünfftige und tugendhaffte Frauen ſelbſt hüten, es müſte denn die Schwachheit des Ehemannes, und die Beſchaffenheit der Wirtſchafft, ihre eigene mehrere Geſchicklichkeit aber ein anders gantz auſſerordentlich erfodern. Denn ſonſt wird es in einem oder dem andern Fall ſehr ſchlecht in einer Wirtſchafft zu gehen, und wenn beyderſeits ungeſchickt ſind ein Hausweſen zu regiren, noch ſchlechter ausſehen.

Weichbild, ſiehe **Mahl-Stein.**

Weich-Bottich, Weick-Boding, iſt ein groſſes von ſtarcken kiefernen Dauven zuſammen geſetztes, und mit ſtarcken eiſernen oder höltzernen Reiffen gebundenes rundes Gefäſſe, welches am Boden weiter, als oben iſt, und zu Einweichung des Getraides, ſo zu Maltze gemacht werden ſoll, gebrauchet wird. Man hat auch viereckige, von beſonders dazu gehauenen und mit Faltzen und Spunden verſehenen harten Steinen zuſammen geſetzte und wohl verküttete Weich-Bottiche, welche weit dauerhaffter ſind, als die höltzerne, und die darauf gewendete Koſten ſehr wohl bezahlen. Der Weich-Bottich muß ſo groß ſeyn, daß man etliche zwantzig bis dreyßig Scheffel Getraides, ſo viel nemlich zu einem Gebräude erfordert wird, ja wenn es auch zwey wären, auf einmal einweichen laſſen könne, welches beym Brauweſen eine nicht geringe Beförderung giebt. Er muß auch unten am Boden ein Zapffen-Loch haben, dadurch man das Waſſer, nach genugſam eingeweichtem Getraide, wieder völlig ablaſſen kan, als weswegen auch der Boden des Bottigs gegen das Zapffen-Loch ſeinen Hang haben muß. Der Weich-Bottich hat ſeinen Platz auf der Maltz-Tenne, und in wohl angelegten Maltz-Häuſern dieſe Bequemlichkeit dabey, daß nicht nur das einzuſchüttende Getraide an Gerſte, oder andern, von dem über der Maltz-Tenne befindlichen Gerſten-Boden, durch einen über den Weich-Bottich herabgehenden höltzernen Schlauch in gedachten Weich-Bottich herab gelaſſen, ſondern auch das benöthigte Waſſer durch die gleich am Bottich ſtehende Plumpe, darauf geplumpet werden kan. Iſt die Plumpe, oder aber ein Schöpff-Brunnen etwas weiter davon entfernet, ſo läſt man es vermittelſt höltzerner Rinnen in den Weich-Bottich und auf die Gerſte ꝛc. laufen,

daß

daß man alſo des beſchwerlichen Getraide-Tragens und Waſſer-Schleppens bey dergleichen Gelegenheit gantz und gar entübriget iſt.

Weich-Hüfig, wird ein Pferd genennet, welches allzu zarte und weiche Hüfe hat. Dieſes iſt entweder ein angeerbter Mangel, oder kommet von allzu überflüßigen kalten Feuchtigkeiten, oder wenn die Pferde lang an leimigen, ſumpfigen und feuchten Orten geſtanden. Zu dieſem Gebrechen muß man trocknende und hart machende Artzneyen gebrauchen, als Summach, Granat-Aepffel-Rinden, Cypreß-Nüſſe, Gall-Aepffel und Myrten-Blätter, jedes eine Hand voll, Euphorbium ein halb Loth, dieſes ſoll man alles mit einander wohl in Eßig oder ſauren Wein ſieden, und die Hüfe offt damit waſchen, ſie auch mit nachfolgender Horn-Salbe ſchmieren: Nimm rothen Vitriol ein halb Pfund, Silber-Schaum ein Viertel-Pfund, Auripigment vier Loth, Zwiebel-Safft ein Maaß, Lor-Oel ein Pfund, Euphorbium-Oel ein Qvint, Wachs ſo viel zu einer Salbe vonnöthen; dieſes alles muß über einem Kohl-Feuer zerlaſſen, und unter einander gemiſcht werden. Item, koche Rüben, oder, in deren Ermangelung, Rinder-Miſt, in ungeſaltzener Butter, und ſchlag es dem Roß um die Hüfe; oder, ſiede Küh- und Pferde-Koth und Lein-Oel unter einander, und ſchlage dem Pferd alle Tage zwey mal kalt damit ein; oder, miſche Wachs, Tannen-Hartz, Schmaltz und Honig unter einander, und ſchmiere die Hüfe damit.

Weichſel, ſuche **Kirſchen**.

Weid, ſuche Waid.

Weid-Aſche, ſiehe **Waid-Aſche**.

Weide, ſuche **Vieh-Weide**.

Weide, Weiden-Baum, Felber, iſt ein, ob wohl wildes, doch bey der Landwirtſchafft ſehr nutzbares, ja faſt unentbehrliches Holtz, welches theils zu einem Baum erwächſet, theils aber nur wie ein Strauch bleibet. Es giebt deren ſehr vielerley Gattungen, alſo daß einige derſelben über zwantzig zehlen. Andere theilen ſie überhaupt in Perticales, die zu einem vollkommenen Stamm gedeyen, und Stangen und Pfähle geben, und Viminales, die nur Gerten und Ruthen geben, und zum theil an der Erde kriechen. Ihr Unterſchied iſt mehrentheils an dem Laub zu erkennen, denn etliches gekerbt, anderes gleich, etliches lang, anderes breitlich, etliches weißlich, anderes grün iſt. Daher ſie auch unterſchiedliche Nahmen bekommen, und **Band- oder Bind-Weiden**, **Buſch- oder Saal-Weiden**, **Glas-Weiden**, **Roſen-Weiden**, derer Blätter in Büſchelein wie Roſen ſtehen, **Bruch-Weiden**, **Pappel- Rhein- Krebs- Bach- Sand- Gold-** und **Jach-Weiden** heiſſen. Die **Band-** oder **Bind-Weide** dienet zum Einbinden der Zäune, Schläge, Geländere und Spaliere; hat eine braun-rothe Rinde. Sie kommen nicht ſo gut von abgeſchnittenen und eingeſteckten Zweigen fort, als wenn junger Anflug mit ſamt der Wurtzel ausgehoben, und an beqveme Oerter verſetzt wird. Man ſoll ſie im Frühling alle mal ein paar Schritte von einander pflantzen, damit ſie deſto beſſeren Platz ſich auszubreiten finden mögen, wenn ſie in den erſten zwey Jahren beede Frühlinge nach einander im zunehmenden Mond glatt bey der Erden abgeſchnitten werden, ſo treiben ſie hernach deſto hefftiger. Man läſt ſie nachgehends, ſo wohl als die Gold-Weiden, nicht ſtärcker werden, als man ſie braucht, ſondern ſchneidet ſie alsdenn zur Frühlings-Zeit im abnehmenden Monden ab; ſie ſollen hierauf, wie man insgemein davor hält, zärter wachſen, als wenn das Abſchneiden im zunehmenden Lichte geſchehen. Die **Buſch-** oder **Saal-Weide**, welche auch an einigen Orten **Werfft** genennet wird, hat eine grauliche Rinde, und rauhe breite Blätter, treibet nicht ſehr hoch, und wächſet meiſt zu Buſch; iſt am beſten zu nutzen, wenn man es, nachdem es 5 oder 6 Jahr geſtanden, den Siebmachern, Böttigern und Korbmachern verkauffet, maſſen es, wenn man es länger ſtehen läſt, bald wiederum ausdorret, und ſo denn durch die Spähne- oder Holtz-Leſer weggetragen wird. Die **Bruch-Weide**, treibt ihr Laub am erſten, mit einem ſolchen Uiberfluß vom Safft, daß er häufig aus dem Holtze flieſſet, und daſſelbe davon gantz brüchig wird; iſt wegen ihrer Sprödigkeit anders nicht, als zur Feurung, oder ja zu Pfählen und Zaun-Stecken an Ufern zu gebrauchen, weil ſie in den Zäunen gerne wieder ausſproſſen. Die **Bach-** und **Sand-Weide**, welche an den Waſſern, Bächen und Flüſſen, wegen ihrer ſtarcken Bewurtzelung gerne gezeuget wird, hat ein grünes glattes und etwas groſſeres Blat, als die andern Weiden, und eine inwendig etwas gelbliche Schale. Sie iſt wohl zu Reiff-Stäben zu nutzen, maſſen an denen Flüſſen, auf denen Grieſen, Horſten oder Inſeln dieſes Holtz ſo geſchwinde in Stock ſommert, daß in drey Jahren Reiffe zu Gelten und Waſſer-Kannen davon gebrauchet werden können. Nächſt den Böttigern dienet ſie auch den Korbmachern. Die **Krebs-Weide** braucht man, reiſſende Waſſer damit zu verbauen, und dem Einbruch zu wehren. Die gelbe oder **Gold-Weide** hat eine Pomerantzen-Schale, und wächſet gerne an Waſſern und Sümpffen, wie die Sand-Weide. Sie wird, wegen ihrer ungemeinen Zähigkeit, von den Gärtnern ſonderlich geachtet, indem ſie ſich gleich einem Stricke winden und binden läſſet. Die Zähe-Weide iſt von gleicher Eigenſchafft, auſſer daß ſie eine röthliche Schale hat, und das Laub viel ſpäter, als die andern treibet. Die Weiden von der gröſſern Art, welche man **Kolb-** oder **Kopp-Weiden** nennet, pflegen geköpfft und behauen zu werden. Das Köppen ſoll alle drey Jahr geſchehen, damit die

Aeſte nicht zu ſtarck werden, weil ſie ſonſten der Wind gar zu leichte abreiſſet, und den Stamm dadurch ſplittert, oder gar umwirfft. Die Aeſte ſollen nicht glatt an dem Stamm abgeſetzet, ſondern ein Stümmel etwan einer Hand hoch gelaſſen werden, damit der Stam durch Kälte, Näſſe und Hitze nicht ſo leichte Schaden nehme. Das Köppen geſchiehet im Frühling und neuen Monden, ſo ſchläget der Stamm deſto zeitlicher und beſſer wieder aus: wenn man aber das Holtz zu Zäunen brauchen will, iſt es beſſer, daß es im Herbſt, wenn das Laub abfallen will, geſchehe. Die abgehauene Aeſte der Weiden lieſet man aus, und leget das, was zu Zaun-Gerten tauget, und denn auch das Brenn-Holtz, iedes in Bündel gebunden, beſonders, die hernach ſelbſten in der Haushaltung verbrauchet, oder Schockweiſe verkauffet werden. Der Nutzen des Weiden-Holtzes iſt vielfältig, indem es nicht nur zur Feurung, ſondern auch zu allerley Stielen und Pfählen, zu Gerten in die Zäune, und in die Waſſer-Gebäude, worzu es nebſt der Erle das dienlichſte Holtz iſt, den Böttigern zu mancherley Reiffen und Bändern, den Korbmachern zu Wagen-Spreu- und andern Körben, denen Fiſchern zu ihren Reuſſen, und den Gärtnern und Wintzern zum Anbinden dienet. Das im Herbſt geſammlete Laub iſt den Ziegen und Schaafen im Winter ein dienliches Futter. Die Blätter werden auch zuweilen an ſtat des Hopffens zum Biere genommen, taugen aber nicht, weil es davon ungeſund wird. Die Kohlen von Weiden-Holtz werden zum Schieß-Pulver von denen Pulvermachern, ingleichen auch zum Zeichnen von denen Mahlern gebrauchet. Um ſolcher Nutzbarkeit willen ſoll ein fleißiger Hauswirt darauf bedacht ſeyn, wie er das Weiden-Holtz allenthalben, wo es angebracht werden kan, fortpflantze, weil es aller Orten auf niedrigen, feuchten und wäſſerigen Plätzen, in Wieſen, um die Bäche, Seen und Gräben gerne wächſet, und gut fortkömmt. Nach Inhalt, verſchiedener Landes- und Teich-Ordnungen, ſollen um die gemeine Wieſen, Anger, Aecker und Gärten Weiden gezogen, ſonderlich um die Teiche Satz-Weiden, und unten vor dem Damm Saal-Weiden geſteckt werden. Die dergleichen Weiden muthwillig beſchädigen oder ausreiſſen, werden nach Befinden mit Gefängniß, Landes-Verweiſung, Abhauen der Hand oder ſonſt ernſtlich beſtraffet. Die Vermehrung der Weiden, und zwar erſtlich der groſſen Kolb- oder Kopp-Weiden geſchiehet folgender Geſtalt: Man hauet friſche Aeſte einer Hopff-Stangen dick, und fünff bis ſechs Ellen lang im Frühjahr bey wachſendem Mond, legt ſie mit dem untern End in einen Teich oder Schlamm, bis derſelbe Mondſchein wieder antritt, alsdenn werden ſie in darzu gegrabene Gruben, oder mit einem Stickel oder Pfahl-Eiſen geſtoſſene Löcher, einer Ellen tieff, oder mehr, wenn der Boden trocken iſt, verſetzt, mit guter Erde verſchüttet, und dicht vertreten, wobey ſonderlich zu beobachten, daß die Rinde, wo der Stock in die Erde kömmt, nicht verletzet werde. Dieſe nennet man Satz-Weiden. Wenn man ſie an trockene Orte ſetzen will, ſoll man ihnen einen breiten Feld-Stein unterlegen, und darnach die Weiden auf die darüber geſtreuete Erde ſetzen, denn weil dergleichen Steine in der Erde ſchwitzen und fein kühle ſind, ſo bekommen auch die Weiden davon Safft und Krafft. Weil aber dieſe Satz-Weiden gerne auf allen Seiten auszuſchlagen pflegen, als ſoll man iemanden dazu beſtellen, welcher die übrigen Sproſſen, ſo am Stamm hinunter auswachſen, und oben das Gewächſe verhindern, fleißig abſchneidet, und die oberſten drey, vier oder fünff Reiſer ſtehen läſſet. Die kleinen Weiden werden beſſer durch Sencken und Einlegen vermehret. Der groſſe Weiden-Baum träget gemeiniglich zweyerley Zäpflein oder Mainklein, davon eines nur blühet, das andere aber Saamen träget. Die Blüt-tragende Zäpflein ſind unfruchtbar, und wenn ſie verblühet, werden ſie wollig, fallen ab, und verdorren; die andere haben allein Saamen ohne Blüte, welcher in ſeinen Hülſen mit zarter Wolle umwickelt lieget. Dieſe werden Weiblein, und die erſten, ſo die Zäpflein ohne Saamen tragen, Männlein genennet; ſolche Blüt-Zäpflein ſind entweder grünlich oder gelb, und geben denen Bienen eine angenehme und faſt die erſte Nahrung. Der Saame an theils der kleinen Weiden iſt ſchwärtzlich, und gleichfalls mit einer weiſſen Wolle umgeben. Die Weiden-Blätter ſind bitter, zuſammen ziehend, kühlend und trocknend. Mit Waſſer geſotten und getruncken, ſtillen ſie das Erbrechen, Blut-Speyen und Blut-Gang. Die friſche Zweige in das Bier gehangen, ſollen der Säure wehren. In Fuß-Bädern gebraucht, benehmen ſie die Hitze in Fiebern, und befördern den Schlaf, dienen auch zu Bädern für Kinder, ſo die Mit-Eſſer haben. Friſche Blätter in ein Gemach geſtreuet, machen es kühl; im Bett lindern ſie dem Krancken die Hitze. Die Zäpflein und die Rinde ſtillen durch Auflegen das Naſen-Bluten. Die innere Rinde von Bach-Weiden über Nacht in rothen Wein gelegt, und davon getruncken, heilet die Waſſerſucht. Die Aſche von Weiden-Rinden mit Schaaf-Koth und Eßig zu einer Salbe gemacht, ziehet die Hüner-Augen und Wartzen aus. Der Miſtel befördert die Geburt, er wird aber ſelten gefunden. Der Pappel-Weide, die unter den Weiden-Arten wohl die gröſte und dauerhaffteſte iſt, ingleichen der Rhein-Weide, ſo nur zu einem Buſch erwächſet, iſt bereits an gehörigem Orte gedacht.

Weiden-Dorn, Sand-Dorn, iſt eine Staude, ſo in Ober-Deutſchland, am Rhein und an der Donau häufig wächſet, an andern Orten aber zur Luſt in den Gärten gehalten wird. Er wächſet bis Mannes hoch, kan auch wohl zu einem Baum gezogen werden; ſeine Aeſte ſind zähe, die Blätter lang und ſchmal, oben grün, unten weißlich, ſeine Frucht ſind gelbe runde Beerlein, welche traubel-weiſe beyſammen ſitzen, eines ſauren und herben Geſchmacks, und inwendig mit einem Körnlein

ver-

verſehen ſind. Er liebet einen ſandigen Grund, und wird durch ſeine Bey-Schoſſe leicht vermehret.

Weiden-Hopffen, iſt eine wilde Art deſſelben, ſiehe Hopffen.

Weiden köpffen, oder **köppen**, ſuche Weide.

Weiden-Zeiſig, **Weiden-Zeislein**, oder wie es in Oeſterreich genennet wird, Wiſperlein, iſt ein kleiner Vogel, an Groſſe, wie das Gold-Hähnigen oder Witwaldlein; am Kopff und gantzen Rücken licht Aſchen-blau, am untern Leib aber von der Kehle an, bis unten aus, gelblicht. Er ſuchet zu ſeiner Nahrung auf denen Weiden und andern Bäumen kleine Gewürme, in ſteter Bewegung, wie die Schwantz-Meiſen; hat ſeine Brut im Buſche und Geſträuch, und bringet vier bis fünff Junge aus. Er ziehet alle Herbſt-Zeit, und zwar faſt am ſpäteſten mit hinweg, ruffet aber im folgenden April zeitlich, ehe die Bäume noch vollkommene Blätter haben, kurtz vor der Nachtigal, ſeine Ankunfft an allen Ecken der Gärten aus; weil er nun, wo er einen Wurm ſiehet, begierig darnach ſticht, ſo kan er mit einem kleinen Mehl-Wurm (denn einen groſſen greifft er nicht gerne an) geſchwinde betrogen werden.

Weiderich, iſt ein Gewächſe von mancherley Gattung, der groſſe gelbe Weiderich, der Schoten-Weiderich, der Aehren-Weiderich mit Purpur- und mit blauen Blumen, der Helm-Weiderich mit blauen Blumen, welcher auch das Fieber-Kraut genannt wird, weil das damit abgekochte Waſſer das dreytägige Fieber vertreiben ſoll. Dieſe alle ſind wilde Arten, wachſen in feuchten Boden an Teichen und Waſſer-Gräben, haben Blätter wie Weiden-Blätter, nur nicht gekerbet, und einen Stengel bis zwey Ellen hoch und darüber. Der Weiderich mit Purpur-Blumen, iſt ein gut Wund-Kraut, welches innerlich und äuſſerlich gebrauchet, das Blut ſtillet, und in die Gurgel-Waſſer mit genommen wird. Im Garten wird der kleine gelbe Weiderich und der mit Hörnern zur Zier gezogen.

Weid-Gang, ſiehe Vieh-Trifft.

Weidig, **Weidicht**, **Geweidicht**, wird ein mit vielen Weiden beſetzter und bewachſener Platz genennet. An denenjenigen Orten, wo das Holtz rar iſt, verintereßiret ſich ein ſolches Weidig eben ſo gut, als wenn Borſtorffer-Aepfel-Bäume auf dem Flecke ſtünden. Ja der groſſe Römiſche Oeconomus Cato hat es unter die drey nöthigſten Zugehörungen eines rechten Land-Guts gezehlet, und den Oel- und andern Gärten vorgezogen. Bey einem verpachteten Gute gehöret der Gebrauch der Weidige zur Nutzung des Holtzes, und nicht der Wieſen, obgleich die Weiden auf den Wieſen erwachſen.

Weidmann machen, nennete man ſonſt, wenn einem Schützen oder Weidmann ein Poſſen gethan wurde, daß er nichts treffen oder tödten konte. Viele ſolcher Dinge ſind als abergläubiſche Mittel anzuſehen, daher man ſelbige auch unter die Zauberey ehemals rechnete, ob wohl viele aus Unwiſſenheit und einer bezauberten Phantaſie unrecht dafür gehalten werden. Es iſt doch aber gewiß, daß unter andern auch die Jäger vielen Aberglauben und ſündliche leichtfertige Künſte haben, davon ſo gar gantze Bücher voll vorhanden ſind. Und da viele dieſer Leute von Chriſtenthum und Tugend nicht viel wiſſen oder ausüben, ſondern in der Wildniß oft auch ſehr wild aufwachſen und leben, ſo iſt es eben kein Wunder, wenn der Satan ihren zauberiſchen Phantaſien zu Hülffe kommt, um ſie in ſeinen Stricken deſto beſſer zu führen. Allein über dieſes gehet es auch mit dem Weidemann-Machen öffters gantz natürlich zu. Wer den zureichenden Grund unterſuchet, warum mit einem Rohre oder Lauffe, ingleichen mit dieſem oder jenem Pulver und Bley beſſer und weiter ꝛc. als mit dem andern zu treffen, ja wer überleget, was bey dem Schieſſen die innerliche Gemüths-Bewegung, und ſonderlich die Einbildungs-Krafft und der daher entſtehende Glaube oder das eingenommene Weſen der Seele von einer Meinung in den Bewegungen des Leibes, der Hände, Finger, der Füſſe, ja der Augen thun können, derſelbe wird erkennen, daß ſich viele ſolche Dinge nur liſtig und künſtlich, nicht aber eben teufliſch zutragen.

Weidmann, ſuche Weydmann.

Weidmannſchafft, ſiehe Weydwerck.

Weid-Meſſer, ſuche Weyd-Meſſer.

Weidner, ſiehe Weydner.

Weid-Steine, werden diejenigen Mahl-Steine genennet, welche den Vieh-Trieb und Weid-Gerechtigkeit anzeigen, heiſſen auch Tratt-Steine.

Weid-Werck, ſiehe Weydwerck.

Weiffe, **Haſpel**, heiſſet ein Werckzeug, auf welches das geſponnene Garn oder Wolle von der Spindel oder Spule gewunden, und in Gebinde und Strehnen, vermittelſt eines darzwiſchen geſchlagenen Zwirn-Fadens, gebracht wird. Die ſogenannte Hand-Weiffe, als die gemeineſte und ſchlechteſte Gattung derſelben, beſtehet aus einem langen höltzernen Stiel, an deſſen beyden Enden kürtzere Quer-Höltzer, ſo gegen einander Creutzweiſe ſtehen, befeſtiget, und hieran das Garn von der Spindel oder Spule durch Wendung der Weiffe, oder Umführung der Spule oder Spindel, unter einer gewiſſen Anzahl Fäden, ſo gemeiniglich auf zwantzig ſich belaufft, und iedesmal abgebunden werden, geweiffet oder gewunden wird. Die Schnapp- oder Zehl-Weiffe, iſt eine bequemere und künſtlichere Gattung, ſo aus einem weiten Rade, oder vielmehr aus etlichen Speichen beſtehet, mit der Hand umgedrehet, und das Garn von der Spule oder Spindel darauf genommen wird; am Ende der Achs aber eine Schraube ohne Ende in ein Stern-Rad von viertzig Zähnen greiffet, welches, ſo offt es

herum

herum kömmt, einen Klapp thut, zum Zeichen, daß die Zahl der Fäden eines Gebindes, nemlich viertzig erfüllet ſey.

Weib, ſuche Geyer.

Weiher, ſiehe Teich.

Weihnachts-Aepffel, ſuche Chriſt-Aepfel.

Weihrauch-Vogel, ſiehe Kirſch-Vogel.

Wein, heiſſet der aus den Trauben, als den Früchten des Weinſtocks, gepreſſete Safft, nachdem er vergohren hat, denn vor der Gährung wird er Moſt genennet. Wenn er noch neu und nicht ausgelegen, heiſſet er ein grüner Wein, wenn er aber alt worden, ein Firn-Wein. Der Wein iſt nach dem Waſſer das älteſte und natürlichſte Geträncke, und hat dieſen Vortheil, daß, da das Waſſer zwar feuchtet, und den Durſt ſtillet, aber nicht nähret, und noch weniger ſtärcket; das Bier nähret, aber nicht ſtärcket, der Wein alles dieſes zugleich verrichtet. Seine beſondere Tugenden ſind, daß er in ſeinem rechten Gebrauch die Dauung befördert, der Nahrung hilfft, die Lebens-Geiſter erquicket, Haupt, Hertz und Magen ſtärcket, die zähe Feuchtigkeiten verzehret, ein reines, leichtes und wohl umlauffendes Geblüte machet, der Trägheit wehret, und zur Frölichkeit ermuntert. In ſeinem Misbrauch aber, wenn er zu Kopffe ſteiget, verwirret er den Verſtand; fällt er auf die Nerven, verurſachet er Zittern und Zuckungen; auf die Gelencke, Gicht und Zipperlein; auf die Lunge, Schwindſucht; auf die Leber, Hitze und Entzündungen, vornehmlich rothe trieffende Augen. Einige Weine haben noch dieſe ſchädliche Eigenſchafft an ſich, daß ſie leicht den Stein und die Gicht verurſachen, nicht an ſich ſelbſt, ſondern durch die kalchige tartariſche Theile, ſo ſie aus dem Erdboden an ſich gezogen. Wenn dieſe mit dem Weſen des Weins nicht genau verbunden, ſcheiden ſie ſich in der erſten oder andern Dauung, und gehen durch den Stuhlgang oder Harn mit fort; ſo ſie aber in die dritte Dauung, und folglich in die Säffte mit treten, bleibet der Unrath endlich ſitzen, wo die Gänge am engſten, und bringet die vorbenannte Beſchwerlichkeiten mit. Die Kennzeichen eines guten Weines haben die Alten in das Wort COS gefaſſet, daß er nemlich Colore, durch die Farbe, Odore, durch den Geruch, und Sapore durch den Geſchmack ſeine Tugend beweiſen müſſe. Andere wollen ihn nach allen fünff Sinnen probiren, und ſagen: Ein guter Wein müſſe erkannt werden COSTA, nemlich Colore, Odore, Sapore, Tactu & Auditu: das iſt: Ein guter Wein müſſe von ſchöner Farbe, guten Geruch und annehmlichen Geſchmack ſeyn, auch beym Einſchencken friſch daher rauſchen. Die bekannte Schola Salernitana erfordert noch mehr, wenn ſie ſagt: Vina probantur odore, colore, nitore, ſapore. Si bona vina cupis, quinque hæc claudantur in illis: Fortia, Formoſa, Fragrantia, Frigida, Freſca. Die Meinung iſt, ein guter Wein ſoll einen angenehmen Geruch, einen lieblichen Geſchmack, eine ſchöne Farbe, durchſcheinende Klarheit, Sattigkeit und Stärcke, Friſchigkeit, und endlich Leichte, Raſchigkeit oder Geiſtigkeit haben, daß, wenn er eingeſchencket wird, er kleine Perle aufſpringen laſſe, welches die Frantzoſen petiller nennen. Es iſt aber gewiß, daß alle Weine dieſe ſieben Eigenſchafften beyſammen nicht beſitzen, ob gleich an der Güte, nach ihrer Art, ihnen darum nichts abgehet, als die mannigfaltig von einander unterſchieden ſind: Entweder nach der Farbe, da einige weiß und hell, andere mehr oder weniger gelb, andere bleich- oder hoch-roth, andere dunckel-roth und wie ſchwartz anzuſehen; nach dem Geruch, da einige derſelben einen durchdringenden Geruch haben, wie der alte Rhein-Wein, ſo die Lebens-Geiſter ſtärcket und erqvicket; andere ohne Geruch ſind, welches ein Zeichen, daß ſie wenig Geiſtigkeit haben, daher ſie auch von dem Magen nicht ſo begierig angenommen werden; andere einen widerigen Geruch haben, und daher vor ſchädlich gehalten werden. Nach dem Geſchmack ſind einige ſüß, dem Mund und Magen angenehm, (wenn ſie nicht eckel ſind, wie einige in der Lombardey) der Bruſt gut, dabey nahrhafft, aber etwas dick und hitzig; andere ſind herb und ſauer, haben wenig Wärme, ſtärcken den Magen und unteren Bauch, ſchaden aber der Bruſt und Lunge: Die, ſo das Mittel halten, und ſüß mit einer angenehmen Schärffe vermenget ſind, ſind, wie dem Geſchmack, alſo auch der Geſundheit die anſtändigſten. Nach dem Alter wollen nicht alle Weine gleich geſchätzet werden, dieweil derer einige kein Alter vertragen, und offt nicht über ein Jahr dauren; andere aber dadurch erſt gut werden. Uiberhaupt ſind die heurigen Weine dem Geſchmack angenehm, aber der Geſundheit nicht ſo dienlich: Die Firn-Weine ſind ſtarck, nehmen den Kopff ein, und machen Hitze: Die von einem Mittel-Alter ſind die beſten zu genieſſen, daſſelbe aber iſt nach der Gattung der Weine ſehr ungleich. Die ſüſſen Weine verlieren durchgehends ihre Lieblichkeit, nachdem ſie an Alter zunehmen, werden ſtreng und feurig. Hingegen bekömmt es den ſauren Rhein-Moſel Francken- und übrigen Deutſchen Weinen ſehr wohl, wenn ſie etliche Jahre lang liegen, und gleichſam in dem Faß reiffen. Von denen Meißniſchen, Märckiſchen und Schleſiſchen Weinen hat die Erfahrung gelehret, daß ſie durch ein Alter von funffzehen, zwantzig, dreyßig bis funffzig Jahren ſich dergeſtalt gebeſſert, daß ſie von den gewöhnlichen Rhein-Weinen nicht zu unterſcheiden, und wohl demſelben vorzuziehen geweſen. Nach dem Weſen und der Krafft ſind die ſchweren, hitzigen und fetten Weine nahrhafft, nehmen aber den Kopff ein, und machen Verſtopffungen, die leichten und dünnen gedeihen beſſer, und ſind bey allerley Zuſtänden bekommlicher zu genieſſen. Endlich macht auch das Gewächs einen mercklichen Unterſchied. Allein von den Europäiſchen zu reden, ſo hat Portugal einen rothen Wein, welcher ſo hoch, daß er faſt ſchwartz ausſiehet, und daher Vino

tinto:

tinto: das iſt, gefärbter Wein heiſſet. Spanien hat durchgehends fette, ſüſſe, und an Farben meiſtentheils hoch-gelbe Weine. Es iſt vor denen andern berühmt der Alicanten-Wein, von ſeinem Vaterlande alſo genannt welcher dunckel-roth an Farbe, und an Geſchmack zweyerley: Ein ſüſſer, der ſehr angenehm, aber hitzig, und ein herber, der dem Magen vortrefflich gut thut. Der Baſtart oder Peter-Simons-Wein, ſoll von einem Holländer ſeinen Nahmen bekommen haben, der Rheiniſche Reben nach Spanien gebracht, und bey der Stadt Gvadalcazar pflantzen laſſen, davon dieſe Art gekommen, daher er auch an Farbe nicht ſo hoch, auch nicht ſo fett als die andern Spaniſchen Weine, und am Geſchmack, neben der Süſſe etwas ſchärflich iſt: Der Sect, ſo aus den Canariſchen Inſeln dahin verpflantzet worden, und nach den Boden verſchiedene Eigenſchafft gewonnen, indem der von Mallaga hoch an Farbe, und ſüß; der von Xeres, bey uns Seri-Sect oder Sereſer Sect genannt, bleicher und herber, darum er auch von einigen bitterer Sect genennet wird. Den Nahmen hat er nicht ſowohl von denen Säcken oder Schläuchen, darinnen er gehalten wird, weil ihm ſolches mit anderen Weinen daſelbſt gemein, ſondern vermuthlich von der Lauterkeit, weil er mit Waſſer nicht vermiſcht, wie daſelbſt und in Italien an vielen Orten zu geſchehen pfleget, daß man den Speiſe-Wein bey der Kelter mit Waſſer verſetzet, und mit einander vergähren läſſet, den unvermiſchten Wein aber zum Unterſchied Vino ſecco, oder trocknen Wein, weil kein Waſſer dazu gekommen, nennet. Franckreich bringet inſonderheit einen Uiberfluß an Weinen herfür, damit es viele andere Länder verſorgen kan. Die edelſten und berühmteſten darunter ſind die Champagner, und ſonderlich der Vin d'Hay und Burgunder; vornehmlich der in der Landſchafft Beaune fällt, und wegen ſeiner Farbe Oeil de perdrix genennet wird, als deren Geiſt mit einer angenehmen Säure verbunden iſt; der Claret-Wein oder Vin de Grave, welcher um Bourdeaux und weiter hinunter nach Gaſconien wächſet: Der Pountac, welcher in eben dieſer Landſchafft hervor kömmt, und häufig nach Engelland verführet wird: Der Muſcat, der Frontignac, welcher in der Provintz Langvedoc um die Stadt Frontignan wächſet, der auch, weil er über Lion heraus zu kommen pfleget, Muſcat de Lion heiſſet, und wegen ſeiner Lieblichkeit am Geruch und Geſchmack den delicateſten Weinen zugezehlet wird. Endlich iſt auch der Vin d'Eremitage, oder Einſiedler-Wein bekannt, welcher zwiſchen Valence und St. Valiere gezeuget wird. Von denen Italiäniſchen Weinen ſind die bekannteſten, die Lachryma Chriſti, oder Thränen-Wein, ſo um Neapolis wächſet, roth, fett, ſüß, und mit einer Schärffe begleitet iſt. Er heiſſet alſo, weil er aus den beſten Trauben ohne gewaltſames Preſſen gedruckt wird, ſo, daß er gleichſam Thränenweiſe flieſſet und geſammlet wird; der Vino Greco, welcher von einem Flecken am Fuß des Veſuvii den Nahmen hat, Gold-farb, fett und ſcharfflich ſüß iſt; in dem Römiſchen Gebiet der Wein von St. Albano welcher leicht und angenehm iſt, und weder hitzet noch den Kopff einnimmt, und der von Orvieto; in dem Toſcaniſchen iſt der von Monte Pulciano, ein ſatter rother Wein, ſtarck und hitzig; der von Lucca wohlſchmeckend und geſund: die Muſcatelli aber di Monte Fiaſcone und Monte Alcino übertreffen alle die übrigen an Lieblichkeit. Das Genueſiſche Gebiet rühmet ſich ſeines Vernazers, ſo von dem Berge Vernaccia den Nahmen hat, er wächſet auf jähen Felſen, und aus einem ſchwachen Holtze, iſt aber ſehr edel, und wird häufig nach Franckreich und Engelland verführet. In der Lombardey ſind auſſer dem Modeneſiſchen und Montferratiſchen ſchlechte Weine; die Gegend um Vicenza und Padua giebt den Marcemin. Iſtrien bringet den Reinfall oder Proſecker, von einem ſteinigen Gebirge, Proſeck alſo benahmet, dem man eine groſſe Tugend, die Geſundheit und ein langes Leben zu erhalten, beylegt. Friaul giebt den Roſatzer, der bey der Stadt Roſaccio fällt. Das Veltliner-Thal giebt auch gute Weine, darunter ſonderlich die ſogenannten Stroh-Weine in nicht geringem Werth ſind. Dieſe haben ihren Zunahmen von ihrer Bereitungs-Art, weil man die Trauben unter dem Dache auf Stroh breitet, und nachdem ſie bis Weihnachten gelegen, dieſelbigen erſt auspreſſet. Unter denen Hungariſchen Weinen, welche gleich denen Spaniſchen und Italiäniſchen am Geſchmack ſüß und lieblich, auch ſehr Geiſtreich ſind, iſt ſonderlich berühmt der Tockayer, der St. Georgen Ausbruch, und die Ruſter-Weine, indem ſie nicht allein die übrigen an Güte übertreffen, ſondern auch leichtlich etliche Jahr gut erhalten werden können, auſſer daß ſie alle Jahr etwas weniges von ihrer Lieblichkeit verlieren. Von dieſen iſt merckwürdig, daß ſie mit gleicher Art Weine angefüllet ſeyn wollen, und ſonderlich ſauren Wein im geringſten nicht vertragen können, als welcher ſie gar geſchwinde zu einer verderblichen Gährung bringet. In Griechen-Land und einigen deſſelben Inſeln fallen gute Weine, darunter ſonderlich der Malvaſier berühmt. Der ſo zu uns gebracht wird, iſt Gold-gelb, ſüß, und wird auf gewiſſe Weiſe abgekocht, ehe er kan verführet werden. Wegen ſeiner Vortreflichkeit gehet er den edelſten Weinen gleich, dahero ihn auch die Italiäner ein Manna für den Mund, und einen Balſam für das Hirn zu nennen pflegen. Unter den Teutſchen Weinen ſind die Rheiniſchen Weine, nemlich diejenigen, welche an dem Rhein-Strohm gebauet werden, unſtreitig die alleredelſten, doch in ſich ſelbſt ſo unterſchieden, daß immer einer den andern an Güte übertrifft. Der allerbeſte iſt der Hochheimer, und nach dieſem der Koſtheimer. Die Rheingauer ſind auch vortrefliche Weine, und wachſen längſt dem Rheine hinunter von Mayntz bis Bacharach. Man hält vor den beſten unter ihnen den Rüdesheimer, welcher der Stadt Bingen gegen über gebauet wird. Nechſt dieſem aber den Johannesberger, wie auch de

zwiſchen Erbach, Hattenheim und Marckbrunn; denen folget der Rauenthaler und Neuendorſer. Von den Rhingauer Weinen insgeſamt iſt merckwürdig, daß ſie die zwey erſten Jahre ſehr ſauer ſind, nachmals aber immer lieblicher werden. Die Bacharacher ſind auch in hohem Werth. Die Neckar-Weine ſind zwar ſchwach, iedoch am Geſchmacke deſto angenehmer, und zum Schmauſen am geſchickteſten. Der beſte unter ihnen iſt der Heilbrunner und Eßlinger, weil ſie ſich aber nicht lange halten, werden ſie nur denen nächſten Nachbaren mitgetheilet. Die Moſeler-Weine ſind um ein merckliches beſſer, kommen iedoch darinnen mit den Necker-Weinen überein, daß ſie nicht ſo in Kopff ſteigen, und bald durch den Harn gehen, auch den Leib offen halten, daher ſie denen zu recommendiren, welche ſich vor der Gicht zu präſerviren haben. Die beſten wachſen um Düſtemünde, Wela und Zeltnigen. Unter denen Francken-Weinen iſt der beſte der Stein-Wein, welcher um Würtzburg auf einem angenehmen Gebirge, der Stein genannt, gebauet wird. Dieſem folgen die Sommer-Häuſer, Randsäcker und Francken-Häuſer, inſonderheit aber werden die Iphofener und Redelſeer ſtarck nach Sachſen und Böhmen verführet. Ferner ſind am Mayn-Strome die Wertheimer und Klingenberger, ſowohl wegen ihrer Lieblichkeit, als auch wegen der Geſundheit beliebt; von welchen der letztere dem Moſeler-Weine am Geſchmack nicht ungleich iſt. Dieſen hingegen kommen ſehr nahe die Mühlbacher, Hirſchheimer, Nierenſteiner und Hochſtäter um Hanau. Unter denen Oeſterreichiſchen Weinen werden insgemein vor die beſten gehalten, die bey Kloſter-Neuburg und Broſenberg, unweit Wien, gebauet werden, welche iedoch einige Jahre zu liegen haben, wenn ſie ſollen recht gut werden. Die Tyroler- oder Etſch-Weine fallen roth und weiß; die erſten aber werden vor die beſten, und ſonderlich der Traminer, von dem Dorff Tramin alſo genannt, vor delicat geachtet. Unter denen Meißniſchen Weinen iſt der beſte, ſo zwiſchen Meiſſen und Dreßden erbauet wird; ie länger dieſe Weine liegen, ie beſſer werden ſie. Der Naumburger Wein iſt etwas leichter, als der Meißniſche, und will zum Ausliegen faſt längere Zeit haben, als die anderen Land-Weine; insgemein ſchmeckt er ſtarck nach Muſcateller, weil viel von ſolchem Gelege in daſigen Wein-Bergen anzutreffen. Um Eilau, bey Naumburg, wird ein rother Wein erbauet, welcher gar öffters von den Italiänern, nachdem ſie ihn mit Spiritu vini und Roſinen ein wenig anders zurichten, und auf beſondere Bouteillen füllen, an Leute, die keine gar zu groſſen Weinkenner ſeyn, vor Burgunder-Wein verkauft wird. Dieſe Meißniſche, Naumburger, nebſt denen Märckiſchen, Schleſier, und Elſaſſer-Weinen kommen nicht weit, auſſer, wenn von Gewinnſüchtigen Wein-Händlern einige der letzt-genannten geſucht werden, andere fremde Weine damit zu verfälſchen, oder, wie ſie es nennen, zu ſchneiden. Endlich wird auch ſehr, ſonderlich wider das Podagra und die Stein-Schmertzen der Melnicker-Wein in Böhmen gerühmet, welcher bey der Stadt Melnick gebauet wird. Ao. 1736 kam bey Rüdigern in Nürnberg und Prag ein beſonderer Tractat von dem Melnicker-Wein heraus, worinne zugleich viel feines von der Natur des Weinſtocks und denen Arten der Weine zu finden. Angemachte Weine werden auf mancherley Weiſe zugerichtet, entweder, wenn ſie verfälſchet, und geringe Weine unter gute gemiſchet, oder durch allerley Zuſatz zu der Gleichheit guter Weine erhohet werden, welches ein zwar nutzbarer, aber nicht wohl erlaubter Handel iſt: Oder, wenn ein Wein mit allerley Kräutern verſetzet, als ein Artzney-Mittel dienen ſoll, wie man dergleichen Alant-Salbeyen-Wermuth- und andere Weine hat, welche am beſten gerathen, wenn man den Moſt damit vergähren läſſet, oder, wenn ſie über etwas, davon ſie die Krafft an ſich ziehen, gegoſſen werden, welcher Geſtalt man Kirſchen-Himbeer-Schlee- und dergleichen Weine, ingleichen, den bekannten Hippocras bereitet. Der Wein, wenn er gut bleiben ſoll, erfordert eine fleißige Wartung, die vornemlich darauf ankommt, daß die Fäſſer von Schimmel und anderer Fäulniß geſäubert, fleißig aufgefüllet und wohl gehalten werden. Ein Wein, der auf ſeinem Lager liegt, bleibt lieblicher, und dauret länger, hingegen der abgezogene wird ſtärcker, aber fällt leicht ab, wo er nicht mit einem tüchtigen Einſchlag verwahret wird. Unter denen Frantzöſiſchen und Spaniſchen Weinen ſind viele, die in Flaſchen gezogen, lange dauren, welches aber mit denen Rheiniſchen nicht angehet. Zu erkennen, ob Waſſer unter dem Wein ſey, nimm Wachholder-Beere, oder Holtz-Birnen, oder bittere Mandeln, oder ein Ey, laß ſie auf den Wein, wenn ſie ſchwimmen, ſo iſt er rein und ungewäſſert. Oder beſtreich einen Stroh-Halm mit Baum-Oel, ſtoß ihn in den Wein, iſt Waſſer darinnen, ſo werden die Tröpflein an dem Stroh-Halm hängen bleiben. Nach der Wein-Leſe, wenn der Moſt vergohren und der neue Wein in den Keller geſchafft, muß man die Wein-Fäſſer in guter Ordnung zuſammen legen, iedoch, daß ſie einander nicht berühren, ſondern ein iedes von dem andern durch einen guten Zwiſchen-Raum unterſchieden ſey; Damit man deſto eher, wenn es vonnöthen, hinter die Fäſſer kommen könne. Daß der Wein in Fäſſern nicht verrieche, und alſo verderbe, muß man oben den Spund zuſchlagen, und wohl verſtopffen, auch kein Faß nicht eher anſtecken, als bis mans brauchet. Der Wein bleibet viel beſſer, wenn er zugeſpündet iſt und ſind ſolche Spünde ſonderlich gut, die inwendig hohl ſind, denn ſo darff man die Weine kaum in vier Wochen füllen. Sonſt, wenn er nicht zugeſpündet, muß man ihn entweder mit reinen Glas-Scheiben, oder Schiefer-Steinen zudecken, alsdenn aber die Woche zweymal füllen. Will man Wein auf Gefäſſe ziehen, in welchen ſchon zuvor Wein geweſen, muß man ſie nur mit heiſſem Waſſer ausſcheuern, mit einem ſtumpffen Beſen in denſelben

ſelben tapffer herum fahren, ſie wieder mit kalten Waſſer anfüllen, und ſo lange ſtehen laſſen, bis man den Wein darauf bringet. Durch das Abziehen des neuen Weins, wenn er von ſeinen Hefen abgeſondert, bekommet derſelbe im Winter eine beſſere und mehr lautere Mutter, er wird auch auf den Frühling viel klärer, als wenn er auf ſeinen erſten Hefen liegen bleibet, welchen falls er ſonſt ſeinen natürlichen Geſchmack verlieret, und dicke und zähe wird. Einige meinen, es könne der Wein, wenn er fleißig abgezogen würde, weniger dauren, weil ihm ſeine Wurtzel oder Feſtigkeit benommen ſeye, denn, was bey dem Eſſig die Mutter, das wären die Hefen bey dem Weine: Die Krafft der Hefen erwieſe ſich inſonderheit bey den rothen Weinen, in Anſehung ihrer Farbe, indem ſie ſolche durch das Abziehen verlören. Dieſes aber iſt bey den blancken oder weiſſen Weinen nicht zu befahren. Wenn man hell und klar Wetter zum Wein-Abziehen hat, ſo wird der Wein auch klar, iſt es aber trübe, wird der Wein ebenfalls trübe, und wenn die Fäſſer naß in den Keller kommen, und nicht trocknen, ſo beſchlagen ſie gantz und gar, und wachſen Piltze drauf. Wird der Wein das erſte mal abgezogen, ſo ſeihet man ihn durch ein Tuch, und legt es über einen Trichter, damit die Hülſen und das unreine Zeug wegkommen; will man es das andere mal auch thun, ſo kan es nicht ſchaden. Zu den abzuziehenden Weinen muß man kein neu Gefäſſe nehmen, ſonſt verdirbt der Wein alle mit einander, ſondern das neue Gefäſſe braucht man zum Moſt. Iſt der Wein ſtarck, ſo ziehet man ihn das erſte Jahr dreymal ab, nemlich das erſte mal im Mertz, im letzten Viertel, das andere mal in der Roſen-Blüthe, und das dritte mal im Herbſt, ſonſten ziehet man ihn nur zweymal, nemlich im Herbſt und Frühling ab; das andre Jahr ziehet man ihn zwey mal, und das dritte Jahr einmal ab, hernach läſſet man ihn etliche Jahre liegen, und ziehet ihn endlich wieder einmal ab, und alsdenn bleibt er ſo. Bey dem erſtern und abermaligen Abziehen des erſten Jahres muß man ſich in Acht nehmen, daß nichts trübes mit unter den klaren Wein komme, weil er davon leicht trübe und zähe werden kan. Das klare kan aber wohl ohne Schaden unter das trübe kommen, welches man beſonders auf ein Faß thut, in welchem es ſich mit der Zeit ſchon abkläret. Man pfleget dem Weine gerne bey dem Abziehen etwas vom Einſchlag zu geben, damit er etwas zu zehren habe, und vor der Verderbung verwahret werde. Den alten Weinen giebt man nicht gerne Einſchlag, ſondern lieber Muſcaten-Nüſſe. Siehe Einſchlag. Der Wein will von Zeit zu Zeit fleißig gefüllet ſeyn: Denn werden die Gefäſſe nicht voll gehalten, ſo dringet die Lufft als ein ſchädlicher Fremdling in ſelbigen Raum, und verzehret das beſte des Weines, alſo, daß das übrige an Kräfften geſchwächet, herbe, ſauer und kahnig wird. Das Füllen muß man alle Wochen ein paar mal vornehmen, den Spund überall fein reinlich abputzen, und ihn ſauber halten, auch die Tücher, damit man die

Fäſſer abwiſcht, fleißig ſäubern und auswaſchen laſſen. Die Fäſſer muß man alle Wochen über und über ſauber abwiſchen, und die Reiffen auf allen Seiten mit einem ſpitzigen Höltzlein abputzen, daß nichts unſauberes daran hängen bleibe. Man muß keinen alten Wein mit neuem füllen, er muß wenigſtens zwey Jahr alt ſeyn; aber neuen kan man wohl mit alten füllen. Aus Ermangelung des alten Weines, wenn man ihn nicht ſo gut haben kan, füllt man die Fäſſer mit ſaubern Kieſel-Steinen; dieſe muß man zuvor in heiſſem Waſſer brühen, mit einem ſaubern Beſen abſcheuren, alsdenn wieder in kaltem Waſſer waſchen, und mit einem ſaubern Tuche abtrocknen, ſo braucht es keines Füllens. In der Wein-Blüthe und Herbſt-Zeit kan man ihn mit Rheiniſchen oder Wein-Hefen-Brantewein füllen. In ein Faß von ſechs Eymern geußt man etwan ſechs Eß-Löffel voll von dergleichen Brantewein. Iſt der Wein zähe, ſchüttet man wohl öffter und etwas mehrers hinein, das hält den Wein vortrefflich ſchön und gut. So lange der Wein zu Zapffen gehet, kan man eine Muſcaten-Nuß anzünden, und ſie in das Wein-Faß hinein hängen. Wenn der Wein aufſtößig, ſeiger, trübe und ſchwer wird, ſo, daß er ſich ordentlicher Weiſe ziehet, iſt, um dieſem Mangel abzuhelffen, nichts beſſer, als daß man einen neuen wohlgereinigten und abgebrüheten Beſem über einem Trichter legt, und den Wein durchlauffen läſſet, andere brechen hart gebrannte graue Scherbeln ab, legen ſie ins Tuch über den Trichter, und gieſſen den Wein darauf, ſo zerreiſſet er an dieſen Scherbeln ſeine zähe Art. Noch andere laſſen ein mit Löchern verſehenes blechernes Rohr machen, das über eine halbe Elle lang, oben weiter als unten, und inwendig ſcharff wie ein Reib-Eiſen, auch mit einem Stande verſehen iſt, daß ſie nicht in das Faß fallen kan. Dieſes Rohr ſtecken ſie in den Spund, ſetzen den Trichter oben drauf, und gieſſen den Wein hinein, ſo legt derſelbe an dieſer ſcharffen Machine ſein kleberiges Weſen ab. Einige legen auch noch zu allem Uiberfluß oben in den Trichter einen abgeſtumpfften Beſem. Den ſchweren unreinen und ſtinckenden Wein zu beſſern, reibe man Roſen und Rauten, eines ſo viel als das andere, und halb ſo viel Körner aus denen Tann-Zapffen, thue es in ein Säcklein, und hänge es eine Woche lang mitten in den Wein. Wer will, kan auch Weyhrauch, Beyfuß und Weitzen darzu nehmen. Oder man lege ein breites Stücke von einer Schweins-Keule über den Spund, ſo ziehet das Fleiſch die Anzicht alle von dem Weine weg. Wenn der Wein nach dem Faß riecht, ſo wird geſtoſſener Wein-Stein darein geworffen. Oder man läſſet ihn in ein ander Faß ab, das oben weit iſt, decket ein Tuch über den Wein, thut ziemlich Epheu darein, läſſet ihn über Nacht ſtehen, und thut ihn in ein anderes Faß ab, ſo vergeht ihm aller böſer Geruch. Oder, hänget in einem Säcklein Benedicten-Wurtzel und Zittwer, eines ſo viel als des andern, und halb ſo viel Salbey; oder ab Hopffen in einem Säcklein in den Wein, dieſe

mach

macht ihn gewiß nach drey oder Tagen von dem üblen Geruch befreyet. Den ſchwachen und verdorbenen Weinen, wenn ſie anfangen wollen, ſauer zu werden, pfleget man, folgender Geſtalt, auf eine Zeitlang eine Stärke zu machen, man hebt nemlich eine Parthie verhaltenen und ungebrauſeten Moſtes auf, und ſchüttet etwas davon in ein Faß ſchwachen Weines, ſo wird er anfangen zu gähren und zu brauſen, wordurch er nicht nur annehmlicher, ſondern auch ſtärcker wird. Wenn der Wein kahnicht worden, ſo hänge man nur einen Büſchel Korn-Blumen in das Faß, ſo werden ſie allen Kahn an ſich ziehen. Oder, man läſſet eine Hand voll Saltz oder mehr, (nachdem das Gebinde des Faſſes groß oder gering iſt) glüend werden, wirfft es durch das Spund-Loch in den Wein, verſpündet das Faß wohl, und wenn der Wein wohl durch einander gearbeitet, ſo laſſet ſolchen auf ein ander reines Faß ab. Oder, hänget eine in vier Theile, jedoch nicht völlig von einander geſchnittene, ſondern am Stiel noch zuſammen haltende Qvitte in das Faß, doch daß ſie den Wein nicht berühre, ſo wird ſolcher vom Kahne befreyet, die Qvitte aber gantz ſchimmlich werden. Die übrigen Wein-Bereitungen und Künſte, z. E. einen guten Alant- Brombeer- Kirſch- Roßmarien- Wachholder- Wermuth-Wein und dergleichen zu machen, wollen wir an dieſem Ort nicht weitläufftig anführen, weil eines theils ſchon hin und wieder in dieſem Stücke Erwehnung davon geſchehen, andern theils aber ſchon gantze Bücher damit angefüllet. Nicht weniger hat man vor unnöthig angeſehen, eine beſondere Anleitung zu geben, wie einem und dem andern Weine eine ſolche Farbe und fremder Geſchmack zu machen, um dadurch einen ſchlechten und von Natur geringen Wein dem Gutdüncken nach in einen guten und etwas koſtbarern zu verwandeln, dieweil auſſer dieſem ſchon bey gegenwärtigen liebloſen Zeiten es viele ſolche Gewiſſen-loſe Leute giebt, die mit des Nechſten Schaden durch dergleichen Gewinnſüchtiges Bemühen ihr Glück zu machen, bedacht ſeyn. Am beſten iſt es, ein Haus-Vater tractire ſeine Weine dergeſtalt, daß ſie gut bleiben, und keiner Hülffe bedürffen, und ſolches wird am füglichſten geſchehen, wenn er wohl weiß und verſtehet, was ſeiner Weine Nutzen oder Schaden ſey, wenn er das Abziehen und Auffüllen zur rechten Zeit vornimmt; wenn er die Gefäſſe reine hält, wenn er den Wein vor den Oſt- und Süd-Winden, auch vor übermäßiger Hitze und Kälte wohl verwahret; wenn er die Thüren und Keller-Fenſter oder Löcher wohl vermachet, daß kein Donner oder Blitz hinein dringe, als welche verurſachen, daß der Wein ſich beweget, und leichtlich aufſtöſſet; wenn er keine Sachen, die eines unangenehmen Geruches ſind, als Käſe, Knoblauch, Oel, Sauer-Kraut, Leder, Rüben ꝛc. bey dem Wein in Keller legen läſſet, u. ſ. f. Der Wein hat ſeinen Gebrauch nicht nur zum täglichen Geträncke, ſondern auch in der Küche an mancherley Speiſen, und endlich auch in der Artzney. Den Wein mit Waſſer zu miſchen, iſt eine uralte Gewohnheit. Gemeiniglich geſchiehet es, wenn er ſoll getruncken werden, entweder in dem Geſchirr, woraus geſchencket wird, vor das Geſinde, und andere gemeine Speiſung, oder in dem Glaſe, daraus man trincket. Die ſuſſen Weine mögen das Waſſer nicht wohl vertragen; die ſauren und herben rothen Weine aber werden davon angenehmer, und ſtillen den Durſt beſſer, als wenn ſie lauter getruncken werden. Aus dem Wein wird mancherley bereitet, als da iſt der Wein-Safft, ein Moſt, der auf die Helffte oder zwey Drittel eingekocht wird: Der Agreſt aus unreiffen Trauben; vornemlich aber Eßig und Brantewein. Wovon an ſeinem Ort ein mehrers. Siehe übrigens von Wein-Arten den Art. Wein-Rebe.

Wein-Aeuglein, ſiehe Saurach, item **Berbis-Beere.**

Wein-Bau, heiſſet alle Arbeit und Wartung, ſo man an einem Wein-Berge oder Wein-Garten thun muß. Bey dem Wein-Bau bietet immer eine Arbeit der andern gleichſam die Hand, ja, es iſt eine Arbeit offt kaum verrichtet, ſo will, wenn das Wetter günſtig und gut, die andere ſchon gethan ſeyn. Alſobald nach Lichtmeſſe, wenn das Wetter offen, oder auch etwas ſpäter, und zu Anfang des folgenden Mertzen fängt man an zu ſchneiden, wobey, was tüchtig Knotholtz iſt, zu Schnittlingen ausgeſondert, und zu Fechſern geleget wird. Hierauf werden die Reben oder Rähmen geleſen, und etwan im April, wenn es hübſch ausgewintert, und keine Kälte und Fröſte mehr zu beſorgen, auch ehe die Augen oder Palmen ausgehen, geräumet, und die Waſſer-Wurtzeln an den Stöcken abgeſchnitten. Wenn man aber vor Winters gedeckt, oder ſo zeitig gelindes Wetter einfällt, da muß auf den erſtern Fall, andern Falls aber kan das Schneiden und Räumen zugleich geſchehen. Nach dieſer Arbeit mit ausgehendem April, und noch vor dem erſten May, werden die Pfähle geſteckt, die Bögen mit kleinen Wiedgen angehefftet, und, wenn der Wein beginnet Blätter zu faſſen, die Sencke vorgenommen, auch ohngefehr um Alt-Walburgis oder Philippi Jacobi, wenn der Stock, ſonderlich an der Erde wohl ausgelaſſen, die erſte Hacke verrichtet. Zu Ende des Mayens, nachdem der Stock fein getrieben, geſchiehet die Breche, welche Arbeit mit beſonderer Vorſichtigkeit verrichtet ſeyn will, und nach dieſer alſobald die erſte Heffte. Etwan vierzehen Tage, oder aufs längſte, acht Tage vor Alt Johannis Baptiſtä wird das Krauten vorgenommen, und nach ſolchem kurtz vor der Blüthe dem Berg die andere Hacke gegeben, auch die andere Heffte gethan. Um Laurentii oder aufs längſte gegen Bartholomäi, wenn das Holtz aufhöret zu wachſen, und allmählig zu reiffen beginnet, nimmt man die Beer- oder Rein-Kraute vor, wobey die Laub-Rähmen mit abgeleſen und eingebrochen, das junge kleine Geſpröſſe hinweg genommen, und zugleich die Stöcke von ihrem übrigen Holtze befreyet werden. Die dritte oder ſo genannte Beer-Hacke wird um Bar-

 tholomäi

tholomäi oder Egidii gethan, die Reben verhauen oder verblatet, und hiermit die Weinleſe erwartet, bis dahin aber der Weinberg fleißig bewachet, damit ihme von Menſchen oder Thieren kein Schaden zugefüget werde. So bald die Weinleſe vorbey, werden die Pfähle ausgezogen, und in Hauffen ordentlich hingeleget, mit dem Sencken der alten Stöcke, und der Decke in denen niedrigen Gebirgen angefangen, auch der benöthigte Miſt zum Düngen angeführet; die noch übrige Zeit des Winters wird zum Schärffen oder Spitzen der Pfähle, und zum Steine-Leſen und Austragen angewendet. Wer mehr vom Weinbau leſen will, derſelbe ſchlage des Hn. von Dehns Viniculturam Germaniæ oeconomicam auf, welche der Hr. von Rohr ſel. mit vielen Anmerckungen 1730 bey Brauns Erben, welche Handlung ietzo die Jacobiſche heißt, heraus gegeben. In dieſem Buche iſt alles ſehr gründlich ausgeführet.

Weinbeer, ſiehe Wein-Rebe und Wein-Trauben, ingleichen Agreſt.

Wein-Berg, Wein-Garten, Wingert, heiſſet ein fruchtbares Stücke Land oder Berg, ſo mit Wein-Reben angebauet und bepflantzet iſt. Der Grund und Boden zu einem Wein-Berg oder Wein-Garten ſoll nicht naß, nicht leimig, nicht ſteinig, auch nicht gar ohne alle Steine ſeyn; iſt aber dergleichen Grund nicht zu vermeiden, ſo muß man auf ſeine Verbeſſerung bedacht ſeyn: Nemlich, die übrige Näſſe führet man durch Gräben ab; den harten Leim-Grund vermiſchet man mit Sand; die groſſen Steine läſſet man ſammlen und auf die Seite ſchaffen, den gäntzlichen Mangel der Steine aber erſetzet man mit Kieß. Ein gelindes, trockenes mit groben Sand oder Kieß vermengtes Erdreich iſt hierzu das tauglichſte und anſtändigſte, wiewohl ſolches nicht durchgehends gilt, und auf rauhen Schiefer-Bergen offt gute Weine wachſen. Der auf einer Ebene gepflantzte Weinwachs bekömmt zwar wohl, auf Hügeln und Höhen aber gedeihet er viel beſſer, inſonderheit, wenn dieſelbigen den Hang gegen Mittag haben, und den gantzen Tag von der Sonne beſtrahlet werden können, weil dieſe zu der Reiffe und Güte der Trauben das meiſte beytragen muß. Man ſoll ſich, ſo viel möglich, hüten, Wein-Berge nahe an einen Wald anzulegen, weil er denen Thieren und Vögeln, ſo dem Weine nachſtellen, einen ſichern Auffenthalt giebt; auch nicht nahe an einen Moraſt, oder andere ſumpfigte, ſtinckende, ſtill ſtehende Waſſer, weil die daraus auffſteigende Nebel der Wein-Blüthe gefährlich ſind; ſo vermeide man auch bey Anlegung neuer Wein-Berge die Oerter, wo hohe Waſſer-Bäche ſeyn, denn, wenn dieſelben anlauffen und ſich ergieſſen, werden die Wein-Stöcke von der Gewalt des Waſſers überſchwemmet und ausgeriſſen; iedoch wo man ſelbige durch Furchen und Gräben wohl faſſet und ableitet, können ſie alsdenn wenig Schaden verurſachen. Wo andere Haus-Wirte ſchon gepflantzet, und die Pflantzung wohl fortgekommen, da kan man ſicher nachfolgen. Hat man einen Platz zum Wein-Berg auserſehen, muß man den hierzu erwehlten Grund und Boden von den alten Wurzeln und Stöcken völlig befreyen, hernach das Erdreich auf anderthalb Schuh tieff einhauen, und das oberſte zu unterſt, das unterſte zu oberſt kehren, und darbey in Acht nehmen, daß man den Grund doppelt behaue, einmal von unten hinauf, nach der immer nach und nach ſteigenden Höhe, und das andere mal nach der Qvere. Je öffter der Berg gegraben wird, ie fruchtbarer wird er. Auf dieſe Weiſe wird der Grund von der Krafft der Sonne und der Witterung locker gemacht. Und zwar, ſo muß ſolches vor dem Winter geſchehen, damit das Erdreich durch den Froſt mürbe werde. In neuen Wein-Bergen muß man die Wein-Stöcke nach ihrer Beſchaffenheit in ſolche Erde ſetzen, die ſich vor ſie ſchickt: alſo gehören in ein dürre trocken Erdreich die Wein-Stöcke, deren Träublein vom Regen oder Thau alsbald anfaulen; dagegen an die feuchten Oerter diejenigen, die von der dürren Lufft gerne verderben. In eine Gegend, die von groſſen Ungewittern öffters betroffen wird, oder an der Wind- und Wetter-Seite liegt, gehören die Reb-Stöcke, die ein hartes und ſtarckes Laub haben, als Muſcateller, Gut-Edel, Schwartz-Welſch, Zibeben, Fränckiſch, und ſo weiter; Denn dieſer Art Wein-Trauben können ſich vor dem Ungewitter deſto beſſer halten. Die zarten muß man an einen warmen Ort pflantzen. In einem fetten Grunde die vollkommenen und ſtärckſten, die viel Holtz gewinnen, in ein dürre und locker Erdreich aber die Reben, welche wenig Holtz geben. Die Stöcke werden nach Gelegenheit etwan ſechs oder ſieben Viertel-Ellen weit von einander geſetzet. Dem Wein-Berge ein beſſeres Anſehen zu wege zu bringen, ſoll man die Wein-Stöcke Schnur-gerade nach Linien pflantzen, als welches auch in der Wein-Leſe beſſer ſeyn würde, weil ſolcher Geſtalt die Stöcke von den Leſern nicht ſo leichte verſehen werden können. Man könte auch die Sorten der Wein-Stöcke von einerley Art in gewiſſe Qvartiere pflantzen, z. E. den blauen zuſammen, den Gut-Edel zuſammen, und ſo weiter, ſo könte man ſie bey der Wein-Leſe und im Preſſen, nach Gefallen, entweder mit einander vermengen, oder iedes abgeſondert tractiren. Man pflantzet insgemein auch gerne allerhand Obſt-Bäume in die Wein-Berge, und ſetzt ſie entweder auf die Gras-Raine, oder in die Mitten, oder an die Mauren und Geländere. An die Mauren ſetzet man die Qvitten, Miſpeln und Lamperts-Nüſſe, auf die Gras-Raine die Aepffel- Birn- und Pflaumen-Bäume, in die Mitten die Morellen- Apricoſen- und Pferſich-Bäume. Man muß aber nicht allzu viel Bäume in die Wein-Berge unter die Wein-Stöcke pflantzen, indem nicht allein der Dünger, der den Wein-Stöcken ſonſt zu gute käme, ihnen gar zu ſehr entzogen wird, ſondern auch der Schatten der Bäume, wenn ſie ſich zu weit ausbreiten, ihnen gar zu ſchädlich iſt. Inſonderheit aber taugen d

Ne

Nuß-Bäume in denen Wein-Bergen gar nichts: Denn ſo weit die Trauffe von denenſelben gehet, ſo weit verderben die Wein-Stöcke. Endlich muß auch ein ſorgfältiger Haus-Wirt auf die Vermachung ſeines Wein-Berges vor Menſchen und Thieren bedacht ſeyn, ſonderlich aber denſelben vor den wilden Säuen wohl verwahren, welche einen ungemeinen Schaden darinnen zu verurſachen pflegen. Hierbey muß er ſich nach der Landes-Art richten, wie es ſich den Materialien nach, die man in derſelbigen Gegend hat, am beſten ſchicken will. Bruch-Steine geben die beſte und dauerhafftigſte Vermachung, da weder Schwein noch Dachs, weder Fuchs noch Haſe durchkriechen kan. Nach dieſem folgen die Plancken oder Bret-Wände, und endlich die gemeinen Bauer-Zäune. Im Anfang und bevor er des Grundes und Bodens vollkommen verſichert iſt, und ehe er weiß, daß der Wein rechte Art hat, wird der verſtändige Haus-Wirt keine koſtbare Vermachung, ſondern nur eine leichte Umzäunung um ſeinen Berg vor die Hand nehmen, bis er wahrnimmt, daß der Wein-Berg mehrerer Unkoſten werth ſey. Endlich iſt auch noch ein Gebäude bey einem Wein-Berge nöthig, in welchem die Preſſe ſtehet, und der Wintzer ſeine Wohnung hat. Wer will, kan ſich auch an dem höchſten Ort des Wein-Berges ein kleines Luſt-Haus bauen, ſo unten nach unterſchiedenen Ecken offen, oben aber mit einem reinlichen und beqwemen Zimmer verſehen, damit man ſich an dem luſtigen Proſpect ergötzen könne, unten aber der Wintzer bey regneriſchem und ſtürmiſchen Wetter unter Obdach ſeyn, und des Nachts bisweilen zu der Zeit, da die Wein-Trauben reiff, die Diebe und auch allerhand den Weinbeeren ſchädliche Thiere entdecken und verſcheuchen möge. In Rechten iſt verſehen, daß ein Lehn-Mann zum Nachtheil ſeiner Lehnsfolger einen Wein-Berg eingehen zu laſſen nicht befugt. Einer, der einen Wein-Berg mit neuem Holtz ausbeſſert, fordert mit Recht die Bezahlung nach der Zahl der Stöcke, die er eingelegt, nicht, wie ſie bey der Liefferung ſich befinden. Der einen unerfahrnen Wintzer beſtellet, von dem der Wein-Berg verwahrloſet wird; iſt den Schaden dem Eigenthümer zu gelten ſchuldig. Wenn ein Wein-Berg durch groſſe Hitze, oder ſtarcken Froſt verödet, und unfruchtbar worden, iſt der Pachter von der Abgabe des Pacht-Geldes ſo lange, bis er wieder in Stand gebracht, befreyet. Die ausgezogene Wein-Pfähle werden vor beweglich, hingegen die Wein-Preſſe vor unbeweglich Gut geachtet. Siehe auch den Artickel **Wein-Gebirgs-Ordnung**.

Wein-Brantewein, iſt der Geiſt, oder das ſubtileſte und kräfftigſte von dem Wein, welches mit Hinterlaſſung des Wäſſerigen, ſo er an ſich hat, daraus gezogen worden. Wenn er von aller Wäſſerigkeit wohl abgeſondert, welches man rectificiren nennet, hat er eine ſolche balſamiſche Natur, daß er ohne alle Verderbniß oder Anſtoß an Farbe, Geruch, Geſchmack und Krafft unveränderlich bleibt, und andere Sachen zu erhalten dienet. In ſeinem rechten Gebrauch unterhält er die natürliche Wärme, verzehret die zähen kalten Flüſſe, erwecket die Lebens-Geiſter, wehret aller Fäulniß, ſtärcket das Gehirn und Haupt, erfreuet das Hertz, ſchärfft die Sinnen, erqvickt in Ohnmachten, hilfft der Dauung, erweckt den Appetit, ſtillet die Blöhung, löſcht den Durſt, widerſtehet der giftigen Lufft, und thut wohl den Reiſenden, ſonderlich im Winter. In denen Apothecken dienet er die meiſten Tincturen und Eſſentzen auszuziehen, auch in verſchiedenen Medicamenten. Wie nützlich aber ſein mäßiger Gebrauch, ſo ſchädlich iſt der Misbrauch und Uiberfluß, wovon ein entzündetes ſcharffes Geblüte, folglich Schwächung der natürlichen und ſinnlichen Kräffte, Schlaffſucht, Schwindel, Zittern, Schwindſucht, und endlich der Tod erfolgt. Abſonderlich ſchadet er, wenn er des Morgens nüchtern ſtarck genommen wird.

Wein-Droſſel, ſiehe **Droſſel**.

Weinen, ſagt man vom Wein-Stocke, wenn im Frühling das Waſſer aus den abgeſchnittenen oder ſonſt beſchädigten Reben träufft. Wenn man zu dem Schneiden keine ſcharffen Meſſer hat, und dahero das Holtz gebrochen oder geſplittert wird, ſo pflegen die Stöcke zu ſehr zu weinen, und alsdenn daſſelbe Jahr zurück zu bleiben. Wenn die Reben im Aufziehen beſchunden werden, oder ſonſten durch Stoſſen, Schlagen ꝛc. Schaden leiden, ſo weinen ſie, und bekommen Grinde, welche hernach in der Böge leichtlich entzwey gehen.

Weinender Fiſch, iſt ein Fiſch in China, wie ein Crocodill geſtaltet, und deſſen Fett, wenn es angezündet worden, nicht zu löſchen ſeyn, ja welcher wie ein Kind weinen ſoll, wenn er gefangen wird. Wiewohl man auch denen eigentlichen Crocodillen zuſchreibet, daß ſie weinen und ſchreyen ſollen wie die Kinder, um Menſchen herbey zu locken, und ſolche erhaſchen zu können. Allein man kan nicht von allen Erzehlungen ſolcher ſehr entferneten natürlichen Begebenheiten die Gewähr leiſten.

Wein-Eßig, iſt ein verdorbener ſaurer, oder ſeiner Wärme und Geiſtigkeit beraubter Wein, welcher ſowohl in der Haushaltung und in der Küche, als auch in der Artzeney, ſeinen groſſen Nutzen hat. Zum Wein-Eßig darff man keinen gantz verdorbenen Wein nehmen, ſintemahl daraus kein Eßig wird, ſondern es tauget derjenige Wein dartzu, der einen Anſtoß bekommen, doch nicht gantz abgeſtanden iſt, oder alle Krafft verlohren hat. Man macht ihn auch aus Wein-Hefen, der beſte aber will aus gutem unverdorbenen Wein angeſetzet ſeyn. Wenn ein kalter und feuchter Sommer einfällt, ſo wächſet ein natürlicher Eßig, oder Eßig-ſaurer Wein, dem

nicht beſſer zu rathen, als daß er vollends zu Eſig gemacht werde, weil er alsdenn mehr gelten kan, als da er Wein war. Alle die Stücke, die nicht eine angreiffende Fäulung, ſondern eine nützliche Fermentation in ihm erwecken, können den Wein am leichteſten dahin bringen, daß er zu Eſig werde. Doch iſt kein fertiger Mittel, als daß man den Wein mit ſchon zubereitetem Eſig anſetzet, vermittelſt ſothaner Miſchung gehet der Wein durch eine ſehr nahe Gleichheit ſchnell in die Säure. Man geußt auch die auf den Fäſſern bleibenden Neigen, wenn der Wein bald aus iſt, in gläſerne Flaſchen, ſetzet ſie im Sommer an die Sonne, und im Winter an Ofen in die Wärme. Wenn er hernach ſauer, geußt man etwas ab, und wieder Wein auf die Flaſche, ſo wird er deſto ſäurer. Den abgegoſſenen Eſig ſiedet man hernachmahls ab, und füllet ihn alsdenn wieder auf das Gefäſſe, ſo bleibet er allezeit ſauer und gut; wird er aber nicht abgeſotten, ſo verbeißt er ſich, wird kaanich und zu Waſſer. Wer geſchwinde Wein-Eſig haben will, werffe Sauer-Teig mit Saltz und Pfeffer vermiſcht in Wein, und rühre es wohl durch einander, oder Meerrettig-Wurtzeln, unzeitige Miſpeln, Berbis- oder Johannis-Beere, wie auch Pflaumen, Schlehen, oder Holtz-Birnen, und laſſe den Spund oben offen, ſo wird er gut. Einige nehmen unreiffe ſaure oder wilde Kirſchen, oder unzeitige Maul- oder Wein-Beere, wie auch unreiffe Eicheln und Holtz-Aepffel, dörren und zerſtoſſen ſie in einem ſteinernen Mörſer, gieſſen hernach guten ſcharffen Wein-Eſig darzu, machen einen Teig und Küchlein daraus, und dörren ſie fein wohl an der Sonnen. Wenn ſie nun Eſig haben wollen, zerlaſſen ſie ſolche Küchlein in Wein. Andere machen aus Roggen-Mehl und ſtarckem Wein-Eſig einen Teig, backen ihn in einem Back-Ofen, weichen das Brot wieder in ſtarcken Wein-Eſig, backen es abermahls, und wiederholen dieſes zu dreymahlen; alsdenn thun ſie dieſe Maſſe zu zwey Eymern Wein, ſo ſoll er alsbald anfangen ſauer zu werden: Man kan auch einen herrlichen Wein-Eſig zubereiten, wenn man Waſſer auf abgebeerte Roſinen-Stiele gieſſet, und ſie vergähren läſſet. Es pfleget dieſer Eſig alle die Tugenden und Eigenſchafften des ordinairen Wein-Eſigs zu haben. Kan man etwas von alten verdorbenen Roſinen, die ohnedem nur zu dem Unrath gehören, drunter miſchen, ſo iſt ſolches deſto beſſer. Den Wein-Eſig braucht man in der Küche bey Zurichtung mancher Brühen und andern Speiſen, denen man einen angenehmen ſchärfflichen Geſchmack zuwege bringen will, bey Machung der Salate, Einlegung der Gurken, rothen Rüben und andern dergleichen. Der Wein-Eſig kühlt, zertheilet den Schleim des Magens, und erweckt den Appetit; treibt den Schweiß; bewahret für der Fäulniß; widerſtehet dem Gifft, warm getruncken und [illegible]der weggebrochen; und heilet giftiger Thiere Biſſe, warm gemacht, und den Schaden damit gebähet; dienet auch in Peſt-Zeiten, ſtillet das hefftige Nieſen und Naſen-Bluten, wenn man daran riecht, ermuntert die in Ohnmacht liegenden Perſonen, lindert den alten Huſten, und ſtillet den Schlucken, wenn er getruncken wird; warm getruncken und darauf geſchwitzt, zertheilet er das geronnene Geblüte, und hemmet allerley Blut-Flüſſe. Zu viel genoſſen, ſchwächet er das Geſicht, ſtümpffet die Zähne, macht mager, benimmt die Farbe, und ſchwächt des Menſchen Natur.

Wein-Faß, iſt ein höltzernes von Dauben und zweyen Böden zuſammen geſetztes, und mit Reiffen tüchtig abgebundenes Gefäſſe, darinnen der Wein aufbehalten wird. Man macht ſie meiſtentheils aus Eichen-Holtze, als deſſen Geruch dem Weine nicht gar ſchädlich iſt, zudeme iſt auch das Eichen-Holtz dicht und feſt an einander, und verwahret den Wein, daß er nicht durchrauchen, oder die Lufft hinein dringen und ihn verderben kan. Die Geſtalt der Fäſſer und der Inhalt der Maaſſe und Kannen iſt in Deutſchland, nach der iedes Orts hergebrachten Gewohnheit unterſchiedlich. Die gar groſſen oder ſo genannten Stück-Fäſſer werden mit eiſernen Reiffen, die nicht ſo leichtlich abſpringen, ſicher verwahret. In groſſen Haushaltungen, wo man viel Wein hat, ſind dergleichen groſſe Kuffen wohl zu gebrauchen, weil man der Furcht des Springens der Reiffen überhoben iſt, und der Wein auch nicht ſo ſtarck zehret, als in den kleinern Fäſſern. In gedachten groſſen Stück-Fäſſern wird der vordere Boden mit einem beſonderen Thürlein verſehen, damit ein Junge hinein kriechen, und ſelbige deſto beſſer von dem Wein-Stein und andern Unreinigkeiten ſäubern könne. Wenn dieſe groſſen Fäſſer, nachdem man den Wein daraus gezogen, trocken werden ſollen, muß man, nachdem man ſie vorhero ſo viel, als möglich, von dem Wein-Stein und der Unreinigkeit befreyet, entweder Spiritum vini in denſelben anzünden, oder wer nicht ſo viel darauf wenden will, ein Kohlfeuer hinein ſetzen, ſo trocknen die Fäſſer nach und nach davon aus. Die Fäſſer, darauf man Moſt oder Wein füllen will, ſoll man zuvor mit heiſſem Waſſer und Aſche wohl ausbrühen, und alsdenn erſtlich mit friſchem Waſſer auswaſchen. Wenn dieſes nicht geſchiehet, wird der Moſt nach den ſtinckenden Fäſſern gleich ſtinckend, und zwar ſo, daß der Geſtanck nimmermehr zu vertreiben iſt. Will man wiſſen, ob ein Faß, darauf man Wein ziehen will, recht rein ſey, ſo zünde man einen Wachs-Stock an, ſtecke ihn zum Zapffen-Loch hinein, und ſehe oben ins Spund-Loch, ſo wird man alle Unſauberkeit im gantzen Faſſe überſehen können. Um zu wiſſen, ob es noch einen ſchädlichen Geruch an ſich habe, oder nicht, ſo ſchlage man etliche mahl mit flacher Hand auf das Spund-Loch, und fahre damit nach der Naſe zu, ſo wird man

bald dahinter kommen. Die Fäſſer ſind in dem Keller dergeſtalt in der Ordnung nach einander zu legen, daß keines das andere anrühre: Denn wenn ein Zwiſchen-Raum neben ihnen iſt, kan man deſto leichter zu ihnen ſehen; man ſoll ſie auch allwöchentlich über und über ſauber abwiſchen, und die Reiffen abputzen, daß nichts unſauberes daran hängen bleibe.

Wein-Flecke, ſind aus Kleidern zu bringen wenn man Citronen-Safft offt darauf ſtreichet, es trocknen läſſet, zuletzt aber mit kaltem Waſſer auswäſchet. Man kan auch nur ſtarcken Spiritum vini nehmen. Damit a) Wachs- Pech- Hartz- Inſchlitt- Fett- wie auch b) Wein- Eßig- Bier- Urin- Mäuſe-Seiche-Flecken heraus zu bringen. Bey denen ſub a) läßt man viel Tropffen auf den Fleck fallen, und ein wenig ſtehen, bis etwan 100 gezehlet iſt. Alsdenn reibet man den Flecken, als wenn man ihn wüſche. Davon hebt ſich Hartz, Pech ꝛc. Man hilfft auch mit dem Finger, und kratzet es ab. Wo es nicht auf einmahl fortgehet, wiederholt man alles mehrmahl. Endlich läßt man die Feuchtigkeit mit Löſch-Papier herausziehen, und ſtreicht ihn mit der Hand nach dem Strich. Wenn es trocken worden, ſo iſt der Platz etwas hart anzufühlen; daher muß man ihn reiben. Iſt auf der andern Seite Pech, Fett ꝛc. durchgedrungen, ſo macht mans eben ſo. Was die ſub b) anbetrifft, ſo tüpffet man mit einem Feder-Kiel den Spiritum Vini darauf. Ehe man 30 bis 40 gezehlet hat, fängt die Farbe an ſich in gelb zu verwandeln. Man fahre darauf fort, bis alles heraus, und ſtreiche den Platz mit einem naſſen Schwamm nach dem Strich. Solte es eine eckele Mode-Couleur ſeyn, wo öffters bey dieſem Mittel andere Flecken entſtehen wollen, ſo muß man nicht Tropffen-weis kommen, ſondern ſehr ſubtil den Spiritum darauf ſtreichen, oder den darein genetzten Kiel nur daran halten, ja wohl gar auf den Fleck erſt einen Tropffen Waſſer fallen laſſen, und hernach den Spiritum brauchen. Roſt-Flecke macht man mit Scheide-Waſſer, davon ein Theil mit fünff bis ſechs Theilen Brunnen-Waſſer geſchwächet iſt, heraus. Aus ſeidenen Zeugen kan man auch die Wein-Flecke bringen, wenn man ſie nur mit flieſſenden Waſſer an Lufft und Sonne offt netzet und trocknen läſſet. Bisweilen entſtehet aber ein fleckichter Circkel um den ausgebrachten Fleck, alsdenn muß man Flöh-Saamen oder Peterſilien-Kraut in friſch Waſſer weichen, ſolches ſieden laſſen, und wenn es ſich geſetzt, ein Schwämmigen hinein tuncken, den Circkel damit ſauber überfahren. Es nimmt alles weg. Dieſes ſind alles probate Mittel.

Wein-Gärtner, ſiehe Wintzer.

Wein-Garten, ſuche Wein-Berg.

Weingebirgs-Ordnung, iſt ein Landes-Herrlicher Befehl und Unterricht, wie ſich die Wein-Meiſter und Wintzer in ihrer Weinbergs-Arbeit verhalten ſollen. Zu einem Muſter können nachfolgende Churfürſtliche Sächſiſche und Brandenburgiſche Wein-Gebirgs-Ordnungen dienen, wovon die erſte alſo lautet: Von GOttes Gnaden, Wir Chriſtian, Herzog zu Sachſen, des Heil. Römiſchen Reichs Ertz-Marſchall, und Churfürſt ꝛc. Land-Graf in Thüringen, Marck-Graf zu Meiſſen, und Burg-Graf zu Magdeburg ꝛc. Thun kund iedermänniglichen: Nachdem Wir in etlichen Unſern Aemtern Wein-Gebirge haben, und aber ſo viel befunden, daß dieſelben bishero dermaſſen nicht gebauet, noch gearbeitet worden, wie es wohl die Nothdurfft und Zeiten im Jahre erfordert; daher Uns denn nicht ein geringer Verluſt entſtanden, da ſonſten, aus des Allmächtigen milden Segen, viel ein mehrers erbauet und erlanget werden können, wenn die Gebirge mit allerley Hand-Arbeit zu rechter Zeit, auch mit der Dünge und anderer Nothwendigkeit wären verſorget und wohl gehalten worden. Als ſind Wir verurſachet worden, auf Wege zu trachten, wie ſolcher Unrath in Unſeren Wein-Bergen abgeſchaffet werden möchte, und derentwegen nachfolgende Ordnung faſſen laſſen, deren ſich Unſere Amt-Leute, Verwaltere, Amts-Befehlhaber, Vögte, Wintzere und andere Hand-Arbeiter, gehorſamlich verhalten, und hinfüro die Beſchickung der Wein-Berge darnach anſtellen ſollen; wie dann folgende unterſchiedliche Arbeiten alle Jahr in den Wein-Bergen nothwendig zu verrichten: Nemlich: 1) Aufziehen, 2) Räumen, 3) Schneiden, 4) Rähmen leſen, 5) Pfähle ſchärffen, 6) Pfähle ſtecken, 7) Bögen, 8) Sencken, 9) Krauten zum erſten mahl, 10) die erſte Hacke, 11) Brechen, 12) die erſte Hefften, 13) Krauten zum andern mahl, 14) andere Hacke, 15) andere Hefften, 16) das dritte Krauten, 17) die Beer-Hacke, 18) das Verhauen, 19) Beer-Hüten, 20) die Wein-Leſe, 21) Pfahl ziehen, 22) Düngen, 23) Decken. Damit nun die Wintzere deſto mehr Gewißheit und Nachricht haben mögen, wie und welcher Geſtalt, auch was maſſen jährlich alle dieſe vorgeſetzte Arbeiten zu verrichten, ſo ſollen ſie erſtlich die gedeckten Stöcke zu rechter Zeit, wenn der Froſt nachgelaſſen, um Gregorii ungefährlich, aufziehen, und daran ſeyn, daß die alſobald geräumet, und mit Fleiß geſchnitten, die Räume an den jungen Stöcken wieder zugetreten, damit dieſelben nicht durch Froſt, ſpäte Graupen oder Schloſſen erkalten oder raudigt werden. Die Stöcke aber, ſo nicht gedecket, können wohl vor Ausgang des Froſts geſchnitten und hernacher geräumet werden, doch ſollen die Wintzere zu iederzeit nach der Räume die Tage-Wurtzeln, und was ſonſt vor übriges Holtz vorhanden, rein abſchneiden und fegen. Damit auch die Arbeiter deſto beſſer gefordert, ſollen alsbald die Reben (Rähmen) hernach aufgeleſen, gebunden und ausgetragen werden. Die neuen Pfähle, ſo jährlich zugebüſſet, ſollen zu rechter Zeit, wo möglich, im Herbſt, in Vorrath geſchaffet, geſchärfft, und

zu denen Pfahl-Hauffen getragen werden, damit zu der Zeit, wenn der Wein ausgehet, den Augen mit Anſtoſſen oder ſonſten kein Schaden zugefüget werde. Und ſo bald die Reben (Rähmen) ausgetragen, ſollen ſie die Pfähle ſtecken und bögenen. Wenn nun befunden, daß der Stock ausgelaſſen, ſoll alsdenn die Sencke vor die Hand genommen, und nachfolgender Geſtalt angeſtellet werden. Anfangs ſollen die Gruben oben wohl weit, und zum wenigſten ein Gruben-Ende drey Schuh weit von einander gelegt, unten aber etwas zulauffen und enger gemacht werden. Darnach ſoll der Wintzer darauf Achtung geben, daß er kein Gruben-Ende dem andern Stocke, ſo dabey ſtehet, nicht näher, als oben gemeldet, lege, auf daß die Gebirge nicht überſtocket, und alſo die Sonne und Lufft an ihrer Wirckung nicht verhindert werden. Wenn ſichs auch zutrüge, daß in der Grube ein alt Geröhne getroffen, und die neuen Senck-Stöcke nicht über Knies tieff in die Erde gebracht werden könten, wie es denn die Nothdurfft erfordert, ſo ſoll unter dem alten Geröhne das Erdreich ausgeräumet, und demſelben wohl tieff in die Erden geholffen, und mit Tag- oder Schurr-Erde, unter und über demſelben wohl ausgefüttert, die neuen Enden darauf geleget, auch gleichfalls mit Tag-Erden wohl beſchüttet werden. Auch ſoll kein neu Gruben-Ende über zwey oder zum meiſten drey Augen über der Erde behalten, auf daß der Stock nicht bald auf hohe Schenckel getrieben, ſondern fein niedrig bey der Erden bleibe. Nachdem auch die Nothdurfft erfordert, daß ein ieder Wein-Berg jährlich dreymahl wohl gehacket werde; und aber befunden, daß dieſelben zum Theil an vielen Orten unterlaſſen, zum Theil aber gar unfleißig und übel verrichtet, und offtermahls die Berge über die Helffte rohe bleiben, dadurch geurſachet, daß dieſelbigen ſehr beraſet, queckig und unartig werden: So wollen und befehlen Wir hiermit ernſtlich, daß dieſelben hinfüro mit allem Fleiß geſchehen, die Quecken und das Gras fleißig ausgekrautet, und in der Hacke ausgeſchüttelt, in Hauffen geworffen und ausgetragen werden. Und ſoll die erſte Hacke ehe nicht, als wenn der Stock ſonderlich an der Erde wohl ausgelaſſen, geſchehen, damit die jungen Keime nicht verſchüttet oder abgeriſſen werden. So iſt auch an der Breche nicht wenig gelegen, derowegen hiermit allen Wintzern mit Ernſt auferleget wird, daß ſie dieſelbe auf dieſe Maſſe jährlich verrichten ſollen: Nemlich, wenn befunden, daß der Stock auf allen Augen, ſo zum Wachſen geneigt, wohl ausgangen, ſo ſollen nach Gelegenheit eines ieden Stocks, darnach derſelbe ſtarck und kräfftig, vier oder zum meiſten fünff gantze Ende oder Ruthen gelaſſen, die andern aber, ſo nicht Wein haben, ſollen abgebrochen, und diejenigen, darauf Wein ſtehet, zwey Blätter hoch über dem Weine verknippen werden; wäre aber der Stock noch ſchwach und matt, demſelben ſollen über zwey Enden nicht gelaſſen werden, und ſollen ſonderlich die Wintzer dieſe Vorſichtigkeit gebrauchen, daß, ſo viel möglich, der Stock zurücke gebrochen, und demſelben wohl an der Erden, zum wenigſten ein Ende gelaſſen, damit der Stock erhalten, und nicht ſo hoch auf die Schenckel, dadurch dieſelben leichtlich vergehen, getrieben, und nach verrichteter Breche, ſo bald möglich, der Wein-Stock an die Pfähle geheſſtet werde. Und wenn auch dieſe Arbeit verrichtet, ſo ſoll aufs allerförderlichſte die andere Hacke vor die Hand genommen, und die Stöcke mit Erdreich wohl bezogen werden, auf daß der Stock ſo viel deſto beſſer zum Wachſen gefördert, und gleichfalls, wie obgemeldet, das Gras und Quecken wohl ausgeſchüttelt, und in ſolcher oder anderer Arbeit der geringſte Vortheil Uns zum Nachtheil, denen Arbeitern aber zum Vortheil nicht geſuchet werde. Weil auch durch die Heffte, wenn dieſelbe gefördert, groſſer Nutzen geſchaffet wird, ſo ſollen die Wintzer alſobald die andere Heffte auch zum ſchleunigſten verrichten. Und nachdem die dritte oder Beer-Hacke aus keiner andern Urſache, als zu dem Ende jährlich geſchehen muß, daß die Berge dadurch gereiniget, der Thau und Reiff, ſo im Herbſt gefallen, im Graſe und Kräutig nicht behangen bleiben, und alſo deſto eher austrocknen möge, damit die Beere an der Güte nicht gehindert werden; ſo ordnen und befehlen Wir hiermit, daß, ehe die Beer-Hacke vor die Hand genommen, alles Gras und Kräutig aus denen Stöcken aufs reinlichſte ausgeräumet und ausgekrautet werde. Und wenn befunden, daß das Holtz ein Auge zwey oder drey von der Erden zu reiffen anfähet, ſo ſoll alsdenn die Beer-Hacke darauf verrichtet werden, und ſollen ſonderlich die Wintzere hierauf Achtung geben, daß der Fuß an iederm Berge fein aufgezogen werde, damit das Erdreich den Stöcken nicht entgehen, und das Gras und die Quecken an den Rändern die Berge deſto weniger einnehmen möge. Wenn die Beer-Hacke verbracht, und das Holtz ſich wohl ins Reiffen gerichtet, ſo ſollen ſie folgends die Laub-Rähmen von denen Wein-Stöcken ableſen, das Wein-Holtz eine Spanne über den Pfählen verhauen, damit die Sonne deſto beſſer wircke, und die Beere zum Guten gefördert werden. Es ſollen auch in allen Unſern Gebirgen die Wintzere nach verrichteter Beer-Hacke und Verhauung, auch ſo bald die Beere weich werden, Tag und Nacht, bis zu der Wein-Leſe, fleiſſig hüten, und wachen, auf daß die zeitigen Trauben, durch die Vögel, wilde Thiere und Hunde nicht abgefreſſen, oder auch durch muthwillige böſe Leute daraus enttragen werden, oder ſonſten Schaden erfolge. Und wenn nun der Wein wohl zeitig, alsdenn ſollen die Wintzer in einem ieden Berge beſonders einen ungefehrlichen Uiberſchlag machen, was und wie viel Wein man ſich zu getröſten, und die Gelegenheit in die Aemter, worunter ſie gehören, berichten, auf daß man ſich mit dem Wein-Gefäß gefaßt machen, und ſich ſonſten allenthalben darnach zu achten haben möge: Die Wein-Leſe auch nicht zu frühe oder zu ſpät, ſondern

zu rechter Zeit, mit Verwiſſen unſerer Amts-Perſonen anſtellen, und fleißige Aufſicht haben, daß derſelbe rein abgeleſen werde, auch daß die Wein-Leſer nicht ungeheiſſen freſſen, oder die Trauben verſchleifen und verſtecken. Weil wir auch berichtet worden, daß die Wintzer im Wein-Auspreſſen groſſen Vortheil ſuchen, und keinen Kuchen über zwey- oder drey mal verhauen, daraus uns mercklicher Schaden erfolget, und der Wein ein groſſes Theil im Trieſt gelaſſen wird; ſo wollen und befehlen wir hiermit ernſtlich, daß hinfüro kein Kuchen abgeworffen werde, er ſey denn zuvor ein mal verraffet, und fünffmal verhauen. Nach vollbrachter Wein-Leſe ſollen die Pfähle gezogen, und fein ordentlich in Zeilen zu Hauffen getragen, und zum wenigſten fünff Schock Pfähle in einen ieden Hauffen geſetzet werden. Als auch die tägliche Erfahrung giebt, daß die Wein-Berge vornemlich durch den Dünger erhalten werden müſſen, und ſonderlich auch, daß die Herbſt-Dünge am nützlichſten; ſo ſollen die Wintzer in denen Aemtern und Vorwercken, oder, wo man ſich ſonſten in ieden Bergen Miſts zu erholen pfleget, bey Zeiten Erinnerung thun, damit der Miſt alſobald nach der Leſe angeführet, und die Dünge, ſo viel immer möglich, vor der Decke im Herbſt, auf daß derſelbe die Winter-Feuchtung erlange, verrichtet werde; ſolte man ſich aber an einem oder dem andern Orte zur Herbſt-Zeit Miſtes genugſam nicht erholen können, ſondern die Dünge bis auf den folgenden Frühling nothwendig eingeſtellet werden müſte, ſo ſoll dieſelbe, ſo bald das Wetter in der Faſten, oder Frühling aufgehet, verrichtet, und damit keinesweges, bis die Sommer-Dürre angehet, verzogen werden. Nachdem auch vonnöthen, wenn die Gruben zum Düngen gefeget, daß die Gruben-Enden von den Tagewurtzeln los geſchnitten, und mit der Tag-Erden ausgefüttert werden, damit der Miſt nicht alſobalden die Gruben-Enden berühre, und dörre, ſo ordnen und wollen wir, daß es damit alle mal gleichfalls, wie oben angezogen, gehalten werde. Und, wenn die Pfähle gezogen, und das Düngen, ſo viel möglich, im Herbſt verbracht, ſo ſollen die Wintzere mit Fleiß daran ſeyn, daß der Stock vor Winters gedecket, doch daß derſelbe etwas flach und nicht zu tieff in die Erde geleget werde, damit die Augen nicht erſticken, oder ſich ſonſt ausliegen mögen. Da auch an der Vermachung, Preſſen oder anderen darzu gehörigen Gebäuden Mangel vorfället, ſollen ſolches die Wintzer iedes mal in die Aemter berichten, und mit allem Fleiß darob ſeyn, daß denſelben bey Zeiten geholfen und Rath geſchaffet werde. Befehlen demnach unſern Amt-Leuten, Verwaltern, Schöſſern, Oberwintzern und Befehlshabern, welche Aemter dieſe unſere Weinberg-Ordnung betrifft, und darinnen wir Weinwachs haben, hiermit, daß ſie ob derſelben mit gebührlichen Ernſt halten, und Achtung darauf geben ſollen, daß die Arbeiten allenthalben zu rechter Zeit vorgenommen, und vermöge dieſer unſerer Ordnung verrichtet werden, auch nicht geſtatten, daß ein ieder ſeines Kopffs oder Gefallens, nach der alten hinläßigen Art, die Arbeit vor ſich nehme, uns zu Schaden oder Nachtheil handele, oder etwas daran verſäume. Daran geſchicht unſere gefällige zuverläßige Meinung. Zu Urkund haben wir dieſe unſere Weinberg-Ordnung mit eigener Hand unterſchrieben, und unſer Chur-Secret hierauf wiſſentlich drucken laſſen; wollen auch, daß in alle unſere Aemter, darinnen wir eigene Wein-Berge haben, wahre Abſchrifften gegeben, dieſelben den Vögten und Wintzern vorgeleſen, und ſie durchaus in allen Puncten und Artickeln derſelben getreulich nachzuſetzen, angehalten werden ſollen. Actum Dreßden, den drey und zwanzigſten Monats-Tag Aprilis, nach Chriſti, unſers lieben Herrn und Seligmachers Geburt, tauſend, fünff hundert im acht und achzigſten Jahre. Die Chur-Brandenburgiſche Weingebirgs- oder ſo genannte Wein-Meiſter-Ordnung, welche von der vorhergehenden in etlichen Stücken differiret, iſt folgenden Lauts: Wir Johannes George von Gottes Gnaden, Marckgraf zu Brandenburg, des Heil. Römiſchen Reichs Ertz-Cämmerer und Churfürſt, in Preuſſen, zu Stettin, Pommern, der Caſſuben, Wenden, Schleſien und zu Croſſen Hertzog, Burggraf zu Nürnberg und Fürſt zu Rügen, bekennen hiermit und thun kund öffentlich vor iedermänniglich: Nachdem wir zum öfftern berichtet, auch ſelbſt geſpüret und befunden, daß hin und wieder unſere Wein-Berge ſehr unfleißig, und nicht dermaſſen, wie es die Nothdurfft erfordert, und ſich eignet und gebühret, beſchicket und gewartet werden, dahero uns denn, wie leicht zu erachten, nicht geringer Schaden an Zuwachs des Weins verurſachet und erfolget, daß wir derowegen ſolcher Ungelegenheit und Schaden hinfüro ſo vielmehr zuvor zu kommen, eine beſondere Ordnung in hernach beſchriebenen Puncten und Artickeln, wie es fürbaß mit Beſchickung und Wartung unſerer Wein-Berge allenthalben gehalten werden ſoll, verfaſſen laſſen, welche wir hiermit confirmiren und beſtätigen, auch hiermit allen und ieden unſern ietzigen und künfftigen Haupt- und Amt-Leuten, und Befehlshabern, in deren befohlenen Aemtern und Gebieten wir Wein-Berge oder Weinwachs haben, und denen dieſe Ordnung zugeſtellet wird, desgleichen auch unſerm Schloß-Hauptmann, Ober-Schencken und Haus-Kellner in Gnaden und Ernſt auferlegen, und befehlen, daß ſie ſämtlich und ſonderlich bey den Pflichten, damit ſie uns verwandt, ob ſolcher unſerer Ordnung mit Ernſt halten, auch vor ſich, ſo viel ihnen darinnen aufgeleget wird, getreulich erfolgen, und ferner unſertwegen gut und fleißig Aufſehen haben, daß von den Wein-Meiſtern und ſonſten deroſelben allenthalben gehorſamlich und unverbrüchlich nachgelebet, und nachgeſetzt, unſer Nutz und Frommen

men in allem durchaus geworben und befördert, hergegen Schaden und Nachtheil gewarnet, verhütet und abgewendet werde, alles nach höchſten und äuſſerſten Vermögen, wie wir uns ſolches gäntzlich zu ihnen verſehen und verlaſſen, und folgen hierauf die Artickel, von Wort zu Wort alſo lautende: Zum erſten ſollen alle und iede unſere Wein-Meiſter allewege jährlich auf Michaelis angenommen und beſtellet, auch wiederum verurlaubet werden, daß ſie bis die Wein-Leſe geſchehen, und der Wein in die Faſſe iſt, ihre Dienſte nach wie vor, mit Treuen und Fleiß zu warten ſchuldig ſind. Zum andern, wenn und ſo bald die Wein-Leſe geſchehen, ſollen die alten Wein-Meiſter die Pfähle unverzüglich ausziehen, und fein ordentlich zurechte legen, und folglich den Winter über bey gutem Wetter dieſelben ſchärffen und ſpitzen, auch ſonderlich gute Achtung iederzeit darauf geben, daß ſie nicht verruckt oder verbrannt werden, vielweniger deſſen ſelbſt zu thun ſich unterſtehen, und wenn auch Mangel an Wein-Pfählen vorfällt, daſſelbe in Zeiten unſern Amtmännern oder Befehlshabern anzeigen, welche dieſelbigen verſchaffen. Zum dritten ſollen unſere Wein-Meiſter nach Ausziehung der Pfäle, wenn und ſo bald das Wein-Holtz reiff iſt, anfahen zu ſencken, und daran ſeyn, daß, ſo viel immer möglich, ſolches vor Winters geſchehen und vollbracht werden möge; im Fall aber daran etwas hinterſtellig bleibet, daſſelbige auf den folgenden Frühling im Mayen, oder wenn es Wetters halben beqvem, verrichten, und ſollen in ſolchem Sencken vor und nach Winters in Acht haben, daß ſie die Senck-Gruben in den Anbergen fünff Viertel von einer Ellen tieff machen, und einen ieden Stock von dem andern drey Schuh lang, und weiter oder mehr nicht, auch dieſelben ſo viel möglich, fein gerade nach der Zeilen legen und bringen. Zum vierten ſollen ſie auch die Senck-Gruben, und was zu ſencken iſt, ſo viel auch immer möglich vor Winters, und denn, was daran übrig bleibet, zur Senck-Zeit im Frühling miſten, und bey unſern Amt-Leuten und Befehlshabern anhalten, welche ſchuldig ſeyn ſollen, ihnen den Miſt zu rechter Zeit unverzüglich zu verſchaffen, und zur Stäte führen zu laſſen, damit dißfalls nichts verſäumet werde. Zum fünfften ſollen unſere Wein-Meiſter kurtz nach Lichtmeß, wenn es Winters halben gut iſt, und geſchehen kan, anfangen zu ſchneiden, und nach Gelegenheit eines ieden Stocks, ſo er in gutem Acker ſtehet und ſtarck iſt, zwey Bögen, drey oder vier Knot, da aber der Stock nicht ſtarck, oder es im ſandichten Acker iſt, alsdenn nur eine Böge, zwey oder drey Knot, nach Gelegenheit des Stocks aufſchneiden, wie ſie denn ſonderlich, wenn ſie ſolche unſere Berge ein Jahr lang gehabt und gewartet, und derſelben Gelegenheit inne werden, ſelbſt wohl ſehen können, auch in Acht haben ſollen, was und wie viel der Stock ertragen kan, und ſich im Schneiden darnach richten, damit ſie darinnen nicht zu viel oder zu wenig thun. Zum ſechſten ſollen unſere Wein-Meiſter iedesmal zur Nothdurfft und Ausbüſſung unſerer Wein-Berge Knot-Holtz, fürnemlich groß Fränckiſch, Traminer, Elbinger, Klebroth, (welche dieſer Ort Landes am beſten reiff werden) und ſonſten weiter von den beſten Stöcken ſchneiden, und zu Fexern legen, und dieſelbe ſtets in Vorrath haben, doch in Acht nehmen, daß von einem ieden nur ein wenig, damit die Stöcke nicht verderben, genommen und geſchnitten werde, und ſollen zu iederzeit, wenn Mangel, ledige Oerter, und verdorbene Stöcke in den Wein-Bergen befunden, und die Zeit davon iſt, ſolche Oerter mit den Fexern oder lebendigem Holtz wiederum auszubüſſen, und zu verſetzen ſchuldig ſeyn, und darüber ſollen ſie keine Knot-Holtz oder Sencken, vielweniger Fexer oder lebendig Holtz zu verkauffen, oder iemand zukommen zu laſſen Macht haben, es geſchehe denn mit ſonderlichem Vorwiſſen, und Nachlaſſung unſerer Amt-Leute und Befehlshaber, die doch auch hierinnen ſo wohl als in andern allenthalben unſern Frommen wiſſen und in Acht haben ſollen. Zum ſiebenden, um Faßnacht, kurtz zuvor, oder darnach, oder aber Mitfaſten, wenn und ſo bald um dieſelbige Zeit das Wetter offen; und es derohalben gut und beqvem iſt, ſollen unſere Wein-Meiſter in den Bergen räumen, und die Waſſer-Wurtzeln, ſo an den Stöcken befunden, fein rein abſchneiden, da auch die Berge gemiſtet, den Miſt von den Stöcken nicht abziehen, ſondern mit der Haue ſolchen Miſt lüfften, damit die Feuchtigkeit deſto beſſer zu den Wurtzeln kommen kan. Zum achten ſollen unſere Wein-Meiſter, wenn die Zeit davon iſt, als kurtz nach Oſtern, doch nach Gelegenheit des Wetters, die Pfähle ſtecken und in Acht haben, welche Stöcke etwas groß ſind, und die Nothdurfft erfordert, daß ſie zween Pfäle dabey ſetzen. Zum neunten, wenn ietzt genannte Pfäle geſtecket ſind, ſollen ſie alſofort darauf ohne einigen Verzug die Stöcke anbinden, und auf den Bergen zu Bögen mit einem Bande anhefften, auf daß der Wind die Bögen nicht hin und herſchlagen kan, damit es ſo viel weniger im Mayen, oder ſonſten, wenn Fröſte einfallen, nicht erfrieren kan. Zum zehenden alſofort nach ſolchem Anbinden ohne einigen Verzug, ſo bald als es Wetter dazu iſt, ſollen unſere Wein-Meiſter die erſte Hackung thun, und in dem die Winter-Frucht ja mitnehmen und nicht verſäumen, ſonderlich an denen Oertern, da die Berge, wie offt geſchiehet, pflegen hart zu ſeyn, dieweil ohne Feuchtigkeit in der Dürre ſolche harte Oerter übel zu hacken, oder zu gewinnen ſeyn, und ſollen durchaus einer Hauen tieff hacken, auch die Pfäle fein fleißig und rein ausleſen, und kein Gras um die Stöcke ſtehen und wachſen laſſen. Da auch der Berg gemiſtet iſt, ſollen ſie in allewege wie oben bey dem ſiebenden Artickel gemeldet, des Miſtes ſchonen, daß ſie denſelbe-

mi

von den Stöcken nicht abziehen, und ſollen hierbey ſonderlich in Acht haben, wenn es regnet, daß ſie alsdenn nicht hacken, dieweil mit ſolcher Gelegenheit bald wiederum Gras daſelbſt wächſet, ſollen ſich auch in allewege dahin befleißigen, daß ſolche erſte Hackung, ſo viel immer möglich auf Walpurgis, oder in acht oder vierzehen Tagen am längſten darnach, gäntzlich verrichtet oder geſchehen ſeyn möge. Zum eilfften kurtz nach Pfingſten ſollen unſere Wein-Meiſter anfangen zu hefften, und die erſte Hefftezu thun, und ja wohl zuſehen, daß ſie die jungen Träublein nicht mit einbinden, denn ſonſten dieſelben unter dem Wein-Laube nicht wohl reiff werden können; zudem ſollen ſie in Acht haben, daß ſie nicht, wenn es regnet oder naß iſt, hefften, dieweil gemeiniglich das Laub davon verdirbet und welck wird. Zum zwölfften in ſolcher erſten Hefften, und ſonderlich auch nicht ehe, als wenn man die Träublein kan ſehen und erkennen, ſollen die Wein-Meiſter alles unnütze, ſo man übers Jahr oder ſonſten, wie oben bey dem ſiebenden Artickel gemeldet, nicht bedarff, abbrechen, und vorſichtig ſeyn, daß die Träublein nicht mit abgebrochen werden, ſollen auch ſonſten das Gras mit ausrupffen, und es allenthalben fein rein halten. Zum dreyzehenden, nach dieſem unverzüglich, doch nach Gelegenheit der Zeit und des Wetters, ſollen die Wein-Meiſter die andere Hackung thun, und ſo der Berg gemiſt, das Gras über dem Miſt weghauen, und friſche Erde über den Miſt, und um die Stöcke ziehen, damit nicht die Sonne den Miſt an den Stöcken verbrenne, auch in Acht haben, daß ſie nicht hacken, wenns regnet, aus Urſachen, wie bey dem zehenden Artickel gemeldet. Zum vierzehenden, ſoll die andere Hefften geſchehen kurtz nach Johannis Baptiſtä, wenn und ſo bald der Wein verblühet hat, und ſollen die Wein-Meiſter auch alsdenn das unnütze Holtz und Laub wegbrechen, damit die Sonne vielmehr zu den Stöcken kommen und wircken, und alſo der Wein deſto reiffer werden könne. Zum funffzehenden, ſollen unſere Wein-Meiſter kurtz vor oder auf Bartholomäi, nach Gelegenheit des Wetters die dritte Hackung thun, und ſich in derſelbigen, wie bey dem zehenden und dreyzehenden Artickel geſagt, allenthalben gemäß verhalten, darüber aber alsdenn inſonderheit auch in Acht haben, daß ſie den Träublein keinen Schaden zufügen. Zum ſechzehenden, nach ſolcher dritten und letzten Hackung, ſo bald es gelegen, und das Wein-Holtz reiff iſt, ſollen unſere Wein-Meiſter anfangen daſſelbe zu verlaſſen oder zu verhauen, da auch groſſe Plätze in denen Weinbergen ſind, ſollen ſie die Stöcke nicht viel verhacken, auf daß man dieſelben Plätze in Weinbergen mit den Stöcken errichten, und damit ausſencken kan. Zum ſiebenzehenden, ſollen unſere Amt-Leute und Befehlsber alle Jahr im Herbſt, wenn der Wein beginnet reiff zu werden, in die Wein-Berge gehen, und die Stöcke allenthalben mit

Fleiß beſehen, welche tragen und fruchtbar ſind oder nicht, und diejenigen, ſo unfruchtbar und nicht gut befunden, durch die Wein-Meiſter alsbald ausziehen, und folgends zu rechter Zeit andere gute an die ſtat legen laſſen. Zum achtzehenden, ſollen unſere Wein-Meiſter auf den Herbſt, wenn die Weinſtöcke und Trauben beginnen reiff zu werden, die Berge mit allem Fleiß hüten, daß kein Menſch noch Vieh oder Thier hinein komme, und Schaden darinnen thue, auch die Vögel, Raben, Krähen, Elſtern und dergleichen mehr, fleißig und ſo immer möglich abwehren. Sollen ſich auch enthalten, iemands eine einige Weintraube zu geben, es geſchehe denn mit Vorwiſſen und Geheiß unſerer Amt-Leute und Befehlshaber. Doch kranken Menſchen und ſchwangern Weibern, auf derſelben Anregen, mögen ſie zu Zeiten nach Gelegenheit ein paar Trauben geben und verehren. Zum neunzehenden, ſollen die Wein-Meiſter auf der Wein-Berge Zäune und Gehege, daß dieſelben ſtets in Würden ſeyn, und behalten werden, fleißig Achtung haben, und wenn die an einem Ort oder mehr Oertern mangelbar befunden, ſolches unſern Amt-Leuten und Befehlshabern (die auch ſelbſten mit darauf und darein ſehen ſollen) berichten, welche ſolche wieder machen laſſen, auch nach Gelegenheit, da es die Nothdurfft erfordert, Stacken, Reiß und andere Zuthat mehr in Vorrath und zur Stäte ſchaffen, und ſolche Zäune und Gehege wiederum verfertigen, und in vorigen Stand bringen ſollen, auch darneben Aufſehen haben, und daran ſeyn ſollen, was an alten und neuen Stacken verſetzet, daß derſelben unterſte Enden, ſo weit ſie in die Erden kommen, wie gebräuchlich, gebrennet, und dieſelben ſonſten fein fleißig gleich und aufrichtig geſetzet werden, derowegen ſich denn unſere erwehnte Amt-Leute und Befehlshaber mit dem Setzen aufs Gedinge nach Stackenzahl, aufs nächſte als möglichen vergleichen, und daſſelbige alſo verlohnen ſollen. Zum zwanzigſten, ſollen unſere Wein-Meiſter die Preſſen mit allem, was darinnen iſt, und dazu gehöret, in gute Acht und Verwahrung nehmen, und davon nichts verrucken laſſen, vielweniger ſelbſt entfremden oder gebrauchen, und wenn es auf den Herbſt kommt, alſo denn vor oder gegen der Wein-Leſe, die Bödenen, Wannen, Pfannen, Bütten, Züber, und alles andere, was vorhanden iſt, fein zu rechte bringen, ausbrühen, auswaſchen, und rein machen, da auch an einem oder dem andern etwas mangelbar oder zerbrochen, in den Aemtern anhalten, daß es in Zeiten wiederum gebeſſert und verfertiget werde; auch auf die Preſſen, wenn man preſſet, Tag und Nacht fleißig ſehen, dieſelben ſchmieren, und ſie alſo in Acht halten, damit kein Schaden geſchehen noch verurſachet werden möge. Zum ein und zwantzigſten, ſollen hinfüro dieſe Wein-Meiſter ein ieder jährlich zur Beſoldung und Unterhaltung eines vor

alles

alles (auſſerhalb, was andere darinnen ſpecificirte Dienſte ſeyn) als nemlich von einem ieden Morgen Weinwachs vier Thaler, drey Scheffel Roggen, und einen halben Scheffel Maltz haben, und ihnen aus unſern Aemtern gegeben und gefolget werden. Zum zwey und zwantzigſten, ſollen ſie ihre alte Gerechtigkeiten an Hülſen, Wein-Laub und Gras behalten, doch was in unſern Aemtern vor die Schaafe und Lämmer an Wein-Laub zu behalten und zu gebrauchen vonnöthen, ſollen ſie daſſelbige unverweigerlich folgen laſſen, und ihnen unſere Amt-Leute dagegen an Stroh und dergleichen etwas Ergötzung und Erſtattung thun. Welche auch in ihren Dienſten treulich und fleißig befunden werden, denen mögen unſere Amt-Leute und Befehlshaber, an gelegenen Oertern, ein Oertlein Wieſewachs, oder eine Gelegenheit darzu auszuraden und zuzurichten, davon ſie etwan ein paar Fuder Heu gewinnen können, anweiſen, und untergeben; auch ihnen etliche Pferd-Streuung und dergleichen vor ihr Vieh laſſen zukommen, doch daß der Miſt uns bleibe und in unſere Wein-Berge komme. Zum drey und zwantzigſten, ſoll dem Wein-Meiſter im Preſſen, von einem ieden Kuchen, neben der Koſt zween Groſchen gegeben werden. Zum vier und zwantzigſten, ſoll dem Wein-Meiſter von iedem tauſend Knot-Holtz (Feyer daraus zu machen) aufzuſammlen und einzuſchlagen, zween Silber-Groſchen, und denn von iedem hundert Fechſer, oder lebendig Holtz zu ſencken und Holtz einzulegen, ſechs Märckiſche Groſchen gegeben werden. Zum fünff und zwantzigſten, ſollen unſere Wein-Meiſter von einem ieden groſſen Fuder Miſt zu Stock-Miſten, acht gute Pfennige von einem Bürger-Fuder Miſt, mit zwey Pferden einen halben Silber-Groſchen, von einem Bauer-Fuder Miſt vier gute Pfennige haben und bekommen, und ſollen unſere Amt-Leute und Befehlshaber durch die Vögte iedesmal, wenn ihnen zu den Wein-Bergen Miſt geführet, fleißig Achtung haben, die Fuder unterſchiedlich zehlen, auch mit den Wein-Meiſtern darüber Kerb-Höltzer halten, und die Fuder, wie viel derer unterſchiedlich eingeführet, und untergehackt werden, richtig aufſchneiden laſſen. Zum ſechs und zwantzigſten, ſollen unſere Wein-Meiſter den Zeug, als Karſten, Hauen, Radehauen, Schüppen, Spaden, Heppen und allen andern Werckzeug, ſo ſie benöthiget, ſich ſelbſt verſchaffen, und auf ihre Unkoſten halten, auch ſonderlich die Hauen und Karſten in der Länge und Gröſſe machen laſſen, wie ihnen die Maaß angezeiget werden ſollen; dagegen, und von ſolchen Werckzeugen zu halten, ſoll ihnen aus unſern Aemtern zu und über obgemeldten Unterhalt, von iedem Morgen Weinwachs zu arbeiten und zu beſchicken, ſechs Silber-Groſchen überreicht und gegeben werden, und ſollen unſere Amt-Leute, ſonderlich darauf gute Achtung geben, daß keine Weibs-Perſon mit der Hauen und Karſten arbeite, denn ſie nichts gutes machen. Zum ſieben und zwantzigſten, ſoll den Hütern der Wein-Berge, auf einen gantzen Berg, welchen eine Perſon hüten und beſtellen kan, ſechzig Märckiſche Groſchen, die gantze Hüte-Zeit über zu Lohn gegeben werden, und ſollen dieſelben anfangen zu hüten, wenn der Wein-Berg beginnet zu reiffen. Zum acht und zwantzigſten, da auch unſern Amt-Leuten und Befehlshabern, oder auch unſern Wein-Meiſtern, in einem oder in dem andern obgeſetzten Puncten und Artickeln Mangel verfiele, und mehrers Berichts vonnöthen, ſollen ſie ſich deſſen bey obgedachtem Schloß-Hauptmann, Ober-Schencken und Haus-Kellnern, und dieſelben weiter, da es vonnöthen, bey uns erholen. An dem allen geſchiehet unſer zuverläßiger und ernſter Wille und Meinung. Urkundlich mit unſerem hierunter aufgedruckten Secret beſiegelt, und gegeben in unſerem Hof-Lager zu Cöln an der Spree, am Tage Michaelis, Anno 1578.

Wein-Hacke, Wein-Haue, iſt ein mit einem ſcharffen faſt dreyeckigen Eiſen, mit einem langen höltzernen Stiel verſehenes Werckzeug, deſſen man ſich in den Wein-Bergen zu Aufhauung der Erde bedienet.

Wein-Hefen, ſuche **Hefen**.

Wein-Hefen-Brantewein, ſiehe **Brantewein**.

Wein-Holtz, heiſſet man die Wein-Reben, oder den Stamm und die Zweige vom Weinſtock. Siehe **Wein-Rebe**.

Wein-Hüter, Weinberg-Hüter, Wein-Gart-Hüter, iſt eine Perſon, ſo zu Hütung der Trauben im Wein-Berge beſtellet iſt, und davor überhaupt etwas gewiſſes zum Lohn bekömmt. Ein Haus-Vater ſoll ſich bey herannahender Wein-Reiffe nach bekannten getreuen und muntern Leuten umthun, die ſeine Wein-Berge mit Fleiß hüten; er ſoll auch währender Zeit, da die Hütung geſchiehet, ihnen unverdroſſen nachſehen, und ihren Fleiß und Treue prüfen und erfahren: Denn dieſe Leute bedörffen gewiß einer guten Obſicht, und man hat Exempel, daß ob ſie zwar andern das Stehlen verwehren, ſie doch ſelbſten ſo viel mauſen, daß der Haus-Vater in nicht geringen Schaden dadurch geſetzet wird. Die Zeit ihrer Hütung gehet an, ſo bald die Beere an den Trauben anfangen weich zu werden, etwan gegen das Ende des Auguſt-Monats oder Anfang des Septembers, und währet bis die Wein-Leſe vorbey iſt. Sie bauen an erhöheten gelegenen Orten Hütten, darinnen ſie das Wein-Gebirge überſehen mögen, oder, wenn ſelbiges eben iſt, richten ſie hohe Bäume auf, durchbohren dieſelbe, daß die Löcher eine halbe Elle weit von einander ſtehen, und legen ſtarcke höltzerne Sproſſen ein, an denen ſie auf- und abſteigen können, oben machen ſie ein Wagen-Rad feſt, und eine Stroh-Hütte darauf, in welcher ſie weit umzuſehen, und alles, was im Wein-Berg geſchiehet, zu entdecken vermögend ſind. Sie ſollen nieman-

Trauben geben, vielweniger verkauffen; doch iſt ihnen erlaubt, krancken Leuten, ſchwangern Weibern, und an etlichen Orten, denen müden Reiſenden, wenn ſie darum anſuchen, nach Gelegenheit ein paar Trauben ohne Entgeld zu reichen; ſie haben auch die Freyheit, diejenigen Leute, ſo ohne ihre Erlaubniß Trauben brechen, zu pfänden.

Wein-Keller, iſt ein von Steinen gewölbter Raum unter der Erde, worinnen der Wein, um beſſerer Erhaltung willen, hingeleget und verwahret wird. Ein rechter guter Wein-Keller muß tief, kalt, trocken, und gegen Mitternacht gerichtet, und von allerley böſem Geſtanck, als Pferds- und Vieh-Ställen, heimlichen Gemächern, Miſt-Pfühlen 2c. abgeſondert ſeyn. Der Boden muß mit Sande oder ſonſt guten trockenen Erdreich beſchüttet, auch keine Sachen, die eines unangenehmen Geruchs ſind, als Käſe, Knoblauch, Oel, Kraut, Leder, Rüben 2c. darinnen aufbehalten werden, weil der Wein, zumal wenn er noch neu, überaus leicht davon verdirbet. Die Keller-Thüren müſſen gegen Mitternacht ſehen, und die Keller-Löcher blecherne Thürlein oder Läden haben, die man nach Gelegenheit der Zeit beqvem auf- und zumachen kan; im Sommer muß man ſie wohl verwahren, daß nicht die Sonne in die Keller ſcheine, und im Winter ſie ebenfalls verſtopffen, daß die Kälte nicht hinein dringe. Ein Haus-Vater, der viel Wein im Keller liegen hat, thut wohl, wenn er alle Tage einmal ſich darinnen umſiehet, oder iemand von ſeinen Leuten hinunter ſchicket, ob noch alles im guten Stande, ob nicht etwan ein Reiff geſprungen, oder ſonſt Schade geſchehen. Man mag aber im Sommer oder Winter in den Wein-Keller gehen, ſoll man die Thüre iedesmals fleißig nach ſich zumachen, damit weder die warme Lufft hinein dringe, noch die Kälte hinein ſchlage. Die Keller-Thüren und Löcher kan man wohl zu Zeiten, wenn hell und klar Wetter iſt, und kühle Winde gehen, offen laſſen, doch muß es nur bloß am Abend und Morgen geſchehen, wenn es nicht zu heiß iſt. Woferne man in groſſer Kälte darinnen arbeiten muß, hüte man ſich, ein Kohl-Feuer hinein zu bringen, weil der Dampff davon gleich in die Weine dringet.

Wein-Laub, oder die Blätter von dem Weinſtocke pfleget man im Auguſto und denen nächſtfolgenden zweyen Monaten zu ſammlen, aufzutrocknen, und an einen ſaubern und trockenen Ort zu verwahren, weil es im Winter denen Kälbern, Melck-Kühen, Lämmer-Schaafen, Lämmern und Ziegen ein gar dienliches Futter iſt.

Wein-Leſe, heiſſet nicht nur die Zeit, da die reiffen Trauben von den Wein-Stöcken abgenommen und ausgepreſſet werden, ſondern auch die allerletzte und beſte Reb-Arbeit, welche alle das gantze Jahr über gehabte Mühe und Arbeiten vermittelſt göttlichen Segens reichlich erſetzet und belohnet. In den Wein-Ländern iſt die Weiſe, daß niemand mit dem Leſen anfangen mag, bis ſolches durch die Obrigkeit auf einen gewiſſen Tag frey gegeben worden. Vor der Wein-Leſe ſoll ein Haus-Vater die untüchtigen oder unträchtigen Stöcke durch ſeinen Wintzer bemercken und auszeichnen laſſen, damit er ſie nach verrichteter Weinleſe ausnehmen, und andere an derſelben Stelle einſetzen könne. Er ſoll alle nothwendige Rüſtung zur Hand anſchaffen, nemlich allerhand Gefäſſe, die Wein-Trauben darein zu leſen, gute friſch-gebundene und wohlgeſäuberte Butten, Wannen, Kübel, Zuber 2c. er muß ſich auch eine Zeit vorher bey dem Wintzer erkundigen, wie hoch er wohl den Ertrag des Wein-Berges an Faſſen oder Eimern ſchätze, damit er das Gefäſſe darnach beſtellen könne; man ſoll auch lieber etliche Fäſſer zu viel machen laſſen, als daß es hernach etwan fehlen ſolte. So iſt auch Sorge zu tragen, daß die Preſſen gantz, mit allen nöthigen Stücken verſehen, und wohl gereiniget ſeyn. Zu den Wein-Leſern muß man tüchtige und getreue Leute erwehlen, und nicht leichtlich Kinder oder alte ſchwache Leute darzu nehmen: Denn dieſe leſen nur obenhin. Es iſt beſſer, viel Leſer haben, als wenig, denn ſo komt man auch balde davon. Am beſten iſt es, dafer ne man in einem Tage nicht fertig werden kan, daß man diejenigen, die man heute gehabt, morgen wiederum nimmt, denn dieſe haben ſich der Wein-Trauben allbereits eckel und überdrüßig gegeſſen, da hingegen die andern aufs friſche wieder anfangen. An einigen Orten giebt man ihnen täglich einen Groſchen, ſpeiſet ſie des Mittags mit Butter, Käſe und Brot, und läſſet ihnen Bier, wo es zu haben, reichen. An andern Orten hingegen bekommt die Perſon des Tages achtzehen Pfennige. Zu den Butten-Trägern ſucht man lange ſtarcke Männer oder ſtarcke Mägde aus, die der ſchweren Arbeit gewohnt, und im Ausſchütten nichts vorbey fallen laſſen. Man muß bey dem Wein-Leſen die beſte Zeit in Acht nehmen, wenn er vollkommen reiff, und nicht mehr zunimmt; wartet man zu lange, ſo werden die Trauben faul und welck, zumal, die blauen, und gehet dem Weine ab; lieſet man aber zu zeitlich, ſo iſt der Wein noch zu dickhülſicht, und der Moſt wird auch nicht ſo ſüſſe. Insgemein erwartet man einen oder ein paar Fröſte, denn es wird dadurch nicht allein der Moſt ſüſſer, ſondern es werden auch die Trauben dünnſchälichter, daß ſie ſich hernach beſſer treten und preſſen laſſen. Die Wein-Leſe ſtellet man gerne an einem hellen und trockenen Tage an; Denn wenn es regnet, wird der Moſt gar zu wäſſerig. Wenn der Wind in der Leſe-Zeit hefftig und ſtarck iſt, und ein naſſer Sommer zuvor geweſen, ſo ſchlägt der Wind die Trauben und Beere ſehr ab, ſonderlich des rothen Weins, und wenn denn das Häutlein von den Beeren nur ein wenig verletzet worden, läufft er aus. Es muß ein Hauswirt, Verwalter oder Winzer den Leſern im Berge ordentliche Johne ſtecken, damit ſie wiſſen und ſehen können, wie die Leſer im Wein-Berge ordentlich nach einander fort gehen und leſen ſollen, daß nicht etwa ein Fleck vergeſſen werde.

Man

Man muß die Leſer, welche die Trauben mit Hippen von den Stöcken ſchneiden, ermahnen, daß ſie die auf die Erde herunter gefallene Beeren, damit ſolche nicht zertreten werden, fleißig aufleſen, ingleichen das Bind-Stroh an den Stöcken mit aufſchneiden, und die Reben aus einander breiten, ſo können ſie beſſer zu den Trauben gelangen, und das Holtz kan auch eher austrocknen. Man muß Acht haben, daß ſie nicht die Wein-Blätter, noch andere Unſauberkeit mit unter die Wein-Trauben mengen, auch nicht heimlicher Weiſe etwas von Trauben verſchleppen. Es muß ein Hauswirt, oder der an deſſen Stelle die Aufſicht bey der Weinleſe hat,, die Butten allezeit auf ein Kerbholtz anſchneiden, daß er wiſſe, wie viel Butten in die Kelter gebracht worden. So man geſonnen, einen Wein, der den gemeinen an Güte übertreffen ſoll, zu machen, müſſen die beſten Trauben hierzu auserleſen, und beſonders getreten und gepreſſet werden. Nach völlig geendigter Wein-Leſe pflegen Chriſtliche Hauswirte denen armen Leuten und Kindern einige Tage die Nachleſe oder das Nachſtoppeln zu erlauben, welche denn dasjenige, was aus Unvorſichtigkeit noch etwa ſtehen oder liegen geblieben, ſammlen und aufleſen. Die Wein-Leſer oder Wintzer wollen faſt bey allen Monaten des Jahres gewiſſe Vermuthungen und Anzeigungen haben, nach welchen ſie beurtheilen, ob eine gute oder ſchlechte Wein-Leſe erfolgen werde. Einige von ſolchen Vermuthungen haben nach den Regeln der Natur und Vernunfft ihren guten Grund, andere aber beruhen auf einem puren Aberglauben, und altväteriſchen Einfalt: Alſo wollen ſie beobachtet haben, daß, wenn im Januario die Flüſſe und Waſſer klein ſind, eine gute Wein-Leſe darauf erfolge; daher auch das Sprichwort entſtanden: Wenig Waſſer, viel Wein; viel Waſſer, wenig Wein. Sie wollen im April, um St. Georgen-Tag allgemach ſehen können, wie ſich die Reben anlaſſen, daher ſie von dem künfftigen, und was ſie vor Wein geben werden, bereits einigen Schluß machen; wenn die Graſe-Mücke ſingt, ehe der Wein-Stock ausſchlägt, hoffen ſie einen reichen Weinwachs, und zwar mit einigem Grunde, weil diß Vöglein nicht leichtlich ſingt, es ſey denn eine beſtändige Wärme vorhanden. Sie ſehen es gerne, wenn der May etwas kühle, mit einer mittelmäßigen Näſſe und Trockene nach den alten Sprichwörtern:

May-Monat kühle und Brach-Monat naß,
Füllt Scheunen, Böden und Faß.
Item:
May voll Wind,
Begehrt das Bauer-Geſind.

Iſt der May ſo beſchaffen, folget gerne ein guter warmer Brach- und Heu-Monat darauf, als welcher, wie allen Gewächſen, alſo auch inſonderheit den Reben wohl zuſchläget, welche ſodenn eine gute Blüte und Zeitigung überkommen. Iſt aber der May warm und trocken, ſo kommt gerne ein kalter und naſſer Brach-Monat, der den Früchten ſehr ſchädlich iſt. Von Urbani an befahren ſie ſich keines Froſtes mehr, der dem Wein ſchaden könte. Die May-Fröſte ſind ihm ſonſt ſehr gefährlich, ſo, daß offt in einer oder zwey Nächten, der Wein, ſonderlich das gedeckte Holtz ſo rein weggehet, als wenn es verbrannt wäre. Reiffe Erdbeeren um Pfingſten werden als Vorboten eines guten Wein-Jahrs gehalten. Nach dem Wetter an St. Urbani-Tage ſoll auch nachfolgender Herbſt oder Wein-Leſe ſeyn: Daher richten ſich die Wintzer, auch wohl die Wein-Händler nach dem Ausgange dieſes Monats. Das ſchöne Wetter, ſo zu Ende dieſes Monats, bis in den folgenden ſich einfindet, iſt den Reben zu ihrer Blüte ſehr dienlich, hingegen das naſſe Wetter, das um dieſe Zeit einfället, gar ſchädlich, und werden die Trauben hernach ſehr dünne und reiffen langſam. Doch iſt es gar nützlich, wenn nach der Blüte ein warmer Regen kommt, denn die Trauben nehmen von demſelben mächtig zu, daß es alſo nachgehends einen guten und reichen Herbſt giebt, der aber nicht zu verhoffen, wenn die Wein-Blüte durch kalte Regen aufgehalten und beſchädiget wird: Dahero, wenn der Wein-Stock noch vor dem alten Veits-Tage abblühet, ſo hoffen ſie guten Wein, wenn auch ſchon der Herbſt nicht gar zu ſchön und warm wäre. Bey der Wein-Blüte mercken ſie an, daß, wenn der Wein in dem Vollmond blühet, er hernach völlige Beere bekäme, die den Mund und das Faß füllten. Iſt es im Julio ſehr heiß, bleibet der Wein kleinkörnicht, regnet es aber zuweilen, ſo wird er fein groß-körnicht. Es geben auch die Wein-Gärtner oder Wintzer auf die letzten zwey Tage des Auguſti, und auf die beyden letzten Tage des darauf kommenden Septembers Acht, und beurtheilen davon den gantzen folgenden Herbſt. Die Sonnen-Hitze nutzet dem Wein in dem Monat Auguſto gar ſehr, und pfleget man zu ſagen, was der Auguſtus nicht kocht, läſſet der September wohl ungebraten. Iſt es um Laurentii und Mariä Himmelfahrt ſchön warm Wetter, hoffen ſie gleichfalls guten Wein, ob es gleich bisweilen mit unter regnet. Finden ſie um Bartholomäi eine und die andere reiffe Traube, nehmen ſie es auch vor eine Anzeige eines guten Wein-Jahres an. Sie pflegen auf die Fröſte vor Michaelis Achtung zu geben, und wollen daher erfahren, wie hernachmals die May-Fröſte beſchaffen ſeyn werden: Nemlich, ſo viel Fröſte vor Michaelis kommen, ſo viel ſollen auch ihrem Glauben nach, künfftig hin nach Walpurgis oder Philippi Jacobi fallen, und darnach richten ſie ſich auch mit der Aufhebung des gedeckten Wein-Holtzes. Wenn es alſo drey oder vier Wochen vor Michaelis reifft, ſo glauben ſie, daß die May-Fröſte denen Wein-Bergen ſchaden würden, ſonderlich, wenn es um Philippi Jacobi ſtille iſt, und die Lufft nicht ſtarck gehet: Denn der Wind wehet ſonſt die Fröſte weg, daß ſie nicht lange verharren, niederfallen und Schaden thun. Iſt es um St. Matthäi Tag ſchön Wetter, ſo ſoll es künfftiges

Jahr

Jahr viel Wein geben, weil die Reben und das Holtz wachſen und zeitigen können: Denn ein guter warmer Herbſt iſt dem Weine ſehr gut. In dem November pflegen einige in Anſehung der künfftigen Fruchtbarkeit zu beobachten, ob das Reben-Holtz um dieſe Zeit wohl gewachſen, und vollſtändig gezeitiget, und da ſie nun ſolches an deſſen braunen Farben erkennen, ſo vertröſten ſie auf eine gute künfftige Wein-Leſe.

Wein-Meiſter-Ordnung, ſiehe **Weingebirges-Ordnung.**

Wein-Monat, ſuche **October.**

Wein-Moſt, ſiehe **Moſt.**

Wein-Pfahl, iſt ein langes unten zugeſpitztes Holtz, ſo zu einem Wein-Stock oder Sencke in dem Weinberge geſtecket wird, damit die Reben und Bögen daran gehefftet, und vor dem Wind bewahret werden. Das Kiefern-Holtz tauget vor andern ſehr gut zu Wein-Pfählen, und beſtehet deren Gütigkeit darinnen, daß die Bäume dazu in rechter Zeit, nemlich den Winter über, ehe der Safft wieder in das Holtz getreten, geſchlagen, darnach bey Zeiten, und zwar in der Faſten allbereit angeſchaffet, auch nicht gar zu ſchwach, ſondern ziemlich ſtarck geriſſen werden. Man ſpitzet ſie auch wohl an beyden Enden, damit die Krähen, Elſtern und dergleichen Wein-freßige Vögel ſich nicht darauf ſetzen können. Was davon mehr in Acht zu nehmen, ſiehe **Pfähle ſtecken und Pfahle ziehen.**

Wein-Preſſe, Kelter, ſind zweyerley Gattungen, **Baum-Preſſen** und **Spindel-Preſſen.** Eine Baum-Preſſe oder Baum-Kelter iſt, die mit Zwing-Bäumen, Schwellen und Zangen verſehen, und durch die Spindel die Schwellen und Druck-Bäume zuſammen gezogen werden. Siehe Tab. XIX, fig. 1. Eine Spindel-Preſſe aber iſt, da eine bloſſe Spindel zwiſchen ihren Nadeln und Krantz-Höltzern gehet, und den darunter gelegten Satz drucket, wie Tab. XIX, fig. 2.

Wein-Raute, ſiehe **Raute.**

Wein-Rebe, Wein-Stock, eine Rebe heiſſet zwar eigentlich ein Zweig von einem Wein-Stock, insgemein aber wird es von dem gantzen Gewächſe geſagt. Der Stamm und das Holtz des Wein-Stocks ſind ſehr gering und ſchwach, und iſt ſolchen nach ein unanſehnliches, in Anſehung ſeiner Frucht aber das edelſte unter allen Gewächſen. Nach der innerlichen Beſchaffenheit ſind der Wein-Reben eine unzehlbare Mannigfaltigkeit, die ſo wohl von ihrer Eigenſchafft, als von dem Ort ihres Wachsthums herrühret. Man kan ſie zwar zum Theil an ihrem Holtz und Blättern unterſcheiden, der mercklichſte Unterſchied aber erſcheinet an den Trauben, welche groß oder klein, mit Beeren dicht oder dünne beſetzt, an Farben grün, roth, blau oder ſchwartz ſind. Unter denen grünen Trauben, zu welchen alle gelblichte, weißlichte, grau- oder hell-grüne Sorten gezehlet werden, ſind die gemeinſten und bey uns bekannteſten der **Gut-Edle**, welcher eine ſchöne groſſe Traube mit runden groſſen und hellen Beeren hat. Wenn er gute Witterung bekommt, daß er recht reiff werden kan, giebt er nicht alleine ziemlichen Moſt, ſondern hat auch einen herrlichen guten Geſchmack, als wie ein Francken-Wein; iſt von überaus dünnen Hülſen oder Schalen, und ſehr wohl zu preſſen. Am niedlichſten iſt er, wenn er braunliche Flecke bekömmt, alsdenn pflegt man von ihm zu ſagen, daß ihn der Fuchs gelecket. Weil er ſehr ſüſſe, wird er von den Weſpen leicht angeſtochen, und von den Sperlingen und andern Vögeln angefreſſen. Die **Schönfeyler-Reben** haben Trauben, die an der Farbe etwas grünlicher, und kürtzer als die vorige Gattung, und ziemlich gut ſind. Der **Grünfränckiſche Stock** kommet faſt dem Schönfeyler gleich, hat eine hübſche mit guten Beeren angefüllte Traube, iſt aber ein weicher Wein, welcher, wenn er nicht gleich nach ſeiner Reiffe abgeleſen wird, leichtlich zu faulen anfängt, und öfftersmals kaum die rechte Wein-Leſe erwartet, zumal, wenn ein wenig ein naſſer Herbſt einfällt. Der **Blancke** iſt in Anſehung der auszuſtehenden Reiffe und darauf fallenden Mehlthaue gar dauerhafftig. Der **Ungariſche** gleichet faſt dem Gut-Edlen, iſt aber, wenn er eine gute Witterung hat, noch viel beſſer, mit groſſen Beeren und ſchönen langhangenden Trauben, gleich dem Schönfeyler, grünlicher Farbe, und ein wenig dickhülſigt, jedoch von ſehr gutem Geſchmack. Er will wohl gedünget ſeyn, und geräth bey uns am beſten in den Gärten an den Mauren, wo die Sonne einen Wieder-Schein hat. Der **Lampiſche** kommt dem fränckiſchen faſt gleich. Der **Elbinger** oder **Elblinger**, ſo insgemein **Elbiſch** genennet wird, hat groſſe Trauben mit dünnſchäligen und hellen Beeren, welche aber einen ſchlechten und wäſſerigten Wein geben. Die **Heymiſche Trauben** haben faſt gleiche Krafft mit dem Elbiſchen, faulen aber zeitlich, und werden ſehr bald von dem Melthau angegriffen, weil ſie nechſt den blauen auf keine Trauben ſo bald zu fallen pflegen, als auf dieſe. Mit der **Malvaſier-Traube** iſt es auch faſt ſo: Denn weil ſie gar zeitlich reiff werden ſo faulen hernachmals ſolche Beere bey der Wein-Leſe und fallen ab, daß ſie nicht zu Nutze kommen. Der **weiſſe Muſcateller** hat eine ſchöne Frucht, deſſen Beere aber weit dickhülſigter ſind, als andere, daher er zumal in gedeckten Gebirgen einen guten Sommer und warmen Herbſt, in ungedeckten aber einen guten Boden, zu deſſen Zwang und Reiffung haben will: An Geländern oder an ſtehenden Mauren, wo die Trauben am Wiederſchein der Sonnen ſtehen, werden ſie am reiffſten gefunden; die Beere ſind geſund, eines würtzhafften Geſchmacks und geben einen guten Wein. Der **weiſſe Traminer** oder **Gänſe-Fuß** iſt wie der vorhergehende geartet, und erfordert fruchtbare und warme Witterung, wenn er ſoll reiff werden. Unter die Sorten der rothen und röthlichen Trauben gehören das **Röſſe-Holtz** oder der **Rüßling**, dieſes hat oft kleine Beerlein, wie die

Roſinen, welche einen ſüſſen und anmuthigſchmeckenden Wein geben. Hier zu Lande will es gar ſelten anſchlagen: Denn es rühret ſich zeitlich in der Blüte, wenn es ein wenig zu heiß ſtehet, bekommt es nur kleine Beerlein oder Träublein, und wird es auch zeitig, ſo saugen ihn, wegen ſeiner Süßigkeit, die Weſpen und Fliegen aus, und was dieſe zurück laſſen, freſſen die Mäuſe, wo ſie dazu kommen können, gar ab. Der ſchwartze Muſcateller hat eine ſchwartze Beere, doch meiſtens einen ſchönen blancken Moſt oder Wein an ſich, iſt lieblich, aber ein wenig anſchmeckender, als der blancke Muſcateller, iedoch von gleicher Krafft. Die Kleber-Rothe oder kleine Braune, iſt eine ſchöne Traube von gutem ſüſſen Geſchmack, ergiebt ſich ziemlich in der Moſtung, und giebt der Farbe nach mehr blauen als roth-färbigen Wein. Der groſſe blau-rothe Veltliner iſt von eben dergleichen Güte, aber nicht ſo ſüſſen Geſchmack, ein wenig gelinder an der Moſtung, ergiebt ſich faſt guten Theils mehr, als das kleine, und giebt mehr blanck- als roth-färbigen Moſt oder Wein. Die Schwartz-Welſche iſt eine ſchöne groſſe hangende Traube, als wie die Ungariſche von groſſen Beeren, die theils, wie die Schuſſer oder Schnell-Käulgen, iſt gantz ſchwartz-braun, und moſtet ziemlich, aber mehr blanck, als rothfärbig. Das Roth-Traminer-Holtz, welches auch ſonſt drey Pfennig-Holtz genannt wird, giebt einen feinen ſüſſen und wohlſchmeckenden Wein, von ſchoner Farbe, mehr blanck, als roth-färbig; ergiebt ſich ziemlich, wenn die Witterung ihm anſchlägt, und nicht gar ein dürrer Sommer, hingegen ein guter warmer Herbſt iſt. Er lieget nicht lange alleine, ſondern verzehret ſich gantz und gar, daher muß man ihn unter andere Weine vermengen. Der Groß-Wiener und Klein-Wiener. Der Groß-Wiener hat Leber-farbene und etwas gröſſere Beere, als der kleine; der kleine ſiehet gantz roth, iſt von gutem Geſchmack, hat eine dicke Hülſe, und verſtopffet gerne diejenigen, die zu viel davon eſſen, und weicher Natur ſind. Kurtzroth erfrieret nicht, wenn gleich die andern alle erfrieren; dahero wird er gemeiniglich dahin gelegt, wo die Wein-Berge am niedrigſten ſind, und andere Weine ſonſten leichtlich zu erfrieren pflegen. Sonſten hat man auch noch von den gemeinen Arten. Der Hart-rothe, welcher ſelten reiff wird, wenn gleich gute warme Sommer ſind, wie auch der Ziegel-rothe. Der Zottel-rothe mit langen Trauben und kleinen dünnen Beeren. Der Schlee-rothe, welcher dichte, ſaure und ſtrenge Beeren, gleich den Schleen hat. Der Feld-rothe, ſo nicht viel beſſer. Dieſe fünff letztern Arten ſind nicht viel werth, und machen im Preſſen den Wein nur ſauer. Der Hungerling wird bald reiff, und giebt viel aber ſehr ſchlechten und geringen Moſt. Von den blauen Sorten hat man den zeitlich-blauen. Dieſer wird am zeitlichſten mit reiff, und von dem Meelthaue nicht ſo ſehr betroffen, als der groſſe blaue. Wenn man erkennen will, ob er zu ſeiner Reiffe gelanget, ſo muß man unten an den Beeren, wo ſie an Stielgen ſitzen, nachſehen, ob nicht noch rothe Rändergen daran ſind: Denn wenn ſie nicht über und über ſchwartz, iſt es ein Merck-Zeichen, daß ſie nicht recht vollkommen reiff. Wenn dieſer Wein zehen bis vierzehen Tage auf den Hülſen ſtehet, und gleichſam auf dem Bottich gähret, bekömmt er eine ſchöne Farbe. Man muß ihn auf den Hefen liegen laſſen, und nicht abziehen, ſonſten wird er ſchieligt, aufſtößig und verlieret den Geſchmack. Das groſſe Blaue hat eine groſſe braun- und blau-färbige Traube, gleich dem Traminer; iſt faſt am Geſchmack wie das Elbiſche moſtet auch ziemlich, und iſt mehr blanck-färbig, als roth am Moſte. Des gemeinen blauen giebt es wohl fünfferley Arten, davon immer eines ſchwärtzer ausſiehet, und ſüſſer ſchmecket, denn das andere. Das am ſchwärzeſten ſiehet, hat das härteſte und ſtärckeſte Laub, und gantz grüne Stielgen, da hingegen die andern etwas bräunliche führen; es iſt auch dieſes vor den andern am ſchmackhafftigſten. Etliche beſondere Arten, ſo in Gärten an Geländern und Lauben gezogen werden, und einiger mehrern Wartung bedörffen, ſind die Wein-Trauben ohne Körner; dieſe haben ſüſſe, Weinhaffte und kleine Beere, als die Corinthen und kleine Roſinen. Die Blätter davon ſind klein, rund, und weniger zerſchnitten, als der andern gemeinen Wein-Stöcke. Man muß dieſe Trauben nicht mit den gemeinen Elbinger-Trauben vermengen, weil bey dieſen iede Beere nur einen Kern hat. Ferner der Peterſilien-Wein. Dieſes iſt ein ſehr fruchtbarer Wein, die Trauben ſind blanck, die Beere groß, nicht gar zu dichte beyſammen ſitzend, aber ſehr lieblich vom Geſchmack; die Blätter dieſes Weins ſind nach Art der Peterſilie zerſchnitten und gekerbet. Der Tinten-Wein oder *Vino Tinto*. Dieſer hat den Nahmen daher bekommen, weil ſein Trauben-Safft ſehr danckel-roth, und ſo ſtarck färbet, daß man damit, als mit rother Dinte, eine beſtändige Schrifft ſchreiben kan. In Franckreich tritt man dieſe Trauben mit unter die Weine, welche recht hoch-roth werden ſollen. Der Schweitzer- oder Geſcheckte Wein, hat gantz bunte Trauben, indem die eine Helffte blanck, die andere Helffte roth, oder unter den Beeren hin und her, die eine blanck, die andere roth iſt. Blancker Muſcateller mit rothen Strichen; Burdelaſſer-Wein hat ſo blancke und groſſe Trauben, daß deren eine die Schüſſel füllet. Uiber die ietztermeldten, trifft man in den Gärten noch an den Alicanten-Wein, Aurklebner, Botebacker bunte Trauben, die blauen frühezeitigen Cibeben, die blauen Spaniſchen, die ſchwartzen, die weiſſen Spaniſchen Cibeben, den ſchwartzen Elbing, Frühfrantz-blau, Geißdutten-Wein, Gänſerfülle, Kilianerweiß oder Leipziger früh; ſehr groſſe weiſſe Muſcateller-Cibeben, Spaniſch Groß-blau, gelber Muſcateller, Perl-Trauben, Pflaumen-Trauben, ſo gar theuer,

Vernat-

Vernaccia, Vin de la Cicuta, Vin de Verjur roth, *Vin de Verjur* weiß, Zwiebel-Trauben, und ſo weiter. Dieſe fremde Gattungen, zielet man nur zur Luſt an den Geländern, und muß man ſie nebſt fleißiger Aufſicht den Sommer über, gegen den Winter mit Bedecken wohl verwahren. Nach der Art ihrer Pflantzung findet ſich ein ſechsfacher Unterſcheid. Da ſind die **Lager-Reben**, welche, ſo bald ſie unten an ihrem Stocke ausſchlagen, fort kriechen, und ſich glatt an der Erde ſtrecken. Sie bedürffen keines Stäbelns, tragen zwar den beſten Wein, aber nicht ſo viel, als die geſtäbelten; und ob man ſie zwar auch zum Stäbeln gewöhnen könte, ſo wird es doch an denen Orten, wo ſie gebräuchlich, zuweilen aus Mangel des Holtzes, zuweilen aus langer Gewohnheit, oder auch aus Nachläßigkeit unterlaſſen. Dieſer Art ſind die Ungariſche rothe Weine, dergleichen auch in Savoyen, Languedoc, und anderswo in Franckreich angetroffen werden. In unſern Landen würde es mit ihnen keine Art haben, denn die Erfahrung bezeuget, daß, wenn man unſere Reben an der Erde liegen läſſet, und ſie nicht jährlich aufſtäbelt, ſie nicht allein anfangen zu wildern, und herbe Trauben zu tragen, ſondern es kan ſie auch die Sonne, wenn ſie ſo niedrig ſind, und unter den Blättern ſtecken, nicht recht durchdringen, und zur Zeitigung bringen; über diß würden auch manche Trauben an der Erde verfaulen, man könte mit dem Krauten, Hacken, und anderer Weingebirgs-Arbeit, ja auch bey der Wein-Leſe ſelbſt nicht ſo zurechte kommen, manche Traube würde darüber zertreten werden und Schaden leiden, zu geſchweigen, daß es vor den Wein-Berg ſelbſt ein ſchlechter Wohlſtand ſeyn würde, wenn die Weinſtöcke ſo hin und her lägen. Der **gerade Wein-Stock** wächſet gerade auf, wie ein Bäumlein, hat einen harten Stamm, an deſſen Ober-Theil die Reben auslauffen, und zu ihrer Haltung und mehrerer Befeſtigung ſich alſofort in einander wickeln. Dieſer Art findet man in Gaſcogne, vornemlich aber auf den Griechiſchen Inſeln Cephalonia, Candia und andern. Die **Baum-Reben** werden an Bäumen angelegt, ſteigen an denſelben in die Höhe, wickeln ſich um die Zweige, und ſtrecken ihre Reben auch auſſer den Zweigen herfür, alſo, daß ſie ferner an die nächſten Bäume mit oder ohne Stangen geleitet werden können. Sie lieben abſonderlich die Ulmen-Bäume. Dieſe ſiehet man häufig in Languedoc, noch mehr aber in Italien an den Wegen, Straſſen, und zwiſchen den Aeckern, da ſie an den Oel-Bäumen, Rüſtern, Pappeln oder Weiden hinauf gezogen werden. Die **Joch-Reben**, werden auch auf den Aeckern zwiſchen der Saat gezogen. Da ſtecket man zwo und zwo Stangen Creutz-weiſe über einander in die Erde, bindet ſie im Creutz zuſammen, und ſtreckt obenher eine dritte Stange von einem Joch bis zum andern, fähret auch alſo damit fort, bis der Acker beſetzet. Unter die Creutze pflantzet man die Wein-Stöcke, und breitet ihre Reben an dieſen Jochen beyderſeits hinaus, damit ſie die Quer-Stangen hinan lauffen. Dieſes ſoll heutiges Tages in Italien im Nothfall und in Mangel lebendiger Bäume gebraucht werden. Die **Wein-Lauben**; deren hat man zweyerley Arten, nemlich offene oder bedeckte. Die erſtern ſind, da man Wein-Stöcke an eine Wand eines Wohn-Hauſes, oder an ein Geländere eines Gartens pflantzet, und die Reben daran hoch hinauf führet. Die bedeckten Wein-Lauben entſtehen, wenn aus Lattenwerck oben mit Bögen geſchloſſene Gänge verfertiget, und mit Wein-Holtze allerſeits beleget werden, daß die Reben dieſelben um und überher bedecken. Und endlich die **geſtäbelten Wein-Reben**, da man höltzerne Stäbe oder Wein-Pfähle einſtecket, und die Reben daran bindet, damit die Trauben dadurch erhöhet und vor der Fäulniß bewahret werden. Die beyden letzten Arten ſind bey uns üblich, weil die erſten wegen des feuchten Bodens, und rauher Lufft ſchwerlich gedeihen möchten. Die Vermehrung geſchiehet auf mancherley Weiſe: Durch Sencken oder Gruben, wenn Reben von einem alten Stock neben demſelben in Gruben eingeſchlagen werden, bis ſie Wurtzeln geſchlagen: Durch Abzüge; dieſes ſind die Enden der Wein-Stöcke, die nicht ſo tieff als die Sencken, ſondern nur in die Thau-Erde, ohngefehr vier Zoll tieff, geleget werden. Der Stock bleibet auf ſeiner Stelle ſtehen, und darff nicht, wie bey dem Sencken, niedergeleget werden. Nachdem das Ende zum wenigſten eine halbe oder gantze Elle lang in der Erde geſtecket, muß die äuſſerſte Spitze wieder mit drey, oder, wenn ſie ſtarck, mit vier Augen herfür ſtehen. Dieſe Arbeit geſchiehet zugleich mit dem Sencken, und wenn ſothane Abzüge folgende Zeit Wurtzeln getrieben, ſchneidet man ſie vom alten Stock ab, ſetzet ſie, an einen beſondern Ort, und läſſet ſie zu vollkommenen Stöcken fortwachſen. Hieher gehöret auch die Art des Abziehens durch angeſetzte Körblein, wie man in den Baum-Gärten durch Spalt-Töpffe zu thun pfleget. Wenn der Wein-Stock hoch aufgewachſen, wie an den alten Wein-Lauben geſchiehet, alſo, daß ſich unten an der Erde keine jährige Reben finden, alsdenn macht man im Mertz ein Bret, ſo hoch es nöthig, ſtellet darauf ein Körblein mit einem Loch in der Seite nahe am Boden, ziehet die Rebe hindurch, füllet das Körblein mit Erde, über das Jahr ſchneidet man den neuen Abzug von dem alten Stocke ab, und verſetzet ihn, wo man will, durch Schnittlinge, Schnitt- oder Knot-Holtz, das iſt, abgeſchnittene Enden, welche zu Fächſern gelegt, und tieff eingegraben werden, daß ſie Wurtzeln gewinnen. Einige pflegen auch die Wein-Stöcke zu encken oder zu pfropffen, und ſuchen dadurch die Reben von geringerer Gattung zu einer beſſern Art zu bringen. Sie ſchneiden nemlich im Februario oder Martio, nachdem der Winter iſt, da der Safft des Wein-Stocks anfangen will zu gehen, von andern raren Stöcken Reben, gehen damit zu einem alten Stock, der dick Holtz hat, und bohren mit einem Hohl-Bohrer in das alte Holtz ein Löchlein, ſo groß und weit, als die abgeſchnittene Rebe

Rebe dick iſt, alsdenn löſen ſie die äuſſere Rinde von ſolcher Rebe mit einem Meſſer auf, laſſen die Rinde daran hängen, ſchlagen deſſen bloſſes Holtz in das gebohrte Löchlein, und laſſen die abgelöſete Rinde allenthalben hinzu gehen, verkleben ſolch Loch rings herum mit gutem Baum-Wachs, und verbinden es ferner mit Moos. Wenn denn der Safft gehet, ſo ſteiget er zwiſchen der Rinde und den Reben, und wächſet zuſammen, alſo, daß man das erſte und andere Jahr Trauben davon haben kan. Wird es nicht recht feſte verbunden, ſo kan nicht nur das Waſſer hinein dringen, ſondern es flieſſet auch der innerliche Safft heraus. Wenn die Wein-Stöcke in der Blüthe ſind, dufften ſie einen überaus lieblichen Geruch von ſich, der dem Geruch der Pomerantzen- und Jaſmin-Blüthen entweder gleich iſt, oder ihn noch gar übertrifft. Bey ſtillem Wetter iſt der Geruch ſo ſtarck, daß man faſt das Nieſen davon bekömmt, und früh und Abends bey dem Auf- und Untergang der Sonnen am ſtärckſten. Er blühet nicht zugleich, ſondern wohl ein vierzehen Tage. Die groſſe Näſſe iſt der Blüthe ſchädlich, denn da rühret er ſich, und fället alle ab; ie treuger der Wein in der Blüthe, ie beſſer iſt es vor ihn. Er vertreugt auch, wenn die Winde ſtarck in die Blüthe gehen. Es wollen einige beobachtet haben, daß, wenn der Wein blühete, ſo fienge auch der Wein in den Fäſſern an trübe zu werden. Sie ſchreiben dieſes den ausdufftenden und die Lufft-erfüllenden kleinſten Theilgen der Wein-Blüthe zu. Es geſchiehet aber dieſe Trübung nicht zu allen Zeiten, auch nicht bey allen Fäſſern, ſondern nur bey denen, auf welchen viel Hefen ſind. In den Luſt-Gärten hat man unter den zaſerigen Sommer-Gewächſen den fünff-blätterigen Wein-Stock aus America. Es ſind kaum funfzig und etliche Jahre verfloſſen, da dieſes und das folgende Gewächſe aus der neuen in die alte Welt gebracht, und darinnen bekannt worden. Man nennet ſie Wein-Stöcke, nicht, daß ſie wohlſchmeckende Trauben trügen, ſondern theils, weil ſie mit kleinen Rancken ſich anwinden und hoch ſteigen, ſonderlich das erſtere; theils, weil ihre Früchte kleine Beerlein ſind, die ohngefehr wie eine Traube zuſammen geſetzet. An dieſen ſtehen gemeiniglich fünff Blätter an einem Aeſtlein. Der andere iſt der Americaniſche Wein-Stock mit Nuß-Blättern; dieſer hat an einem Stiel drey Blätter bey einander in Form der Klee-Blätter oder Phaſeolen; etliche davon ſind gantz, etliche aber haben einen ausgeſchweifften Rand. Er ſtrecket ſeine Wurtzeln ſchräge fort, treibt daraus neue Stengel, und mehret ſich, wenn er einmal gefaſſet hat, genugſam ohne Wartung. Die Wein-Reben bekommen bisweilen eine ſolche Sucht, daß ſie die Trauben fallen laſſen, ihre Blätter weiß, gelbe und dürre, und ihre Stöcke weich und ſchlapp werden. Solchen Gebrechen zu helffen, ſoll man Aſche und guten ſcharffen Eßig unter einander rühren, die Wurtzel damit beſtreichen, und alles dasjenige, was um den Stock iſt, begieſſen. Wenn die Reben faule Trauben tragen, ſo ſoll man die Aſche oder Sand zu den Wurtzeln ſchütten, und wenn die Trauben auf dem Reben-Stock verwelcken, das dürre Theil hinweg reiſſen, und das andere mit Eßig, und durch einander gemiſchter Reb-Holtz-Aſche beſprengen, oder, welches noch beſſer, die Wurtzeln mit ſtarcken und lange aufbehaltenen Urin befeuchten. Wie der Wein, alſo haben auch unterſchiedene Stücke des Wein-Stocks ihren Gebrauch in der Artzney. Der Safft von den Blättern und krummen Zweiglein oder Gäbelein, kühlet und adſtringiret ſehr, und dienet dahero wider das Erbrechen, Blut-Ausſpeyen, die rothe Ruhr und andere Blut-Flüſſe. Das Pulver von den Reben in die Naſe gezogen, ſtillet das Naſen-Bluten. Das Waſſer, ſo im Frühling aus den abgeſchnittenen Reben träufft, insgemein die Thränen des Wein-Stockes, oder Reben-Thränen genannt, iſt gut für den Stein, thut auch vortrefflich in hitzigen und gifftigen Fiebern, treibt den Harn, und erhält das Geblüt in einem guten Temperament; äuſſerlich reiniget es die Augen, nimmt Flechten und Zitter-Mahle weg. Ein Glas voll von dieſem Safft getruncken, macht einen Wein-truncken Menſchen wiederum gantz nüchtern; und ſo man ſolchen Safft ein Jahr durch an die Sonne und in die Wärme ſetzet, wird er ſo dick, als Honig, und alsdenn ein unſchätzbarer Balſam vor alle Schäden und Wunden ſeyn. Die Blätter mit den Gäbelein, äuſſerlich auf die Stirne geleget lindern die Kopff-Schmertzen, und auf die Fuß-Sohlen gebunden, oder ein Fuß-Bad damit gemacht, befördern ſie den Schlaf. Das Gummi, ſo ſich an dem Wein-Stock ſetzt, iſt gut für den Stein. Die abgeſchnittene Reben getrocknet, geben ein gutes Futter den Kühen im Winter, daß ſie darnach viel Milch geben, wie auch den jungen Lämmern. Das aus den jungen Reben und Blättern, ſo im May ausgebrochen worden, deſtillirte Waſſer dienet vor das unordentliche Gelüſten der ſchwangern Weiber. Aus den Steinlein wird ein Oel gezogen, Oleum lætitiæ genannt, ſo die Podagriſchen Schmertzen lindert; und ein Spiritus deſtilliret, deſſen zwantzig bis dreyßig Tropffen in Meliſſen-Waſſer eingenommen, wider die Mutter-Beſchwerung ſehr dienlich ſind. Aus den Reben brennet man auch eine Aſche, woraus ferner eine Lauge, und aus dieſer ein flüchtiges Saltz gemacht wird, welches gleich andern Alcalicis in vielen Kranckheiten gut thut. Dieſe Aſche, wenn man ſie im Waſſer zerläſſet, und die Haut damit wäſchet, erhält ſolche rein, glatt und ſauber; den Kopff mit der Lauge gewaſchen, macht die Haare ſchön und lang wachſen.

Weinſchierling, ſiehe **Berbisbeere**.

Weinſtein, heiſſet die grobe aus Saltz und Kalch vermiſchte Materie, ſo ſich von dem Weine abſondert, und inwendig an die Wein-Fäſſer ſetzet. Er wächſet von ſich ſelbſten nach der Farbe des Weins, entweder roth oder weiß, iſt anfangs nur ein Schleim und Unreinigkeit, mit der Zeit aber wird er immer härter, und

ſchieſſ

ſchieſſet faſt in Cryſtallen an. Die Rheiniſchen und Fränckiſchen Weine geben den meiſten und beſten Weinſtein, deme der, ſo in Provence fällt, der nächſte iſt; die übrigen Frantzöſiſchen, wie auch die Spaniſchen Weine geben deſſen ſehr wenig. Der Ungariſche Weinſtein wird von einigen allen den andern vorgezogen. Wenn der Weinſtein gut, ſoll er ſchwer, dicht, hart, auswendig weiß, inwendig hart, und wie mit Diamanten beſetzt, auch mit Staub und anderer Unreinigkeit nicht vermiſcht ſeyn. Der rohe Weinſtein wird ſtarck in Färbereyen, wie auch von den Goldſchmieden ꝛc. das Silber damit weiß zu ſieden, gebraucht. Auſſer dieſem hat er auch in der Artzney ſeinen trefflichen Nutzen. Es verurſachen die Weine, die viel Weinſtein bey ſich führen, wenn er ſich in das Geblüte und die Gelencke der Glieder legt, Gicht, Podagra und andere Zufälle, und dis rühret daher, wenn die Weinſtöcke zugleich etwas Mineraliſches mit aus dem Boden ziehen; weil aber die puren Sand-Berge von Kalch, Mergel und mineraliſchem Weſen befreyet, ſo können die Wein-Stöcke auch nichts anders, als allein den natürlichen Erd-Safft daraus ſaugen. Wenn man dem Wein ſeine Schärffe und ſchädlichen Weinſtein benehmen will, darff man nur in den Becher oder in das Gefäſſe, darinnen der Wein aufbehalten wird, ein friſch gelegtes Hüner-Ey legen, ſo wird ſolches, wenn es nur eine eintzige Nacht darinnen gelegen, mit dem Weinſtein, wie mit einer Rinde, gantz und gar überzogen ſeyn. Der Wein wird hierdurch gantz trübe, ſchaal und ſtumpff, ſoll aber vor die Patienten ſehr geſund zu trincken ſeyn.

Wein-Stock, ſiehe **Wein-Reben**.

Wein-Träber oder **Wein-Treſter**, heiſſen die von dem Wein überbleibende Hülſen und Kämme. Sie werden gemeiniglich den Wintzern zur Ergötzlichkeit überlaſſen, welche durch Aufgieſſung friſchen Brunnen-Waſſers, den Lauer oder Treſter-Wein daraus machen. Einige ſollen ſie auch zum Brantewein-Brennen brauchen. Die davon ausgeſiebte Körner ſind den Tauben ein angenehmes Futter. Die Wein-Treſter, ſo wie ſie von der Preſſe kommen, gewärmet und aufgelegt, lindern die Podagriſchen Schmertzen, und bringen die vom Schlag gelähmte Glieder wieder zurechte. Nachdem man Lauer davon gemacht, ſo ſind ſie im übrigen zu nichts nütze, als daß ſie verfaulen und zur Erde werden.

Wein-Traube, heiſſet die Frucht des Wein-Stockes, aus welcher der liebliche und wohlſchmeckende Moſt gepreſſet wird. Von vielen wird dieſe Frucht wegen ihrer Schönheit und Lieblichkeit allen andern vorgezogen. Sie beſtehet aus vielen Beeren, welche rund oder länglich, grün, gelblich, roth, bräunlich, blau, oder ſchwartz, gröſſer oder kleiner, nach den verſchiedenen Gattungen der Wein-Stöcke, mit einer dünnen Haut, nicht gläntzend, ſondern gleich wie angelauffen, inwendig voll ſüſſes Safftes, mit einem oder mehr Kernen, an eigenen Stielen um den Kamm alſo ſtehen, daß ihrer viel gleichſam nur eine Frucht von ziemlicher Gröſſe machen. Die Wein-Trauben werden entweder für ſich gegeſſen, oder abgebeeret, und an die Speiſen, an die jungen Hüner und Tauben, in die Rumpffe oder in die Torten gethan, oder auch eingemacht. In denen warmen Ländern, wo ſie recht ſüſſe und fleiſchigt ſind, trocknet man ſie ab, und nennet ſie hernach Roſinen. Die friſch-genoſſenen Trauben können gar leichtlich rohe Feuchtigkeiten im Magen, Blähungen im Leibe, Durchfall und dergleichen verurſachen, auſſer, wenn ſie reiff ſind, und wohl verdauet werden. Es thun auch ſolches die blancken mehr, als die rothen. Die Wein-Trauben eine Zeit lang friſch zu erhalten, ſoll man dieſelben an einem ſtillen Tage, bey trockener Lufft, ohne ſie mit den Händen zu berühren, abſchneiden, die Stiele am Schnitt in heiß Pech oder Wachs ſtoſſen, zwey und zwey an langen Faden binden, und in einem lufftigen Gemach, an Stangen, ſo, daß eine die andere nicht berühre, aufhängen, oder auf gleiche Weiſe in einem Faß mit Hirſen überſchütten: Andere pflegen ſie in ein Faß, deſſen Boden mit warmem Sand überſtreuet, auf trockenes Wein-Reben-Laub zu legen, mit dergleichen zu bedecken, und, wenn eines Fingers hoch Sand ſänfftiglich darüber geſtreuet, wieder eine Schicht mit Laub und Trauben zu legen, auch alſo, bis das Faß voll worden, fortzufahren. Noch andere graben bey dem Wein-Stock an einem ſchattigen Ort eine Grube, zwey Ellen tieff, und werffen Sand darein, in ſolche ſtecken ſie ſtarcke Wein-Pfähle, und beugen die Reben mit den Trauben fein geſchickt darein, binden ſie an die Pfähle, decken ſie auch zu, daß ſie nicht naß können werden, und verwahren ſie, daß ſie den Grund nicht berühren. Wenn man verhaltene Wein-Trauben aufſetzen will, muß man ſie zuvor in friſches Waſſer legen, ſo quellen ſie ſchön wieder auf.

Wein-Trauben-Baum, iſt ein Weſt-Indianiſcher Baum, von ſtarckem Stamm, 8 Fuß hoch, vielen und ſtarcken Aeſten, Blättern, wie Eichen-Blätter, nur breiter, und mit einer groſſen Frucht, welche wie die Trauben an Reben, ſo ſich auf allen Seiten ausbreiten, verſehen. Die reife Frucht iſt ſchwartz, nicht ſonderlich fleiſchigt, gut zu eſſen, hat aber einen groſſen und harten Kern.

Weinzierl, ſuche **Wintzer**.

Weiſſath, **Weiſſung**, heiſſen an etlichen Orten mit einem Wort, die kleinen Zinſen, als Hähne, Hüner, Kaphähne, Butter, Käſe, Eyer, und dergleichen.

Weiß-Bier, ſiehe **Bier**.

Weiß-Bircke, ſuche **Bircke**.

Weiß-Buche, ſiehe **Buch-Baum**.

Weiß-Dorn, **Mehlbeer-Strauch**, iſt ein Strauch, deſſen Stamm und ſtärckeſten Aeſte mit einer glatten und weiſſen, oder Aſch-farbenen Rinde umgeben, die Zweige aber nur langen, harten und ſcharff zugeſpitzten Sta-

 cheln

cheln oder Dornen wohl beſetzet ſind. Die Blätter, welche dem Maſſellern-Laub an der Geſtalt ziemlich gleich kommen, aber um ein ziemliches kleiner, und auſſer denen groſſen Ausſchnitten noch rings herum klein zerkerbet ſind, haben eine Saat-grüne Farbe, und gleiſſen auf der obern Seite. Die Blüthen ſind weiß, und geben einen angenehmen Geruch von ſich. Die Frucht, welche den Nahmen der **Mehl-Beere, Mehlfäßgen oder Mehlfeiſtgen** führet, iſt roth und glatt, in Geſtalt wie eine Arls-Beere, nur daß ſie eines mehlichten Geſchmacks iſt, und einen doppelten Stein-harten Kern in ſich hat, durch welchen dieſer Strauch ſich ſelbſt vermehret und fortpflantzet. Er wächſt in Wäldern, in Prahnen, an Wieſen und Feldern, in einem feuchten guten Boden, und dienet vortrefflich zu lebendigen Hecken. Die jungen Stämme ſind gut gepfropfft zu werden, indem ſie allerley Reiſer von Stein- und Kern-Obſt annehmen. Die Beere haben die Krafft zu trocknen und zuſammen zu ziehen.

Weiß-Droſſel, ſiehe **Droſſel**.

Weiſel oder Weiſer, wird der König, oder nach denen neuen Obſervationibus die Königin, der Bienen genennet, ſiehe **Bienen-König**.

Weiß-Erle, ſuche **Erle**.

Weiß Fiſch, dieſer Nahme wird verſchiedenen Gattungen von Fiſchen beygeleget, die insgeſamt Silber-weiſſe Schuppen haben, als die **Uckeley**, die **Plötzen**, und die **Rothaugen**, wovon an ihrem Orte ein mehrers zu finden. Noch gehören darunter die Gühſtern, und die Flincken; Jene werden Spannen lang, haben einen breiten Bauch, etwas dicken Rücken, weiſſe Augen mit ſchwartzen Aug-Aepffeln, ſchwärtzliche Floß-Federn, und einen geſpaltenen Schwantz; Dieſe ſind den vorigen in allem gleich, nur daß ſie einen ſchmälern Bauch, ſpitzigern Rücken, und ein ſehr grätiges Fleiſch haben; ihr Laich-Zeit iſt im May. Die Weiß-Fiſche kommen heut zu Tage nicht leicht auf Herren-Tafeln, es wäre denn, daß ſie ſonderlich groß, ſondern ſind mehrentheils eine Speiſe gemeiner Leute, dahero ſie etliche mit dem verächtlichen Nahmen der Schneider-Fiſche belegen. Wenn ſie ein wenig erwachſen, thut man ſie gerne in die Pärſch-Hecht- und Forellen-Teiche, da ſie denn dieſen Fiſchen zur Speiſe und Nahrung dienen müſſen. Man trifft ſie in allen Teichen und Strömen an, und werden nebſt den andern Fiſchen zugleich mit gefangen. Ob dieſe Fiſche nun gleich im ſchlechten Werthe ſeyn, ſo laſſen ſie ſich doch, wenn ſie wohl zugerichtet, zur Abwechſelung, und im Nothfall ſchon noch mit Appetit genieſſen. Es kan aber ihre Zurichtung in folgenden beſtehen; Man nimmt nemlich dergleichen Fiſche, ſchuppet und reiſſet ſelbige, wie andere Fiſche, auch wenn ſie groß ſeyn, ſchneidet man ſie noch wohl in Stücken, wäſchet ſie aus, gieſſet ein wenig Eßig darüber, und läſſet ſie in Waſſer und Saltz, wenn dieſes kochet, darinnen auffſieden. Alsdenn machet man ſie entweder mit zerlaſſener Butter, und ſtreuet gehackte Peterſilie und Muſcaten darüber, oder man bereitet eine Butter-Soſſe, ingleichen eine piquante Soſſe darzu, nicht weniger eine Semmel-Brüh, mit geröſteter Semmel und Speck; oder man bäcket ſie wie die Karauſchen; oder ſie werden gebraten, und theils mit einer Capern- oder Sardellen-Soſſe warm angerichtet, theils auch kalt mit Eßig, Aepffeln und Baum-Oel bereitet.

Weiſſe Heide, ſiehe **Heide**.

Weiß-Kraut, ſuche **Cappes-Kraut**.

Weiſſe Lilien, ſiehe **Lilie**.

Weiß Melonen-Waſſer, iſt ein gewiſſes Waſch-Waſſer, um die Haut damit ſauber, weiß und zarte zu erhalten, und wird daſſelbe aus Melonen-Marck, Alaune, getödtetem Queckſilber, gebrannter Alaune, jungen Schwein-Rüſſeln, Terpentin, mit ſamt den Schalen geſtoſſenen Eyern, Citronen-Safft, Zucker, Ziegen-Milch und weiſſen Wein wohl unter einander gemiſchet, bey gelinder Wärme deſtilliret.

Weiſſe Pappel, ſuche **Althee**.

Weiſſe Roſen, ſiehe **Roſen**.

Weiſſe Rüben, ſuche **Rüben**.

Weiß-Tanne, ſiehe **Tanne**.

Weiß-Wurtz, ſonſten auch Sigillum Salomonis genannt, weil die Wurtzel einem Siegel gleichet, iſt zweyerley, wild und heimiſch; beyde Gattungen entweder breit-blätterig oder ſchmal-blätterig. Die wilde wächſt in Wäldern und auf Hügeln, und blühet um den May und Junius, die andere aber wird in Gärten gezogen. Die breit-bläterige hat eine knotige, weiſſe und zaſige Wurtzel. Dieſe treibt einen Ellen hohen Stengel, daran die Blätter wechſel-weiſe gegen einander ſtehen, die oben dunckel-grün, unten bleich-blau, und ſehr aderig ſind. Neben den Blättern kommen an beſondern Stielen zwey oder drey weißliche Blümlein mit grünen Rändern, worauf grünliche Beerlein folgen, die zuletzt ſchwartz werden, und etliche Saam-Körnlein enthalten. Die ſchmal-blätterige Weißwurtz iſt der breitblätterigen faſt gleich, allein die Blätter ſind länger, und den Blättern des Zungen-Blats ähnlich. Dieſe wird nicht gebraucht. Die Wurtzel der breit-blätterigen Gattung hat eine reinigende und zertheilende Tugend, mit Wein oder Waſſer gekocht, und mit Tüchern übergelegt, vertreibt ſie blaue Mähler und allerley Flecken der Haut, die Raude und die Narben der Blattern. Die Wurtzel in rothem Wein geſotten, und davon getruncken, oder gepülvert ein Qvint in Wein genommen, treibet den verſtopfften Harn. Die Wangen mit der Wurtzel gerieben, macht eine angenehme Röthe. Das daraus deſtillirte Waſſer wird unter die Schmincken gebraucht, nimmt alle Narben, Flecken, blaue Mähler von Schlagen und Stoſſen, auch Mutter-Mähler weg, und macht eine zarte Haut; innerlich gebraucht, treibt es den Stein.

Weitzen, iſt eine bekannte auf Halmen in Aehren wachſende Feld-Frucht, welche ſowohl zum Brotbacken, als Bierbrauen und ſonſten gebrauchet wird. Man theilet ihn vornemlich in den gelben und weiſſen Weitzen ein. Der gelbe hat zwar gröſſere Körner, der weiſſe giebt aber dennoch ſchöner, kräfftiger und mehr Mehl als der gelbe. Hernach wird er auch in den Sommer- und Winter-Weitzen unterſchieden. Dieſer iſt jenem an der Güte weit vorzuziehen. Man nimmt zu dieſem Winter-Weitzen insgemein das beſte Feld; denn er erfordert einen wohlgedüngten Acker, und wächſt gerne auf neuem Miſt, da der Acker ſchwartz und leimicht iſt, auch in niedrig liegenden oder Auen-Feldern, daferne ſie nur nicht, wegen allzu groſſer Näſſe, zu viel Säure haben, doch dauret der Weitzen in naſſen Aeckern beſſer und länger, denn das Korn; hingegen in hohen ſandigen Feldern und Brand-Hügeln will er nicht recht arten. Das Weitzen-Feld wird an etlichen Orten drey- an andern viermahl geackert, und gemeiniglich den Sommer durch gedüngt. Wenn der Acker im September das letzte mahl, das iſt, zur Saat gepflüget iſt, muß man denſelben nicht lange unbeſäet laſſen, damit er nicht zu ſehr austrockne, als welches dem Saamen ſchädlich ſeyn würde, ſondern ihn in den friſchen Acker werffen, weil er noch ſeine Feuchtigkeit hat, damit das Körnlein beſſer bewurtzeln, und bekleiben könne. Man muß ihn auch, wie alles andere Getraide, nicht allzu naß einſäen; denn der Saame kan wegen der zu vielen Näſſe nicht einwurtzeln, ſondern muß endlich umkommen und verfaulen; derohalben muß man bey der Weitzen-Saat auf trocken Wetter ſehen. Zum Saamen achtet man insgemein den alten Saamen des vorigen Jahres beſſer, als den neuen. An denjenigen Orten, wo man den Saamen unterackert, ſäet man auf einen Acker ſo viel Winter-Weitzen, als Roggen, an andern Orten aber nimmt man den dritten oder vierten Theil weniger, als des Roggens, weil der Weitzen gröſſere Stöcke, und auf einem mehr Halme, als der Roggen auf zweyen bekommt. Auf einen Acker pflegt man insgemein einen Scheffel Leipziger Maaſſes Weitzens zur Winter-Saat zu gebrauchen. Die beſte Saam-Zeit iſt etwan um Mariä Geburt, auch vor und darnach, doch muß man ſich zuvörderſt nach der Landes-Art und dem Wetter richten. Die Winter-Saat muß ordentlich länger nicht, als vierzehen Tage oder drey Wochen nach Michaelis währen, und iſt die Früh-Saat allwege die beſte, ſonderlich in ſtarcken Aeckern; doch halten auch viele auf die Mittel-Saat. Der Weitzen wird meiſtentheils mit zwey Gängen geſäet, und der Acker hierauf wieder aufs beſte nach der Länge eingeeget, dabey die harten Klöſſer, die ſich mit der Ege nicht wollen zwingen laſſen, in etwas zerſchlagen; hiernächſt die Furchen zwiſchen einem jeden Beete mit dem Pfluge ausgefahren, und das in die Furche gefallene Körnlein mit des Pfluges Seiten-Brete in der Höhe erhalten, und aufs Bret geſtrichen, als woſelbſt es beſſer, als in der Furche, zum Einwurtzeln und Wachſen Gelegenheit hat. Es bleibet auch die Näſſe vom Regen nicht ſo leicht im Acker ſtehen, ſondern kan ſich eher in denen Furchen verlauffen, zu ſolchem Ende werden auch, nach Endigung aller Acker-Arbeit, die Waſſer-Furchen mit dem Pfluge zu beyden Seiten, und zwar, wohin der Acker den Hang hat, quer über die Beete gefahren, und die Erde mit einer Schauffel fein rein ausgeworffen, daß die Näſſe und Winter-Feuchtigkeit ablauffen könne. Wenn der Weitzen vor Winters ſchon dicke herfür wächſet, und man weiß, daß das Feld, darauf er ſtehet, Krafft zu treiben hat, und zu beſorgen, daß es künfftig lager werden möchte, ſo iſt nicht unrathſam, daß man die Schaafe im Frühjahr, wenn es harte gefroren, drüber hüten, iedoch auch der Sache nicht zu viel thun läſſet. Nach Oſtern muß man das darinnen befindliche Unkraut daraus jäten oder graſen laſſen, doch daß dabey kein Schade geſchehe, und es nach etlichen Wochen, bedörfenden Falles, wohl zum andern mahl wiederholen. Gegen Pfingſten hin kan man den Weitzen beyzeiten ſchrepffen, iedoch muß man ihn auch nicht zu tieff ſchneiden, und, wenn er in die Kiele treten will, zu rechter Zeit wieder aufhören. Bey heiſſer dürrer Frühlings-Zeit muß man nicht ſchrepffen, denn er wird von der Hitze, die den Sturtzeln ſchädlich iſt, bleich und fahl, und bleibt offtmahls in Kielen ſtecken, wird auch gar kurtz von Aehren und Halmen, und bekommt leicht den Brand. Wenn er reiff und an Körnern gelbe zu werden beginnt, muß man ihn einerndten, und noch in der gelben Reiffe ſchneiden, ehe ſein Korn braun wird; zumahl einen ſolchen Weitzen die Becker lieber einkauffen, als den braunen; es mag auch leicht ein Wind kommen, ſo ſchlägt er die Weitzen-Körner aus, oder es fällt ein Regen-Wetter auf etliche Tage ein, darüber der Weitzen offt auf dem Halm auswächſet. Man muß Acht haben, daß die Schnitter bey dem Schneiden nicht allzu lange Stoppeln laſſen, die Gleden fein gleich machen, und ſie aufs Beet dünne ausbreiten, damit die Sonne die Körner und das Geſtröh vollends dorren, die Lufft daſſelbe durchziehen, und alſo eines mit dem andern vollkommen gemacht werden könne. Er darff nicht über zwey, auch wohl nur einen Tag, wenn es ſchön Wetter, und das Stroh nicht allzu feuchte iſt, auf dem Acker liegen bleiben, ſondern wird mit Stroh-Seilen in die Garben gebunden. Bey feuchtem Wetter muß man ihn nicht aufbinden, noch weniger bald einführen, doch darff er darum nicht lange auf dem Acker liegen bleiben, denn wenn er eine Weile beregnen ſolte, würde er in zwey oder drey Tagen bald auswachſen, maſſen der Regen keinem Getraide ſo leichtlich ſchadet, als dem Weitzen.

Weitzen. Die eingeführten Weitzen-Garben werden in der Scheune am beſten auf die Por- oder Empor-Scheune über die Tenne gelegt, weil ſie daſelbſt eher abtrocknen, als in den Panſen, darinnen ſie ehe noch mehr Feuchtigkeit an ſich ziehen. Die beſte Zeit, den Weitzen zu dreſchen, iſt im Winter, wenns ſehr kalt iſt, denn alsdenn gehet er beſſer vom Stroh, als wenn es warm, oder das Wetter feuchte iſt. Den ausgedroſchenen Weitzen muß man auf dem Boden an einen ſaubern trocknen Ort aufſchütten, und nachgehends bald und offt wenden, damit er nicht erwarme, und darüber verderbe. Sonſten mag man ihn auch, wenn er nur trocken und dürre iſt, auf einen Hauffen ſchütten, nur muß man ihn zur Winters-Zeit faſt alle Wochen einmahl, Sommers-Zeit aber alle Wochen zweymahl umſtechen und wenden, ſonderlich, wo man deſſen viel hat, oder Vieh-Ställe unter dem Getraide-Boden ſind, da der Weitzen von dem auffſteigenden Brodem gar leicht erwärmet, gefeuchtet, und riechend werden kan. Der Sommer-Weitzen wird in ein wohl zugerichtetes und gedüngtes Feld, gemeiniglich mit der Sommer-Gerſte zugleich eingeſäet, doch muß man ſich nicht damit übereilen, weil die Saat ſonſt leicht umſchlagen kan. Der jährige Saame iſt beſſer zur Ausſaat als der zweyjährige. Das Schrepffen iſt ihm bisweilen auch nöthig. Uibrigens tractiret man ihn wie den Winter-Weitzen. Daß der Weitzen nicht brandig werde, braucht man allerley Mittel. Einige ſprengen ihn mit Kalch und Aſche, die zwiſchen zweyen Frauen-Tagen im Auguſt-Monat gebrannt, und Küh-Milch ein, andere waſchen ihn nur in flieſſendem Waſſer rein ab, noch andere weichen den Saamen in Saltz-Waſſer mit Bolus vier und zwantzig Stunden lang ein; andere rathen, daß er in oder nach der Creutz-Woche bey angehendem Mond-Licht, oder im letzten Viertel geſäet, und in rein gewaſchenen Säcken, ſonderlich nicht in Mehl-Säcken geführet, auch das Säe-Tuch vorhero rein gewaſchen werde. Der Weitzen iſt bey uns das beſte und theureſte Getraide, und in der Haushaltung auf mancherley Weiſe zu gebrauchen. Das daraus gemahlene Mehl wird durch fleißiges Beuteln in drey- oder, wie an manchen Orten geſchiehet, in fünfferley Gattungen ſortiret. Man bäcket daraus ein Brot, welches vor das geſundeſte und nahrhaffteſte unter allen gehalten wird. Man bereitet daraus allerley Klöſſer, Brey und Müſer, die zwar nahrhafft, aber doch wegen der leicht zu verurſachenden Verſtopffungen in dem Gekröſe und andern engen Gängen nicht vor iedermann, und ſonderlich vor die, ſo ſchlechte Bewegung haben, wenig dienen. Das feineſte Mehl wird zu allerley gebackenem Kuchen- Torten- und Paſteten-Werck genommen, ſo aber um ſchon gedach- ſachen willen nicht vor gar geſund ge- wird. Die Graupen und Grütze, ſo aus dem Weitzen gemacht werden, ſind angenehm im Geſchmack, und geben eine gute Nahrung. Aus dem Weitzen-Maltz, entweder allein, oder mit etwas Gerſte verſetzt, werden mancherley Biere gebrauet, die insgeſamt weiß, eines lieblichen Geſchmacks und nahrhafft ſind, auch wärmen und den Durſt beſſer ſtillen als braunes Gerſten-Bier, darneben aber die Bruſt beſchweren, und den Stein und Gries mehren ſollen. Das Krafft- oder Stärck-Mehl wird aus dem allerfeinſten Weitzen bereitet. Den geringern Weitzen, davon wenig Mehl zu hoffen, und der auch nicht wohl zu verkauffen iſt, verbrauet man, oder brennet Brantewein daraus, welcher angenehmer iſt, als der gemeine Korn-Brantewein. Mit dem allergeringſten Weitzen füttert man die Tauben und junge Hüner, oder menget ihn, wo deſſen viel vorhanden, unter anderes Getraide, ſo vor das Maſt-Vieh geſchroten wird. Die weitzene Spreu ſchüttet man auf, und menget ſie den Stutten, Ochſen, Kühen und dem gälten Vieh mit unter die Siede; das weitzene Stroh aber, und zwar die Schütten, ſchneidet man auf der Futter-Banck vor die Kühe, und die Wirr-Bunde oder Wurm-Gebünde giebt man dem gälten Vieh nach dem Futter, an ſtat des Heues. In der Artzney wird das Weitzen-Mehl trocken und warm aufgelegt, Geſchwulſten zu erweichen, und die podagriſchen Schmertzen zu ſtillen. Wenn ein Waſſerſüchtiger bis an die Bruſt mit trockenem Weitzen beſchüttet wird, ſoll ſich das Waſſer verziehen. Die Kleyen reinigen das Haar, und benehmen die Schuppen des Haupts, wenn ſie gewärmt, und das Haupt damit abgerieben wird. Das aus Weitzen-Brot deſtillirte Waſſer ſtillet den Bauch-Fluß der Kinder. Das Weitzen-Oel, welches zwiſchen zwey glüenden eiſernen Blechen, oder Ziegel-Steinen ausgezogen wird, iſt gut, Flechten und Zittermahle, Grind und Raude zu vertreiben, Flecken und Runtzeln wegzunehmen, und eine reine glatte Haut zu machen. Auſſer obbeſchriebenen Gattungen vom Weitzen hat man an etlichen Orten noch den Reich-Weitzen, oder Traubel-Weitzen, da die Aehre von vielen kleinen Aehrlein umgeben iſt; weil er aber zart vom Stengel, und leichtlich abbricht, wird er mehr in die Gärten als in das Feld gebauet; maſſen ihm die Sperlinge ſonderlich gefährlich ſind; denn ſo bald ſich einer anhängt, wie ſie im Gebrauch haben, ſo bricht die Aehre ab, und fällt unnütz zur Erden, welches der gemeine Weitzen, der einen ſtärckern Stengel hat, nicht ſo leichtlich thut. Des Türckiſchen Weitzens iſt an behörigem Orte Erwehnung geſchehen.

Weitzen-Bier, ſuche Bier.

Weitzen-Schrepffe, oder **Weitzen-Schräpffe**, heiſſen die oberſten Gipffel oder Enden von dem allzu geil- und frech-wachſenden

den Weitzen, welche im Frühlinge, im April- und May-Monat, ehe der Weitzen noch Knoten und Halme gewinnet, oder, wie man ſonſten zu reden pfleget, in die Schoß-Kiele tritt, mit der Sichel abgeſchnitten werden. Siehe Schräpffen den Weitzen.

Weixel, ſuche Kirſchen.

Weixel-Wein, ſiehe Kirſch-Wein.

Welcke Rüben, ſuche Rübe.

Welle, heiſſet der Baum, an welchem bey den Waſſer-Mühlen das Waſſer-Rad, bey den Wind-Mühlen aber die Flügel befeſtiget, und ſich auf ſeinem Zapffen umwendet.

Welle, heiſſet auch an etlichen Orten ein Bund Reiß-Holtz, oder Reiß-Bündel, dergleichen bey Abhauung des Schlag- oder lebendigen Holtzes mit Wieden zuſammen gebunden, in Schocke geſetzt, und alſo verkaufft und abgefolget werden.

Weller-Wand, wellerne Wand, heiſt eine Wand, ſo von Leimen, der mit Stroh wohl durcharbeitet ſeyn muß, aufgeführet wird. Die Bauren pflegen an vielen Orten die unterſten Stockwercke ihrer Häuſer alſo zu bauen, auch dergleichen Wände um ihre Aecker, Höfe, und Gärten zu führen. Die beſte Zeit zu ſolcher Weller- oder Kleb-Arbeit iſt der April, wenn er trocken, May und Junius, weil der Leimen in dieſen drey Frühlings-Monaten bald trocknet, und nicht leicht-lich reiſſet.

Wels, Scheide, iſt einer der gröſſeſten Strom-Fiſche, der einen breiten platten Kopff, weites Maul, die Kinn-Backen voll ſcharffer Zähne, auswendig vier ſtarcke Bärte, kleine weiſſe Augen, mit ſchwartzen Aug-Aepffeln, und über denſelben zwey Gewächſe, wie Hörnlein, ſo er jährlich abwirfft, einen ſchwartz-braunen geſleckten, glatten oder ſchlüpfferigen Leib, einen gelblichen Bauch, ſieben Floß-Federn, und auf iedweder Seite vier Kieffen hat. Im Kopff ſitzet ihm, an dem Ort, wo dem Karpffen, ein länglich-runder licht-grauer und gelblicher Stein, der auswendig ſcharff, daneben durchſichtig, ſonſt aber nicht zu gebrauchen iſt. Er nährt ſich von allerhand Fiſchen ohn Unterſcheid, ausgenommen Karpffen, die er nicht angreifft, und iſt ſehr freßig, ſo daß er Menſchen und Thiere, die ſich in das Waſſer begeben, anfaſſet, erſäufft, und verzehrt. Er liebt ein trübes ſchlammiges Waſſer, hält ſich in der Tieffe, iſt in Seen und groſſen Strömen anzutreffen, ſonderlich in dem mittelländiſchen und ſchwartzen Meere, in dem Neuſiedler See, in der Oder und Donau, die beſten aber werden in der Teiſſe in Ungarn gefangen. Wenn in den Seen des Schweitzer-Landes, ſonderlich in dem Yverduner ein Wels, den ſie daſelbſt Wälinen oder Bälinen nennen, gefangen wird, ſoll ein ſchweres Ungewitter darauf erfolgen. Seine Laich-Zeit iſt im Junio, und pflegt man ihn faſt durchs gantze Jahr mit Netzen und be-ſondern groſſen Angeln, darein ein Fiſch, oder gebratene Rinds-Leber geſteckt wird, zu fangen. Sein Fleiſch iſt weiß, zart und fett, von gutem Geſchmack und nahrhafft, wird aber gleichwohl nicht vor gar geſund gehalten. Die Junge, ſo nicht über drey bis vier Pfund haben, ſind in einer gelben wohl gewürtzten Brühe mit Citronen-Safft noch wohl zu genieſſen; von den groſſen aber, wie ſie denn bis an ſechs Ellen lang erwachſen, iſt das Fleiſch hart und unverdaulich, und der Ober- oder Vörder-Theil beſſer gekocht, der Unter-Theil gegen dem Schwantz zu beſſer gebraten zu genieſſen.

Welſch, hieß man vor dieſem alles, was groß, köſtlich und gut, als welſche Nüſſe, Bohnen, Hüner ꝛc. und dergleichen, oder was fremd und unbekannt geweſen. Welſche Gärtner hat man geheiſſen, die mit ausländiſchen Gewächſen wohl umzugehen gewuſt. Denn das meiſte Fremde kam über Welſchland aus der Türckey, oder aus Welſchland, ehe Franckreich, Holland und Engelland Commercien trieben. Aus Italien haben wir die meiſten alten guten Früchte, viele Thiere, Manufacturen und Waaren, die neuen ſind aus Franckreich, Holland, Engelland, Spanien ꝛc. oder bey uns ſelbſt entſtanden.

Welſche Bibernelle, ſiehe Bibernelle.

Welſche Bohnen, werden die Faſelen oder Phaſeolen genennet, wovon an ſeinem Orte ein mehrers.

Welſche Hüner, ſuche Truthüner.

Welſche Kirſchen, ſiehe Cornel-Kirſchen.

Welſcher Kirſch-Baum, ſuche Cornel-Baum.

Welſcher Kohl, ſiehe Kohl.

Welſcher Kümmel, wird der Römiſche oder Garten-Kümmel genannt, ſuche Kümmel.

Welſcher Nuß-Baum, ſiehe Nuß-Baum.

Welſcher Stein-Klee, ſuche Stein-Klee.

Welſcher Wermut, ſiehe Wermut.

Wende-Hals, ſuche Natter-Windel.

Wendel-Treppe, heiſſet man diejenige Art, derer ihre Stuffen rings um eine Spindel herum lauffen, Tab. XVIII Fig. 4. oder auch ſolche mit ſich ſelbſt zugleich um einen kleinen Raum herum wenden, wie Fig. 5. Ihr allgemeiner Fehler beſtehet darinnen, daß ihre Stuffen nicht überall breit genug und weit, immaſſen dieſe alle in das Centrum der Spindel zu lauffen, und folglich an dieſer einen ſehr ſchmalen Raum abgeben, ſo daß man leicht daſelbſt fehl treten, und herab ſtürtzen kan; doch iſt einiger maſſen dieſem Ubel abgeholffen, und eine ſolche Treppe wird viel geraumer, wenn man nemlich die Stuffen etwas auswärts gebogen machet; wie denn dergleichen Exempel an der Haupt-Kirchen zu Utrecht befindlich, hier aber Fig. 4 angezeiget; oder man machet, wie Fig. 5 nahe bey der Spindel eine Ausſchweiffung an

an der Stuffe A, ſo bekommt dieſe ebenfalls eine genugſame Breite. Im übrigen haben dergleichen Treppen auch einen Vortheil, daß ſie vor denen andern den wenigſten Raum einnehmen, derhalben ſie zu geheimen Treppen gar dienlich, und legt man ſie in Fürſtlichen Gebäuden meiſt zwiſchen die Guarderobbe, und die Wohn-Zimmer, damit man darüber auf die obere Böden und Halb-Geſchoſſe kommen könne. Siehe Schnecken-Treppe.

Wenden, iſt eine Acker-Arbeit, welche gleich nach der Erndte vorgenommen, und der gebraachte Acker mit dem Pfluge zum andernmahle umgeriſſen wird, welches Umreiſſen man alſo Wenden heiſſet. Iſt der Acker nach dem Braachen nicht ſehr bewachſen, kan man die Mühe erſparen, und darff ihn nur rühren. Man thut es deswegen, daß die Qvecken in dem gebraachten Acker gantz zerriſſen werden, und nicht wieder zu Kräfften kommen, noch den Acker zähe machen können; denn ſonſt würden im Rühren zu groſſe Erd-Schollen verbleiben, welche wegen ihrer Gröſſe mit dem Egen nicht würden zu zwingen ſeyn.

Wenden, iſt eine hauswirtliche Arbeit, da das aufgeſchüttete Getraide auf denen Schütt-Korn- oder Getraide-Böden mit denen Korn-Schauffeln fleißig umgeſtochen und umgewandt wird. Es muß dieſes Wenden deswegen geſchehen, damit das Getraide, wie ſonſten leichtlich zu geſchehen pfleget, nicht auf einander erwärme, müchzend werde und verderbe, ſonderlich wenn das Korn in der Blüthe iſt, oder zu körnen anfängt, weil ſich alsdenn am erſten die Würmer darinnen zu zeugen pflegen. Das neu-ausgedroſchene Getraide, ingleichen auch zur Zeit der Korn-Blüthe, ſoll man wöchentlich zweymahl, auſſer dieſem aber nur einmahl wenden.

Wenden, iſt eines von denen Zeichen, daran ein Hirſch in der Fährte vor einem Thiere erkennet wird. Siehe Gewende.

Werben, anwerben, erwerben, bewerben, ſind Wörter, die im gemeinen Leben und der Wirtſchafft offt vorkommen. Das erſte ſetzet einen verſtändigen Menſchen voraus, deſſen Einwilligung man mit guten Worten oder harten Mitteln zu etwas zu erlangen ſuchet. Und wenn man ſolches erreichet, ſo nennt mans angeworben, oder auch, wenn man dergleichen ſchon hat, oder doch eine Menge ſolcher Angeworbenen werben, und alſo mehr zuſammen werben will, ſo wird ſolches auch anwerben genennet. Ein Wirt pflegt alſo ſich um eine Frau zu bemühen, und um einer Perſon und der Ihrigen Einwilligung zu werben, das Ja-Wort zu ſuchen, oder ſich um ſie zu bewerben. Hierzu wird viel Klugheit erfodert. Man braucht Rath, Uiberlegung, Unterſuchen, Mittels-Perſonen, guten Credit und andere Dinge, um in ſeinem Werben glücklich zu ſeyn. Von dieſem Werben entſtehen hernach die Freywerber, oder der Mittels-Perſonen ihr Nahme. Werben und anwerben heißt auch diejenige Art und Weiſe, Soldaten zu bekommen, da man die Leute mit Güte, Liſt und Gewalt zur Einwilligung bringet, Soldaten zu werden, welches denn entgegen geſetzet iſt derjenigen Art, da ein Landes-Herr, Krafft der Heer-Folge, denen, die ſich aus ſeinen Unterthanen dazu ſchicken, aus höchſter Macht befielet, ihm als Soldaten zu dienen, als welches ausleſen heißt. Beydes iſt vor die Wirtſchafft offt gut, offt ſehr verderblich. Die letzte Art war eine Zeit lang ab und aus der Mode gekommen, ohnerachtet es die älteſte Weiſe, Soldaten zu bekommen. Die erſte aber war und iſt auch noch im Schwange, ſowohl in dem Lande, als auſſer Landes. Daher zu unſern Zeiten die Werber, und ſonderlich fremde Werber, ſo heut zu Tage gemein, ja denen Wirten ſo fürchterlich und gefährlich worden, weil viele Menſchen-Verführung und Verhandelung, oder Menſchen-Caperey, die nicht anders als freyen Leuten und Chriſten, ja andern Landes-Herren in Anſehung ihrer Unterthanen höchſt abſcheulich und gehäßig vorkommen muß, dabey getrieben wird. Und deswegen iſt die fremde Werbung ſo ſehr in manchen Ländern Deutſchlandes verboten, und als eine Handthierung, oder ein ſolches Nahrungs-Gewerbe angeſehen, deshalb denen Haupt-Perſonen und denen Helffern mit Leib- und Lebens-Strafe gedrohet wird. In dieſen Nahrungs-Erwerb muß ſich niemand einlaſſen. Endlich wird auch erwerben gebrauchet von Erlangungs-Geſchäfften des zeitlichen Vermögens, welches, wenn es erlanget iſt, das Erworbene, wenn es aber noch geſuchet wird, das Bewerben oder Erwerben genennet wird. Von dieſen Worten hat das Wort Gewerbe, welches ſo viel als eine Nahrungs-Art, Profeßion ꝛc. bedeutet, ſeinen Urſprung.

Werck, Heede, heiſt das Gewirre und kurtze Zeug, das bey Hechelung des Flachſes und Hanffes von demſelben abgehet, und ſolchemnach Flächſen-Werck oder Hanffen-Werck genennet wird. Beydes wird geſponnen, und jenes mehrentheils von denen Leinewebern, dieſes aber von den Seilern verarbeitet.

Werck-Eiſen, ſuche Wirck-Meſſer.

Werck-Schuh, ſiehe Schuh.

Werder, Häger oder Wörth, iſt eine kleine Inſel, dergleichen offt in Strömen und Flüſſen zu entſtehen pflegt. Heutiges Tages werden die Inſeln, die in einem Schiff-reichen Waſſer ſich anſchütten, weil daſſelbe unter die Landes-Fürſtliche Hoheit gehöret, denen Regalien beygezehlet, und hingegen denen Privat-Perſonen abgeſprochen, es ſey denn, daß die daran ſtoſſende abſonderlich mit ſolchen Werdern beliehen wären, oder der Werder ſich an das Ufer angehänget hätte. Ein anders iſt, wenn ein Fluß durchgebrochen, und ein Stücke Landes von dem übrigen abgeſondert, alſo zu einer Inſel gemacht hätte; denn dadurch wird das Eigenthum nicht verändert. Nach dem

alten

alten Römiſchen Recht, wenn ſich der Werder mitten im Strom angelegt, gehört er denen, die an beyden Ufern Land haben, zur Helffte; iſt er aber dem einen Ufer mercklich näher als dem andern, ſo gehöret er dahin alleine. Dergleichen Werder entſtehen meiſtentheils daher, wenn groſſe Ströme Winters-Zeiten, da der Schnee jähling ſchmeltzet, oder auch im Sommer, da jähe Güſſe und Wolcken-Brüche ſich ereignen, und groſſe Teiche unverſehens ausreiſſen, Erde, Sand, Holtz und Steine mit ſich führen, welche, wo ſie im Grunde ein wenig Widerſtand finden, oder die Gewalt und Nachdruck des Stromes ein Ende nimmt, ſich wiederum zuſammen ſetzen, und ein Stücke Land anlegen, das mit der Zeit grünet, und mit Sträuchern und Bäumen bewächſet. Alſo auch, wenn ſich ein groſſer Strom in zwey, drey, oder mehr Armen zertheilet, und hernach wiederum zuſammen flieſſet, wird das Land, das vom Waſſer umfangen iſt, ein Werder geheiſſen.

Werffen, wird von allerhand Vieh geſagt, wenn es ſeine Junge ablegt. Hunde von einem **Wurff** ſind, die zugleich geworffen worden. **Verwerffen** heiſſet, wenn die Frucht unzeitig kommt.

Werffen, heiſſet bey der Falcknerey, den Vogel von der Hand auf das Land fliegen laſſen.

Werfft, wird an einigen Orten die Saal-Weide genennet.

Werffte, nennen einige, was wir unſers Orts die Korn-Fege oder Rolle heiſſen.

Werg, ſiehe **Werck**.

Wermut, **Alſen**, **Wiegen-Kraut**, iſt mancherley, darunter der gemeine kleine, und der Pontiſche Wermut die gebräuchlichſten. Der gemeine kleine **Wermut**, ſo zur Artzney dienet, (denn auch gewiſſe Gattungen ſind, die weder Geſchmack noch Kräffte haben) wächſt an dürren und ungebauten Orten, hat holtzige Stengel, an denſelben graue zerſchnittene Blätter, von ſtarckem gewürtzhafften Geruch und bitterem Geſchmack, und an den Spitzen Dolden-weiſe ſtehende gelbe Knöpflein, darinn der Saame enthalten. Er blühet im Julio, im Junio aber iſt er in ſeiner beſten Krafft, da er auch ſoll geſammlet werden. Es iſt ein erwärmendes, eröffnendes, reinigendes und abführendes Kraut, ſtärcket den Magen, öffnet die Mitz und Leber, reiniget die Galle, führt allen rohen kalten Schleim hinaus, dient in allen langwierigen Gall- und Waſſerſüchtigen, Miltz- und ſcorbutiſchen Kranckheiten, drey- und viertägigen Fiebern, bewahrt auch für der Peſt. Wermut, äuſſerlich mit Eßig oder Wein und geriebener Brot-Krume oder Sauer-Teig, als ein Pflaſter über den Magen geſchlagen, ſtillet das Erbrechen. In ein Säcklein gebunden, und um die Stirn gelegt, befördert er den Schlaf. Uber Nacht in Brantewein gelegt, Tüchlein darein genetzt, und warm über den Nabel gelegt, auch in das Grüblein an der Kehle, und unter die Naſe gerieben, treibt den Kindern die Bauchwürme ab. Mit dem Kraut geräuchert, vertreibt Fliegen und Mücken. Wermut unter die Fuß-Sohlen gebunden, ziehet die Geſchwulſt aus den Füſſen; mit wohl geſchlagenem Eyerweiß zerrieben, heilet er Blut-Striemen und blaue geſchlagene Mähler an Augen und anderswo. Den Kindern legt man Wermut in die Wiegen, den Schlaff zu befördern, und ſie für Zauberey zu bewahren. Bey allen ſolchen Tugenden hat der Wermut auch dieſes, daß er den Kopff einnimmt, tumm, träg und ſchläferig macht, dahero er von alten Leuten, die ein ſchwaches Haupt haben, oder zum Schlage geneigt ſind, vorſichtig will gebraucht werden. Das aus dem Wermut gezogene Saltz iſt zu allen Magen-Schwachheiten gut, befördert die Däuung, wehrt dem Aufſtoſſen, ſtillet das Erbrechen, macht Luſt zum Eſſen, widerſteht der Fäulung, treibt den Schweiß, Harn und Lenden-Grieß, iſt ein kräfftiges Schutz-Mittel wider die Peſt. Aeuſſerlich in Wermut-Oel zerlaſſen, vertreibt es die Lähme in den Gliedern, nimmt Warzen, Narben und Wund-Mähler weg, ſäubert die Wunden vom faulen Fleiſche, und bringt ſie zur Heilung. Das Oel aufgeſchmiert, erwärmt den Magen, dämpfft die Bauchwinde, und tödtet die Würme, auch, wenn es in Clyſtieren gebraucht wird. Der **Pontiſche Wermut**, ſonſt auch **Welſcher**, **Römiſcher** oder **Garten-Wermut** genannt, wird bey uns in den Gärten gezielet, und kömmt in der Wirckung mit dem gemeinen überein, nur daß er edler, feiner, zarter an Blättern und lieblicher am Geſchmack iſt. Er wird durch Zerreiſſung der Stöcke fortgepflantzt. Mit dem Wermut wird auch ſo wohl Bier als Brantewein und Wein angemacht. Das

Wermut-Bier, wird auf unterſchiedene Art gemacht; einige thun den Wermut in die Bier-Fäſſer, und laſſen das Bier zugleich damit vergähren, andere ſtreiffen die Blätter und Knoſpen von den trockenen Stengeln ab, binden ſie in ein ſauber Tüchlein, hängen ſie zum Spunde hinein in das Bier, und ſchlagen oben das Fäßgen mit einem Spund fein dichte zu, daß kein Brodem heraus kan. Noch andere legen den Wermut im Brau-Hauſe in einen Kübel, gieſſen warm Bier darauf, decken es wohl zu, und wenn es zeitigt, geben ſie ihm Hefen; ſie laſſen den Wermut darinnen liegen, und wohl durch einander vergähren; darnach füllen ſie das Bier in das Faß, darinnen es bleiben ſoll, legen weiſſe Häſel-Späne dazu, und laſſen es noch einmal aufſtoſſen. Etliche laſſen Wermut in der Würtze bis auf den dritten Theil einſieden, thun das ausgekochte Kraut hinweg, und laſſen die eingekochte Würtze mit ſo viel Bier ſieden, als ſie deſſen zu machen verlangen. Der

Wermut-Wein, wird bereitet, wenn man in ein Fäßlein eine Lage wohl ausgewäſſerter und

und wieder abgetrockneter Hagen-Büchener Hobel-Späne, darnach eine Lage Kraut, wieder eine Lage Späne und Kraut darauf, bis an die Helffte des Fäßleins thut, guten Preß-Moſt darüber geuſt, und es alſo ſtehen läſt; oder, wenn man das Kraut in Moſt ſiedet, bis das dritte Theil eingeſotten, und fleißig ſchäumet, ſodenn über Nacht ſtehen läſſet, des folgenden Tages durch einen Sack in ein Fäßlein lauſen läſt, und zwey oder drey mal ſo viel friſchen Moſt darzu thut; oder wenn man das Kraut in einem ſchmalen Säcklein in den Moſt hänget, bis er den Geſchmack an ſich gezogen. Wermut-Wein zum erſten Trunck bey der Mittags Mahlzeit genommen, ſtärckt den Magen und die Leber, macht Luſt zum Eſſen, und bekommt wohl in Fiebern, Waſſerſucht und Scharbock. Wenn er aber des Morgens genoſſen wird, nimmt er den Kopff ein, und macht dumm, träg und ſchläferig.

Werre oder Werle, wie auch Twäre, iſt eine Art von Grillen, in der Länge und Dicke eines menſchlichen Ohr-Fingers, ſo von vornen einem Krebſe, von hinten zu aber einer Grille gleichet. An Bruſt und Kopff hat ſie eine braun-röthliche Schale, wie ein Krebs, Pechſchwartze Augen, vier hervorragende Hörner, am Rücken vier Flügel, einen weichen Bauch und ſechs Füſſe, wie deſſen genauere Beſchreibung in Caſp. Schwenckfelds *Theriotropheo Sileſiæ* p. 528 nachzuleſen. Dieſes Ungezieſer pfleget ſich am meiſten auf den Gerſten- und Lein-Aeckern aufzuhalten, und iſt der Saat ſehr ſchädlich, indem es die Erde, wie ein Maulwurff, durchwühlet, und Körner und Wurtzeln begierig aufzehret, daher auch die Ackers-Leute, ehe die Werre ſingt, die Gerſte nicht gerne einzuſäen pflegen. Sie hat eine helle Stimme, die man von weiten hören kan. Ihre Feinde ſind die Wiedehopffe. Ihr Neſt, ſo nur von Koth zuſammen gebacken, und gantz ſchwartz ſiehet, iſt bey nahe ſo groß als ein Hüner-Ey, in dieſem liegt die junge Werre wie eine Weſpe groß. Viele halten ihre gefundene Neſter vor ein Zeichen der bevorſtehenden Theurung, welches auch in ſo weit ſeine Richtigkeit hat, wenn nemlich die Witterungs-Folge unveränderlich in einer vorgängigen und nachfolgenden Hitze beſtehet, denn durch dergleichen Dürre werden eben die Werren mit ihren Neſtern zu ihrem Anwachs befördert, dahero ihre Fruchtbarkeit nichts als eine groſſe lang anhaltende und auf einander folgende Dürre erweiſet, die allerdings Miswachs und theure Zeit andräuet. So lange die Saat noch grün iſt, kan man den Schaden nicht ſo an ihr gewahr werden, den die Werren gethan, wenn ſie aber Körner bekommen ſoll, ſo werden die Aehren taub, mager und elend. Sonſt aber führet auch der Reit-Wurm dieſen Nahmen, welcher Art. nachzuſehen.

Werſich oder Wirſing, wird der **Welſch-** oder **Savoyer Kohl** genennet. Suche **Kohl.**

Werth, Preis. Es iſt hier nicht der Ort, und auch nicht der Vorſatz, dieſe Sache vollſtändig abzuhandeln. Denn das gehöret inſonderheit in die natürliche allgemeine bürgerliche privat Rechts Gelehrſamkeit, und in die allgemeine öffentliche Klugheits-Lehre. Wer daher alles, was dabey zu betrachten vorfällt, wiſſen will, der muß in dieſe Wiſſenſchafften hinein gehen. Eine ziemlich gute Nachricht findet man auch im Philoſoph. Lexico unter dem Worte Werth. Am beſten aber und auf die Wirtſchafft appliciret, hat Herr Lic. Hoffmann in ſeiner Klugheit Haus zu halten 1 B. p. 77 ſeq. davon gehandelt. Indeſſen ſo hat man doch in der Wirtſchafft mit dem Werth der Güter, im Erwerb und Verkehr, in der Würderung, im Kauf und Verkauf, bey der Erſetzung des Schadens in Abſchlagen, Taxen und dergleichen zu thun, daß wir alſo genöthiget ſind, denen Ungelehrten zu gute einige der allernöthigſten Anmerckungen davon in der Wirtſchafft allhier zu machen. Nachdem derer Menſchen viel wurden, einer aber das, der andere jenes zu ſeinem zeitlichen Wohlſtand brauchte oder nicht brauchte, ſo der andere hatte oder nicht hatte, und denn die geſellige Liebe erforderte, einander damit zu dienen, folglich geben und empfangen nöthig war, die Gleich- und Billigkeit aber erheiſchete, daß einer vor dem andern nicht mehr erhielt, als er von dieſem empfing, ſo muſten die nützlichen und ergötzenden Dinge gegen einander gehalten, und nach einem gewiſſen Grunde verglichen werden, in welchem ſie einander gleich oder ungleich zu achten. Und dieſes alles war um ſo viel nöthiger, ie mehr das Eigenthum in der Welt eingeführet, die weltliche Herrſchafft aber etabliret wurde, folglich allerhand Verkehr, Gewerbe und Zuſtand des Vermögens, oder derer Mittel zur menſchlichen Nothdurfft und Beqvemlichkeit, d. i. derer Dinge, die alle vor ſich nach dieſem Verhältniß eines gewiſſen Werthes an ſich und in ihrer Vergleichung unter einander fähig, ferner eine gewiſſe Ordnung in dieſem Erwerb entſtund. Wie nun dieſe Dinge oder Stücke des Vermögens, theils in cörperlichen theils in uncörperlichen, theils in Dienſten, ja in Meinungen, endlich und kurtz in Geld, Geldes Werth, Dienſten und Credit beſtehen muſten: alſo muſte man um des Verkehrs, der Gleichheit und Billigkeit willen, dieſes groſſe Geſchäffte, nemlich dieſe Dinge gegen einander zu halten, ſie zu vergleichen, und alſo wie hoch ſie gegen einander zu achten, aus einem gewiſſen Grunde, endlich aber gar nach einem gewiſſen Maaſſe die Gröſſe ihrer Achtung zu beſtimmen ſuchen. Diejenige Beſtimmung nun, welche aus etwa einem Grunde heraus kommt, und auf einige Art und Weiſe unter denen Menſchen ausgemacht wird, nennet man den Werth der Dinge oder Güter. Man ſiehet daraus, daß dieſe Sache in dem göttlichen Geſetz von der Gleich- und Billigkeit, wie auch in der geſelligen Liebe, die zu unſerm vollkommenern Zuſtand, und zu unſerer Erhal-

tung

tung unentbehrlich iſt, gegründet, und alſo Got=
tes Willen gemäß ſey. Man erkennet, daß ſie
bey ſolchen Dingen angehe, welche Güter, wel=
che zum Verkehr dienen, welche nicht ſo häu=
fig vorhanden, daß ſie alle und iede zugleich
genieſſen können, welche gegen andere ihrem
Werthe nach verglichen werden, und alſo ein
gewiſſes Maaß der Gröſſe ihres Werthes ha=
ben können, und welche endlich ein Verhält=
niß zu unſerm Begehren und Verlangen, folg=
lich zu unſerer Nothdurfft und Bequemlich=
keit haben. Alles dieſes wird zu einer des Wer=
thes fähigen Sache erfodert, dahingegen wo ein
requiſitum fehlet, da iſt dieſelbe unſchätzbar oder
keines Werthes fähig. Dergleichen z. E. ge=
meinſchafftliche Güter, Waſſer, Lufft, eine ein=
zige Sache allein in der Welt, groſſe Königrei=
che, oder endlich nichts nützende und nichts=
würdige Dinge ſind. Die Gröſſe ſelbſt iſt nichts
als eine beſtimmte Vielheit vieler Einheiten.
Dieſe Einheiten ſind entweder Sachen oder
Stuffen, und dieſe treffen wir inſonderheit in
dem Werth der Dinge an, nach deſſen Stuffen
derſelbe unter einander verglichen, folglich groß,
kleiner und gröſſer nach dieſen vorgeſtelleten
Einheiten ſeyn kan. Und eben daher brauchen
wir ſehr bequem das Zehlen und Rechnen in
der Beſtimmung des Werthes. Der Haupt=
Grund alles Werthes aber iſt endlich das Ver=
hältniß eines Dinges zu unſerm Nutzen, oder
zu unſerer nothdürfftigen und bequemen Le=
bens=Erhaltung. Allein, da dieſe vielerley
Grade nach Unterſchied der Perſonen, der Sa=
che ſelbſt, an ſich oder ihrer Seltenheit und
Menge der Zeiten, Oerter, ja der Einbildung
der Menſchen, und endlich derjenigen Sache
nach, womit die erſte zu vergleichen iſt, an ſich
nehmen kan; ſo ſiehet man, daß der Grund des
mannigfaltigen ſteigenden und fallenden Wer=
thes oder Preiſes der Dinge nicht allein in die=
ſem obigen Verhältniß überhaupt, wie Puffen=
dorff dafür gehalten, ſondern in deſſen aus
vielen andern Gründen entſtehenden verſchie=
denen Graden zu ſuchen. Jedoch kan man ſol=
chergeſtalt überhaupt ſagen: der Werth der
Dinge ſey das durch Vergleichung beſtimmte
Verhältniß der Grade oder Gröſſe des Nutzens
einer Sache gegen die Grade und Gröſſe des
Nutzens einer andern. Wir halten uns hier
nicht auf anzumercken, daß der Nutzen entwe=
der mittelbar oder unmittelbar, der erſte die
Krafft eines Dinges ein anders hervor zu brin=
gen, ſo uns unmittelbar nutzet, das andere aber
das Vergnügen unſers Verlangens, ſo eine Sa=
che unmittelbar in uns erwecket, wenn ſie un=
ſern vollkommenern Zuſtand befördert, und daß
alſo der Werth in den mittelbaren oder unmit=
telbaren eingetheilet werden könne; ſondern
wir ſchreiten nur zu denen gemeineſten und
nöthigſten Unterſcheidungen des Werthes.
Wenn eine Sache bloß nach ihrer innern Ver=
hältniß zu unſern Nutzen an u. vor ſich betrach=
tet wird, ſo heiſt ſolches der innerliche und na=
türliche Werth, z. E. der innerliche Werth des
Geldes. Wenn ſie aber nach ihrem äuſſerlichen
und zufälligen Verhältniß betrachtet wird, und

alſo das gleich zu erklärende pretium vulgare oder eminens dazu kommt, ſo heiſt es der äuſſerliche und zufällige Werth. Beyde Werthe können zuſammen genommen oder beſonders beſtimmet werden, ſo wohl bey dem vulgari als eminenti, wie ſonderlich bey dem Gelde zu ſehen. Der äuſſerliche und zufällige Werth iſt ferner der entweder gemeine und vulgare, oder der eminente Werth, d. i. der allen Werth in ſich hält, und nach welchem aller Werth beſtimmet, ja alle andere Gröſſen des Werthes verglichen werden können. Von dieſem letzten gedenken wir hier nicht. Denn es iſt entweder der eigentliche eminente Werth, nemlich das Geld und Müntze, davon dieſer Artickel nachzuſehen, oder der uneigentliche ſo genannte eminente Werth, nemlich der Credit, welcher entweder der gemeine oder Kauffmanns=Credit, von welchem der Art. Credit nachzuleſen. Allein was den gemeinen oder vulgaren Preis betrifft, ſo iſt derſelbe eigentlich die Beſtimmung einer gewiſſen Gröſſe des Nutzens in Betracht der Gröſſe des Nutzens anderer Dinge, womit ein Ding verglichen wird. Und kan wiederum verſchieden eingetheilet werden. Man hat z. E. einen Kauffmanns=Werth, wo beydes die Vergleichung und Verwechſelung leicht, und einen Werth der nicht Kauffmannſchafftlich iſt, wenn nemlich die Vergleichung zwar, aber nicht die Verwechſelung leicht geſchehen kan. Ja der erſte iſt entweder particulair und reducibel, oder aber ſingulair und nicht reducibel. Doch dieſes gehöret eigentlich in die Handels=Wiſſenſchafft. Wie aber der vulgare Werth allemahl den natürlichen Werth eines Dinges vorausſetzet, ſolchen aber nur entweder erhöhet oder verringert: Alſo hat er zwar ſein Weſen von dem Nutzen, allein die Beſtimmung des Grades des Nutzens und folglich ſein Fallen und Steigen hat ſeinen Grund, wie oben gedacht, nicht allemahl in dem Nutzen überhaupt, ſondern in vielen andern Gründen. Und daher wird derſelbe in den gemeinen natürlichen Preis an ſich, und in den politiſchen und poſitiven Preis eingetheilet. Und eben dieſer letzte iſt es, der ſonderlich in der Wirtſchafft zu beobachten, und unter andern Gründen ſeines Steigens und Fallens ein wahres, iedoch beſonders mehr oder wenigeres Verhältniß zum Nutzen an der Sache oder ein eingebildetes zum Grunde hat. Das erſte wird der eigentliche und wahre, gemeine, politiſche Werth genennet, und kommt vornemlich auf die Rarität oder Seltenheit und den Uiberfluß eines Dinges an, welches denn theils von der natürlichen Beſchaffenheit der Länder, theils von denen Laſtern, dem Misbrauch oder der Verachtung der Menſchen, theils von der Schwierigkeit und Leichtigkeit in Anſehung der Arbeit, Mühe, Zeit, und anzuwendender Koſten, theils was dieſe verurſachet, z. E. Theurung, ſchweren Impoſten, theils unmittelbar von allerhand unglücklichen oder glücklichen Zufällen, z. E. reicher Erndte, reicher Fiſch=Zug oder auch nur von der bloſſen Hoffnung und Furcht, die zum E. Regen in dürrer Zeit, durchgängiger Mäuſe=Fraß oder groſſer Abzug anders

wohin

wohin, machen, theils endlich von der mehr oder wenigern Beſtändigkeit und Dauer einer Sache entſtehet. Das andere oder eingebildete aber iſt nichts als eine beſondere, mehr oder weniger vernünfftige Meinung, welche eine ſonderliche Gunſt und Wohlgefallen an einer Sache unterſtützet, und bald von einer äuſſerlichen Form, Zierde oder von einem Umſtand, z. E. wenn mans von einer ſehr lieben oder geehrten Perſon empfangen hat, oder doch ſonſt etwas an der Sache iſt, ſo ſich auf die Exiſtimation einer Perſon oder einer andern werthen Sache beziehet, oder nur von einer eiteln Neigung des Ehrgeizes, Geld-Geitzes und der Wolluſt, oder von einer bloſſen Gewohnheit und Curioſität ꝛc. entſtehen kan, und dieſes nennet man eben das pretium affectionis, welches ſolchergeſtalt vernünftig und unvernünftig ſeyn kan. Wie denn öffters einige Dinge ſchon überhaupt an einem Orte, zu einer Zeit, und unter gewiſſen Leuten nur nach dem pretio affectionis, nicht aber dem eigentlichen Werthe betrchtet werden. Da hingegen an andern Orten, zu andern Zeiten und unter andern Perſonen nur der eigentliche Werth im Schwange iſt. Und Sachen, die dieſer Art des zufälligen politiſchen Werths unterworfen ſind, haben ſelten einen gewiſſen Preis, ſondern man ſagt: es kommt auf den Liebhaber an. Nichts iſt unbeſtändiger und unzuverläßiger als der Affections-Preis. Und eben darum iſt es ſchwerer, darüber die feſte Hand zu halten, das iſt, zu machen, daß eine Sache einen gewiſſen gäng- und gebigen, feſten oder fortgehenden Preis, dabey man eigentl. im Waaren-Handel beſtehen kan, behalte und habe. Als welches Geſchäffte nicht nur durch den klugen Gebrauch dieſer verſchiedenen Gründe des ſteigenden und fallenden Werthes, ſondern auch durch allerhand kluge, öffentliche und Privat-Anſtalten und Einricht. zum Behuf einer Handelſchafft oder des Flors eines Gewerbes, z. E. einer Fabrique unvergleichlich gebrauchet werden kan, (ſiehe Art. Taxe). Indeſſen da nun von dieſen allen geurtheilet werden muß, wenn der Preis zu beſtimmen, maſſen ſo lange dieſes nicht geſchiehet, aller eigentliche und eingebildete Werth in dem Verkehr ſelbſt ungewiß iſt, ſo geſchiehet ſolches ſonderlich nunmehro in der bürgerlichen Geſellſchafft nach einem gewiſſen Maaß des Geldes, womit man entweder ein gewiſſes Maaß der Sache, z. E. Ellen, Scheffel, Gewichte, oder wohl gar ein ungewiſſes, d. i. nach der Hand, it. in Pauſch und Bogen vergleichet, entweder durch obrigkeitlichen Ausſpruch, oder durch ſtilleſchweigende und ausdrückliche Einwilligung und Verträge, die entweder eine gantze Menge Menſchen oder zwey, drey und etliche unter ſich gelten laſſen. Daher dieſer vulgare Preis theils der geſetzliche Werth, wenn durch ein Geſetz der Werth geſetzet, theils 1) der durch obrigkeitliche Würderung allezeit zuſetzende Wert, welches zuſammen pretium legitimum oder publicum kan genennet werden. Und dahin gehören alle öffentliche Taxen, darüber der Werth entweder durchgängig, oder doch in gewiſſer Abſicht nicht geſteigert und verringert werden, oder doch wenn dieſes auch vergönnet, das erſte nicht geſchehen darff. 2) Iſt er das pretium conventionale, wenn er durch Einwilligung derer Verkehrenden beſtim̃et wird. Geſchieht es durch ausdrückliche Verträge, ſo heiſt es der abgeredete Werth, geſchiehet es aber durch eine ſtilleſchweigende lange Uibereinſtimmung, ſo iſt es der durch den Gebrauch feſt geſetzte Werth, oder das Pretium uſuale, welchen heraus zu bringen, viele verſchiedene wircklich durch ausdrückliche Verträge geſchehene Beſtimmungen des Werthes vieler Dinge einer Art zuſammen zu nehmen ſind, und alſo das Mittel heraus gebracht wird, als welches bey dem gangbaren Marck-Preis, in der Cammer-Taxe geſchiehet, wovon dieſe Art. nachzuſehen ſind, und woſelbſt auch erkläret iſt, was Mittel-Preis ſey. In denen Geſchäfften ſelbſt nun, wo der Werth zu beſtimmen, muß nicht allein die Gerechtigkeit und Billigkeit, nemlich weder andern, noch ſich ſelbſt zu ſchaden, ſondern auch eine ſehr groſſe wirtſchafftliche Klugheit beobachtet werden, davon man die allgemeinen Grund-Sätze aus dieſer Anmerckung leicht herleiten könte, wenn der Artickel nicht ſo weitläufftig, und wenn nicht alles hin und wieder vor einen Wirt viel practiſcher bey denen beſondern Fällen allhier gezeiget und erinnert wäre. Hier hat man nur die dabey zum Grunde liegende Natur des Werthes überhaupt erklären wollen.

Weſpe, iſt ein Ungeziefer, den Bienen an Geſtalt und Gröſſe gleich, nur daß ſie einen glatten und geſchlancken Leib haben, der nach der Qver braun und gelb, oder ſchwartz und gelb geſtreifft iſt. Sie ſind auch mit einem Stachel verſehen, wie die Bienen, aber hurtiger im Flug, und viel unſauberer, als dieſelben, indem ſie nicht vom Safft der Blumen, ſondern vom Raube leben, und auf Fleiſch und andre Dinge fallen, davor die Bienen einen Abſcheu haben. Gegen die Bienen vermögen ſie zwar nicht viel ſonderliches auszurichten, auſſer, wenn ſie ſich in die Stöcke dringen können, da ſie ihnen viel Honig weg freſſen. Hingegen fangen ſie die Fliegen mit ſonderbarer Geſchwindigkeit, und freſſen ſie bis auf den Kopff, die Flügel und die Füſſe. Im Herbſt greiffen ſie das Obſt an, ſonderlich die ſüſſen Birnen ꝛc. und wiſſen das beſte auszuſuchen. Sie bauen der Figur nach wie die Bienen, mehrentheils auf den Böden unter den Dächern, ihr Gewirke oder Gewebe aber beſtehet aus keinem Wachs, ſondern aus einer dunckel-grauen Materie, welche wie grau-planirtes Fließ- oder Löſch-Papier ausſiehet. Einige derſelben machen auch ihre Neſter nicht weit von einem flieſſenden Waſſer oder Teich in die Erde, und haben nur ein Loch zu ihrem Ausgange. Ihr Stich hat etwas giffiges, und verurſacht groſſe Schmertzen, Geſchwulſt und Röthe. Solche zu vertreiben, ſoll man Gerſten-Mehl mit Eßig, oder zerſtoſſene Feld-Pappeln, oder Lohr-Oel, oder Honig und Eßig mit Saltz auflegen. Wenn man die Weſpen tilgen will, muß

man

man ein naſſes und kaltes Wetter abwarten, da ſie in die Neſter zuſammen kriechen, mit welchen ſie abgenommen und in ſiedendem Waſſer erſäufft, oder die Löcher, worinnen ſie in der Erde wohnen, damit voll gegoſſen, und ſie alſo verbrühet und erſticket werden können.

Weſpen-Neſt, iſt ein Gebackens, ſo von einem feinen Teig mit Milch, Schmaltz und Eyern wohl durch gearbeitet, und Stückweiſe erſt in einer Torten-Pfanne getrieben, hernach in einen Paſteten-Ofen abgebacken wird. Mit dem Mehl richtet man ſich nach der Menge dieſes Gebackens, thut ſolches in eine Schüſſel, und ſetzet es warm; hernach gieſſet man ein paar Löffel voll gewäſſerte Hefen drein, ſchläget drey bis vier Eyer darzu, ſaltzet ſolches, und läſſet ein halb Pfund Schmaltz zergehen und drunter lauffen. Hierauf machet man das Mehl mit laulicher Milch an, es darff aber der Teig nicht gar zu dicke werden, ſchläget ihn gantz glatt ab, und menget ein halb Pfund kleine Roſinen drunter. Nach dieſem thut man den Teig auf einen Back-Tiſch, ſtreuet Mehl drunter, wirket ihn klar ab, und treibet ſolchen auf, daß er eines halben Fingers dick bleibet. Darnach ſchneidet man mit einem Back-Rädlein lange Striemen, ein paar qver Finger breit, und beſtreichet den Teig über und über mit zerlaſſener Butter. Ferner läſſet man Schmaltz in einer Torten-Pfanne zergehen; rollet hierauf die zwey Striemen Teig, iedes beſonders zuſammen, und ſetzt ſie in die Torten-Pfanne, wo das zerlaſſene Schmaltz iſt, doch nicht gar zu enge bey einander. Wenn man ſie nun alle hinein gethan, ſo ſetzet man die Torten-Pfanne auf einen warmen Ort, und läſſet die Weſpen-Neſter gehen, welche, wenn ſie genug gegangen, in einen Back-Ofen geſchoben, und darinnen, aber nicht zu heiß, gebacken werden.

Weſt-Abend, heiſt die Gegend, da die Sonne untergehet.

Weſter-Hemde, iſt ein klein Kinder-Hemde, darinnen die neugebohrnen Kinder zur Tauffe getragen, und eben darinnen getauffet werden, oder welches doch bey der Tauffe übergebreitet wird, und zu den willkührlichen Tauf-Gebräuchen der Kirche gehöret.

Weſt-Wind, ſiehe Wind.

Wetter-Fahne, nennet man das Inſtrument, wodurch die Gegend erfahren werden kan, da der Wind herkömmt, welches ſeinen gar guten Nutzen hat, weil man öffters aus der Gegend des Windes, das darauf folgende Wetter vermuthlich ſchlieſſen, auch ſonſten in Anſehung der Geſundheit nicht geringen Vortheil davon haben kan. Es beſtehet dieſe Maſchine, nach der gemeinen Art, aus einer langen eiſernen Stange, welche unten am Forſte, und an der Spitze eines Daches befeſtiget. Um den obern Theil dieſer Stange beweget ſich eine blecherne Tafel, die nach gewiſſer Forme geſchnitten, in zweyen ſonderlich daran befeſtigten Hülſen, von welcher Tafel eben dieſe Maſchine, dieweil ſie mit der Figur einer Fahne übereinkömmt, oder, weil ſie ſich wie eine Fahne ſo leichte von dem Winde bewegen läſſet, eine Wetter-Fahne genennet wird. Bey denen Alten pflegete man gemeiniglich die Figur eines Hahnen, als ein Bild der Wachſamkeit zu gebrauchen, welcher ſich mit dem Kopffe allezeit nach der Gegend drehet, wo der Wind her wehet; oder man erwehlte darzu die Bilder der Engel, der Sterne, des Mondes, der Sonnen, der Syrenen, und ſo ferner. Weil aber der gröſte und gemeinſte Fehler derer ordentlichen Wind-Fahnen darinnen beſtehet, daß ſie ſehr harte gehen, und wohl gar zuletzt ſtocken, weil der Regen und die feuchte Witterung, welche ſich zwiſchen denen Hülſen und der Stange ſetzen können, leichte verurſachen, daß es zuſammen roſtet, immaſſen die unterſte Hülſe ſich auf einem Anſatz unten herum drehet, das Waſſer aber, ſo oben hinein läufft, unten nicht durch kan, ſondern ſtehen bleiben muß, folglich, wenn etwa einige Tage eine Wind-Stille, oder der Wind von einerley Gegend beſtändig wehet, ſich beyde Theile feſte zuſammen ſetzen, und alſo in einander roſten können, daß auch wohl der ſtärckeſte Wind ſie nach dieſem wiederum zu löſen nicht vermögend; alſo hat dieſen Fehler der annoch wohl bekannte Mechanicus, Jacob Leupold, dadurch zu verbeſſern geſucht, indem er über die gantze Stange oder Spindel auſſen eine Hülſe gemacht, welche oben geſchloſſen, und daſelbſt auf einer harten ſtählernen Spitze laufft, dahero keine Näſſe hinein kommen, und folglich auch kein Roſt ſich darinnen anſetzen kan; welche Verbeſſerung in der That nicht nur dem gewöhnlichen Stocken abgeholffen, ſondern auch viel zu der Schnelligkeit der Maſchine beyträget. Wie im übrigen dieſelbe dergeſtalt einzurichten, daß ſie zugleich an einer Tafel, die genaueſten Gegenden des Windes mittelſt eines Zeigers angiebt, und ſolche Tafel entweder in einem Zimmer oben an der Decke, oder an einer Wand, oder auch auſſen an einer Mauer, und wo man ſie hin verlanget, gleichwie eine Sonnen-Uhr-Tafel anzumachen, ſolches beſchreibet nur gedachter Leupold in ſeinem *Theatro Statico p. m.* 299 und 300 gar ausführlich, und erkläret alles durch deutliche beygefügte Figuren.

Wetter-Glas, iſt eine entweder mit Queckſilber oder Spiritu Vini angefüllte gläſerne Röhre, deren jene die Leichte und Schwere, oder auch die Dehnung der Lufft, dieſe aber die Wärme oder Kälte derſelben anzeiget. Siehe Barometrum und Thermometrum.

Wetter-Hahn, ſiehe Hahn.

Wetter-Hauffen, heiſſen die kleinen Schöber, darein das durch die Mähder abgehauene und gedorrete oder zu Heu gemachte Gras, bey veränderlicher Witterung, und da man ſich eines Regens befürchtet, geſetzet wird, damit, wenn es ja regnen ſolle, der Regen nicht das in der Breite liegende Heu durchaus, ſondern nur die äuſſere Flächen der Wetter-Hauffen naß machen möge. Bey ſchönem und beſtändigen

Heu-Wetter pfleget man nicht leicht Wetter-Hauffen zu machen, ſondern das abgedörrete Gras aus der Breite ſogleich in die Flatſchen, (Heu-Scheiben oder Schöber-Flecke) zu ſtreuen, und aus dieſen die groſſen Schöber zu ſetzen.

Wetter-Klufft, ſiehe **Eiß-Klufft.**

Wetter-Leuchten, ſuche **Blitz.**

Wetter-Röslein, iſt ein Blumen-Gewächſe, welches in den Gärten unter den zaſerigen Sommer-Gewächſen gehalten wird. Es hat eine Wurtzel wie die Pappeln, zanckigte und zähe Stengel, in vier Theile zerſchnitten, dunckel-grüne und zerkerbte Blätter, bleiche und Purpur-rothe Blumen, welche ſpat im Sommer hervor kommen, und ein paar Stunden Vormittag, wenn die Sonne am heiſſeſten ſcheinet, ſich ſehen laſſen, hernach aber ſich wieder ſchlieſſen. Auf die Blumen folgen weiſſe Bläslein, darinnen haarige Knöpflein enthalten, ſo mit ſchwartzen Saamen, gleich dem Kohl-Saamen angefüllt. Dieſes muß alle Jahr im Frühling aufs neue geſäet werden.

Wetz-Stein, iſt ein länglicht platt gearbeiteter feiner Stein, welcher allerhand ſchneidende Werckzeuge daran zu wetzen und ſcharff zu machen dienet. Die höltzernen Gefäſſe, darinnen die Mähder ihre Wetz-Steine ſteckend haben, wenn ſie auf den Hieb gehen, werden **Schlotter-Fäſſer**, oder auch **Wetz-Kietzen** genannt.

Weid, ſiehe **Waid.**

Weydemann, ſuche **Weidemann.**

Weydmann, heiſt einer, der die Eigenſchafften allerley Wildes und Weidwercks kennet, denſelben geſchicklich nachzuſtellen, und ſie zu fällen oder zu fangen weiß. Er bedarff zu ſeiner Handthierung mancherley Zeug, gute Rohr, mit Kugeln oder Schrot zu ſchieſſen, eine Weid-Taſche, Pulver-Horn mit gutem raſchen Pulver verſehen, Spanner, Raum-Nadel, einen Hirſchfänger oder Weydner, mit Meſſern, Schrauben und Bohrern, ſtarcke Schweins-Spieſſe oder Fang-Eiſen, auf die wilden Schweine und Bären, Gabeln gegen die Wölfe, Füchſe und Dachſe, Schauffeln und Hacken, die Dächſe auszugraben, Hals-Bänder, Kuppeln und Hetz-Stricke vor die Hunde. Er muß wiſſen, den Vogel-Leim zu bereiten, die Leim-Stangen zu ſtellen, Rebhüner und ander Geflügel mit dem Treib-Zeug oder Hoch-Netze zu fangen, Wachteln und andere kleine Vögel zu locken, die Raub-Vögel zu beſtricken, Mäſchen, Schlingen und Dohnen zu ſtellen, dem Waſſer-Geflügel nachzugehen, oder demſelben Fänge zu bereiten. Er muß die Stellung allerhand Tuche, Garne und Netze, auf das hohe, mitlere und kleine, auch Feder-Wild verſtehen, damit er nach einer ieden Jahrs-Zeit, und nach einer ieden Gelegenheit gehörigen Nutzen ſchaffen könne. Weil aber dieſes alles vor einen Menſchen zu viel, und zu ſtreiten unmöglich, als werden insgemein zu ieden unterſchiedenen Jagd beſondere Leute beſtellet, und die ſo bey dem hohen Jagen dienen, eigentlich Jäger; die ſo bey der Baitz beſtellet, Falconierer, und die ſo allerhand klein Weidwerck fangen, Haſen-Jäger, oder Feder-Schützen genennet.

Weydmannſchafft, Weidwerck, wird abgetheilt in das hohe und niedere. Jenes begreifft das hohe Wild, als Bäre, Hirſche, Dam-Hirſche oder Tann Hirſche, Rehe, Schweine, Luchſen, Schwanen, Trappen, Kraniche, Auer-Faſan- und Birck-Hüner, Bocken rc. dieſes das niedere und das kleine Feder-Wild, als: Haſen, Füchſe, Dächſe, Biber, Fiſch-Otter, Marder, wilde Katzen, Elb-Thiere oder Iltiſſe, Eichhörner, Wieſel, Hamſter, Haſel-Hüner, Brach-Vögel, Schneppen, Rebhüner, wilde Gänſe, wilde Enten, Reiger, Täucher, See-Mewen, Waſſer-Hüner, Waſſer-Schneppen, wilde Tauben, Kybitze, Wachteln, Ziemer, Schnerren und Miſtler, Amſeln, Droſſeln, Lerchen und andere kleine Vogel. Im Januario ſind Haſen und Füchſe wohl zu pürſchen, ſonderlich, wenn ein friſcher Schnee gefallen, da man ihre Spure leicht ſehen kan; ingleichen Wolffs-Jagden anzuſtellen, und die Wolffs-Gruben, ſonderlich wenn kalt Wetter iſt, wohl anzurichten. Wobey zu mercken, daß in dieſem und nächſt vorhergehenden Monat das Peltz- oder Rauchwerck an denen Füchſen, Mardern, Wölfen, Luchſen und dergleichen am beſten, und dahero auch der Fang oder Pürſchen dieſer Raub-Thiere ietzo am vortreflichſten ſey. Die Rebhüner werden nun bey friſchem Schnee am beſten mit Schnee-Netzen gefangen. Im Februario kan man noch Wölffe, Füchſe und Haſen jagen und pürſchen. Wenn es noch Schnee-Wetter giebt, (wie es offt um dieſe Jahrs-Zeit geſchiehet,) ſo kan man noch ferner das Schnee-Garn, ingleichen auch das Glocken- und die Steck-Garne auf die Rebhüner gebrauchen; denn bald darauf muß man damit beſchlieſſen, indem ſie kurtz hernach von einander lauffen und ſich paaren. Die kleinen Vögel kan man auch noch ziemlich weg fangen, ſonderlich, wenn es kalt iſt, denn ſie bleiben alsdenn lieber beyſammen, und halten ſich bey den Scheunen auf, da ſie leicht zu fangen. Wenn im Februario Thau-Wetter einfällt, ſtellen ſich ſo wohl die Lerchen, als die Hänflinge in unglaublicher Menge ein, welche letzte man an Orten, wo man ſie hinfallen ſiehet, mit Hanff-Körnern leichtlich ankörnen kan. Ob zwar in dieſem und dem folgenden Monat die mehreſten Vögel ihren Widerſtrich nehmen, ſollen ſie doch, wo gute Weid- und Jagd-Ordnungen eingeführet, von Faſtnachten bis Johannis verſchonet werden. Im Martio fängt man die Schnepffen auf denen Wieſen mit Steck-Garnen, ingleichen auch mit Hoch-Netzen, oder welches noch beſſer, in Schnepffen-Pantheren, oder in Kleb-Garnen, von ſubtilen doch ſtarcken Zwirn. Es ſind auch die wilden Tauben um die Haber-Felder, wo ſie ſich dermalen gerne aufhalten, ingleichen die Haſel-Hüner, Birck- und Auerhähne in ihrer Faltz wohl zu ſchieſſen, und ſollen ſonderlich die Auerhähne in

dieſem

dieſem Monat am beſten ſeyn. Man gehet auch auf die Enten-Pürſch, ſchieſſet aber nur die Enteriche hinweg, und läſſet die Enten zu frieden. Im April wird mit der Tauben- Auer- Birck- und Haſel-Hüner-Pürſch fortgefahren, die Haſen aber, weil ſie zu der Zeit ſetzen, verſchonet, wie denn an den meiſten Orten von Faſtnachten bis Bartholomäi das Haſen-Jagen und Schieſſen verboten, und ſo ja ein Faſten- oder Oſter-Haſe zu ſchieſſen erlaubet, ſoll doch die Häſin geſchonet, und nur der Rammler zu fällen geſucht werden. Ingleichen ſoll man von Oſtern an bis Johannis keine Rehe ſchieſſen, iedoch auch nach dieſer Zeit der Rehe-Ziegen, ſo viel möglich ſchonen. Sonſten werden um dieſe Zeit die Sultzen oder Wildpret-Lecken wiederum verneuert, und die wohl ſingende Fincken und Emmerlinge zur Leck auf den nächſten Herbſt eingethan und verhalten. Man kan ſich auch ietzt mit jungen Miſtlern und Amſeln verſehen, wenn man ſie vom Neſt aufziehen und zahm machen will. Im Mayen, weil alles brütet, iſt kein anderer Fang, als die Hahnen von den Wachteln, die ſich leicht locken laſſen. Die Heckſchnarren, Kreßler oder Wachtel Könige werden auch in dieſem Monat mit den Steck-Garnen gefangen. Im Junio iſt bey dem Weidwerck nichts ſonderliches zu thun, auſſer daß die junge Tauben, Miſtler, Droſſeln und Amſeln, ſo man zu Lock Vögeln brauchen will, aus den Neſtern genommen werden. Nach St. Johannis, oder ſo bald die junge abgeflogen ſind, fänget man an mit dem Kloben den Meiſen zu ſtellen, auch Stahren zu fangen; item, mit Leim-Ruthen allerley Wald-Vögeln nachzuſtellen; man pflegt auch allgemach die Vogel-Herde auszuputzen und zurichten zu laſſen, und ſo wohl die einheimiſchen als wilden Katzen auf den Feldern, da ſie dem jungen Geflügel nachſpüren, zu ſchieſſen und zu verjagen. Im Julio kan man Amſeln, Kirſch-Vögel, Kernbeiſſer, und andere Vögel, ſo den Kirſchen nachgehen mit Leim-Spindeln fangen, damit man ſie hernach im Herbſt zur Lock gebrauchen kan. So kommen auch ietzt die jungen wilden Tauben auf die Feld-Bäume, weil die Früchte ſchon anfangen reiff zu werden, ſo daß man ſie nun ſchieſſen kan. Zwiſchen Johannis und Jacobi mauſen ſich die wilden Gänſe und Enten, daher ſie in den groſſen mit Schilff und Rohr bewachſenen Teichen um ſolche Zeit Hauffenweiſe können gefangen werden. Im Auguſt-Monat gehet die rechte Hirſch-Feiſte an, nachdem das Roth-Wildpret im Feld das Getraide genoſſen, und davon fett worden. Eben um ſolche Zeit, nemlich zur Helffte dieſes Monats, zwiſchen Mariä Himmelfahrt und Mariä Geburt, das iſt vom funffzehenden Auguſti bis achten September iſt der Hirſch, mit allem was er an ſich hat, ſo wohl zur Medicin als in der Küche zu gebrauchen, und angenehm zu genieſſen. Das Schwartz-Wildpret aber taugt nunmehro nichts, bis zur Herbſt-Zeit. Es werden auch ietzo die wilden und Turtel-Tauben mit Schieſſen und Schlag-Wenden, die Rebhüner mit dem Treibe-Zeug und Steck-Garnen und die Wachteln mit Tiraſſen gefangen, die Reiger auf den Teichen weggeſchoſſen, und die Haſen auf den abgemäheten Feldern gehetzt. Zu Ausgang dieſes Monats iſt der Vogel-Fang mit dem Sprenckel am beſten; denn über ſolche Zeit bleiben wenig Sprenckel-Vögel, ausgenommen Rothkählgen und Meiſen hinterſtellig. Und weil auch mit dem Anfang des folgenden Monats der kleine Vogel-Fang angehet, ſo muß man noch in dieſem Monat darzu alle nöthige Anſtalt machen, und was ſonſt darzu gehöret, in Bereitſchafft halten, als Vogel-Leim und Lein-Oel anſchaffen, Ebereſchen-Beere ſammlen, Vogel-Herde und Dohnen zurichten, die Garn- und Vogel-Wände ausbeſſern. Im September ſind die Brunfft-Hirſche, weil ſie noch feiſte, und ehe ſie wieder abkommen, zu pürſchen, auch gehet ietzo, da das Feld von allen Früchten rein und bloß iſt, die ſchönſte Zeit zum Fuchs- und Haſen-Hetzen, und zur Falcken-Baitz an. Die Dächſe, welche nunmehro auch feiſte, kan man des Nachts auf den Rüben-Aeckern, da ſie ſich fleißig einfinden, ſuchen und mit Hunden hetzen. So kan man auch mit dem Schieß-Karrn nach Trappen und wilden Gänſen ausfahren, weil ſie im Abzuge begriffen. In dieſem Monat währt der Rebhüner- und Wachtel-Fang noch; der Lerchen-Fang ſo wohl mit denen Tag- oder Klebe-Netzen, als auch mit dem Nacht- oder Streich-Netze, der Meiſen Fang mit dem Kloben, und der Droſſel- und Fincken-Fang auf dem Herd gehen an, und die Haſel-Hüner können an den Wäldern mit dem Pfeiflein auf den Schuß gelocket werden. Im October währet der Fang allerley kleiner Vögel auf Herden immerfort, und die Droſſeln, Krammets-Vögel und dergleichen werden mit Schlag-Wänden, Pantheren, auch in denen Maſchen oder Dohnen gefangen. Der Lerchen-Fang wird in dieſem Monat auch noch fortgeſetzt, weil ſie nun von Tage zu Tage fetter und angenehmer zu eſſen werden. Die Schnepffen, ſo in dieſem Monate ſtreichen, werden auf Wieſen und in Wäldern mit mancherley Netzen gefangen. Das Schwartz- oder Schweine-Wildpret iſt von nun an feiſt, und gut zu fällen, bis es nach dem heiligen Drey-König-Tag in die Brunfft tritt und mager wird. Im November gehet die Schwein-Hetze recht an, weil das Schwartz-Wildpret, wegen vielfältiger Maſt vorigen Monats, in der beſten Feiſte begriffen, nachmals aber wegen ihrer Brunfft wieder mager werden. Man pflegt ſie, wenn alle Maſt aus denen Wäldern von zahmen und wilden Thieren verzehret worden, bey langen Nächten, mit aufgehobenen und in Vorrath geſammleten Eicheln, Buch-Eckern, wild Obſt, Maltz und Fiſchgen von weitem her zuſammen zu körnen, und einige Zeit zu erhalten. Nun ſind auch die Rehe feiſte, und werden dahero gehetzet, geſchoſſen, oder in Netzen gefangen. Die Haſen bleiben ietzt nicht wohl mehr in den Wäldern, ſondern ſitzen gerne in den Dorn-Geſträuchen und freyen Feldern, auch in den Gehegen, wo es Weitzen-Aecker

giebt, da man ihnen denn aufpaſſen kan. So weichen auch die Füchſe aus den hohen und ſchneeigten Gebirgen und Wäldern in die Felder, und ſuchen Mäuſe, da ihnen vorgewartet, und mit dem Eiſen geſtellet werden kan. Jetzt werden auch die Wolffs-Fallen u. Wolffs-Gruben angerichtet, ingleichen die wilden Katzen, Fiſch-Otter, Biber und Marder mit Fallen und Eiſen gefangen. Bis auf Martini fänget man noch die Lerchen mit dem Nacht-Garn, denn mit den Klebe-Netzen iſt es nicht mehr der Mühe werth, ſonſten ſind ſie gar fett. Und ob auch ſchon die Zippen oder Zipp-Droſſeln und Amſeln faſt verſtrichen, ſo fänget man doch ietzt mit den Lauf-Bögen Krammts-Vögel, Miſtler und Wein-Droſſeln. Die Lauff-Bögen werden dahin gerichtet, wo es viel Krammts- oder Wachholder-Beere giebt, denn dieſe freſſen ſie ietzt lieber, als die Ebereſchen-Beere. Man machet auch viereckige dick in einander geflochtene Hecken oder hohle Büſche und Wachholder-Stauden, und läſſet nur einen oder den andern Zugang darein alleine offen, die überziehet man mit einem ſtarcken Bindfaden, und hängt etliche Maſchen dran, hinein aber und in die Mitten ſtreuet man häufig Wachholder-Beeren; wenn nun der Vogel dieſen nachgehet, ſo fängt er ſich ſelbſt in denen Maſchen. Jetzt gehet auch der Miſtler-Strich recht an, und werden ſolche in denen ſo genannten Stich-Häuslein gefangen. So kan man auch noch in dieſem Monat die Schnepffen an mooſigten Orten bekommen, ſo bald es aber anfängt zu ſchneyen, ſo verlieren ſie ſich, und ſtreichen davon. Die Rebhüner werden mit dem Treibe-Zeuge gefangen, und bisweilen auch noch mit dem Nacht-Garne. Im December iſt das Jagen auf die Rehe, Haſen, Füchſe, wilden Schweine, und Wölffe am beſten, weil ihre Spur nun im Schnee, ſonderlich wenn er neu gefallen, am leichteſten zu finden, auch die Bälge ietzt am beſten ſind. Die Wölffe werden mit dem Zeuge oder mit denen Kuppel-Netzen umſtellet und gefangen und erſchlagen; die Füchſe aber, wenn die Erde gefroren, und mit dem Eiſen nicht mehr zu ſtellen iſt, durch Klopf-Jagen aus den Brüchern auf dem Froſt geklappert, getrieben und geſchoſſen. Man kan auch bey eingefallenem Froſte Füchſe und wilde Katzen auf den Schuß locken. Der Miſtler-Fang mit dem Stich-Häuslein wird noch immer fortgeſetzet, ingleichen der Rebhüner-Fang mit dem Treibe-Zeuge, oder bey ſtarck gefallenem Schnee mit dem Schnee-Garne; und weil auch ietzt die Habichte bey den Häuſern groſſen Schaden thun, und die Tauben und Hüner ſehr abfangen, muß man ſie, ſo viel möglich, wegzufangen und zu vertilgen trachten.

Weyd-Meſſer, iſt ein ſtarckes Meſſer, ſo die Jäger bey dem Aufbruch eines Hirſchens brauchen, die ſtarcke Knochen durchzuſchlagen. Das Weyde-Meſſer ſchlagen oder Pfunde geben iſt bey dem Jagen ein alt-eingeführter Brauch, womit die Fehler, welche die der Jäger-Sprache unerfahren, in unrechter Benennung ein und anderer Wörter begangen, abgeſtraffet werden. Woher es eigentlich kommen, iſt unausgemacht, gleichwohl ein alter, obgleich nicht nützender Gebrauch. Denn es geſchiehet heutiges Tages mehr zum Schertz, als daß es einigen Nutzen haben ſolte, ohngefehr mit folgenden Ceremonien: Erſtlich wird der beſte Hirſch mit dem Kopffe vorwerts gegen den Ort, wo die Herrſchafft ſitzet, hingelegt, der Verbrecher angeklagt und wenn er überzeugt, über den Hirſch geſtreckt. Hierauf fängt die dabey in einer Reihe ſtehende Jägerey an, zu blaſen, der Oberſte von der Jägerey, ſo zugegen, tritt mit dem bloſſen Weid-Meſſer hinzu, dem Verbrecher auf das Geſäß drey Schläge zu geben, und rufft bey dem erſten Schlag: Das iſt vor Fürſtliche gnädige Herrſchafft; bey dem zweyten: Das iſt vor Ritter, Reuter und Knecht; bey dem dritten: Das iſt das edle Jäger-Recht. Jeder Schlag wird mit einem Wald-Schrey begleitet, und bey dem letzten mit einem Juch-Schrey geſchloſſen, der gantze Actus aber von der Jägerey mit ihrem Wald-Geſchrey und Blaſen geendiget.

Weydner, heiſſet auch das Weidmeſſer, ſiehe dieſen Artickel.

Weydwerck, ſiehe Weydmannſchafft.

Weyh, ſuche Geyer.

Weyher, ſiehe Teich.

Weyhnachts-Aepffel, ſuche Chriſt-Aepfel.

Weyrauch, iſt ein bleich-gelbes hartes und durchſichtiges Hartz, welches bald in kleinen Körnern, bald in etwas groſſen Stücken, eigentlich zu uns aus Arabien gebracht wird, von bitterm Geſchmack und ſchönem Geruch iſt. Es wird von einem Baum geſammlet, und zwar im Frühling, da die Rinde aufgeritzet, und das herausflieſſende Hartz auf ausgebreitete Matten aufgefangen wird. Man hat dreyerley Sorten, der beſte muß fein ausgeleſen, rund, weiß und groß-körnericht, auch wohlriechend ſeyn, und den Speichel im Munde weiß färben.

Weyrauch-Kraut, ſiehe Haſel-Wurtz.

Weyrauch-Rinde, iſt eine unanſehnliche, braune Indianiſche Rinde eines Baumes, welche zum räuchern gebrauchet wird. Einige halten ſie vor rothen Storax, und wollen ihr dieſen Nahmen nicht zugeſtehen, weil ſie eigentlich nicht von dem Weyrauch-Baum kommt.

Weyrauch-Vogel, ſuche Kirſch-Vogel.

Wichtel, iſt ein Lock-Pfeiflein, womit man den Ruff einer Eule oder Käutzleins natürlich nachmachen kan. Es beſtehet aus zweyen viereckigen etwan eines halben kleinen Fingers breiten, auf einander gepfropfften Hölzlein, mit einer ſubtilen birckenen, oder Kirſch-bäumenen zwiſchen hinein geſtemmten Rinde. Man brauchet ſolches bey den Feld- oder Platt-Bäumen, und laſſen ſich damit nicht nur Häher, ſondern auch allerley andere Vögel

Elſtern, Droſſeln, Amſeln, Kirſch-Vögel, Miſtler, vielerley Art Meiſſen, Rothkählignen und andere mehr locken, fangen und berücken.

Wicken, iſt eine Hülſen-Frucht mit länglich-runden Blätlein, derer zehen oder zwölff paarweiſe gegen einander am Stiele ſitzen, trägt blaue oder Purpur-farbene Blüthe, aus welcher rauhe platte Schoten kommen, in welchen der Saame an platten ſchwartzen oder braunrothen Körnern liegt. Der Wicken giebt es zweyerley Gattungen: **Saat-Wicken** und **wilde Wicken**. Die **Saat-Wicken** werden gemeiniglich in das Sommer-Feld, ſo vor dem Jahr gedünget worden, oder auch in die Brach-Aecker geſäet. Der Acker dazu wird gemeiniglich nur auf eine Art, wie zum Haber oder Erbſen im Martio etwan auf Mariä Verkündigung, oder auch zu Anfang des Aprils geackert, und denn im nächſten vollen Monden, wie die Erbſen, doch gar dünne eingeſäet. Sie wachſen nicht gerne in hohen und ſandigen Feldern. Etliche wollen nicht, daß man im Mertzen Wicken ſäe, weil ſolche dem Vieh nicht gut ſeyn ſollen; hingegen, wenn man haben will, daß ſie wohl in die Schoten gerathen, ſoll man ſie drey Tage vor dem neuen Mond in der Haber-Saat, wenn das birckene Laub hervor ſproſſet, ausſäen. Wenn ſie im Auguſto reiff, werden ſie, wie die Erbſen, abgehauen, und, nachdem ſie zwey oder drey Tage auf dem Acker gelegen, in Stroh-Seile gebunden, und bey trockenem Wetter eingeführet. Wenn ſie ausgedroſchen, werden die Körner gewurfft, und zuſammen als ein gutes Futter vor Tauben und Hüner aufbehalten; das Abrührig wird unter die Spreu gethan, und denen Stuten der Heckſel damit angemacht. Das Wick-Stroh wird mehrentheils den Wallachen und Zug-Roſſen unter den Heckerling geſchnitten gegeben. Insgemein wird hier zu Lande in die Felder, ſo Erbſen und Wicken getragen, wieder Korn über Winter geſäet. Die **wilden Wicken** wachſen ungebauet, und ſind dreyerley. Die **Zaun-Wicken** ſteigen an Hecken und Zäunen auf. Die **Vogel-Wicken** haben viel blaue Blumen. Die wilden Wicken mit rauhen Schoten, **Krock** genannt, wachſen nebſt denen Vogel-Wicken unter dem Roggen und andern Getraide als ein Unkraut.

Wicken-Gemenge oder **Wick-Futter**, ſiehe Miſchling.

Widder, Stähr, Stier-Hammel, heiſt das Männlein unter dem Schaaf-Vieh. Ein Widder ſoll von guter Art, ſtarckes Leibes und hochbeinig ſeyn, einen groſſen Kopff, breite Stirne, groſſe und ſchwartze Augen, zottigte Ohren, und einen groſſen Schlauch und Schweiff haben; er ſoll auch nicht allein am gantzen Leib, ſondern auch am Bauch und Kopff, wo ſie ſonſten weniger Wolle haben, wohl bewachſen und rauch ſeyn. Der Widder giebt es zweyerley Arten, gehörnte und kolbigte. Die erſtern haben einige deswegen lieber bey der Heerde, weil ſie im Kämpffen beherzter, als die letztern ſeyn ſollen. Wenn ein Widder, der ſonſt guter Art, ſtößig iſt, ſoll man ihm nächſt bey dem Ohr ein Löchlein in beyde Hörner bohren, ſo ſoll er davon ablaſſen, oder man ſoll ihm ein Bretlein mit ſcharffen kurtzen Nägeln auf die Stirne machen, ſo züchtiget er ſich ſelbſt, wenn er ſtoſſen will, und läſt es hernach bleiben. Einen Widder, der im Mund am Gaumen, auch unter oder ober der Zunge ſchwartze, rothe oder braune Flecken hat, ob er ſchon ſonſt am gantzen Leibe weiß iſt, ſoll man nicht zur Zucht nehmen, weil die Lämmer meiſtentheils fleckig fallen ſollen. Auf einen Widder werden ſechzig bis ſiebentzig Schaafe gerechnet. Ehe der Widder ſein drittes Jahr erreicht, ſoll man ihn nicht unter die Schaafe laſſen. Zur Zeit der Belegung, und ein paar Monat vorhero müſſen die Widder reichlicher gefüttert und beſſer gewartet werden, damit ſie hernach ihre Dienſte deſto munterer verrichten können. Die geſchnittenen Widder werden Hämmel genannt, wovon an behörigem Orte ein mehrers.

Widerſinniges Gehörne, oder **Widerſinns-Gehörne**, heiſſet ein Hirſch-Geweyh, welches neben der groſſen Stange unten am Kopff eine andere kleine heraus wachſend, oder einige Ende Widerſinns, und gegen der groſſen Stange ſich wendend hat.

Widerthon, güldener Widerthon, iſt eine Art von Moos, welche kleine gelbe niedrige unterwärts mit vielen mooſichten Blättern bewachſene Stengel hat, und an ſteinigen und ſandigen Orten, auf Bergen und in Wäldern, an alten Bäumen und Mauren wächſt. Das damit abgekochte Waſſer dienet den Kopff zu waſchen, ein langes Haar zu zielen, und die Schuppen wegzunehmen. Es wird von einigen wider Kranckheiten, die von Bezauberung herkommen, gebraucht, und die Weiber legen es den Kindern in die Wiegen, ſie dafür zu bewahren. Zum Gebrauch ſoll es vor Aufgang der Sonnen, wenn Sonn und Mond im Zwilling gehen, geſammlet werden.

Wiede, iſt ein hölzernes Band, welches von jungen und zähen Ruthen des Haſel-Strauchs, einiger Arten Weiden, des Faulbaums, und anderer Sträucher, die ein zähes und faſeriges Holtz haben, gemacht, und zuſammen gedrehet wird. Die Gärtner brauchen Wieden, die Bäume an die Pfähle und Geländere oder Spaliere anzuhefften, die Holtzhacker ihre Reiß-Bunde damit zuſammen zu binden; ſie werden auch ſonſten in einer Hauswirthſchafft zu Befeſtigung ein und anderer Dinge mit Nutzen gebrauchet. Das Wieden-Schneiden, wenn es unordentlich vorgenommen wird, wie es gemeiniglich zu geſchehen pflegt, iſt eine Holtz-Verwüſtung, und dahero in denen Forſt-Ordnungen in ſo weit verboten, daß ſich niemand unterſtehen ſolle, ohne des Holtz-Förſters Vorwiſſen und beſchehene Anweiſung, Wieden abzuſchneiden.

Wiede-Baum, wird an einigen Orten der Faulbaum genannt, weil ſein Holtz wegen ſeiner Zähigkeit vor andern gut zu Wieden zu gebrauchen iſt.

Wiedehopff, iſt ein Vogel, welcher ſeinen Federn nach vor ſchön paßiren kan; denn am Leibe ſiehet er gelb-bräunlich, an den Flügeln und am Schwantze ſchwartz und weiß, dicht geſchäcket, mit einer groſſen Ziegel-rothen und an denen äuſſerſten Enden dunckel-braunen Crone, die er im Fluge hinterwärts leget, im Sitzen oder Lauffen aber eines Thalers groß ausbreitet. An der Gröſſe gleichet er ohngefehr einer Wein-Droſſel, die Flügel ſind zwar länger, aber der Leib iſt noch geringer, die Bruſt ſehr ſchmal, und der Schwantz ziemlich kurtz; die Füſſe ſind von mittelmäßiger Höhe; der Schnabel iſt ziemlich lang und ſubtil, wie denn der gantze Vogel gering und mager iſt, welches ſein matt-hertziger Flug anzeiget. So ſchön als nun dieſer Vogel von Federn iſt, ſo unflätig iſt er auch, maſſen er in ſein Neſt, welches er in hohle Bäume bauet, den garſtigſten Koth zuſammen trägt, und weil er daher übel riecht, iſt er darüber zum Sprichwort worden, daß man ſagt: Er ſtinckt wie ein Wiedehopff. Er nährt ſich von Würmen, Ameiſen, Raupen und anderm Ungeziefer, welches er, gleich denen Schnepffen meiſt aus der Erden ſuchet; er brütet insgemein vier Junge aus, und zeigt durch ſein Geſchrey die Veränderung des Wetters an, die er bald empfindet. Im Auguſto ziehet er mit andern Vögeln hinweg, und kömmt im Früh-Jahr faſt unter allen am ſpäteſten wieder. In der Artzney ſoll die Brühe von ſeinem Fleiſche wider die Colic dienen, und die Federn auf den Kopff gelegt, die Haupt-Schmertzen lindern.

Wieder-Fährte, ſiehe Fährte.

Wieder-Gang, thut ein Hirſch oder Haſe, wenn er auf einer hingegangenen Spur wieder zurücke gehet.

Wiederkauff, wird diejenige Handlung genennet, wenn bey einem Kauff-Contract, der Neben-Contract mit geſchloſſen worden, daß man ſich bey dem Verkauff einer Sache zu voraus bedinget, ſelbige wieder an ſich zu kauffen, und zu einer gewiſſen meiſtentheils beſtimmten Zeit ſolche wieder zurück zu nehmen.

Wieder-Thon, ſuche Wider-Thon.

Wieder-Wachs, heiſſet beym Forſtweſen, wenn ſo wohl durch den Saamen, als vermittelſt derer Sommer-Latten, ſo an abgeholtzten Stöcken ausſchlagen, die abgetriebenen Höltzer wieder aufs neue zum An- und Aufwachs gebracht werden. Wo der bloſſe Anflug nicht genug thut, ſoll der Wiederwachs durch Ausſäung des wilden Saamens befördert werden. Es dienet auch zu ſolcher Beförderung, daß nach Gelegenheit des Orts tüchtiges Holtz zum Wiederwachs erwehlet, daß die Gehaue ordentlich abgetheilet, daß der junge Wiederwachs für der Sichel oder Holtz-Gräſerey, und für dem Viehe wohl bewahret, und endlich, daß er nicht zu jung, und vor gehöriger Zeit angegriffen, und wieder abgetrieben werde.

Wiege, iſt das ſehr bekannte meiſt höltzerne Kinder-Bette, welches auf zwey hohen ausgeſchweifften Waltzen ſtehet, daß es ſich darauf wiegen oder auf einer Stelle hin und her bewegen läſſet. Die Seiten-Brete daran haben höltzerne Knöpffe, um, wenn das Kind ordentlich in die Betten geleget worden, das Deck-Bette mit einem ſchmalen Bande, ſo das Wiegen-Band genennet wird, oben Creutz-weis überziehen zu können, damit das Kind bey dem Wiegen nicht heraus geſchuckelt werde. Dieweil aber vielmalen die Fuß-Böden an den Orten, wo eine Wiege hingeſetzet werden muß, ſich nicht ſchicken, äſtig ſeyn, oder auch durch die allzu viele und langwierige Bewegung ſich ungleich abnutzen, und folglich ein Rütteln und Poltern der Wiege verurſachen, welches auch auſſer dieſem geſchehen kan, wenn die Waltzen nicht gar zu richtig abgerundet ſeyn, dieſes alles aber nicht nur verdrießlich zu hören, ſondern auch denen Kindern ſchädlich iſt; ſo pfleget man, dieſem abzuhelffen, ein breites Creutz von reinen Spünde-Bretern zuſammen geſetzt, unter die Wiegen-Waltzen zu legen, welches man ein Wiegen-Bret heiſſet: Oder, man hat auch ein abſonderliches Wiegen-Geſtelle, darauf die Wiege mit ihren an das Haupt- und Fuß-Ende befeſtigten Zapffen aufleget, und alſo ſchwebend ſich gar ſanffte hin und her ſtoſſen läſſet. Uiberhaupt aber thut man beſſer, weñ man die Kinder zum Wiegen nicht gewöhnet, indem ſie öffters blöd an Augen und dumm im Kopffe davon werden, ſonderlich da es zum Theil nur ein offt gar unvernünfftig angebrachtes Mittel derer ungedultigen Mütter und Kinder-Wärterinnen iſt, die Kinder ſtille zu machen und in Schlaf zu bringen.

Wiegen-Kraut, ſiehe Wermut.

Wiegen-Meſſer, ſuche Hackmeſſer.

Wiepe, wird an einigen Orten die Frucht des wilden Roſen-Stocks genennet. Sie treibt den Stein und Gries kräfftiglich, wird, wenn ſie reiff, von den Saamen-Körnlein geſäubert und getrocknet, oder in Zucker eingemacht, und dienet Suppen daraus zu kochen, oder ein Gemüſe, ſo zum Gebratenen aufgeſetzet wird, zu bereiten.

Wiepen, werden von einigen auch die Hagebutten genennet.

Wieſe, Matte, iſt ein Stücke Land, darauf Gras gewonnen und Heu und Grummet gemachet wird. Die Wieſen ſind entweder trocken oder feucht. Die trockenen Wieſen geben ein reines und vor das Vieh geſundes Gras. Die auf fetten und ſafftigen Grund und Boden gelegen ſind, haben nicht leicht eine andere Wäſſerung als nur den Regen und Thau vonnöthen, zumalen das Gras bey ietztgemeldter Beſchaffenheit ohnedem gerne darauf wächſet, und iſt auch das Heu davon allwegen viel beſſer, als dasjenige, ſo allererſt durch Wäſſerung und Bach-Leitung zum Wachsthum muß gebracht werden. Doch die nicht ſo wohl gelegen, oder ſonſt einen magern und dürren Boden haben, ſind der Wäſſerung benöthiget, als welche ſie gleichſam nähren und fett machen muß; und dergleichen

Wieſen ſind gemeiniglich etwas hoch gelegen.
Die feucht und naſſen Wieſen aber befinden
ſich in Thälern und Gründen, oder auch in
den Ebenen. Sind ſie in den Thälern oder
tieff gelegen, ſo müſſen Gräben und Furchen
darauf gemachet werden, das überflüßige Ge-
wäſſer abzuleiten, damit das Gras nicht da-
von verderbe, als welches gar leicht geſchehen
kan, ſonderlich wenn ſie durch ſolche Bäche
und Flüſſe, die einen ſandigen Grund haben,
überſchwemmet werden. Da ſie aber ſonſten
auf der Ebene, und nur ein klein wenig ab-
hängig gelegen, hat es keiner Gräben vonnö-
then, weil das Waſſer auf ſolchen Wieſen oh-
nedem allgemählich fortgehet, und das Gras
zum behörigen Wachsthum bringet, welche
daher auch die beſten Wieſen ſind, und das
beſte Gras tragen, ſo fein gleich zeitig wird,
und gut zu dörren iſt. Zu den feuchten und
naſſen Wieſen können auf gewiſſe Maaſſe auch
die moraſtig und ſumpfigen gezehlet werden,
welche die geringſten, weil ſie nur ſauer und
grobes Futter bringen, ſo das Viehe nicht ger-
ne zu freſſen pfleget; doch kan man auch ſol-
chen, wenn ſie nicht rings herum mit Anhöhen
umgeben, und gleichſam im Keſſel liegen, zu-
weilen mit Durchziehung tieffer Gräben noch
ziemlich helffen. In Anſehung des Nutzens
ſind die Wieſen entweder ein zwey- oder drey-
mättig, da man ſie nemlich, nachdem ſie an ei-
nem dürren oder feuchten Ort gelegen, ein-
zwey- oder dreymal abmähen kan: Denn die-
jenigen Wieſen, welche offt gewäſſert und ge-
dünget werden, oder die ſonſten etwan niedrig
an einem gewächſigen Boden liegen, da das
Gras gerne und geſchwinde aufwächſet, werden
des Jahrs dreymal gehauen, und wird das erſte
Gras, nachdem es abgehauen und gedörret
worden, Heu, und die andern beeden das Grum-
met geheiſſen. Die Wieſen, welche nicht ſo gar
gut ſind, werden zweymal abgemähet. Die
man aber nur einmal hauet, deren Gras läſſet
man bis in den Herbſt ſtehen und wachſen, da es
denn erſt um Michaelis abgehauen wird; doch
giebt es auch noch dermaſſen magere Wieſen,
darauf das Gras ſelten ſo groß wächſet, daß
man es hauen könte, ſondern man muß es nur
abhüten laſſen. Wer ein Stücke Feld zu Wieſe
machen will, laſſe ſelbiges anfangs einen Som-
mer über brach liegen, hernachmals auf den
Herbſt umackern, und das erſte Jahr mit Ret-
tichen oder Rüben, Hirſe, Bohnen oder Haber,
das andere Jahr aber wieder mit Getraide be-
ſäen, und endlich im dritten Jahr abermal fleiſ-
ſig umackern, und hernach mit Wicken und Heu-
Saamen beſäen. Solte man aber nicht ſo lan-
ge damit umgehen, oder darauf warten wollen,
ſo kan man nur ein ſolches Feld, anderthalb
Schuh oder drey Viertel-Ellen tieff durch ſtar-
ke Leute umgraben und aufarbeiten, alles ſchäd-
liche heraus werffen, auch ſofort den Boden
mit einer ſcharffen Ege wohl zerreiſſen und
gleich machen, und denn darauf im Frühling
den Saamen anbauen laſſen angeſehen ein der-
geſtalt um gearbeitetes Feld durch des Winters
Froſt alsdenn genugſam abgemürbet iſt; wie-
wohl eine ſolche Arbeit ſehr viel Unkoſten erfor-
dert. So man aber aus einer dürren Heide
oder Leede eine Wieſe machen will, muß man
ſolche vor allen Dingen vor Winters eben ma-
chen, räumen und gantz ſubtil ackern laſſen, und
dieſes ſoll zweymal in die Länge, und zwey- oder
dreymal in die Quere geſchehen, und darbey ie-
desmal wohl geeget werden. Nach dieſem muß
man es nochmals umackern und mit Haber be-
ſäen, iedoch weder Furchen noch Beete machen
laſſen, ſondern es noch einmal einegen, Klee-
Saamen und Heu-Blumen in ziemlicher Men-
ge darein ſäen, und letztlich zum wenigſten noch
zweymal den Platz überegen laſſen. Hierauf
kan man zu Ende des Julii oder auch wohl ſchon
um Johannis den Haber hauen, und die Stop-
peln, ſamt dem gewachſenen Gras, vor das Vieh
abmähen laſſen. Endlich muß man ſolche neu-
angelegte Wieſen, wo man ſie nicht nach Noth-
durfft wäſſern kan, etliche Jahre nach einander
fleißig düngen. Es mögen aber die Wieſen aus
Feldern oder dürren Laiten (Leeden) gemacht
und zugerichtet werden, ſo müſſen vor allen
Dingen alle Steine, Sträucher, Büſche, Bäu-
me, Diſteln, Dorn-Hecken, Brombeer-Stau-
den, Binſen, und dergleichen noch im Herbſt
und vor Winters, das andere Unkraut aber, ſo
dem Vieh mehr ſchädlich als nützlich, im Früh-
ling völlig mit den Wurtzeln ausgereutet wer-
den, wenn es anders etwas nutzbares werden
ſoll, und dieſes muß ſo offt geſchehen, als man
ackert, wenn nemlich etwas dergleichen gefun-
den wird. Nach dieſer Arbeit kan man ſodenn
den Platz mit Klee- oder Heu-Saamen be-
ſtreuen laſſen, iedoch, daß man darzu den beſten
kleineſten und zeitigſten erwähle. Man ſäet
ihn im Frühling etwan zu Ende des Mertzens
bey warmen Wetter, da man ſich balde eines
Regens vermuthet. Es werden auch nächſt
dem Klee- und Heu-Saamen noch andere dem
Vieh annehmliche und geſunde Kräuter auf die
Wieſen geſäet, z. E. heilig Heu, deſſen man ie-
doch nicht allzu viel unter den Saamen nehmen
muß, Wall- oder Weg-Stroh, kleine Haſen-
Pappeln, Himmel-Brot, Rapuntzeln, Bocks-
Bart, alle Geſchlechte der Maasliebeu, Tau-
ſendgülden-Kraut, klein Wieſen-Knoblauch,
Pimpinell, klein Wegerich und dergleichen. An
einigen Orten kommt man den Wieſen zur kal-
ten Winters-Zeit mit der Düngung, und in
heiſſen Sommer-Tagen mit der Wäſſerung zu
ſtatten, wiewohl man in denjenigen Gegenden,
wo ein temperirter Gras-reicher und guter Bo-
den iſt, weder eines noch das andere nöthig hat.
Die Düngung wird im Winter vorgenommen
zu der Zeit, wenn das Wetter noch feuchte iſt,
damit die Fettigkeit des Düngers ſich deſto beſ-
ſer dadurch in die Erde ziehe. Die Düngung
beſtehet entweder in mürb-geriebenen Erdreich,
ſo unter den Miſt gemenget wird, oder in Ofen-
Rus, Gaſſen-Koth, Haus-Kehrig; item Hü-
ner-Tauben- Roß- und Küh-Miſt unter einan-
der, welches man den Winter über liegen läſſet,
und hernach den gantzen Wieſen-Grund fein
wohl damit beſtreuet. Will man ſolche Wieſen
alleine mit Vieh-Miſt düngen, ſo muß man fri-

ſchen und neuen Miſt dazu nehmen: Denn ie friſcher und neuer der Miſt, ie fetter und dicker wächſet das Gras davon; abſonderlich iſt unter dem Vieh-Miſt der Schaaf-Pferch der allerbeſte. Je älter die Wieſen, ie ſtärcker muß man düngen, und die höchſten Theile derſelben am allerſtärckſten, damit der Safft davon entweder von ſich ſelbſten, oder durch die folgenden Regen in die niedrigen Theile ſich ziehe. Die Wäſſerung iſt den Wieſen gar zuträglich, und befördert den Wachsthum des Graſes; es haben aber nicht alle Wieſen derſelben vonnöthen, ſonderlich diejenigen, die ohnedem abhängig liegen, oder die Klee-reich, und gute Schaaf-Weide abgeben: Denn, wo dieſe zu viel gewäſſert würden, möchte das Klee-Gras von überflüßiger Näſſe verderben. Diejenigen Wieſen ſchicken ſich am beſten zum Wäſſern, die eben liegen, indem ſich in denſelben das Waſſer ſchon von ſich ſelbſt austheilet; wo aber das nicht iſt, müſſen Waſſer-Furchen gemachet werden. Wenn ſie ſattſam geträncket worden, muß man den Zugang des Waſſers wiederum ſtämmen, angeſehen der Uiberfluß des Waſſers denen Wieſen keinen Nutzen bringet. Sind moraſtige Pfützen auf den Wieſen vorhanden, muß man ſie durch ſonderlich hierzu gemachte Gräben und Furchen abführen. Im Frühling ſoll man die Wieſen räumen, die Maulwurffs-Hauffen zerſtoſſen, und die Wieſen nach der Länge und Qvere mit der Wieſen-Schleppe oder dem Wieſen-Hobel wohl überfahren, damit ſie fein gleich und eben und gut zu hauen werden. Auf die neuen Wieſen, wo der Grund noch weich iſt, ingleichen auf diejenigen, welche in niedrigen Boden liegen, und daher gerne naß ſind, ſoll man kein Vieh kommen laſſen, weil es durch das tieffe Eintreten Schaden verurſacht; aber in die alten und trockenen Wieſen kan man es wohl nach Michaelis treiben, weil nicht allein dadurch dem Grund mit dem Dünger geholffen wird, ſondern auch das noch ſtehende Gras, welches ohnedem den Winter durch verfaulen müſte, dem Vieh zu gute komt. Schweine und Gänſe aber ſoll man gar nicht auf die Wieſen treiben laſſen, weil jene, ihrer üblen Gewohnheit nach, ſehr in den Grund wühlen, und groſſe Gruben machen, wordurch das Gras mehrentheils entwurtzelt, und alſo die Wieſen kahl, ungeſtalt und unfruchtbar gemachet werden, dieſe aber, nemlich die Gänſe, ſoll man deswegen von denen Wieſen abhalten, weil ihr allzu hitziger Miſt nicht nur die Gras-Flecke verbrennet, ſondern auch denen Pferden und andern Vieh ſehr ſchädlich iſt. Wenn eine Wieſe ſtarck bemooſet, ſoll man ſie mit Seiffenſieder-Aſche, oder mit dürren klein geriebenen Hüner- und Tauben-Miſt, oder mit unter einander gemengten Schwein-Miſt, und Kohlen Geſtäube beſtreuen, oder ſie mit eiſernen Egen oder Rechen wohl überfahren. Das ſicherſte iſt, daß man ſie umackert und aufs neue beſäet. Wie die Maulwürffe, welche mit ihrem Aufwerffen groſſen Schaden an denen Wieſen verurſachen, zu vertreiben, ſiehe Maulwurff. Etliche Wieſen haben Heu-Recht, die bleiben nur eine gewiſſe Zeit geſchloſſen, und müſſen, wenn ſie gemähet, zur Hut und Trifft offen bleiben: Andere haben Garten-Recht, die mögen nach Belieben gehäget werden, und mag ohne des Eigenthümers Willen niemand darauf weiden, dahero ſie auch den Nahmen Häge-Wieſen führen. Die Alten haben den Wieſen vor dem Acker den Vorzug gegeben, weil ſie der Vieh-Zucht zu ſtatten kommen, weniger Wartung erfordern, weniger Gefahr unterworffen, auch keinen Zehenden geben, es wäre denn ein zehendbarer Acker zur Wieſe gemacht worden. Einem Zinsmanne iſt nicht erlaubet, ohne Vorwiſſen des Zins- oder Guts-Herrn eine Wieſe zu Acker, oder einen Acker zu Wieſe zu machen, noch eine Wieſe zum Nachtheil derer, ſo die Hut darauf haben, zu wäſſern. Weil der Wieſe-Wachs gleichſam der Grund iſt, worauf die Vieh-Zucht, und folglich die Beſtellung des Feld-Baues beruhet, ſo ſoll ein Käuffer, welcher dergleichen mit einem Gute, oder beſonders an ſich zu bringen gedencket, vor allen Dingen ſich erkundigen: Wie viel der Wieſen ſeyn, und wie viel eine iede an Aeckern oder Tagwercken halte? Ob ſelbige guten gewächſigen Bodens? Ob ſie moraſtig oder trocken, ſauer oder ſüſſes, Roß- oder Schaaf-Futter tragen? Ob ſie der Gefahr, von wilden Feld-Waſſern, und ſich ergieſſenden Strömen, bey ſtarcken Regen mit Sand und Steinen verſchüttet, oder doch leicht verſchlämmet und verſchwemmet zu werden unterworffen? Ob die Ufer derer an Bächen und Flüſſen gelegenen Wieſen wohl verbauet? Ob ſie ein- zwey- oder dreymättig ſeyn? Wie viel ſie in gemeinen Jahren an Heu und Grummet getragen? Ob ſie dürre, oder aus einem Bache gewäſſert werden können, und ob das Waſſer-Recht unſtreitig? Ob es lauter Häge-Wieſen, oder ob ſie nach abgebrachtem Heu oder Grummet zur Vieh-Weide dienen müſſen? Ob ſie an der Sommer-Seite liegen, daß ſie von Morgen bis gegen Abend die Sonne haben, damit das Gras leicht dürre zu machen? Oder aber, ob ſie an der Winter-Seite, und in ſchattigen Wäldern und tieffen Thälern liegen, da es ſonderlich in Herbſt-Zeiten bey abnehmenden Tagen mit dem Heu machen mühſam hergehen pfleget, daß manches Futter entweder auf der Wieſen halb verfaulet, oder wenn es ja noch auf dem Heu-Boden, oder in die Heu-Scheune gebracht worden, im Stock erbittert und verſchimmelt, wovon das Vieh nachmals franck, Lungen-ſiech oder ſonſt anbrüchig werden muß.

Wieſel, iſt ein kleines vierfüßiges Thierlein, faſt geſtaltet, wie ein Marder, aber kleiner, iedoch länger, als ein Eichhorn. Sie ſind von unterſchiedlichen Farben, röthlich oder ſcheckig, oder falb, gar ſelten aber weiß, als welche für eine groſſe Rarität gehalten werden, und zumal diejenige, ſo am Schwantze ein ſchwartzes Spitzlein haben, wie die Hermeline. Die in hohen Gebirgen ſich aufhaltende, ſollen im Winter dieſe Farbe bekommen, ſolche aber auf den Sommer mit den Haaren wieder verändern. Sie halten ſich auch an und in Häuſern, alten Mau-

ten und Gebäuden, auch wohl in Erd-Klüfften auf. Sie nähren ſich von Mäuſen und Ratzen, daher ſie gerne in denen Häuſern geſehen werden, auſſer dieſem aber ſind ſie höchſt ſchädliche Thiere, die nicht nur dem Haus-Geflügel die Eyer ausſauffen, ſondern auch junge Hüner und Tauben freſſen, und an Auer- Birck- und Haſel-Hünern, Faſanen, Rebhünern, Wachteln, und allen Vogel-Bruten einen unglaublichen Schaden verurſachen, ja, ſich gar unterſtehen, einen halb-gewachſenen Haſen anzugreiffen, als an welchen ihr Fang allemahl im Genicke iſt, woran ſie ſo lange hängen bleiben und würgen, bis der Haſe todt iſt. Sie haben fünff bis ſechs Junge, welche, wenn ſie zu lauffen beginnen, und iemand auf ſie zukommt, von denen Alten im Maule nach dem Loche zugetragen werden. Ihr Biß und Anhauchen ſind giftig, und dieſes ſonderlich den Pferden ſchädlich. Dafür ſoll man einem alſo beſchädigten Roſſe von einem weiſſen Wieſel-Balg ein Stücklein eines Groſchens groß in Wein eingeben, und den Schaden mit einem weiſſen oder braunen Wieſel-Balg beſtreichen. Die Schlangen ſind der Wieſel Ertz-Feinde, und ſollen ſich dieſe dagegen mit Raute verwahren. Ihr Balg, ſonderlich der weiſſen, iſt ein kräfftiges Mittel, die Geſchwulſt, ſo von ihrem Biß oder Hauch hergekommen, zu vertreiben, wenn ſie damit geſtrichen oder auch beräuchert wird. Das von einem Wieſel friſch aufgefangene Blut bis zwey Untzen ſchwer eingenommen, wird als eine bewährte Artzney wider die fallende Sucht gerühmet, ingleichen ſeine Aſche, wenn es in einem Topffe gebrannt wird; oder das Hirn gedörret und in Eßig; oder auch die Leber, ohne die Galle, drey Tage nach einander in einem anſtändigen Naß eingenommen. Ein Haus-Wieſel ausgeweidet, beſenget, mit Saltz abgerieben, im Schatten gedörret, und gepülvert, des Pulvers zwey Qvintgen mit Rauten-Safft vermiſchet, genommen, dienet für allerley Schlangen-Gifft.

Wieſen-Baum, ſiehe **Heu-Baum**.

Wieſen-Brahmen, ſuche **Hecke**.

Wieſen-Dragun, ſiehe **Dragun**.

Wieſen-Hobel, ſuche **Wieſen-Schleppe**.

Wieſen-Hohlwurtz, iſt ein wildes Heil-Kraut, welches an Blättern der Agley ſehr gleich iſt, wie auch an dem glänzenden ſchwartzen Saamen, nur daß dieſer etwas gröſſer iſt. Die Blüthe ſiehet Purpur-farben, bisweilen auch weiß. Es wächſet in feuchten Wieſen, unter dem Geſträuch und an den Zäunen im erſten Frühling hervor, und vergehet meiſtentheils zu Anfang des Junii wieder, daß in denen folgenden Monaten nichts mehr davon zu finden. Die Wurtzel iſt hohl und inwendig gelb, wird, an ſtat der runden Oſterluzey, weil ſie faſt gleicher Wirckung iſt, gebrauchet, und von etlichen *Fumaria radice bulboſa* genennet.

Wieſen-Klee, ſiehe **Klee**.

Wieſen-Kümmel, ſuche **Kümmel**.

Wieſen-Raute, iſt ein Kraut, welches Stengel, wie die Raute hat, die mit vielen glatten und eckigen Aeſten oder Zweiglein beſetzet ſind, die Blätter kommen denen am Coriander gleich, ſind aber etwas feiſter und länger, rings herum zerkerbt, und auswendig mehr grün, als inwendig; die Blumen ſind ährig, mooſig, klein, und einer weiß-bleichen Farbe, auf welche dreyeckige Hülslein folgen, die den Saamen in ſich halten; die Wurtzel iſt gelb, rund und mit vielen Zaſern beſetzt. Dieſes Kraut, welches auf Wieſen und an Waſſer-Gräben wächſet, iſt ein gutes Wund-Kraut, innerlich und äuſſerlich zu gebrauchen, eröffnet die Verſtopffungen der Leber, Nieren und Blaſen, und treibet den Harn und Stein. Die Blätter geſtoſſen und umgeſchlagen, oder das davon abgezogene Waſſer heilet alle Geſchwüre und Schäden, und der ausgedruckte Safft vertreibet die Würme aus faulen Schäden an Menſchen und Vieh.

Wieſen-Schleppe oder **Wieſen-Hobel**, iſt ein Werckzeug, womit man die Maulwurffs-Hauffen und Erd-Schollen auf denen Wieſen zerbricht und gleich machet. Es beſtehet aus dreyen groſſen und ſchweren von Eichen-Holtz faſt dreyeckigt gearbeiteten Blöchern, welche an beyden Enden durch zwey aufgenagelte oder aufgeſchraubte Balcken in gewiſſer Weite von einander gehalten werden, und an den Vörder-Theilen ſcharff ſind, ihre behörigen Dienſte zu thun. An dem vörderſten Bloch ſind zwey eiſerne Haacken befeſtiget, daran die Ortſcheite gehänget werden, wenn man die Pferde vor die Schleppe ſpannet. Das Wieſen-Schleppen geſchiehet im Martio und April, nachdem die Wieſen geräumet, und vorhero etwas beregnet worden.

Wieſen-Vogt, iſt ein hauswirtſchafftlicher Bedienter, welcher bey einem groſſen Gute, wo viele und weitläufftige Wieſen ſind, beſtellet iſt, auf dieſelbigen Achtung zu geben, den dürren Wieſen nöthige Wäſſerung anzuſchaffen, von den feuchten aber durch Gräben- und Furchen-machen das überflüßige Waſſer abzuleiten, auf die mooſigten Seiffenſieder- oder Gerber-Aſche zu führen, damit ſolche den Moos verzehren, und wo möglich, in der Faſten-Zeit, zu Vertilgung der Maulwürffe, Feld-Mäuſe und andern Ungeziefers, Waſſer darauf zu leiten, die ſchädlichen und giftigen Kräuter von den Wieſen zu ſchaffen, ſolche zu rechter Zeit räumen, und mit der Wieſen-Schleppe überfahren zu laſſen, Plätze auszuſuchen, wo noch hier und dar neue Wieſen angerichtet werden könten, zu beqvemer Jahrs-Zeit und auf gehörige Art die Düngung der Wieſen vorzunehmen, Acht zu haben, daß weder die Pferde noch das Rind-Vieh den neuen Wieſen, wo der Grund noch weich, Schaden zufügen, und die nicht allzu

weitläufftigen mit Umzäunungen, Gehägen und Gräben verwahret werden, keine neuen Wege über die Wieſen zu geſtatten, wegen der nöthigen Waſſer-Gebäude bey der Herrſchafft in Zeiten Erinnerung zu thun, und bey denen am Waſſer gelegenen Wieſen, um ihnen eine Wehre zu ſchaffen, wenn die Waſſer klein ſeyn, von erlenen Pfählen und weidenen Ruthen Zäune zu machen, und wo nöthig, groſſe Körbe einzulegen; die gantz dürren Flecke, wo ſonſt gar nichts wachſen will, mit Eſparcette-Saamen zu beſäen, vornemlich aber die Heu- und Grummet-Erndte beſtellen zu helffen, bey dem Verwalter fleißige Erinnerung thun, daß auf den wäſſerigen Wieſen, und die an flieſſenden Waſſern liegen, das Gras zuerſt abgemähet werde, ſich bey herannahender Heu-Erndte, wenn keine ordentliche Mähderey vorhanden, nach fleißigen und ſtarcken Mähdern umzuthun, auf die Fröhner und Heumacher gute Obſicht zu haben, daß ſie ihre Arbeit beym Schwaden-Zerſchlagen, wenden, Wetter-Hauffen ſetzen, zerſtreuen, Flatſchen- oder Schöber-Flecke machen, und Aufſchöbern tüchtig und wohl verrichten; bey beſorgender jählinger Waſſer-Flut, das gehauene und in der Tieffe oder an flieſſenden Waſſern liegende Gras auf erhabene Oerter ſtreuen laſſen, damit es daſelbſt ein ſchöneres Wetter erwarten könne, und der Fortreiſſung des Waſſers, oder der darauf von ſchlammigen Güſſen ſich ſetzenden Letten nicht ſo leicht unterworffen ſeyn dörffe; nachdem es trocken, auf deſſen Einführung bedacht zu ſeyn, und daferne es in denen Herrſchafftlichen Scheunen oder Böden nicht Raum hätte, in ſpitzigen und tüchtigen Schöbern oder ſo genannten Heu-Feimen, darinnen es von dem Thau, Regen und Ungewitter geſichert ſeyn möge, zu ſetzen, und ſonſt überall ſeiner Herrſchafft Intereſſe, durch eine genaue Aufſicht auf die Wieſen, zu befördern.

Wieſen-Wolle, ſiehe Rühr-Kraut.

Wieſen-Zeitloſen, ſuche Zeitloſen.

Wild, heiſſet insgemein alles Vieh, welches in den Feldern und Wäldern ſich aufhält, und ohne Zucht und Wartung der Menſchen ſich ſelbſt fortpflantzet und erhält, als Bären, Hirſche, Dam-Hirſche, Rehe, Schweine, Wölffe, Luchſe, Haſen, Füchſe, Dachſe, wilde Katzen, Marder, Iltiſſe ꝛc. Man theilet es in edles Wild und Raub- oder reiſſende Thiere. Jenes in vierfüßiges und Feder-Wild. Das erſte in hohes und kleines, rothes und ſchwartzes Wild. Unter das Feder-Wild gehören die Schwanen, Trappen, Kranche, Auer- Birck- und Haſel-Hüner, Wocken, Faſanen, Brach-Vögel, Schneppen, Rebhüner, wilde Gänſe, Enten, Reiger, Täucher, Waſſer-Hüner, wilde Tauben, Kybitze, Wachteln, Ziemer, Schnerren oder Miſtler und andere kleine Vögel. Die Raub- und reiſſenden Thiere ſind ebenfalls entweder vierfüßige oder Vögel. Man nehme hierbey zu Hülffe die Artickel Jagd, Wildpret, Thier und dergleichen. Aus dem Wilde überhaupt wird endlich jagdbar Wild. Daher das Wild entweder jagdbar oder nicht jagdbar iſt. Das Wort Jagdbar, it. Hirſch, iſt hierbey nachzuſehen. Sonſt wird es auch in rares und gemeines, aus- und inländiſches, Land- und Waſſer-Wild getheilet. Ja die Fiſche, ſo ohne Wartung in Flüſſen, Strömen, und im Meer ſind, werden auch zum Wild oder zur Jagd gerechnet. An manchen Orten wird das Wild zum gröſten Schaden des Landmanns in ſo groſſer Menge geheget, daß der Acker-Bau dadurch viel beſchwerlicher als anderer Orten gemacht wird, weil die Aecker entweder mit einem allgemeinen Ring-Zaun, oder, wo dieſer mangelt, oder nicht füglich angebracht werden kan, ein iedes Stück mit einem beſondern Zaun muß umgeben werden, damit die Schweine und das andere Wild nicht alles aufreiſſen und verderben; die armen Leute müſſen des Nachts bey ihrer Saat wachen, und ſiehet man, wenn die Früchte zu reiffen beginnen, nicht allein die Wacht-Hütten bey Tage ſtehen, ſondern auch zur Nacht die angezündeten Wacht-Feuer; man höret auch das Geſchrey und Trommeln derer Wächter, und das Bellen derer hierzu hinaus geführten Hunde; man ſtecket auch die Felder voller Scheuſal; allein alle dieſe und andere Erfindungen mehr ſind nicht zulänglich, das Wild abzuhalten, indem es derſelben endlich gewohnt wird, und ſich weder vor Menſchen noch Hunden ſcheuet. Weil aber dadurch der arme Unterthan auſſer Stand geſetzet wird, dasjenige, was er, ſeiner Unterthanen-Pflicht nach, an Steuern und Gaben abzutragen ſchuldig iſt, zu entrichten; als thut eine Chriſtliche Herrſchafft wohl, wenn ſie an den Orten, wo es ſich ſonderlich in groſſer Menge aufhält, entweder fleißige Jagden halten, oder es ſonſt wegſchieſſen läſſet. Es iſt auch die gröſte Billigkeit, wenn ſie den Unterthanen, die ſo ſehr im Wild-Schaden liegen, an ihren Contributionen ſo viel erläſſet, als dieſelben erweislich machen können, daß das Wild ihnen an ihren Feld-Früchten abgefreſſen, oder ſie ſich ſonſt wegen des continuirlichen Wachens, um bey Tag und Nacht das Wild abzuſcheuchen, durch ihre Arbeit hätten erwerben können. Denn da eine ſolche Herrſchafft durch Hägung des Wildes und Verbietung des Jagens zu der groſſen Menge der wilden Thiere Gelegenheit gegeben, ſo iſt ſie auch mit allem Recht verbunden, den Schaden, ſo dem Lande dadurch zuwächſet, wiederum zu erſetzen. Siehe den Artickel Jagd.

Wild, wird auch inſonderheit das Thier oder Weiblein des Hirſchen genennet, ſiehe Thier.

Wild-Acker, iſt ein Stücke Feld, welches in einem mit Wild wohl verſehenen Wald oder Heyde, oder auch in einem Thier-Garten, ordentlich beſtellet, und vor das Wild mit allerley Getraide und Feld-Früchten, als

Weitzen, Erbſen, Haber und Wicken, Kraut und Rüben beſäet und bepflantzet wird. Ein ſolcher Acker ſoll von gutem gewächſigen Grund und Boden, und, wo möglich, an dick verwachſenen Behältniſſen gelegen ſeyn, damit das Wild gute Sicherheit, Ruhe und Friede vor vielem Geſchrey, Schieſſen, Platzen und Hunde-Jagen habe.

Wild-Bahne oder Wild-Fuhre, iſt ein mit richtigen Grentzen umſchloſſenes Forſt-Revier, da das Wild gehäget, und deſſen Bahne, oder Wechſel und Stege ungehindert gelitten und erduldet werden. Hierunter wird nicht allein der Wald verſtanden, ſondern es erſtrecket ſich auch weiter auf die umliegenden Felder und Wieſen, wo das Wildpret ſeine Nahrung, Wege und Stege unverwehret haben muß, da ihm gleichſam eine freye Bahne ohne iemands Hinderniß vergönnet wird. Inſonderheit wird nicht unbillig in ſolchen Wäldern, zum wenigſten währender Satz-Zeit, alle Verſtörung des Wildes, ſo durch Viehhüten, Holtz abhauen, Laub ſtreiffen, Streuling rechen, Pültze und Beere ſuchen, und dergleichen Unfug mehr verurſachet wird, verboten, weil ein Stücke Wild, ſo es in der Satz-Zeit verſtöret wird, erſchrickt, und auffſpringet, und dadurch ſich leichte einen ſolchen Schaden thut, daß es crepiren muß.

Wild-Bahne, heiſſet beym Fuhrwerck, wenn das dritte Pferd, welches neben denen beyden Deichſel-Pferden vor den Wagen geſpannet iſt, neben der ordentlichen Bahne zur Seiten lauffen muß.

Wild-Bann, heiſſet das Recht in Jagd-Sachen, allerhand Ordnungen, Gebot und Verbot aufzurichten, und die Verbrecher zu ſtraffen, damit der rechte Gebrauch der Jagden, altem Herkommen nach, erhalten, auch ſonſt die hohe Wild-Fuhr, und Jagdbarkeiten des Landes-Herrn behauptet werden. Der Wild-Bann iſt von der bloſſen Jagd-Gerechtigkeit unterſchieden, und gehöret unter die Regalien und Landes-Herrlichkeiten. conf. Stiſſers Hiſtorie des Deutſchen Jagd- und Forſt-Weſens.

Wild-Baum, in groſſen Wäldern, wo viel Wild gehäget wird, pfleget man Winters-Zeit, zu deſſen Erhaltung, nebſt der Heu-Fütterung, junge Kiefern zu fällen, als wovon das rothe Wildpret oder die Hirſche die Rinde gerne abſchälen, und dieſes werden Wild-Bäume genennet.

Wild-Dieb oder Wilderer, heiſſet derjenige, der wider das Landes-Fürſtliche Verbot mit Schieſſen oder andern Vortheilen das Wild abfängt, und dem Gehäge Schaden thut. Solche werden als Diebe und Verächter der hohen Obrigkeit mit ſchweren Straffen angeſehen. Wiewohl ein Unterſchied zu machen, ob einer in dem Gehäge ergriffen worden, ehe er die That ausgeübet; oder ob er durch Noth, Armuth oder Hunger dazu gebracht worden, oder ob es muthwillig und vorſetzlich verübet, da denn die erſtern Fälle gelinder, als der letzte pflegen beſtraffet zu werden.

Wilde Bienen, ſuche Bienen.

Wilde Elſter oder Krück-Elſter, ſiehe Neuntödter.

Wilde Ente, ſuche Ente.

Wilde Fiſcherey, begreifft alle Fiſch-reiche Ströme, Flüſſe, Bäche, Seen, Lachen und Dümpel, welche nicht wie die Teiche und Canäle beſetzt werden dürffen, hingegen aber auch nicht ſo, wie dieſe abgelaſſen werden können. Damit die wilden Fiſch-Waſſer nicht zur Unzeit und ohne Maaß gefiſchet und endlich verödet werden mögen, haben ſorgfältige Obrigkeiten wohleingerichtete Fiſch-Ordnungen ausgehen laſſen, und alſo dergleichen Misbrauch vorzukommen und abzuſtellen geſucht. Wer wilde Fiſchereyen zu kauffen Luſt und Gelegenheit hat, mag ſich vorhero erkundigen, worinnen ſolche beſtehe: Ob in Seen, oder Flüſſen, Bächen, Lachen oder Dümpeln? Was vor Sorten und Arten von Fiſchen darinnen befindlich? Ob Aale, Hechte, Pärſche, Karpffen, Aalraupen, Göſen oder Jeſten, Forellen, Schmerlen, Elritzen, Gründlinge und dergleichen? Ob auch Krebſe darinnen vorhanden? Ob in denen Flüſſen und Bächen an beyden Ufern, oder nur zur Helffte zu fiſchen? Wie weit die Fiſcherey in Flüſſen und Bächen gehe, und ob die Grentzen vermarckt und unſtrittig? Wie hoch die wilde Fiſcherey jährlich zu nutzen, und ob darauf ein Fiſcher gehalten werden müſſe? Und was er zu Lohn bekomme? Ob denen Unterthanen ein gewiſſer Diſtrict zu befiſchen zugelaſſen, iedoch ohne Ausſchlieſſung des Eigenthums-Herrn, und hingegen gewiſſe Gehäge reſerviret ſeyn.

Wilde Erbſen, iſt ein Kraut, welches auf dem Felde unter dem Getraide wächſet. Seine Stengel, welche anderthalben bis zwey Schuh lang werden, ſind eckig und ſchwach, und liegen auf der Erde herum. Die Blätter ſind länglich, etliche einfach, die andern aus mehrern Blättern zuſammen geſetzet, und haben alle mit einander vorne am Ende kleine Gäbelein. Die Blüthen kommen aus den Winckeln zwiſchen den Blättern und Stengeln heraus, und ſitzen auf kurtzen Stielen; ſie ſehen, als wie die andern Hülſen-Früchte, ſind weiß, und ſtecken in ſpitzig-zerſchnittenen Blumen-Kelchen. Wenn die Blüthen vergangen, ſo folgen darauf Schoten, aus zwey Schalen beſtehend, die fünff oder ſechs Saamen-Körner beſchlieſſen, welche in der Dicke kleiner Erbſen und ſchier gantz rund ſind, auch eine danckel-gelblichte Farbe haben. Dieſer Saame reiniget, hält an, zertheilt und macht zeitig.

Wilde Gans, ſiehe Gans.

Wilde Hecken, ſiehe die Artickel Hecke und Zaun.

Wilde Katze, ſuche Katze.

Wilde Kreſſe, iſt ein zartes Kraut, welches bis ein und einen halben Schuh hohe Stengel treibet, und zarte Seiten-Zweiglein von ſich ſtößt, unten lange, breite ausgezackte, oben ſchmale und zugeſpitzte Blätter, wie auch weiſſe Blüthen hat, trägt Saamen und wächſt an Mauren, führet viel Oel und Saltz bey ſich, reiniget und eröffnet, und iſt ſonderlich in der verſtopfften Monats-Zeit gut, treibet den Urin u. ſ. f. wenn es abgeſotten wird. Dient auch wider den Biß der tollen Hunde, wenn es aufgeleget wird. Die Wurzel iſt gut vor das Zahn-Weh, und heilet die Raude.

Wilden-Hirte, ſiehe **Hengſt-Mann**.

Wilde Pferde oder **Wild-Fänge**, ſuche **Pferd**.

Wilder Ampffer, Mengel- oder **Menwel-Wurtz, Grind-Wurtz**, iſt ein Kraut, welches an feuchten Orten wächſet, und einen röthlichen mit vielen Zweigen beſetzten Stengel treibt, daran die Blätter, wie Mangold, aber etwas länger und krauſer hervor kommen. Die Blümlein ſind Violen-gelblich, und die Wurtzel gelb und bitter. Dieſe hat eine beſondere Krafft, allerley Rauden und Grind zu heilen, und kan innerlich und äuſſerlich gebrauchet werden. Man nimmt die Wurtzel, zerſtöſſet und menget ſie mit Eßig oder mit Honig, oder mit ungeſaltzener Butter zu einer Salbe, damit man ſie ſchmieret. Des Saamens ein Löffel voll zerſtoſſen, in einer warmen Brühe eingenommen, ſtillet die rothe Ruhr unfehlbar. Aus der Wurtzel wird ein Waſſer für alle Flecken, Blattern und Mähler der Haut, gezogen, und aus dem Saamen ein Extract gemacht, welcher gleichfalls für die rothe Ruhr gut iſt.

Wilder Apffel-Baum, ſiehe **Apffel-Baum**.

Wilder Aurin, iſt ein wildes Heil-Kraut, welches auf Feldern und Wieſen wächſet, und im Junio bis in den Auguſt-Monat blühet. Es hat viel Stengel, daran ie zwey und zwey Blätter ſtehen, und neben denſelben kleine Zweiglein, ſo theils Blätlein, wie Iſop, theils Leib-farbne, gelbe oder weiſſe Blumen tragen, nach welchen der Saame anſetzet. Die Wurtzel iſt knöpffig, zäſig und weiß. Das Kraut, welches im May- und Auguſt-Monat geſammlet wird, iſt ein ſtarkes abführendes Mittel, ſonderlich der wäſſerigen, zähen, galligen Feuchtigkeiten; dienet wider die Gelb- und Waſſerſucht, und treibt die Würme aus mit ſeiner Bitterkeit.

Wilde Raute oder **Acker-Raute**, ſiehe **Erdrauch**.

Wilder Birn-Baum, ſuche **Birn-Baum**.

Wilderer, ſiehe **Wild-Dieb**, als welcher ebenfalls ſo genennet wird.

Wilder Fenchel, ſuche **Bär-Wurtzel**.

Wilder Kirſch-Baum, ſiehe **Kirſch-Baum**.

Wilder Mohn, heiſſen auch die **Klapper-Roſen**.

Wilder Ochſe, iſt ein **Wald-Ochſe**, oder auch ein **Auer-Ochſe**.

Wilder Poley, heiſſet auch die **Acker-Müntze**.

Wilde Roſen, ſiehe **Roſen**.

Wilder Roßmarin, ſuche **Perſch**.

Wilder Saffran, ſiehe **Safflor**.

Wilder Schwan, ſuche **Schwan**.

Wildes Schwein, ſiehe **Schwein**.

Wilde Tauben, ſuche **Tauben**.

Wild-Fang, ſiehe **Pferd**.

Wild-Fang, wird auch zum Unterſcheid eines Neſtlinges oder Aeſtlinges, ein alter wilder Habicht genennet, den man zum Abrichten entweder in Habichts-Körben oder mit Riemen und Satteln alſo zu fangen pflegt, indem einer Taube Haar-Schlingen mit einem Leder auf den Rücken gemacht werden, darinnen er, wenn er ſelbige ſtoſſen will, ſich ſelbſten fänget. Ein ſolcher Wild-Fang, weil er ſchon abgeſtrichen, das iſt, alle ſeine Federn ſchon bekommen und völlig flick worden, auch bereits auf den Raub ſich ſchon gewöhnet, iſt zum Abtragen viel beſſer und würgiſcher, denn ein Neſtling oder Aeſtling, als welcher nicht ſo raſch und wilde.

Wild Fleiſch, faul Fleiſch, wächſet gewöhnlich denen Pferden in denen Wunden und offenen Schäden, wenn ſolche zu lange offen geſtanden, und keine reinigende Artzeney-Mittel gebraucht worden. Das wilde Fleiſch wächſet gantz über den Schaden heraus, ſiehet dem andern geſunden Fleiſch nicht gleich, und iſt unempfindlich. Dieſes muß man heraus ſchneiden bis auf das lebendige, woferne es die Adern oder das Haarwachs nicht verhindern; hiernächſt ſoll man den Schaden ein wenig cauteriſiren, iedoch ohne Schaden der Adern und des Haarwachſes, alsdenn des Pulvers von Eiter-Neſſeln darein ſtreuen, Hanffwerck durch Eyerdotter gezogen, darauf binden, und drey Tage alſo liegen laſſen, alsdenn ſoll man nachfolgendes Pulver darauf ſtreuen: Nimm ungelöſchten Kalch ſechs Hände voll, ſchwartze Muſcheln vier Hände voll, Saltz und Hirſch-Horn, iedes zwey Hände voll, ſtoſſe es unter einander, und vermiſche es mit Kinds-Harn zu einem Teig, und laß denſelben in einem Back-Ofen gantz hart backen, hernach mache es zu Pulver. Wenn das gute Fleiſch wieder anfängt zu wachſen, ſoll man den Schaden mit Schweine-Fett ſchmieren, oder Hänffen-Werg durch Milch-Raam ziehen und darauf legen. Oder, nimm Grünſpan und ungelöſchten Kalch eines ſo viel, als des andern, ſtreue es auf den Schaden, und laſſe es vier und zwantzig Stunden darauf liegen, hernach waſche die Wunde wohl aus mit Wein, darinnen Schwartzwurtz und Schuſter-Schwärtze geſotten worden, lege alsdenn ein Pflaſter, von Neſſel-Saamen und der Wurtzel gemacht, darüber. So offt ein friſches Pfla-

ſer übergelegt wird, ſoll man den Schaden mit obgedachtem geſottenen Weine auswaſchen. Oder, nimm Silberglätte vier Löffel voll, Roſen-Oel zwey Loth, Eſſig ein halbes Nöſſel, ſiede es mit einander, und reinige den Schaden damit. Wenn das faule oder wilde Fleiſch hinweg, darff man nur den Schaden offt mit geſottenem Wermut-Waſſer auswaſchen, und Wermut-Saltz oder Wermut-Aſche in die Wunde ſtreuen, ſo wächſet das gute Fleiſch wieder hernach.

Wild-Fahre, Wild-Fuhre, heiſſet ein geackerter oder aufgegrabener Strich oder Weg, welcher entweder an der Grentze vor dem Wald, wo das Wild aus- und einwechſelt, oder in dem Wald um ein Dickigt, Moraſt oder Behältniß herum gezogen, und mit der Ege oder dem Harken gleich und eben gemacht wird, daß man das darüber paßirte Wild darauf ſpüren kan. Es iſt dieſes, ehe noch der Beſuch mit dem Leit-Hunde erdacht worden, eine nützliche Erfindung geweſen, ſich des Wildes ohne Hund gar genau zu erkundigen, ob deſſen etwas über die Wild-Fahre hinein, oder ſchon wieder heraus gegangen ſey, und wo es im Heraus-gehen ſeinen Kopff hingewendet habe; heut zu Tage aber iſt ſie wenig oder gar nicht mehr im Brauch.

Wild-Feuer, ſiehe **Noth-Feuer**.

Wild-Garn, iſt eine Art von Jagd-Netzen, welche in Ermangelung der koſtbaren Tücher, auch Hirſch- und Sau-Netze, zu denen Hirſch-Reh- und Sau-Jagden gebrauchet werden. Es ſind derſelben zweyerley: Schwere und leichte. Die ſchweren Wild-Garne, wenn ſie recht bequem verfertiget, und Buſen-reich eingetheilet werden ſollen, müſſen hundert Schritt ſtellen, und das Garn aus klarem und recht guten gehechelten Hanffe neun-fädenig geſchlagen, gemachet, die Maſchen oder Schmaſſen in das Gevierte, ſechs Zoll über der Rück-Banck gezogen, achtzehen dergleichen Schmaſſen hoch verfertiget, und die Leinen zwantzig Faden ſtarck geſchlagen werden, ſo wiegt das Netze über drey Centner, und muß unumgänglich auf einem Wagen geführet werden, weilen ſolches zu tragen zu ſchwer fallen ſolte. Die leichten Wild-Garne, ſo auch Kuppel-Netze genennet werden, ſtellen in Buſen ſechzig gute Schritte. Die Leinchen, darvon ſolche Garne geſtrickt werden, ſind ebenfalls neunſchäfftig, doch kleiner, als die vorigen geſchlagen, in der Dicke einer Trommel-Leine, aus recht klarem ausgehechelten Hanffe: die Schmaſſen kommen auch ſechs Zoll ins Gevierte, und iſt ein ſolch Garn ſechzehen ſolcher Schmaſſen hoch, und werden die Knoten über der Rück-Banck dichte zugezogen. Die Ober- und Unter-Leinen kommen ebenfalls von zwantzig Faden, aber doch dünner, als die vorige. Am Gewichte kommt ein ſolches Netze etwan anderthalben Centner, und kan daſſelbe auf einem groſſen drey Ellen-langen Haaken gar füglich von zwey Mann getragen werden, welche beyde einander auch im Aufſtellen und Fangen hülfliche Hand leiſten können.

Wild-Kalb, heiſſet das junge von einem Hirſchen, weiblichen Geſchlechtes, gleichwie das junge Männlein ein **Hirſch-Kalb** genennet wird. Wenn es über ein Jahr alt iſt, heiſſet man es ein **Schmal-Thier**, welchen Nahmen ihme einige Jäger viel zu frühzeitig nach der Brunfft oder Winter-Verhärung, iedoch nur um ihres Nutzens willen, beylegen, weil ſie vom Schmal-Thiere mehr Pürſch- oder Fang-Geld, als vom Kalbe bekommen.

Wildling, Wild-Stamm, iſt ein junger Obſt-Baum, wilder Art, welcher ausgegraben, in einen Garten oder andern anſtändigen Ort verſetzet, und, wenn er daſelbſt eingewurtzelt, mit einem Reiß von guter Art gepfropffet wird. Die Wildlinge erwachſen von den Kernen des wilden Obſtes, welche entweder von ſelbſt ausfallen, von dem Winde hier und da hingeſtreuet, und von den Vögeln herunter gehacket werden, oder man ſäet ſie auch ordentlich von dem guten Obſt. Denn alle Aepffel- und Birn-Stämme ſind zuerſt wild, wenn ſie gleich von den Kernen des allerbeſten Obſtes erwachſen. Dieſemnach giebt es Wildlinge, die von wilden Obſt-Kernen herſtammen, und Wildlinge aus geſäeten Kernen des ſchönſten Obſtes, oder Wildlinge, die aus der Wurtzel eines alten Baumes ausgelauffen. Es beſtätiget aber die Erfahrung, daß die Bäume von geſäeten guten Kernen nicht ſo dauerhafft und ſo fruchtbar werden, ſondern viel weichlicher ſind, als die rechten wilden Stämme, die man in Höltzern aushebt, verſetzet und hernach pfropffet; zudem, ſo gehet es mit ſolchen langſam daher, wenn ein Hauswirt aus dergleichen Kern-Obſt-Bäumen ſeinen Garten zu beſetzen denket; ſo iſt es auch beſchaffen mit den Wildlingen, die aus den Wurtzeln eines wilden oder guten Baums auslauffen, ſo, daß die erſten den letzten vorgezogen werden, und dieſes ſind eben die rechten ſo genannten Wildlinge, da man im Gegentheil die aus den geſäeten guten Obſt-Kernen erzogene Stämme, auch derſelben Obſt, Kern-Obſt zu nennen pfleget. Wie es nun unter dieſen Bäumen allerley Arten giebt, die theils groſſe, theils kleine Früchte tragen, alſo hat man deßhalber auf folgende Merckmahle zu ſehen: Denn die groſſer Art ſind, derer Stämme wachſen am ſtärckſten, haben groſſes dickes Laub, und dicke feiſte Rinden oder Schalen. Die kleine Art hergegen hat weißliche Stämme mit kurtzen, dichten, dornichten Spitzen und kleines, rundes, dürfftiges Laub. Die, ſo man zu pfropffen gedencket, ſollen mittler Stärcke ſeyn, denn die allzu groſſen und ſtarcken Stämme, wenn ſie wohl gewurtzelt haben, treiben zwar die Reiſer deſto ſtärcker, aber wegen Dicke des Stammes können dieſe nicht ſo bald verwachſen, und bekommen dahero leichte die Fäule; gar zu kleine Stämme aber treiben allzu dürfftig, und wollen daher lange Zeit haben, ehe ſie zu rechten Bäumen werden. Solche Wildlinge ſind am beſten eines Fingers dicke, oder ein wenig dicker, und werden am ſicherſten im Herbſt, wenn der Safft aus den Bäumen tritt, etwan im October oder November, bis

nach Martini ausgehoben, dabey aber auf die Wurtzeln und Faſern gute Achtung gegeben, daß ſie im Ausgraben nicht verletzet oder zerbrochen, ſondern fein gantz und ohne allen Schaden ausgehoben werden; man ſetzet ſie gleich an den beſtimmten Ort, wo ſie ſtehen bleiben ſollen, oder pflantzet ſie zuvor in die ordentliche Baum-Schule. Die Stämme, ſo an ſumpfigen oder naſſen Orten ſtehen, thun ſelten gut, und iſt der Mühe nicht werth, ſolche auszugraben, weil ſie gar ſelten gerathen: Denn wenn ſolche aus einem feuchten in ein trockenes Erdreich gebracht werden, ſo verurſachet dieſe Veränderung gemeiniglich den Maſer oder Brand. Wie aber ein ieder Stamm zuvor gegen der Sonnen, als gegen Morgen, Abend, Mittag und Mitternacht, auch wie tieff er in der Erde geſtanden, ſoll man ihn wieder einſetzen, und ſo etwas an der Wurtzel verſehret worden, daſſelbe abſchneiden, auch kein Gras und Unkraut neben herum aufkommen laſſen. Im übrigen gehöret dasjenige auch hieher, was bereits unter dem Worte Verſetzen angeführet worden.

Wild-Obſt, ſiehe **Obſt**.

Wildpret, heiſſen alle wilde Thiere, ſo zu eſſen taugen. Sie werden abgetheilet in roth **Wildpret**, in ſchwartzes **Wildpret** und in **Feder-Wild**. Zu dem erſten gehören Hirſche, Dam-Hirſche, Rehe ꝛc. Zu dem zweyten die wilden Schweine, Friſchlinge, und zu dem letzten alles wilde Geflügel. Grentz- oder **Naſch-Wildpret** wird dasjenige Wild genennet, welches an denen Grentzen ſich befindet, und dahero, weil es leichte übertritt, eher pflegt gepürſcht zu werden, als das, ſo mitten in der Wild-Bahne oder Gehäge iſt.

Wildpret, heiſſet abſonderlich das Fleiſch von wilden Thieren, ſo zu eſſen ſind. Das **Wildpret** iſt zwar nicht ſo nahrhafft, als das Fleiſch des zahmen Viehes, iedoch aber verdaulicher und geſunder. Das Wildpret, und zwar erſtlich das Hirſch-Wildpret, lange zu erhalten, reibe es wohl mit Saltz und halbgeſtoſſenen Wachholder-Beeren, ſchichte es in ein wohlverpichtet eichenes Fäßlein, ſchlage es zu, daß keine Lufft darzu kan, wältze das Fäßlein offtmals hin und wieder, ſo bleibet es lange gut. Wenn du davon gebrauchen wilſt, muſt du es vorhero eine Weile wäſſern laſſen, es hernach in halb Wein-Eßig und halben Waſſer, wie es dir gefällig, ſieden, und eine beliebige Brühe darüber machen. Du kanſt auch in das Fäßlein, zwiſchen iede Lage Wildpret, Saltz, geſtoſſene Wachholder-Beere und Coriander ſtreuen. Das Schwein-Wildpret aber, wenn es drey oder vier Stunden im Waſſer gelegen, waſche ſauber aus, lege es in einen Topff, oder, wenn es viel, in einen Keſſel, nebſt ein oder zwey in Stücken zerſchnittenen Zwiebeln, gröblich geſtoſſenen Pfeffer, Cardamomen, Zimmet, Muſcaten-Blumen, Saltz, ein wenig Wachholder-Beeren, etlichen Roßmarin-Stengeln und Lorbeer-Blättern, Wechſels-weiſe geſchichtet, geuß Wein, Wein-Eßig und Waſſer, iedes den dritten Theil, daran, laß es zuſammen ſieden, hernach lege das Wildpret auf ein ſauber Tuch, damit es abtrockne und verkühle, folgends ſchlichte es in einen Topff, und wenn die Brühe auch ein wenig erkühlet, ſchütte ſie ſamt dem Gewürtze und andern darüber; verbinde den Topff wohl mit einem Tuch, bedecke denſelben mit einer Stürtze, und verwahre ihn in einem kühlen Keller zum Gebrauch. Solte die Brühe, darinnen das Wildpret geſotten, nicht ſo viel Fett haben, daß der Topff oben gantz damit bedeckt, kanſt du friſch Schmaltz laſſen heiß und wiederum kühl werden, und ſolches darauf gieſſen, damit das Wildpret und die Brühe völlig bedecket bleibe, daß keine Lufft darzu kommen kan. Solcher Geſtalt hält es ſich ein halb Jahr und noch länger gut. Solte es ſich aber, abſonderlich in groſſer Hitze, fügen, daß das Wildpret riechend würde, ſo ſiede Kälber-Füſſe auf eben dieſe Weiſe, wie das Wildpret, geuß die Brühe davon über das riechende Wildpret, welches aber zuvor etliche mal aus friſchem Waſſer ſauber ausgewaſchen ſeyn muß, und bedecke es wieder mit friſchem Schmaltz.

Wild-Scheune, ſiehe **Heu-Scheune**.

Wild-Schwein, ſuche **Schwein**.

Wild-Stamm, ſiehe **Wildling**.

Wild-Trage, iſt eine bey der Jägerey benöthigte Machine, womit das bey einem Haupt-Jagen gefällte Wild, an Bären, Hirſchen, Thieren, Dam-Hirſchen, Dam-Thieren, Schweinen und Rehen, (denn ſolche haben allein die Ehre) durch vier Perſonen behöriges Orts zuſamen getragen, und, wie gebräuchlich, nach dem Range geſtrecket wird. Zu dieſer Wild-Trage braucht man gemeiniglich ein Stück von einem alten abgegangenen ſchadhafften Hirſch- oder Schwein-Netz, welches der Groſſe nach als ein groſſes und breites Tiſch-Tuch, mit eben ſolchen Maſchen und Fingers-dicken Leinichen über die Banck geſtricket iſt; zu beyden Seiten kommen zwey Stangen von feſtem Holtz, Arms ſtarck, welche entweder gantz grün, oder grün und weiß angeſtrichen ſind. Die

Wild-Waage, welche man zu Abwägung des auf Jagden gefällten Wildes braucht, wird nicht mit Schalen, ſondern wie eine Schnell-Waage von ſtarckem Eiſen mit Ketten und Haaken gemachet, auf deren Balcken, die Pfunde, Steine und Centner bemercket ſind. Da denn nach der Schwere des Wildes das Gewicht vor oder hinterwärts gehänget wird.

Willkommen, nennet man einen groſſen Becher, Glas, Krug oder dergleichen Trinck-Geſchirr, welches vor alters einem zum erſten mal ſich einfindenden Gaſte von dem Hauswirt mit dem Beding zugetruncken ward, daß der Gaſt ſolches austrincken muſte, ohngeachtet offt etliche Maaß Wein in einen ſolchen Willkommen eingeſchencket waren; wie etwa dergleichen noch hin und wieder nicht nur in groſſen Hof-Kellereyen anzutreffen, ſondern auch noch bey einem und anderen Handwercks-Zünfften in Gebrauch geblieben, da vermöge

Hand

Handwercks-Gebrauch die Geſellen denen fremden ankommenden ihres gleichen auf der Herberge ſolchen zuzutrincken, und dieſe hergegen ſolchen auszutrincken gehalten ſind.

Wind, iſt ein ungeſtümer Stoß, welchen die widerprellenden Dünſte, oder die einen weitern Raum ſuchende Dämpffe in der Lufft thun. Dieſe Dämpffe entſtehen aus dem Waſſer oder wäſſerigen Cörpern, als den Wolcken, und werden durch die Wärme, es ſey, daß ſie aus der Erde, oder von der Himmels-Luft kommen, aufgezogen, auch dergeſtalt verdünnet, daß die kleinen Theile, eines gröſſern Raums benöthiget, einander forttreiben, mit ſolcher Gewalt, (nachdem ihrer viel oder wenig iſt,) daß ihre Bewegung ſich hören und empfinden läſſet. Der Nutzen des Windes iſt vortreflich, denn er dienet, daß die Lufft und der Erdboden in ſeinem gehörigen Temperament erhalten werde, daß die Früchte der Bäume und Pflantzen reiffen, und daß die Schiffahrt wohl von ſtatten gehe. Der Wind reiniget die Lufft, treibt die Wolcken hin und her, daß ſie Regen geben, und trocknet die Erde wieder aus, wenn es geregnet hat. Mäßige Winde ſind fruchtbar, groſſe Winde hingegen ſchädlich, indeme ſie die Korn-Blüthe abwehen, und leere Aehren verurſachen, die Aeſte der fruchtbaren Bäume abbrechen, und das Obſt abſchlagen, auch deren Wurtzeln locker und rege machen, oder die Bäume mit ſamt den Wurtzeln ausreiſſen, und manchmal in Waldungen und Höltzern, auch an Gebäuden einen unglaublichen Schaden verurſachen. Bey windigem Wetter läſſet ſich nicht gut ſäen, und iſt der Wind-Müller allezeit ein gröſſerer Liebhaber von Winden, als der Säemann. Der Haupt-Winde werden viere gezehlet, und ſolche nach denen Gegenden, von welchen ſie herwehen, Oſt- oder Morgen-Wind, Weſt- oder Abend-Wind, Nord- oder Mitternacht-Wind, und Süd- oder Mittags-Wind genennet. Der Oſt- oder Morgen-Wind, der von der Sonnen Aufgang herkommt, iſt trocken, und bringt ſchönes und mehrentheils beſtändiges Wetter, er fängt gewöhnlich des Morgens an zu wehen, des Nachts aber iſt er ſtill. So es mit dem Oſt-Wind zu regnen anhebet, ſo pfleget auch der Regen lange und beſtändig anzuhalten. Der Weſt- oder Abend-Wind pfleget gemäßigte Kälte, und nachdem es die Jahres-Zeit mit ſich bringet, naſſes Regen- und Schnee-Wetter mit ſich zu führen. Der Nord- oder Mitternacht-Wind, iſt trocken und ſehr kalt. Der Süd- oder Mittags-Wind iſt warm und mehrentheils feucht. Langer beſtändiger Süd-Wind endet ſich gemeiniglich mit Regen, und ie länger er wehet, ie länger währet der Regen. Die Mittel-Winde, die zwiſchen iezt gedachten vier Haupt-Winden herwehen, als nahmentlich Süd-Oſt, (der zwiſchen Morgen und Mittag) Süd-Weſt, (der zwiſchen Mittag und Abend) Nord-Oſt, zwiſchen Morgen und Mitternacht, und Nord-Weſt zwiſchen Mitternacht und Abend herkömmt, nehmen gleichſam eine gemiſchte oder vermengte Art von ihren beyden Haupt-Winden an, aus deren Mitten ſie herwehen; alſo führet, zum Exempel der Nord-Oſt-Wind kalte und ſchöne Lufft mit ſich; der Sud-Weſt-Wind iſt mittelmäſſig warm, und zu naſſem Wetter geneigt, u. ſ. f. Wenn es nach groſſem Winde bald ſtille wird, ſo pflegets zu regnen; hinwieder folget bey ſtillem Wetter, auf plötzlichen Wind, eine Veränderung des Wetters. Hebet es in einem Winde oder Sturm an zu regnen, ſo pfleget ſich der Wind bald zu legen. Stiller Wind, der ſich hin und her, ſonderlich von Süden wendet, iſt öffters ein Vorbote des Regens, ſonderlich bey duncklen oder finſtern Himmel. So in ſtillem Regen ein Wind entſtehet, ſo will ſich das Regen-Wetter in ein trockenes verändern. Der **Wirbel-Wind**, iſt ein plötzlich entſtehender, gewaltſamer, hefftiger Wind, der von oben herab fällt, ſich wie eine Schraube drehet, und alles, was er im Fortgehen antrifft, aufraffet, und mit ſich wegführet. Gelinde Wirbel-Winde, die ſich im Sommer hin und wieder auf dem Felde vermercken laſſen, und Sand, Staub, Heu, Stroh und andere leichte Sachen in die Höhe führen, ſind eines baldigen Regens Vorboten. So ſie häufig kommen, und der Himmel mit Wolcken überzogen iſt, pfleget ein Donner-Wetter zu folgen. Man hat in der Wirtſchafft gar ſehr auf den Wind acht zu haben. In dem Erfurtiſchen immerwährenden Frauenzimmer-Calender findet man im erſten Theil p. 89 ſeqq. eine vollſtändigere Nachricht davon. Sonderlich ſind die Unter-Winde wohl anzumercken. Denn ie näher ſie an der Erde, ie mehr Schaden oder Nutzen bringen ſie. Bey dem Acker-Bau gerathen Erbſen, im Oſt- und Weſt-Wind geſäet, wohl. Die Nord-Winde machen harte Hülſen. Die Süd- und Weſt-Winde befördern die Würmer, Weitzen ſäet man gerne, wenn Nord-Oſt- oder Weſt-Winde wehen, den Roggen im Nord-Winde, wie auch den Haber. Gerſte ſäet man gerne im Oſt- und Weſt-Winde. Mit was vor einem Winde das erſte Gewitter im Jahre kommt, mit eben dem Winde pflegen auch die andern zu kommen. Wie der Wind im Æquinoctio wehet, ſo bleibt er meiſtentheils ein halbes Jahr. Der Oſt-Wind macht friſch Wetter, der Nord-Wind kalt und rauh, der Süd-Wind warm, der Weſt-Wind weich und regnericht Wetter. Man hat noch ſehr viele particulaire Anmerckungen der Wirte von Winden, in Anſehung der Anzeige des Wetters. Ja durch alle Monate hindurch hat man ſolche Singularia, welche aber zu weitläufftig allhier anzuführen ſind, zumahl auch die Gegenden hierinne unterſchieden. Obgemeldetes Buch giebt von denen meiſten Anmerkungen, ſo ferne ſie hier zu Lande nutzen, Nachricht.

Wind, ſiehe **Wind-Hund**.

Wind-Bruch, Wind-Fall, Wind-Riß, heiſſet beym Forſtweſen das von ſtarcken Winden abgebrochene und gefällete Holtz. Iſt der Baum nur zerſplittert, zerſpaltet, oder zum Theil abgebrochen, welches bey hartem

Win-

Winter oder dürrem Wetter, da die Erde feſt iſt, und ſtarck anhält, geſchiehet, ſo heiſſet es ein **Wind-Bruch**: Wenn aber bey vielem Regen der Boden feucht und lucker wird, hebt ein entſtehender Sturm die Wurzel und der gantze Baum fällt um, und das heiſſet ein **Wind-Fall, Wind-Schlag** oder **Wind-Riß**. Die Wind-Schläge gehören zu dem Forſt, und ſollen zu Nutz gemacht werden, ehe denn man geſundes Holtz angreiffe.

Wind-Büchſe, iſt ein Geſchoß, wie eine Flinte geſtaltet, woraus die eingeladene Kugel oder Schrot, an ſtat des Schieß- oder Büchſen-Pulvers durch die Lufft geſchoſſen wird; daher ſie beym Losſchieſſen nicht knallt, ſondern nur einen mäßigen Platz thut. Hat man die Lufft einmal durch genugſames Plumpen eingepreſſet, ſo kan man hernach vielmal losſchieſſen, ohne neue Lufft dazu vonnöthen zu haben, doch nimmt die Gewalt des Schuſſes iedesmal ab.

Winde, iſt das bekannte mechaniſche Inſtrument, vermittelſt deſſen groſſe Laſten bequem in die Höhe gehoben werden können, und theils dem Gebrauch, theils der Conſtruction nach beſondere Benennung bekommt; denn es giebt Erd-Winden, Stock- und Fuß-Winden, ingleichen ein-zwey-drey-vier- und mehr ſpännige Fuhrmanns-Winden, welche darum alſo genennet werden, weil ordentlich ein Fuhrmann nach der Schwere ſeiner Fracht bald zwey-ſpännig, bald drey- bis ſechs-ſpännig fähret, und folglich auch nach Proportion ſeiner Ladung eben dergleichen Winde vonnöthen; und zwar verhält ſich die Krafft der zweyſpännigen Winde gegen die Laſt, wie 1 zu 55, die drey-ſpännige, wie 1 zu 77, bey einer fünff-ſpännigen aber wie 1 zu 100, in welcher Verhältniß man ſie alſo verſtärcken kan, daß, wenn z. E. ein Menſch 30 Pfund Krafft anwendet, er eine Laſt von 30 Centnern damit zu heben vermögend iſt. Es beſtehet aber Tab. XIX Fig. 4 dergleichen Winde, in einer ſtarcken eiſernen gezahnten Stange A, B, die oben eine Gabel A, und unten einen Fuß B hat, übrigens aber durch ein Getriebe C auf und nieder beweget wird, welches durch das daran geſtoſſene Rad D umgetrieben werden muß, indem eine Schraube ohne Ende E in daſſelbe eingreifft, welche Schraube zu äuſſerſt durch eine Kurbel F, die Bewegung bekommt. Dieſe Kurbel iſt bey mancher groſſen Winde alſo eingerichtet, daß man ſie lang und kurtz anſtecken kan, wie ſolches die Umſtände erfordern. Manche verſtehen durch eine Winde auch diejenige Machine, welche man ſonſt im rechten mechaniſchen Verſtande einen Haſpel zu nennen pflegen.

Winde, Winde-Kraut, Winde-Glöcklein, Windig, iſt ein Kraut zweyerley Gattung, davon die eine wild wächſet, die andere im Garten gezogen wird. Des wilden Winde-Krauts ſind dreyerley Arten: Die groſſe Winde mit weiſſen Blumen; die kleine mit weiſſen oder Roſen-farbenen Blumen: Und die kleineſte mit dreyeckigten Saamen. Die erſte wird in der Artzeney gebraucht, wächſet an Hecken und Zäunen, flicht und windet ſich allenthalben ein. In Waſſer oder Wein geſotten, und davon getruncken, führet ſie wäſſerige Feuchtigkeiten mit Macht aus. Im abnehmenden Mond geſammlet, zerſtoſſen, und ſo lange der Mond im Abnehmen iſt, Morgens und Abends friſch aufgelegt, benimmt ſie das Auswachſen und Höcker, ſonderlich, wenn dabey eine taugliche Salbe gebrauchet, oder nur nüchterner Speichel aufgeſtrichen wird. Ein Bad davon, ſtillet die Harn-Winde, und lindert die Stein-Schmertzen. Die Blumen in Oel geſotten, ſind gut wider die Lähmungen. Im Garten hält man um der Blume willen, die Spaniſche kleine Himmel-blaue Winde, ſonſten auch die Nacht-Blume genannt, weil die Blumen mit Untergang der Sonnen ſich ſchlieſſen: Die Spaniſche groſſe Purpur-farbne Winde. Beyde wollen eine Stange beygeſteckt haben, an welcher ſie ſich hoch hinauf winden. Die Blutrothe Winde mit einem weißlichten Stern; die dunckel-Violet-farbe, mit einem Purpur-farbigen Stern. Unter allen aber behält den Preis die Himmel- oder Ultramarin-blaue Winde mit dem gelben oder Gold-farbigen Sterne und länglichen Blättern. Sie hat dieſes beſonders, daß ſie ſich nicht ſo windet, wie die andern, ſondern angebunden ſeyn will, iedoch ſehr häufig blühet, und ſtehet es überaus wohl, wenn des Morgens frühe eine gute Anzahl ſolcher Blumen zugleich mit einander aufgehen; und ob ſie gleich des Abends, ja zum Theil bereits des Nachmittags ſchon, ſich wieder zuſammen winden und verderben, blühet das Kraut doch lang hinaus, bis es zu zeitigen beginnet, und erſetzet alſo dadurch das, was ihnen in Anſehung ſo ſchneller Verwelckung etwan abgehen möchte. Ihre Fortpflantzung geſchiehet alle Jahr durch den Saamen, welcher iedoch ziemlich begoſſen werden muß. Die **ſtechende Winde**, iſt ein Winter-Gewächſe, deſſen Blätter, wie der Wald-Epheu, doch etwas länglichter, und auf der auswendigen Seite in der Mitten ſtachlich ſind, auch ſtacheliche Rancken haben, wie die Brombeeren. Sie windet ſich ſehr in die Höhe, bekömmt im May weiſſe wohlriechende Glocken-Blümlein, aus welchen im Herbſt rothe Beerlein werden. Eine Art dieſes Gewächſes hat weiß-gefleckte Blätter, eine andere hat glatte Blätter ohne Stacheln, etliche tragen auch ſchwartze Beerlein. Die Beere werden im Herbſt reiff, und haben einen ſcharffen Geſchmack. Dieſes Gewächs muß bey uns in einem Geſchirre gehalten, und Winters-Zeit in das Gewächs-Haus oder Einſetz-Zimmer gebracht werden: Man kan es durch Abreiſſung der Zweiglein, wie die Nägelein, fortpflantzen und vermehren. Mit den Blättern kan man die Schäden an den

Egrateln heilen; das aus der Blüte ge-brannte Waſſer löſcht die innerliche Hitze, und dienet äuſſerlich vor Entzündung und rothe Augen.

Windel-Boden, ſiehe Kleibwerck.

Wind-Ey, heiſſet ein Ey, welches von einer Henne ohne Zuthun des Hahnes, da ſie von demſelben nicht getreten worden, geleget wird. Dergleichen Eyer ſind zwar gut in die Küche, taugen aber nicht zur Zucht, noch zum Unter-legen.

Wind-Fall, ſuche Wind-Bruch.

Wind-Glöcklein, ſiehe Winde, Winde-Kraut.

Wind-Hetzen, ſuche Hetzen.

Wind-Hund, Windſpiel, Wind, iſt eine beſondere Art Hunde, ſo bey der Jagd gebrau-chet werden, die aufgeſtöberte Haſen zu verfol-gen. Sie haben ihren Nahmen wegen ihres ſchnellen Lauffs, ſind lang und rahn, und haben ein ſpitziges mit guten Fängen verſehenes Maul, hohe Schenckel und einen langen Schwantz. Die an ihnen erforderte Tugenden ſind, daß ſie geſchwind und gefängig ſeyn, und den Haſen nicht nur erlauffen, ſondern auch fangen kön-nen. Die Stock-hährigen ſind dauerhafft lau-ffen vom Strick nicht gar raſch, ſtrecken ſich aber je länger je mehr, bis ſie den Haſen ermüden und endlich erhaſchen. Dieſe ſind gut, wo es weite ebene und freye Felder hat. Andere ſind geſchwinder, und nehmen den Haſen im erſten Rahmen weg, lauffen aber nicht in die Harre, daher ſie am beſten dienen, wo enge Felder und nahe gelegene Berge oder Büſche ſind. Etli-che ſind ſo edel, daß, wenn der Haſe gefangen, ſie alle Hunde davon abtreiben, und dieſe wer-den Retter oder Schirmer genannt. Andere tragen den gefangenen Haſen dem Jäger in dem Maul entgegen. Bey ihrer Auferziehung müſſen ſie nicht allerhand dicke Suppen, Milch oder dergleichen Geſchlabber zu freſſen kriegen, wovon ſie nur dicke Bäuche bekom-men, man ſoll ihnen auch keine Knochen, ſondern nur trocken Brot und Waſſer, welches ihnen am allergeſündeſten iſt, geben. Der Zwinger, worinnen ſie mit einander ſpielen, lauffen und ſpringen, ſoll nicht zu eng, ſon-dern weitläufftig ſeyn, daß ſie ſich nicht ver-legen. Wenn ſie über ein Jahr alt ſind, muß man ſie mit Vortheil einhetzen, ſo, daß man einen jungen Hund mit zwey alten lau-ffen läſſet, und zwar im Herbſt, da es viel junge Haſen giebt, die nicht ſo argliſtig ſind, die Hunde irre zu machen, wie die alten. Oder man kan auch einen lebendig-gefange-nen Haſen in einem Sack auf das ebene Feld tragen laſſen: Wenn nun der Haſe fort läu-ft, läſſet man einen alten und zween junge Wind-Hunde darhinter herſtreichen, und eilet mit dem Pferde nach, um ſie anzufriſchen. Dieſes thut man zwey- oder dreymal, ſo ler-nen ſie fangen. Diejenigen Hunde, welche zuſammen gewohnt ſind, und mit einander ſchon öffters was gefangen, faſſet man alle-zeit lieber an einen Hetz-Riemen zuſammen, ſo ſecundiren ſie einander am beſten, alſo daß, wenn der ſchärffſte Läuffer den Haſen rahmet, ihn der hintere oder letztere mehrentheils fan-gen wird. Zum Retter oder Schirmer er-wehlet man insgemein den hertzhaffteſten un-ter den dreyen jungen, welcher nach dem vor-geworffenen Brot am ſchärffſten greiffet, und die andern abweiſen will, welchem man beyſtehet, und allezeit die Oberhand läſſet, da-mit er gewiß verſichert bleibet, er ſey Hahn im Korbe, und habe vor denen andern etwas zum Voraus. Wenn der Retter den Haſen ſelbſten freſſen wolte, muß man ihme den Ap-petit mit der Hetz-Peitſche vertreiben. An-fänglich läſſet man ihn zu Hauſe, und hetzet die zwey andern jungen vorhero erſt mit einem alten und erfahrnen recht vollkommen ein. Wenn ſolches geſchehen, kan man den Retter abſonderlich zu fangen angewöhnen. Es giebt auch eine Zwitter-Art von Wind-Hunden, die nicht allein hurtig, ſondern auch ſtarck und beiſ-ſig, und gut auf die Füchſe, oder gar auf die Wölffe zu gebrauchen ſind.

Windig, ſiehe Winde, Winde-Kraut.

Wind-Leine, iſt eine ungefehr vier Clafftern länge Leine, welche an der Haupt-Leine oben bey einer Furckel angemacht, und an die Erde gepflöckt wird, die Tücher feſt zu halten, damit ſie der Wind nicht umwerffe.

Wind-Mühle, iſt eine Mühle, welche durch die Krafft des Windes umgetrieben wird. Siehe Mühle.

Wind-Rähe, ſiehe Rähe.

Wind-Riß, ſuche Wind-Bruch.

Wind-Röslein, ſiehe Anemone.

Windſpiel, ſuche Wind-Hund.

Wind-Waſſerſucht, ſiehe Trommelſucht der Pferde.

Winter, iſt die kälteſte von den vier Jahrs-Zeiten, da die Tage am kürtzeſten ſind. Er nimmt ſeinen Anfang bey uns um den ein und zwantzigſten December, und währet drey völ-lige Monat, nemlich ſo lange, als die Sonne in den Zeichen des Steinbocks, des Waſſer-manns und der Fiſche läufft. Ob gleich der Winter vor die müßigſte Jahr-Zeit gehalten wird, ſo findet doch ein fleißiger Haushalter auch im Winter ſeine Arbeit, die er ohne merck-lichen Schaden nicht verſäumen kan. Siehe den Haushaltungs-Calender im Anhang. Wenn die Witterung von einer Jahrs-Zeit auf die andere geurtheilet, oder doch gemuth-maſſet werden kan, ſoll auf einen warmen, feuchten und naſſen Herbſt ein trockener lang-wieriger Winter folgen; hingegen ein ſchö-ner klarer Herbſt einen windigen Winter brin-gen. So das Laub lang hinein in den Win-ter an den Bäumen bleibt, ſoll es ein Vor-bote eines frühen Winters ſeyn. Wenn die Vogel im Herbſt ſehr feiſt ſind, ſoll ebenfalls ein kalter Winter folgen. Wenn die Haſen im Herbſte ſehr feiſt befunden werden, inglei-chen, wenn der Hüpauf an denen gebratenen

Gänſen

Gänſen mehr weiſſes, als braunes hat, ſoll es einen Winter mit vielem Schnee geben. Eines langen Winters Vorboten ſollen ferner ſeyn: Wenn die Eich-Bäume ſehr viel Eicheln tragen; Wenn viel Horniſſen und Bremen vor dem Ausgang des Octobers erſcheinen, ingleichen wenn es nicht recht vorwittert; das iſt: Wenn der December oder auch wohl der Januarius nicht rechte gewöhnliche Winters-Art, mit vielem Froſt, Schnee und Kälte haben, ſo ſollen ſolche Witterungen dagegen mit Hauffen in den Februarium und Mertzen fallen; und alſo nach dem bekannten Sprichwort: Grüne Weyhnachten, gerne weiſſe Oſtern geben. Die Fiſcher haben dieſes Gemerck, ſo auch von der Erfahrung beſtätiget wird, und nicht leichtlich fehlet, indem ſie aus der Leber eines im December gefangenen Hechtes von dem künfftigen Winter urtheilen: nemlich, wenn die Hecht-Leber gegen dem Gallen-Bläslein zu, das iſt, von hinten breit, von vornen aber ſpitzig und ſchmal iſt, ſo bedeute es einen langen und harten Winter. So haben auch die Bauren gleichfalls die Gewohnheit, aus der Miltz ihrer im December geſchlachteten Maſt-Schweine von des Winters Beſchaffenheit zu urtheilen; ſie verfahren aber damit alſo: Wenn die Miltz durchgehends gantz gleich dicke iſt, ſo ſagen ſie, daß ein ſtarcker Winter kommen werde, iſt aber die Dicke nur aufwerts gegen dem Rückgrade zu ſehen, ſo ſoll die Kälte ſich allererſt im Ausgang des Winters äuſſern; iſt die Miltz in der Mitten groß, ſo werde der mittlere Theil des Winters ſcharff eintreffen; iſt aber die Miltz abwerts gegen dem Bauch dicke, ſo werde nur bloß die Kälte um den Anfang des Winters mit einem rauhen Froſt ſich ſpüren laſſen. Wenn die Saat im Winter bey harter Kälte unbedeckt bleibet, ſo kan ſie ſolche ohne Schaden ſchwerlich ausſtehen. Ein gar zu harter Winter iſt denen Reben und andern zarten Gewächſen gefährlich, verzehret aber und verderbet das Raupen-Geſchmeiß und anderes Ungezieffer, als deſſen Saame in einem gar gelinden Winter erhalten, und denen Bäumen im Früh-Jahr gefährlich und ſchädlich wird. Wenn viele trockene Winter auf einander folgen, ſo pfleget gemeiniglich das Holtz in denen Wäldern davon zu verdorren und abzuſtehen.

Winter-Bau, ſiehe **Winter-Getraide**.

Winter-Blume, ſuche **Rhein-Blume**.

Winter-Droſſel, wird von einigen die Wein- oder Roth-Droſſel genennet. Siehe **Droſſel**.

Winter-Endivien, ſuche **Endivien**.

Winterfällig, heiſſet man ſolche Ochſen oder Kühe, die im Winter, wenn man ſie gleich aufs beſte und treflichſte wartet und füttert, doch ſo dürre und matt werden, daß ſie offt nicht mehr aufſtehen können ſondern mit den Schwäntzen aufgehoben werden.

Winter-Feld, heiſſet dasjenige, welches im Herbſte mit Weitzen, Roggen, Riebſen, Dinkel oder Winter-Gerſte beſäet wird, und alſo über Winter liegen bleibet.

Winter-Gerſte, ſiehe **Gerſte**.

Winter-Getraide, **Winter-Bau**, **Winter-Saat**, heiſſen alle die Körner und Feld-Früchte, ſo im Herbſte geſäet werden, als da ſind Winter-Weitzen, Winter-Roggen, Winter-Gerſte, Winter-Riebſen und Dinckel, wovon iedes Orts beſonders.

Winter-Grün, dieſer Nahme wird verſchiedenen Gewächſen beygeleget, ſo den Winter durch grünen, und ihre Blätter behalten, als 1) dem Epheu, wovon der groſſe an den Bäumen und Gebäuden hinauf wächſet, der kleine aber auf der Erde und an den Zäunen herum kriechet; 2) dem Sinngrün oder Inngrün, welches nicht nur in Gehegen und Wäldern in fettem Grunde wächſet, ſondern auch wohl in die Gärten gepflantzet wird. Von dieſen beyden Arten iſt bereits behörigen Orts Meldung geſchehen. Die dritte Art iſt das eigentliche ſo genannte Wintergrün, ſo wild wächſet, und deſſen man wieder verſchiedene Gattungen hat, als das groſſe mit runden Blättern, das kleine mit runden, und mit ſpitzigen Blättern, und endlich das Staudige. Das erſte, welches allein gebraucht wird, wächſt an feuchten, ſchattigen Orten, und hat eine röthliche Wurtzel, rundliche glatte und dunckel grüne Blätter an langen Stielen, darzwiſchen einen eckigen Stengel, an welchem weißliche Blümlein, wie Mayen-Blümlein ſitzen, worauf ein fünffeckiges Saamen-Häuslein voll kleines Saamens folget. Es blühet im Junio. Die Blätter dienen zu allerley Wunden und Schwären, wenn ſie friſch zerſtoſſen und aufgeleget werden; ſie werden auch in die Wund-Träncke und Pflaſter genommen, und eine Salbe auf dreyerley Art daraus bereitet, eine grüne, die Wunden zu reinigen, eine weiſſe zu kühlen und der Entzündung zu wehren, und eine rothe zu trocknen. Das daraus deſtillirte Waſſer ſtillet allerley Bauch- und Blut-Flüſſe. Es laſſen ſich auch aus den Stielen deſſelbigen Beſem binden, welche die Stuben damit auszukehren von guter Dauer ſeyn.

Winter-Haus, **Winterung**, iſt ein Garten-Gebäude, darein der Gärtner alle diejenigen Gewächſe, ſo die Kälte nicht vertragen können, vor Winters einſtellet, und ſolche für dem Froſt durch mäßige Wärme bewahret, bis ſie auf den Frühling wieder in die freye Lufft in den Gärten an ihre behörige Stellen gebracht werden. Siehe **Gewächs-Haus**.

Winter-Kohl, ſuche **Kohl**.

Winter-Korn, ſiehe **Korn**.

Winter-Kraut, ſuche **Kraut**.

Winter-Majoran, ſiehe **Majoran**.

Winter-Monat, ſuche **November**.

Winter-Obſt, **Lager-Obſt**, heiſſet dasjenige, ſo nach ſeiner Art bis in und durch den Winter dauren kan. Das Obſt, welches den Winter durch gehalten werden ſoll, muß, ſo lang es das Wetter zuläſſet, auf dem Stamm gelaſſen,

auch, weil es vom Stoſſen und Fallen Schaden nehmen kan, nicht geſchüttelt, ſondern abgebrochen und gemächlich gehandelt werden. Alsdenn bringet man es in eine finſtere Kammer, die nicht dumpfig oder feucht, nicht zu warm und auch nicht zu kalt, leget es auf bloſſe Breter oder Hurten von Rohr, einzeln neben einander, oder will man es auf Stroh legen, ſollen keine Aehren daran ſeyn, damit nicht die Mäuſe darnach gehen, und zugleich dem Obſte Schaden thun. Wo aber aus einer ſolchen Kammer eine ſtrenge Kälte nicht abgehalten werden kan, muß man zu dem Keller die Zuflucht nehmen. Siehe Obſt.

Winter-Rettig, ſiehe Rettig.

Winter-Riebſen, ſuche Rüb-Saamen.

Winter-Roggen, ſuche Roggen.

Winter-Roſen, ſiehe Sammet-Roſen.

Winter-Saat, erfordert, wo möglich, ein viermaliges Pflügen, ſo daß erſtlich gebrachet, zum andern gewandt, zum dritten gerühret, und zum vierten zur Saat gepflüget werde. Die Winter-Saat muß reichlicher geſchehen, als die Sommer-Saat, ſowohl, weil der Saame mancherley Fällen und Nachſtellungen, von Vögeln, Mäuſen, Würmen und mancherley Ungeziefer unterworffen; als auch, weil er allerley Ungewitter auszuſtehen hat, und die Saat manchmal bloß und unbedeckt lieget, und daher von groſſer Kälte, harten und ſcharffen Nord-Winden entweder erfrieret, oder wenn der Schnee gar zu groß, und der Boden vorher nicht gefroren, verfaulet. Fällt nach der Saat warme Zeit ein, daß der Saame ſchön wachſen und erſtracken kan, ſo ſchadet ihm nachgehends die Kälte nicht ſo bald: Denn, wenn die Wurtzel wohl gefaſſet, und der Saame ſtarck auch mit Schnee bedecket iſt, ſo macht ſie die Kälte nur deſto fruchtbarer, weil ſie immer mehr Krafft an ſich ziehet, der Acker von Schnee durchfeuchtet, und wegen zuſammen gehaltener Wärme die Wurtzeln auch ihre Stärcke bekommen. Die guten und ſtarcken Felder muß man ſpäter, als die leichten und ſchlechten beſäen, denn in jenen kommt der Saame bald fort, hat ſeinen Trieb und ſtockt in kurtzer Zeit ſchön zuſammen. Wenn ein warmer Herbſt einfällt, und die Saat allzu ſtarck wächſet, hierauf aber ein gelinder und feuchter Winter folget, ſo leiden die Saamen gar bald Schaden, und verfaulen. Zur Winter-Saat muß der Acker nicht ſehr ausgedorret ſeyn, ſondern noch zuvor fein bald beſäet werden, damit der Saame in friſche Erde komme, und deſto eher bekleiben könne. Doch muß man das Getraide auch nicht allzu naß einſäen, denn es wird hernach mit dem Egen nur auf den Hauffen und über einander geſchleppet, und kan alſo nachgehends nirgends hinwachſen. Das Winter-Getraide wird ausgeſäet, wenn ſich der Sommer enden will, und iſt die beſte Zeit drey Wochen vor und drey Wochen nach Michaelis. Wenn man wahrnimmt, daß ſich auf guten Aeckern die Saat überwachſen, und zu beſorgen, es möchte das Getraide lager werden, kan man es mit den Schaafen, wenn es hart gefroren, überhüten, doch muß man es nicht zu grob machen, und dürffte es nach alt Lichtmeß der Saat ſchon ſchädlich ſeyn.

Winter-Seite, iſt an einer Sache, z. E. einem Baume, Hauſe, Forſte, diejenige Seite, welche der Sommer-Seite entgegen geſetzet oder nach Norden zu gelegen iſt.

Winter-Spinat, ſiehe Spinat.

Winterung, ſuche Winter-Haus.

Winter-Weitzen, ſiehe Weitzen.

Winter-Wolffs-Wurtz, ſuche Wolffs-Wurtz.

Wintzer, Weinzierl, heiſſet derjenige, ſo einen Weinberg mit denen gehörigen Arbeiten wohl zu beſtellen und zu warten weiß. Bey Anlegung eines neuen Weinbergs, muß er den Platz von dem darauf ſtehenden Geſtrüppe, Hecken und Quecken wohl roden und reinigen, gute und dienliche Sorten von Wein-Holtze, ſo wohl an Knot-Holtze, als Fächſern einlegen, die Vermachungen der Weinberge beſorgen, nach der Weinleſe das Ziehen der Pfähle vornehmen, und zwar alſo, daß die Spitzen nicht zerbrochen werden, das Decken in niedrigen Gebirgen noch vor dem Froſt beſchleunigen, das Düngen zu rechter Zeit, bey feuchtem und naſſen Wetter verrichten, mit dem Schneiden nach dem Unterſchied der gedeckten oder ungedeckten Berge gebührend verfahren, und den Schnitt ſowol zur Böge, als auch zum Knoten und Schenckeln, ingleichen zur Sencke mit guter Vorſichtigkeit verrichten, nach dem Schnitt die Reben leſen, die Böge bey regnichtem Wetter vornehmen, die Sencke hingegen bey trockenem, daß der Senck-Stock fein trocken eingeleget werde, die erſte Hacke nach dem Ausſchlagen oder Treiben des Holtzes anſtellen, und ſolche nicht obenhin, ſondern durch den Karſt, ſo tieff man in den Boden einſchlagen kan, den unterſten Boden hervor ſuchen, hingegen die oberſte Thau-Erde fein hinunter bringen, und das Erdreich wohl lockern; nach der Breche die erſte Heffte vornehmen, in derſelben ſo viel möglich den Stock zurücke brechen, und demſelben an der Erde zum wenigſten ein Ende laſſen, damit er erhalten werde, die Kraute vierzehen oder längſtens acht Tage vor Johannis verrichten, und die Berge völlig von dem Unkraut reinigen, die andere Hacke flugs nach dem Krauten fortſetzen, und ſolche nicht wegen des etwan dadurch ſuchenden Küh-Vortheils verſpäten, nach derſelben mit der andern Heffte nach den Jahren fortfahren, und genau in Acht nehmen, damit die gewachſenen Enden an Pfahl höher angehefftet werden; die Beer-Kraute um die Zeit, wenn das Holtz allmählig zu reiffen beginnet, vornehmen, das Kräutig gäntzlich wegbringen, ſolches beſcheidentlich und nicht Bürdenweiſe aus den Bergen tragen, und dadurch die Pfähle wegbrechen, oder die Trauben dabey abſtreiffen; die Beer-Hacke und das Verhauen, wenn das Holtz fein reiff und unten an der Erde braun und zähe worden, anfangen, die Wache im Weinberge mit verrichten, bis die Zeit der

Wein-Leſe herbey kommt, bey dem Leſen auf die Leſer genaue Achtung haben, die Weinbeere fleißig treten und ſtampffen, und die Kuchen rein auspreſſen, doch auch mit den Schrauben der Preſſe und andern Geräthe behutſam umgehen, zu den Weinbergs-Arbeitern keine Kinder, oder andere Perſonen, die ſolche nicht verſtehen, noch ſonſten verrichtet haben, gebrauchen, zu ſolcher Zeit nicht in andern Bergen um Lohn arbeiten, mit dem in ſeinen Bergen befindlichen Obſt und deſſen Abnehmung getreulich umgehen, die Bäume fleißig ausputzen, den Winter über auf die Wein-Pfähle gute Achtung haben, und in Summa, wie einem getreuen Wintzer oder Wein-Gärtner eignet und gebühret, in allen ſeines Herrn Nutzen ſuchen und fördern, und allen Schaden, ſo viel menſchlich und möglich verhüten. Die Wintzer pflegt man insgemein nach der Wein-Leſe anzunehmen: Denn alsdenn kan ein Herr ſonderlich ſehen, ob ein Wintzer rechten Beſcheid um die Gebirge und recht zu decken und zu düngen wiſſe? Ob er auch verſtehe, was gedecktes oder ungedecktes iſt, und wie weit ein iedes gehe? So kan auch ein Wintzer ſehen, wo noch ein geſenckter Stock oder ungedüngte Grube iſt, daß man ſelbige im Decken beſſer in Acht nehme, auch die Grube deſto beſſer zur Dunge antreffe, als nach der andern Zeit, wenn gedecket wird: Denn da kan ein misgünſtiger Wintzer, zumal wenn ers erfähret oder weiß, daß er ſeinen Abſchied bekommen ſoll, in der Decke ſeinem Herrn oder dem nachkommenden Wintzer einen Schaden oder Poſſen hinter ſich laſſen, ſo, daß mancher nicht weiß, was eine heurige oder jährig-geſenckte Grube, oder ob ſie auch im Herbſt gedünget ſey; es wäre denn, daß er ſie zuvor ausſchöpffte oder aufhübe; oder, da ſie im Sommer zugelauffen, kan er ſie im Decken wohl gar überziehen, und manchmal das junge Holtz, ſowohl auch die andern Stöcke entweder zu tieff, oder gar zu ſeichte decken, und alſo ſeine Untreue auch hierinnen erweiſen. Es pflegen nicht ſelten die Wintzer, zu ihrer Beqvemlichkeit, in die Weinberge, ſonderlich an die verborgene Orte, wo ſie wiſſen, daß die Herrſchafften oder diejenigen, denen die Aufſicht über die Wein-Berge anvertrauet, nicht leichtlich hinzukommen pflegen, Kürbſe und Gurcken zu ſtecken, und andere Küchen-Gewächſe vorzulegen; weil aber dadurch die Weinſtöcke um ihren Dünger, der ihnen ſonſt zu ſtatten käme, gebracht werden, ſo muß ein Hauswirt ſeinen Wintzern ſolches keinesweges geſtatten, und daher fleißig in den Bergen überall viſitiren, und wo er dergleichen wahrnimmt, ihnen ſolches bey Drohung der Abſchaffung ernſtlich unterſagen.

Wipffel-Dürre, heiſſet beym Forſt dasjenige Holtz, welches an dem Wipffel abzudörren anfänget, und zum öfftern daher kömmt, wenn denen jungen wachſenden Bäumen oben die Gipffel zu Wein- und Bier-Zeigern oder ſonſt fürwitziger Weiſe abgeſchnitten worden. Es iſt eine gefährliche Sache, wenn man denen Förſtern und Forſt-Knechten dergleichen Holtz als ein Accidens überläſſet, denn unter dieſen Schein gehet ohne Vorwiſſen der Herrſchafft neben bey auch viel gutes Holtz hinweg, welches heimlich verkaufft wird, unter dem falſchen Vorwand, daß es Wipffel-Dürre geweſen, und dieſes kan man an dem Stock, darauf das Holtz geſtanden, nicht eigentlich mehr erkennen, dahero beſſer ihnen ihre Beſoldung um etwas zu vermehren, als ihnen ſelbſt Gelegenheit an die Hand zu geben, weiter zu greiffen, als ihnen gebührt, weil ſie es unvermerckt thun können, und ſehr wenig ſind die ihr Gewiſſen mehr, als ihren Nutzen bedencken mögen.

Wippeln, ſuche Korn-Würmer.

Wirbel, heiſſet ein gewiſſes Zeichen an einem Pferd, da das Haar auf der Haut aus einem Mittel-Punct ſeinen Anfang nimmt, und Schneckenweiſe fortgehet. Die Italiäner nennen es Spada Romana oder Remolini. Sie ſollen entweder von trockenen Dämpffen oder von feuchten und kalten Dünſten entſpringen, die erſtern machen den Wirbel der Haare über ſich, die andern aber unter ſich. Man hat ſie gerne am Hals, am Kopff und an andern hohen und erhabenen Orten, da ſie das Pferd nicht ſehen kan, abſonderlich, wenn der Wirbel am Hals nahe bey der Mähne iſt, und auf beyden Seiten ſich zeiget, noch beſſer aber, wenn er an der Stirne iſt, denn ein ſolches Pferd ſoll hertzhafft, und ſonderlich im Kriege glückſelig ſeyn. Hingegen hält man ſie für kein gutes Zeichen an der Bruſt, am Bauch und an andern niedrigen Orten, wo ſie von dem Pferd geſehen werden können. Dieſe Zeichen pflegen meiſtentheils nur die Füllen die im Herbſt, ſelten aber die im Frühling fallen, an ſich zu haben.

Wirbel-Diptam, ſiehe Diptam.

Wirbel-Kraut, iſt ein Gewächs, das um der Blume willen in den Gärten gezogen wird. Es hat Blätter, wie Wicken, eine Blume wie Klee-Blumen, und einen ſchwartzen Saamen, wie kleine Nieren. Eine Gattung deſſelben hat Purpur-farbene Blumen, ohne Geruch. Das Wirbel-Kraut aus Canada hat eine grünlich-gelbe Blume, die wie eine Aehre auf der Spitze der Stengel, im übrigen aber den andern gleich iſt.

Wirbel-Wind, ſuche Wind.

Wirck-Meſſer, Werck-Eiſen, Ausſchneide-Meſſer, iſt ein ſcharff-ſchneidendes Werckzeug, mit krumm gebogenen Enden, an einem eiſernen Stiel, daran ein höltzerner Handgriff iſt. Mit dieſem Inſtrument wird dem Pferde der Huff ausgewirckt, wenn es ſoll beſchlagen werden.

Wirr-Bunde, Wirr-Stroh, Würn- oder Wurm-Gebünde, heiſſet man das kleine und verwirrte Stroh, das auf der Scheun-Tenne, wenn man ein ſo genanntes Stroh abgedroſchen, und die Schütten auf die Seite geleget hat, zuſammen geharcket, und Bündelweiſe aufgebunden wird. Dieſe Wirr-Bunde leget man in die Scheure an einem trockenen Orte zuſammen, und brauchet ſie zur Winter-Fütterung.

Wirt, heiſſet entweder einer, der die Haushaltung, es ſey in der Stadt oder auf dem Lande, verſtehet, und mit Vortheil zu treiben weiß. Siehe **Hauswirt**. Oder, eine Perſon die Gäſte bewirtet, und endlich heißt im engen Verſtande auch ein

Wirt, ſo viel als ein Gaſtwirt, Schencke, Schenck-Wirt. Und dieſer iſt einer, der ein offenes **Wirts- oder Gaſt-Haus** hat, allwo er Reiſende mit Wagen und Pferden aufnehmen, mit Futter und Mehl verſorgen, allerley Getrancke verzapffen, auch Trinck-Gäſte niederſetzen mag; ein ſolcher wird inſonderheit ein **Gaſtwirt** genennet, dahingegen man diejenige, ſo keine Ausſpannungs-Gerechtigkeit auf ihren Wirts-Häuſern haben, nur Schenck-Wirte zu heiſſen pfleget. Siehe die Art. **Gaſt-Hof, Gaſt-Wirtſchafft**. Ein Wirt ſoll mit dem Gemäſſe zu allen Zeiten und gegen iedermann richtig umgehen, ſelbiges nicht verfälſchen, oder unſauber halten laſſen, denen Gäſten freundlich und beſcheiden begegnen, Zimmer, Betten, Haus- und Tiſch-Geräthe reinlich halten, gutes Brot, friſches Fleiſch, ohngefälſchtes Geträncke und andere Nothdurfft ꝛc. haben, und nicht mit doppelter Kreide anſchreiben. Denn wenn man kein gutes Tractament in einem Wirts-Haus findet, wenn die Zimmer ohneausgekehrt, Kammern und Ställe finſter und voller Spinneweben, Ratten und Mäuſe, das Haus- und Tiſch-Geräthe unflätig, die Betten und Stroh unrein, voller Flöhe und Wanʒen oder gar Läuſe ſind, und es kommt noch des Wirts ſauerſehendes Geſichte, und übermäßiges, unbilliges Anſchreiben dazu, daſelbſt wird ein Gaſt über einmal nicht einkehren. Ein Wirt ſoll ferner an Sonn- und Feſt-Tagen unter der Predigt, auſſer ſchwangern Weibern, krancken Perſonen und reiſenden Leuten, niemand nichts reichen, keine verdächtige Leute, Spitzbuben, oder liederliche und unzüchtige Weibes-Perſonen wiſſentlich hegen und dulten, keine Schlägereyen oder andere böſen Händel, die in ſeinem Wirts-Hauſe vorgegangen, verſchweigen, und, wenn die Gäſte einigen Schaden thun, die Verbrecher alsbald zur Erſtattung des Schadens anhalten, und ſich allenthalben, wie einem guten Chriſten und ehrlichen Manne eignet und gebühret, erweiſen. Ein Wirt iſt befugt, vor die verſchaffte Zehrung, den Reiſenden ihre Pferde oder Geräthe eigenmächtig zu hinterhalten, bis die Bezahlung erfolge. Wenn ein Haus Vater bey ſeinem Gute ein Wirts-Haus oder Schencke hat, und er will die Wirtſchafft verpachten, ſoll er ſolches aegen ein leidliches und billiges Pacht-Geld thun. Daß man hier und da von ſo viel Spitzbübereyen höret, rühret groſſen Theils mit daher, daß die Wirts-Häuſer und Schenken ſo hoch verpachtet werden; denn da die Wirte nicht allein zu ihrem Pacht-Geld wieder kommen, ſondern auch mit den Ihrigen davon leben, und ſich dazu noch etwas erwerben wollen, ſo ſehen ſie, wie ſie durch Zulaſſung allerhand unfertiger Händel und Aufnehmung allerley liederlichen Geſindels, Huren und Diebe, zu etwas kommen. Und obgleich manche Herrſchafften wohl wiſſen, daß ihre Wirte durch ehrliche Handthierung und Beſorgung ihrer Wirtſchafft ohnmöglich ſo viel am Pacht-Gelde entrichten konten, ſo müſſen ſie hernachmals bey allerhand ſündlichen und üppigen Dingen durch die Finger ſehen, wovor aber Chriſtliche Hauswirte mit allem Recht einen Abſcheu tragen.

Wirtel, iſt ein von Thon rund gebrannter kleiner Ring, ſo an die Spindel geſtecket wird, damit ſelbige im Ausdrehen deſto beſſer herum lauffe.

Wirtſchafft. Dieſes Wort heißt zwar überhaupt Dinge zur Nothdurfft des Lebens einnehmen und ausgeben, oder deswegen Geſchäffte treiben. Allein es wirt doch im gemeinen Leben und ſonderlich heut zu Tage gar mannigfaltig gebrauchet. Daher iſt es beſonders zu beſtimmen, ja von der Sache ſelbſt insgemein etwas umſtändlicher zu handeln, ſonderlich da dieſes Lexicon ein allgemeines Wirtſchaffts-Lexicon heißt. Es iſt zwar von der Sache ſelbſt ſchon, unter denen Art. **Haushalten, Haushalter, Haushaltungs-Kunſt, Haushaltungs-Geſchäffte**, ſehr vieles angemercket worden: dahin wir auch den geneigten Leſer verweiſen. Allein der mannigfaltige Gebrauch des Wortes Wirtſchafft und hiernächſt noch einige andere Dinge, die zum rechten und nützlichen Gebrauch dieſes Wirtſchaffts-Lexici nöthig ſind, haben wir hier noch nachzuholen. Das Wort Wirtſchafft, wird entweder vor einen Inbegriff vieler Wirtſchaffts-Geſchäffte, (ſiehe Art. **Haushaltungs-Geſchäffte**) z. E. die Wirtſchafft insgemein, die Land-Wirtſchafft, die Wirtſchafft mit dem Acker-Bau; oder nur vor ein einzeln Wirtſchaffts-Geſchäfft, z. E. die Wirtſchafft bey der Ausgabe, die Gaſt-Wirtſchafft, die Wirtſchafft mit dem Buttern, Kochen, Brauen, genommen. Ja man ſagt öffters in dieſem Verſtand von einer gantz einfachen Verrichtung in der Wirtſchafft: Was iſt das da vor eine Wirtſchafft? Ferner verſtehet man dadurch in Anſehung der Perſonen, ſo da Wirtſchafft treiben, entweder einzelne Wirtſchafft, z. E. ein Student, ein Soldate, eine unverheyrathete Perſon, haben ihre beſondere Wirtſchafft; oder man nennet diejenige, ſo in der ehelichen und häuslichen Geſellſchafft getrieben wird, Wirtſchafft, und welche eigentlich und accurat zu reden, Hauswirtſchafft heißt, jener einzelnen Wirtſchafft aber auſſer einer häuslichen Geſellſchafft, worinne doch auch mancherley Perſonen vor ſich ſelbſt eine Wirtſchafft ausüben können, z. E. ein Knecht, eine Magd mit ihrem Lohne und Verdienſt, entgegen geſetzet wird. Inzwiſchen braucht man doch auch das Wort: Wirtſchafft, allein von ſolchen Haus-Wirtſchafften, wenn man ſpricht: Aus ſo und ſo viel Wirtſchafften beſtehet das Dorff, die Stadt. Da dann eine jede Familie eine Wirtſchafft, in Anſehung auch der geringſten

Geſchäffte, die man zur Nothdurfft mit Geld, Geldes-Werth, Dienſten und Credit vornimt, heißt. Ja in dem einen und andern Sinn verſtehet mans offt, wenn man ſpricht: Es treibe einer Wirtſchafft. Jedoch wird gemeiniglich die hauswirtſchafftliche Wirtſchafft darunter verſtanden. Allein in noch engerm Verſtande nimmt man das Wort und dieſe Redens-Art, wenn man dadurch eigentlich das beſondere Nahrungs-Geſchäfft der Gaſt- oder Schenck-Wirtſchafft verſtehet, und ſpricht: Es treibe einer Wirtſchafft, das iſt, er halte Gaſt- oder Schenck-Wirtſchafft. Viele und ſonderlich ehemals glaubten auch, das rechte eigentliche Wirtſchafften werde vornemlich auf dem Lande mit dem Feld-Bau und der Viehzucht getrieben. Und daher verſtund man auch durch einen, der Wirtſchafft triebe, eigentlich einen Landwirt, und contradiſtinguirte alſo ſein Gewerbe von denen andern Nahrungs-Arten in Städten, bey Höfen, unter denen Soldaten ꝛc. Ja man verſtehet noch ſonderlich in Nieder-Sachſen per excellentiam durch einen Wirt einen Landwirt oder einen Gaſtwirt, oder præciſe ſeinen guten Wirt, und die böſe Wirtſchafft, würdiget man nicht einmal dieſes Namens. Wirtſchafft und Wirtſchafft treiben, heißt alſo in dieſem Sinn eigentlich gute Wirtſchafft treiben, und daher ſpricht man von einer ſchlimmen Wirtſchafft: Es wird keine Wirtſchafft getrieben, oder er iſt kein Wirt. Man ſiehet alſo, daß in allen dieſen Bedeutungen entweder wirtſchafftl. Geſchäffte, oder zuſammen geſellte Perſonen, die ſolche treiben, verſtanden werden, oder man zeigt eine beſondere Art, eine beſondere Eigenſchafft, einen beſondern Ort, und dergleichen von dieſer Sache an. Und daher nim̃t mans bald im weitläufftigen, engern, und allerengeſten, jedoch bey allen wiederum in verſchiedenen Verſtande. Wie nun eine ſo groſſe Vieldeutigkeit, und ein ſo gar ſchwanckender Sprach-Gebrauch eines Wortes oder ein Terminus non fixus, theils daher kommt, wenn ſich ſo vielerley Leute von verſchiedenen Begriffen und Stufen der Erkentniß, alle gelehrte und ungelehrte, kluge und einfältige, vornehme und verſtändige, geringe und gemeine Leute mit der Sache oder einen Theil derſelben beſchäfftigen, und alſo weder Begriffe noch Worte im beſtimmten und feſten Gebrauch erhalten werden können, alles aber in der Welt gewiſſer maſſen Wirtſchafft treibet; theils aber auch daher kommt, wenn eine Sache in einer Nation nicht gleich, hernach aber nur ſtückweiſe nach und nach bekannt und geübet worden: Alſo kan man beydes gar ſonderlich mit dem Worte Wirtſchafft erläutern. Denn die Wirtſchafft iſt eine gemeine Sache, hiernächſt aber bey uns Deutſchen anfänglich ſehr wenig bekannt geweſen, nur aber mit der Zeit ſtückweiſe bekannt worden, und ſonderlich unter ungelehrten und geringen Leuten lange Zeit allein geblieben, weil die gelehrten, groſſen, edlen und vornehmen ſonſt das Wirtſchafften vor was verächtliches und ſordides hielten, indem ſonſt das meiſte nur auf dem Lande mit Vieh und Miſt vorkam, Sclaven und Knechte alles thaten, Bauren die geringſten Leute waren, Stadt-Wirtſchafft aber ein non-ens oder doch ſehr geringe, die Küche aber auch ſo delicat nicht wie ietzo war, und alſo viele eigentliche Haus-Geſchäffte der Wirtſchafft fehleten, Krieg, Jagd, ein bißgen Studiren, Sauffen, Spielen und Faullentzen aber der Deutſchen Sache war. Mit der Zeit aber hat ſich alles geändert. Ja nach ſolcher Aenderung fehlete es auch an einer eigenen Wiſſenſchafft oder Anweiſung in Lehr-Sätzen und Regeln, dieſer nun immer ſchwerer aber auch nöthiger und nützlicher werdenden Geſchäfften und derſelben gemeinen und künſtlichen Ausübung. Man wuſte noch viel weniger von der beſondern Anweiſung, die publique Wirtſchafft eines gantzen Landes zu befördern und zu dirigiren, oder aber eine Privat-Wirtſchafft, theils der Fürſten, theils anderer Leute zu regiren, zu verbeſſern, und zu führen. Und alſo wuſte man von einer oeconomiſchen Wiſſenſchafft, ſoferne dadurch ein gantzer Lehr-Begriff zum Unterricht und zur Vorbereitung auf die Ubung dieſer verſchiedenen Wirtſchafft, verſtanden wird, nichts oder nicht viel. Ja man hielt gar dafür, es ſey nicht möglich, einen ſolchen Lehr-Begriff, auſſer dem, der etwan in den allergeneraleſten philoſophiſchen Lehren beſtünde, zu verfertigen, weil die Wirtſchafft endlich ſo gar vieles in ſich begriff, und alle Specialia ſich in ſo viel Singularia, ja Singulariſſima vertheileten. Endlich aber verſchwand auch dieſer Mangel unſerer Erkenntniß, und verſchwindet ietzo im̃er mehr. Ja man erkennet nunmehro, daß die unzehligen Singularia, die bey allen recht practiſchen Wiſſenſchafften vorhanden, gar nicht hinderlich ſind, ſolche nach und nach auf Special-Sätze zu reduciren, dieſe aber in den allgemeinen Sätzen zu finden, und ſolcher Geſtalt ein Syſtema der wirtſchafftlichen Wiſſenſchafft zu machen. Eben dieſe Wiſſenſchafft nun, wenn man ſonderlich die bloſſe Anweiſung zur Privat-Wirtſchafft insgemein, und nicht der Fürſten insbeſondere, als welches das Cammer- und Finantz-Weſen iſt, darunter verſtehet, heiſſet nun auch zum öfftern heut zu Tage die Wirtſchafft, wenn man ſpricht: Er ſtudiret, er höret die Wirtſchaft, oder die Oeconomie. Solcher Geſtalt aber wird dieſes Wort auch vor die Lehre und eine gelehrte Wiſſenſchafft gebrauchet, welche in der That ſowohl bey der Policey-Wiſſenſchafft, oder der Lehre von der öffentlichen Landes-Wirtſchafft, als bey der Finantz- und Cammer-Wiſſenſchafft zum Grunde lieget. Eben dieſe Privat-Wirtſchafft insgemein iſt es nun, welche dieſes Lexicon in zergliederten Artickeln gröſtentheils, wo nicht alles, nach allen Singulariſſimis und Singularibus, oder aber nach allen Specialibus, doch nach denen generalibus vorſtellet, ob es gleich immer auch den Zuſammenhang mit der Policey und dem Cameral-Weſen, ſowohl als denenjenigen Diſciplinen, die bey der Wirtſchaffts-Lehre zum Grunde liegen

liegen, e. g. Phyſique, Mathematique, Chymie, oder derſelben die Hand bieten, als der Medicin, Rechts-Gelehrſamkeit, zeiget und mitnimmt, und alſo deswegen den Titel eines allgemeinen oeconomiſchen Lexici mit gutem Rechte führet, wenn es gleich nur einige Theile quoad ſpecialia und ſingularia, d. i. recht beſonders vorträget, zergliedert und abhandelt. Wenn man nun unter dem Worte: Wirtſchafft, dasjenige, was allhier zuletzt beſtimmet worden, verſtehet, und alſo begierig iſt, die Wiſſenſchafft und Klugheit zu wirtſchafften, insgemein und nach denen verſchiedenen Geſchäfften und Arten der Wirtſchafften, inſonderheit kurtz, in einem Zuſammenhang und alſo gleichſam das Gerippe zu ſehen, deſſen Theile, Säffte, Fleiſch und Haut, in dieſem Wirtſchaffts-Lexico zerſtreuet, und zu einem andern Zweck, aus einander geleget, abſonderlich betrachtet und gelehret werden, ſo dienet folgendes kurtzes Schema dazu. Denn es ſind viele, die das viele zerſtreute in einem Lexico, auch in einigen Zuſammenhang und in ordentliche Haupt- und Neben-Claſſen nach der Subordination der Ideen zu bringen, wünſchen, als dazu ſonderlich die Gelehrten, welche die Wirtſchafft lernen wollen, gehören. Und eben dieſen zu Gefallen, hat man ſolches, wiewohl ſehr kurtz, und zuſammen gezogen, allhier einrücken wollen. Dieſemnach muß man alſo die Wiſſenſchafft und Klugheit der Wirtſchafft erwegen:

I Insgemein. Wo zu mercken

ℵ Ihre Natur und Beſchaffenheit, und alſo

I Ihre Beſchreibung, die im Art. Haus-Wirtſchafft zu finden.

II Ihre Unterſcheidung und Eintheilung, in die

a Allgemeine

b In die Special-Wirtſchafft, Wiſſenſchafft und Klugheit, welche

α entweder die öffentliche Landes-Wirtſchafft. Dazu die Policey-Wiſſenſchafft

theils die allgemeine,

theils die beſondere gehöret.

β oder Privat-Wirtſchafft, welche unterſchieden wird

1 Nach denen Ständen und verſchiedenen Perſonen, die ſie treiben, oder wirtſchafften,

a Derer Fürſten, ſo die Cammer und Finantz-Wirtſchafft iſt,

1 mit denen Cammer-Revenüen und der gantzen Hoff-Wirtſchafft,

2 mit denen Landſchafftlichen oder Staats-Revenüen,

α im Friedens-Staat, dem bürgerlichen, dem kirchlichen.

β Im Krieges-Staat ſowohl

1 zur Defenſion, zu Feſtungen, Truppen, Proviant, Ammunition,

2 zur Offenſion in u. auſſerhalb Landes,

b Des hohen und niedern Adels, bey Hofe, auf dem Lande, auf Reiſen, im Felde.

c Der Soldaten in Qvartieren, im Felde.

d Derer Reiſenden.

e Der Bürger, ſowohl vornehmer, als geringer.

f Derer Gelehrten, als

1 Schüler,

2 Studenten,

3 in Kirchen- und Schul-Aemtern,

4 in politiſchen Aemtern.

g Derer Land-Leute, vornehmer, geringer, als Bauern, Häusler und Taglöhner.

h Des männlichen Geſchlechts,

1 derer Verehlichten,

2 einzelner Perſonen,

1 Kinder,

2 junger Leute,

3 erwachſener,

4 alter Perſonen.

i Des weiblichen Geſchlechts,

1 Kinder,

2 derer jungen,

3 derer erwachſenen,

1 vornehmer,

2 Mittel-Standes,

3 geringerer, im verehlichten u. unverehlichten Stande.

k Derer Armen,

l Derer Dürfftigen,

m Derer Mittel-Leute,

n Derer Reichen.

o Des Geſindes, und derer Bedienten ſowohl deſſen, ſo in beſonderer Achtung, als, auch des geringern, dahin Laqveyen, Knechte und Mägde gehören. Von allen dieſen wird man beſondere Wirtſchaffts-Regeln in dieſem Lexico zerſtreuet finden.

2 Nach denen verſchiedenen Objecten und Geſchäfften der Wirtſchafft. Und zwar

A Derer Haupt-Geſchäffte, nemlich:

1 die Landwirtſchafft,

2 die Stadt-Wirtſchafft.

B Derer Neben-Geſchäffte, welche theils

 1 ſowohl

1 ſowohl bey der Stadt- als Landwirtſchafft, als auch
2 getrieben werden
α beſonders auf dem Lande,
β in denen Städten, in und auſſer dem Hauſe, in einer ordentlichen Geſellſchafftlichen Wirtſchafft, oder einzeln, vor die eigene Hand.

III Der Unterſchied ihrer Lehren und Sätze davon. Sie trägt entweder vor
1 Allgemeine Sätze und Regeln Und zwar
α Grund-Sätze aus andern Wiſſenſchafften, ſonderlich der Natur-Lehre z. E. von Pflanzen, von denen Thieren.
β Eigene Grund-Lehren und Regeln.
2 Beſondere oder Special-Sätze und Regeln
1 von denen Haupt-Objectis und Geſchäfften,
2 Neben-Geſchäfften,
3 allerhand Special-Wirtſchafften derer Perſonen und Stände, welche allerſeits bald generaler bald specialer eingerichtet.
3 Allerbeſonderſte Singularia, Vörthelgen und Handgriffe. Von allen dergleichen Arten iſt dieſes Lexicon voll.
4 Allerhand *terminos technicos*, und wirtſchafftliche Redens-Arten.

ה Die Art und Weiſe, ſolche zu lernen. Dazu gehören:
α Unterricht
a Lebendiger,
1 In der Jugend Vorbereitungs-Weiſe mit denen Kindern nach Unterſchied derer Special-Wirtſchafften
1 im Hauſe,
2 in niedern Schulen.
3 in dem Jungen- und Lehr-Stande, bey Handwerckern und Profeßionen
2 In erwachſenen Alter vollkommner,
1 in Collegiis oeconomicis auf Univerſitäten,
2 in hohen und niedern Kunſt- und Werck-Schulen,
3 auf Ritter-Academien,
4 in oeconomiſchen Societäten,
b Todter, durch allerhand Schrifften und Bücher, von der Wirtſchafft überhaupt und inſonderheit. Es gehöret aber auch dazu
β Arbeit und Ubung, theils in
1 Haushaltungen ſelbſt überhaupt
2 theils in beſonderen Handthierungen
{ auf dem Lande, in Städten, am Hofe, in Aemtern.

ו Ihre Nutzbarkeit und Nothwendigkeit.

ז Ihre damit Beſchäfftigten nach ihren natürlichen und erlangten Eigenſchafften
1 am Leibe,
2 an der Seele,
3 im äuſſerlichen Zuſtande,
1 des Vermögens,
2 der Ehre.

ח Ihre Hülffs-Mittel. Dahin gehören
a Einige Wiſſenſchafften, und Studia, als:
1 die Sprachen, iedoch nach Unterſchied auſſer dem fertigen Gebrauch der Mutter-Sprache im Reden u. Schreiben, ſonderlich die
Lateiniſche,
die Frantzöſiſche,
die Italiäniſche.
2 das gemeine Rechnen,
3 das Chriſtenthum,
4 die Philoſophie,
und zwar ſonderlich
1 die Natur-Lehre, hier aber vornemlich { die Chymie. die Anatomie.
2 die moraliſchen Diſciplinen.
5 die Matheſis, ſonderlich Practica, mithin
1 die Meß-Kunſt,
2 die Mechanique,
3 die Bau-Kunſt,
4 die Sehe-Kunſt,
5 die Hydraulique,
6 die Aſtronomie und Calender-Wiſſenſchafft. Von allen wird man das Applicativiſche auf die Wirtſchafft hier finden.
6 die Zeichen-Kunſt, deswegen hat man hier die vornehmſten Werckzeuge in Kupfer-Stichen vorgeſtellet.
7 eine Tinctur von der Rechts-Wiſſenſchafft. Deswegen auch hier die gemeinſten wirtſchafftlichen Rechts- und und rechtlichen Handlungen berühret worden.
8 eine Tinctur von der Medicin, ſonderlich wegen des Gebrauchs derer Haus-Mittel, welche hier gegen alle Kranckheiten der Menſchen und Thiere, iedoch die erſten mit gehöriger Einſchränkung und Verwarnung, gegen die ſchädliche Quackſalberey angeführet ſind.
9 die Hiſtorie. Theils
1 überhaupt und ſonderlich
1 die Natur-Geſchichte, welche hier ſo viel möglich, mitgenommen,
2 die Staats-Geſchichte, vornemlich die neue, ſamt der notitia ſtatuum,

dazu denn ſonderlich die Geographie und Chronologie gehörete. Dieſe aber hat hier nicht berühret werden können.

a Inſonderheit die Geſchichte derer wirtſchafftlichen Haupt-Geſchäffte, welches Hülffs-Mittel hier nur zufällig zur Erleuterung angebracht.

b Der Umgang und Converſation mit allerhand practiſchen und erfahrnen Perſonen von verſchiedener Wirtſchafft, wozu hier allerhand Regeln und Vortheile beyläuffig gezeiget werden.

c Das Reiſen
1 im Lande,
2 auſſer Landes.

d Die Correſpondenz.

e Die Nachricht von wirtſchafftlichen Büchern, neuen Vortheilen, Erfindungen, Anſtalten ꝛc. dazu die Journale und öffentlichen Anzeige-Blätter gehören. Die meiſten Bücher ſind auch hier angemercket, und übrigens von allen dieſen Einleitungs-Lehren einige Nachrichten gegeben.

II Inſonderheit muß man lernen

א Die allgemeine Wirtſchaffts-Klugheit, ſo ſonſt in der Philoſophie gelehret, hier aber in näherer Application berühret wird, da denn zu lernen

A Die Natur der Geſchäffte

α überhaupt, und zwar

a insgemein die Beſchreibung eines Geſchäffts.

b Inſonderheit iedes Geſchäffts

1 Objecte oder Sache, womit es zu thun.

2 Zwecke, was dadurch geſuchet wird.

3 Die willkührlichen Handlungen ſelbſt, oder die Geſchäffte an ſich. Welche zu betrachten

a an ſich nach ihrer verſchiedenen Einrichtung auf

α die Natur der Objecte,

β - - - derer Zwecke,

γ - - - derer Mittel, Hülffs-Mittel und Werckzeuge,

δ - - - derer Gegen-Mittel.

b In Anſehung derer Umſtände

a Der Zeiten, überhaupt und inſonderheit nach denen Jahres-Zeiten, deswegen das Verhältniß derſelben zur Wirtſchafft in dieſem Lexico zuſamt denen Urſachen und aſtronomiſchen Nachrichten dazu fleißig erkläret.

b Derer Oerter.

c Derer Schwierigkeiten und Erleichterungen des Unglücks und des Glücks.

d Der Haupt- und Neben-beſchäfftigten Perſonen nach verſchiedenem Verhältniß.

4 Das Geſchäffte, deſſen Entwurff, Project und Uiberlegung.

5 Die Entſchlieſſung und Vornehmung.

6 Wirckliche vorſichtige Ausführung.

β Beſonders derer Nahrungs-Geſchäffte. Allwo man vor allen Dingen richtige Begriffe lernen muß,

1 Uiberhaupt von dem, was a) Vermögen und Nahrung, b) Nothdurfft, c) natürliche und Standes-Beqvemlichkeit, d) Reichthum, e) Güter, f) der Werth, g) Geld, h) Müntze, i) Geldes werth, k) Credit, und endlich l) Dienſte zu thun und zu empfangen ſey. Denn dieſes ſind die allgemeinen nächſten Zwecke und Objecte der Nahrungs-Geſchäffte, ſo hier allerſeits erkläret ſind, was aber Nahrungs-Geſchäffte ſind, erhellet

2 Ins beſondere nach

A Ihrem Unterſchied und ihrer Eintheilung

α In Anſehung derer Beſchäfftigten, denn da ſind es

a Nahrungs-Geſchäffte der gantzen Welt, ſo alle gewiſſer maſſen zuſammen hängen.

b Gantzer Länder.

c Eines Landes.

d Einer groſſen und kleinen Geſellſchafft, ſonderlich

1 Der Land-Leute, Dörffer, Land-Familien.

2 Der Stadt-Leute.

3 Der Höfe ꝛc.

e Einzelner Perſonen und Stände, welche ſchon im Eingang vorgeſtellet, wo

1 das Privat-

2 das gemeine Intereſſe des Landes, des Fürſten, der Unterthanen, zu unterſcheiden.

β In Anſehung des beſondern Zwecks, da ſie angeſtellet werden

1 Vermögen zu erlangen im verſchiedenen Grad.

2 Solches zu erhalten, in acht zu nehmen und zu bewahren.

3 Solches wohl anzuwenden und zu brauchen.

Welches alles

1 an ſich,

2 nach denen Hülffs-Mitteln, als a) natürliche und erlangte Fähigkeit, b) getreuer und fleißigen Anwendung derſelben oder redliche Arbeit, c) Gebet, d) Gelegenheit, Glück und Segen, e) einen Anfang vom Vermögen, f) geſellige Hülffe, g) ſonderlich das Trachten am erſten nach dem Reich GOttes, erwogen wird.

γ In Anſehung derer verſchiedenen Profeßionen, Urſprung, Gewerbe und Arten, ſo daraus entſpringen, als die man auch erſt überhaupt kennen

kennen muß, deswegen hier die meiſten Gewerbe wenigſtens generalement beſchrieben ſind. Daher zu lernen a) was ſie ſind, b) wie vielerley, als: I) Uiberhaupt in Anſehung des Geſetzes erlaubte und gerechte, ſündliche und verbotene. II) Inſonderheit (a) mit dem, was die Natur liefert, ſolches roh zu bekommen, oder in zubereitetem Zuſtand zu erlangen, damit es verbeſſert werden könne, (b) um ſolches zu verbeſſern, und mancherley vollkommenere Güter, Waaren und Producta durch die erſte, andere, dritte, vierte Arbeit oder Hand zu erlangen. Aus welchen ſich denn die Unterſcheidung giebt von Nahrungs-Geſchäfften, die es zu thun haben

I Mit der rohen Natur, und zwar denen groſſen Haupt-Sachen derſelben, nemlich der Erde, der Lufft, dem Feuer, dem Waſſer, wie ſie in, auſſer und über der Erde, ja hier im Thier- Pflantzen- und mineraliſchen Reiche zu finden. Daher denn alle hieher gehörigen allgemeinen Begriffe aus der Natur-Lehre mit Application auf die Wirtſchafft, keinesweges übergangen, ja gewiſſer maſſen auch auf die beyden Haupt-Kräffte in der Natur, nemlich theils die ſeeliſchen Vorſtellungs-Kräffte theils die Bewegungs-Kräffte geſehen werden müſſen. Inzwiſchen ſo gehören doch inſonderheit nach einer noch nähern Application hieher

A zur Erlangung der rohen Güter

a der Erden-Bau,

a Uiber der Erde, nemlich

1 Der Acker- und Feld-Bau.

2 Der Garten-Bau.

3 Der Wieſen- und Weyde-Bau.

4 Der Wald- und Holtz-Bau.

b Unter der Erden

1 Der Bergwercks-Bau.

2 Die Saltz-Brunnen.

3 Die Geſundheits-Brunnen.

4 Stein- und andere Brüche.

β Die Vieh-Nahrung. Und zwar

I Die eigentliche Vieh-Zucht,

a Des zahmen Haus- ſowohl Nutzungs- als Arbeits-Viehes.

b Der wilden, fremden und raren Thiere.

II Die Jägerey mit

a Land-Thieren,

b Fiſchen,

c Vögeln.

B Zur Zubereitung zu weiterer Verbeſſerung. Dazu

1 Allerhand Haus-Arbeit, als Mahlen, Backen, Dörren, Spinnen, Buttern, Käſe-machen, Schlachten, Kochen, Räuchern, Pöckeln, Kochen, Brauen ꝛc. kurtz alle Neben-Geſchäffte im Hauſe und auf dem Felde, die ſowohl Land als Stadt mit einander gemein haben, oder iedes beſonders hat.

2 Allerhand Schmeltz- Sied- Brenn-Geſchäffte, z. E. Ertzt-Schmeltzen, Saltz- Salpeter- Alaun- Siedereyen, Kalch- Ziegel-Brennereyen.

II Mit der etwas zubereiteten Natur, wozu mehr Geſchicklichkeit des Leibes und der Seelen erfodert werden in der Arbeit, und wozu alſo allerhand edle, ehrbare, gemeine, geringſchätzige und verächtliche Dienſte (daraus vielerley Claſſen und Stände derer Erwerbenden entſtehen) nächſt denen bereits vorhandenen rohen oder doch etwas zubereiteten Natur-Gütern erfodert werden. Dahin gehören nun

1 Geſchäffte, dieſe Dinge aus der erſten Hand zu erlangen.

2 Solche in verſchiedenen Graden zu verbeſſern.

3 Solche zu verkehren und an den Mann zu bringen.

4 Geld dadurch zu gewinnen, und wieder Geld, Geldes werth, Credit und Dienſte zu erlangen.

Sie ſind aber allerſeits

a entweder Haupt-Geſchäffte, als

I Mit rohen menſchlichen Kräfften, dahin alle Lehr- und Zucht-Geſchäffte in vielerley Lehr- und Schul-Anſtalten gehören, als welches auf gedoppelte Weiſe Erwerb-Geſchäffte werden.

II Alle Wart- und Pflegung, ſonderlich des Leibes der Kinder, wo alſo eine ungemeine Menge vieler Haushaltungs-Geſchäffte, die zur Reinigkeit, Erhaltung, Wartung, Bewahrung, zur Präſervation, ja zu denen Haus-Artzney-Mitteln, vor Kinder und andere gehören, vorfallen.

III Mit allen rohen Gütern über der Erde und unter der Erde von lebloſen und lebendigen Dingen.

Dahin

α alle Profeßionen u. Handwercker,

β alle Künſte,

γ Manufacturen,

δ Fabriquen,

ε Commercien und Handelſchafften gehören.

b Oder Neben-Geſchäffte, die bey dieſen Nahrungs-Geſchäfften ebenfalls

ebenfalls getrieben werden müſſen, und ſolchen die Hand bieten, als
Bier-Brauen, Brantewein-Brauen, Gaſt-Wirtſchafft, Wein- Bier- und Brantewein-Schanck, Kochen, Gaſterey, Nähen, Waſchen, Scheuren, Kehren, Mühlen-Wercke, Caffee- und anderer Schanck- und Spiel-Häuſer ꝛc.

3 Nach denen aus dieſem allen flieſſenden allgemeinen erſten Regeln, welche zu beobachten, um

I Vermögen zu erlangen, und zwar
α im Anfang
a Dienſte,
b Geldes werth,
c Geld,
d Credit.
β Im Fortgang, zur Vermehrung, wo die Regeln der
a Sparſamkeit,
b des klugen Aufwands, gegeben werden.

II Vermögen zu bewahren und in acht zu nehmen,
1 Uiberhaupt und in Anſehung der Dienſte, Geldes werths, des Geldes und Credits, wobey vom Geitz gehandelt wird.
2 Inſonderheit die nöthigen Special-Geſchäffte
a Zur Unterſuchung und Uiberſehung, als
1 Das Inventiren.
2 Der Anſchlag des Vermögens und derer Geſchäffte.
3 Der Würderung und Taxe.
4 Der Rechnungs-Führung über Einnahme und Ausgabe.
b Zur wircklichen, natürlichen und moraliſchen Bewahrung
1 Unbeweglicher Güter,
2 Beweglicher,
3 Cörperlicher,
4 Uncörperlicher.
Bey welchen allen, Ausleihen, Verpachten, kluger Anwand, Wache, Hut, Beſchluß, getreue Gehülffen, beſtändige Trachtung nach Beſſerung, und endlich die gute Ordnung
1 unter denen Geſchäfften,
2 ihren Zwecken,
3 ihren Objecten,
4 ihren Beſchäfftigten,
das vornehmſte.

III Zur wircklichen Anwendung. Hier kommen vor
1 die generalen Regeln der Ausgabe, und die dazu gehörigen Geſchäffte, davon viele unter denen Neben-Geſchäfften ſind, ja auch Erlangungs- und Bewahrungs-Geſchäffte werden in verſchiedener Abſicht, Ausgaben. Inſonderheit werden die generalen Regeln gezeiget
1 Auf GOtt gefällige vernünfftige Art Aufwand zu machen, um reich zu werden.
2 Dieſen Reichthum recht zu denen Pflichten der Liebe und Vorſicht in der Noth, oder zur mäßigen natürlichen und Standes-Beqvemlichkeit anzuwenden.
3 Aufwand auf ſeine Nothdurfft zu machen.
4 Aufwand auf Beqvemlichkeit zu machen.
5 Von der Anwendung
a Roher Güter, als die Conſumtion, der Verkauff, Vertauſch, Geld-Erwerb.
b Verbeſſerte Güter zu erlangen,
1 Bewegliche,
2 Unbewegliche.
6 Von der Anwendung
1 Derer Immobilien,
2 Derer Mobilien, in der Naturalien- und Geld-Ausgabe.
7 Von der Ordnung und denen Stufen der Anwendung, zur Nothdurfft, Beqvemlichkeit und dem Uiberfluß,
in Hülle, Bauen, Kleidung, Hausrath ꝛc.
in Fülle, Eſſen, Trincken.
2 Der Grund aller ordentlichen Ausgabe und Anwendung, welcher iſt der wirtſchafftliche Uiberſchlag oder Etaat, der bey iedem neuen Geſchäfft oder auf eine gewiſſe Zeit gemacht, und als ein unverbrüchliches Geſetz beobachtet wird.

• Nach derer Nahrungs-Geſchäffte, theils
1 Genauer Verbindung und nöthigem Zuſammenhange, wodurch eines dem andern die Hand bietet, und beförderlich ſeyn muß. Welches endlich die Vollkommenheit einer Wirtſchafft immer mehr befördert.
2 theils ihrer klugen Abſonderung und Trennung, wo ſie der Zeit, dem Ort, der Art des Geſchäffts, dem Object, denen Zwecken und Beſchäfftigten nach einander verhindern. Da denn
a überhaupt
die vornehmſten Verknüpffungen,
die vornehmſten Trennungen zu bemercken.
b inſonderheit aber zu zeigen, wie
1 Land-Wirtſchafft und Stadt Wirtſchafft mit einander zuſammen hängen, deswegen
a die Land-Wirtſchafft,

b die Stadt-Wirtſchafft überhaupt beſchrieben wird.
2 Land- und Stadt-wirtſchafftliche Geſchäffte, nach vielerley Grund von einander zu trennen und abzuſondern.
3 Wie Haupt- und Neben-Nahrungs-Geſchäffte zuſammen hängen, und auch abzuſondern.
4 Wie endlich die verſchiedenen Arten der Wirtſchafft nach denen Ständen und Perſonen, bald mit einander zu verbinden, bald zu ſepariren.

B Der Nahrungs-Geſchäffte ihre Hinderniſſe nach ihren allgemeinen Quellen, ſo ferne ſie
1 in der Natur der Dinge,
2 in allerhand Unglücks-Fällen,
3 in der menſchlichen Beſchaffenheit des Leibes und der Seelen derer Beſchäfftigten, und alſo in verſchiedenen Wirtſchaffts-Laſtern zu ſuchen, ſolchen aber verſchiedene wirtſchafftliche Tugenden entgegen zu ſetzen, welche hier allerſeits betrachtet werden.

ב Special-Wirtſchafft. Davon denn
I Hier die öffentliche Landes-Wirtſchafft nicht weiter berühret iſt, als ſo ferne einige generale Begriffe davon in die Oeconomie überhaupt einſchlagen, und ſo ferne die Policey allenthalben in genere und in ſpecie mit genommen iſt. Denn dieſe, und die ſpeciale Oeconomie der Printzen, iſt das Cammer- und Finantz-Weſen, welches man eigentlich hier nicht zum Zweck gehabt, ſondern nur auf privatos geſehen hat. Folglich handelt man hier nur eigentlich
II Von der Privat-Wirtſchafft, und zwar
A Nach verſchiedenen Ständen und Perſonen. Da denn allhier
a Die Wirtſchafft der Fürſten, des Adels, der Soldaten, derer Reiſenden, derer Gelehrten, wegen des Zuſammenhanges nur beyläufftig, iedoch wegen ihrer beſondern Regeln nicht berühret werden können, weil die groſſe Weitläufftigkeit der Land-Wirtſchafft ſolches verhindert. Und wer auch nur in dieſer die Haupt- und Neben-Geſchäffte verſtehet, der kan ſich auſſer dem Cameral-Weſen in die andern beſondern Standes-Wirtſchafften leicht finden. Dahingegen
b Die wirtſchafftlichen Geſchäffte derer Land-Leute, des männlichen und weiblichen Geſchlechts, nemlich als ſolcher, ferner derer Armen, Dürfftigen, Mittel-Leute, der Reichen, des Geſindes, und mancherley geringer Bedienten, z. E. bey der Wartung und Reinigung der Kinder ꝛc. ja auch die meiſten bürgerlichen Nahrungs-Geſchäffte theils beſonders analyſiret, theils überhaupt beſchrieben worden. Doch wird am meiſten in dem Unterricht bey der Special-Privat-Wirtſchafft auf die Verſchiedenheit der Wirtſchafft, nach ihren Objecten und Geſchäfften ſelbſt geſehen, und zwar generaliter auf die Stadt-Wirtſchafft, ſpecialiter aber, ja ſo gar quoad ſingularia auf die

* Land-Wirtſchafft, und zwar auf die

I Haupt-Geſchäffte der Land-Wirtſchafft. Wozu alſo
א Der Erden-Bau
† über der Erde gehöret. Hier kommt vor:
A Die Wirtſchafft mit Land-Gütern überhaupt. Bey dieſen Geſchäfften muß man Acht haben
I Auf die Sache überhaupt, nemlich ein Land-Gut. Davon zu lernen
α Deſſen eigentliche Natur und Beſchaffenheit. Folglich gehöret dahin
Deſſen Beſchreibung und der mannigfaltige Unterſchied, als:
1 Einzelne Güter und Stücke.
2 Gantze Güter, als Erb- und eigenthümliche, freye, Dienſt- Zins- Zehend- ſteuerbare, Adeliche, Bürgerliche, Bauer- Coſſaten- Pfand- Schillings- ꝛc. Erb-Zins- Ritter- Lehn- wüſte, baufällige, ſchöne, ſchlechte, vollkommene, unvollkommene, Haupt- und Neben-Güter, oder Vorwerge, der Unterthanen, Erb-Herrſchafften, Landes-Herrſchafften, Domainen- oder Cammer- und Patrimonial-Güter.
β Deſſen Pertinentien, ſowohl die weſentlichen als zufälligen, Gerechtigkeiten, Gefälle und dergleichen.
II Auf den gemeinen und beſondern, eigenen und entferneten, Haupt- und zufälligen Zweck, und Nutzen der Land-Güter, überhaupt und inſonderheit an Naturalien und Geld, Credit und Dienſten.
III Auf die Geſchäffte ſelbſt
α An ſich, und zwar
1 Die Geſchäffte der Erlangung, wo
a Von Glücks-Wegen, Erbſchafften, Erheyrathung.
b Von Wegen und Mitteln des Fleiſſes, nemlich
1 Der erſte Anbau,
a Der Aecker und Felder.
b Derer Land-wirtſchafftlichen Gebäude, wo
1 Welche es ſind.
2 Wie, wo, und ſo fort ſie zu bauen.
2 Der Tauſch.

3 Die

3 Die Empfahung zur eigentlichen und uneigentlichen Lehn.
4 Der Kauff der Land-Güter, wo
a Deſſen Natur.
b Der Preis und worauf zu ſehen.
c Die wirtſchafftliche Vorſicht des Käufers und Verkäufers
α bey dem General- und Special-Anſchlag,
β die Unterſuchung,
γ Uiberlegung,
δ Gegen-Anſchlag,
ε Tractaten,
ζ Schluß und Contract,
η Uibergabe u. Beſitznehmung,
θ erſte Einrichtung derſelben,
ι Melioration.

2 Die Geſchäffte der Erhaltung eines erlangten Gutes. Als:
a Die Unterſuchung, und Uiberſehung. Dazu
1 Riſſe, Carten,
2 Inventaria, Erb-Bücher,
3 das Rechnungs-Weſen ꝛc.
b Die natürliche Bewahrung,
1 der Gebäude,
2 derer Grund-Stücke,
3 des Inventarii,
4 derer übrigen Pertinentien.
c Die moraliſche Bewahrung, durch
1 gute Wirtſchafft, Arbeit, Aufſicht,
2 Melioration,
3 Rechtliche Mittel,
4 die Ordnung und Verknüpfung.

3 Die Geſchäffte der Anwendung,
1 in der Verwaltung, dabey
a worinne ſie beſtehe,
b wie ſie den jährlichen Uiberſchlag oder Etaat zum Grunde ſetze, und
c in richtiger
1 Einnahme,
2 Ausgabe,
3 Neben-Geſchäfften beſtehe.
2 in der Verpachtung, und zwar von gantz- halb- Erb- Zeit- General- und Special-Verpachtungen. Wo
1 des Verpachters,
2 des Pächters Behutſamkeit vorkommt.
3 im Handel mit Land-Gütern.

b Die beſchäfftigten Perſonen. Allwo
I Das beſondere eines
α eigenthümlichen,
β Verwaltungs-
γ Pacht-Wirts.
II Das beſondere einer Wirtin auf dem Lande.
III Die nöthigen Pflichten eines Hoffmeiſters, des Geſindes überhaupt, der Fröhner und Tagelöhner.
IV Der Lohn, Gehalt und Deputat.
V Die wirtſchafftliche Land-Bibliotheqve zu erwegen vorkommen. Von dieſen allen iſt hier alles nöthige zu finden.

B Die Wirtſchafft mit dem Acker- und Feld-Bau. Wo zu erwegen
I Die Sache, oder das Object, nemlich Land und Acker. Davon zu mercken:
a Die unterſchiedliche Bedeutung,
b Die eigentliche Beſchreibung,
c Sein Unterſcheid. Nach
1 der Lage,
2 dem Grund u. Boden. Und zwar
α deſſen Verhältniß zur Fruchtbarkeit, die beſchrieben wird, überhaupt
β zu dieſer und jener Frucht und Pflantze, die hier überhaupt zu betrachten,
γ deſſen Zeichen, Düngung, Beartung.
3 der Zubereitung, da er iſt
a unurbar, oder urbar, Brüche, Neu-Roden,
b zubereitet, } Braach-
c beſtellet, } Sommer- und
d gemiſtet, } Winter-Feld.
e gewendet,
f zur Saat gepflüget,
g geeget,
h beſäet, mit Roggen, Weitzen Gerſte, Haber, Sömmerung, Haupt- und Neben-Früchten,
i geeget,
k gewaltzet,
l gehacket,
m gegraben,
n klar, grob,
o Saat, geſchräpfet,
p geſchoßt,
q blühend,
r in der Erndte,
s geerndtet,
t unbeſtellet,
u offener und geſchloſſener ꝛc. Acker.
4 dem Maaſſe, Hufen, Morgen ꝛc. nach
5 der Beſſerung, wo von der verſchiedenen Art der Beſſerung und ſonderlich des Düngers und der Düngung, nach Ort, Zeit, Abſicht, Unterſcheid derer Früchte, dem Maaſſe, der Abwechſelung ꝛc.
6 der äuſſerlichen Form und Figur, Längen, Breiten, Zippel, Gewende,
7 der Vereinigung mit andern Stücken der Land-Nahrung, ſonderlich der Viehzucht,
8 dem rechtlichen Zuſtand und denen Beſchwerden nach e. g. Zehnd- Zins- Steuer- Dienſt-bar.

II Der Zweck. Da denn alle mögliche Nutzungen vom Acker-Bau durchgegangen, weil die Haupt- und Neben-eigenen und entferneten, weſentlichen und zufälligen Nutzungen, Früchte und dergleichen zu betrachten.

III Die Geſchäffte ſelbſt. Wo

A der Acker-Bau überhaupt zu beſchreiben.

B Inſonderheit die Geſchäffte

α an ſich zu betrachten, und zwar

א die Geſchäffte der Erlangung ſo wohl des Ackers als derer Nutzungen in und auſſer dem Hauſe. Dahin

a die Unterſuchung des Ackers.

b Die Urbarmachung.

c Die Zubereitung, als

I das Pflügen, Hacken, Grabe, nach ſeinem verſchiedenen Zweck, Verſchiedenheit, Zeit, Ort, Werckzeugen, Arbeits-Vieh, der Geſchicklichkeit des Ackermannes.

II Das Düngen.

III Das Egen, Harcken.

IV Das Waltzen.

d Die Beſtellung,

α überhaupt, wozu

1 Saamen,

2 verſchiedene Art von Säen,

3 Einegen, Einharcken, Einpflügen,

4 das Pflantzen,

5 das Fortpflantzen.

β Inſonderheit

1 Die Beförderung des Wachsthums.

2 Die Hinwegräumung derer Hinderniſſe.

e Die Erndte mit allen ihren verſchiedenen Geſchäfften, z. E. Schneiden, Hauen, Binden, Mandeln, Einfahren, Panſen ꝛc. beſchäfftigten Perſonen, Werckzeugen und Koſten.

f Der endliche Gewinn,

α Der rohen Frucht, dahin das Dreſchen, Vorſcheln ꝛc. gehöret.

β Der zubereiteten Frucht,

1 an ſich, als Mältzen, Mahlen,

2 zur Conſumtion, Brauen, Backen, Kochen.

g Die Verbeſſerung durch die correſpondirende Vieh-Zucht.

h der Kauf und Anſchlag der Aecker.

ב Die Geſchäffte der Bewahrung,

1 An ſich des Ackers und derer Früchte.

2 Die Hülffs-Mittel und Ordnung, als:

Das Acker-Regiſter.
Das Erndte-Regiſter.
Das Dreſch-Regiſter.
Das Boden-Regiſter.
Die Rechnung über dem Acker-Bau.

ג Die Geſchäffte der Anwendung, nemlich

1 Zum Behuf des Ackerbaues ſelbſt, Saamen, Düngung.

2 Der Vieh-Zucht.

3 Zu andern Wirtſchafften, z. E. zum Garten-Werck.

4 Zur eigenen Conſumtion ins Haus.

5 Zum Verkehr und Verkauf, roher, zubereiteter oder gar vollkommen gemachter Waaren, z. E. der Brot-Handel, Leinwands-Verkauf.

6 Zur Verpachtung, wo vom Acker-Pacht und Pacht-Anſchlägen.

7 Zur allgemeinen Nahrung,

1 Da die Manufacturen und Handwercker,

2 Die Handelſchafften und Commercia, die aus dem Acker-Bau ihre Haupt-Materie bekommen, zu berühren. Und in ſo weit ſind auch Handwercker, Manufacturen, und Handlungs-Arten hier berühret, um den Zuſammenhang zu zeigen.

β Die zu dieſen Geſchäfften nöthige gemeinen und künſtlichen Werckzeuge, ſo wohl

1) todte, als 2) lebendige, ſind hier beſonders durchzugehen, und ihre Verbeſſerung, Arten, Fehler zu zeigen.

γ Die beſchäfftigten Perſonen ſind:

1) Uiberhaupt. 2) Inſonderheit ein Bauer, ein Acker-Knecht, eine Graſe-Magd, ein Tagelöhner, nach ihrer Wahl, Pflicht, Lohn, Deputat, Zucht ꝛc. durchzugehen.

Alles dieſes iſt in dieſem Lexico bis auf die kleinſten Singularia analyſiret und erkläret. Ja dieſes iſt ein Stück des Haupt-Inhalts dieſes Buches.

C Die Wirtſchafft des Garten-Baues, wo

א Die Sache oder das Object zu betrachten. Und alſo

a Das Wort Garten zu erklären.

b die Sache,

c Und inſonderheit

1 Die verſchiedenen Garten-Pflantzen zu beſchreiben, ihr Unterſchei-

ſcheid, ſo ſehr mannigfaltig, zu zeigen, als wovon man hier einen rechten Schatz von innländiſchen und ausländiſchen, ja bey nahe die gantze Botanique, ſonderlich wegen der Haus-Mittel vor Menſchen und Vieh, it. zur Verbeſſerung unſers Pflantzen-Baues zuſammen getragen. Unſere gemeinſten Garten-Pflantzen, Blumen, Kräuter und Bäume aber, oder doch die uns ſonderlich nöthig und nützlich ſind, z. E. der weiſſe Maulbeer-Baum beſonders nach allen œconomiſchen Geſchäfften und Art. durchgenommen, findet.

2 Daraus denn verſchiedene Eintheilungen der Gärten in Blumen- Kräuter- Wurtzel- Baum- Wein- Hopffen-Gärten flieſſen.

d Der Unterſcheid der Gärten nach der Verſchiedenheit des Garten-Baues, und nach denen Zwecken

1 Der Luſt, Beqvemlichkeit und des Prachts. Luſt-Gärten bey Hofe, in Städten, bey groſſen Herren, Land-Gütern.

2 Des Nutzens, hauswirtſchafftliche Gärten, dahin Küchen- Obſt- Wein- Hopffen-Gärten gehören, womit es die Land-Wirtſchafft eigentlich zu thun hat.

3 Der Natur-Kunde und Artzney-Kunſt. Dahin mediciniſche Gärten gehören. Alle Arten von Gärten ſind hier gantz beſonders der Augen-Merck geweſen. Daher es ein vollſtändiges Garten-Buch.

2 Der Zweck und Nutzen der Garten-Geſchäffte. Der gemeine und entfernete, eigene und zufällige überhaupt, und inſonderheit von ieder Art der Gärten- und Haupt-Garten-Pflantzen, wo alſo alle Garten-Früchte an ſich und ihr Nutzen beſchrieben.

3 Die Geſchäffte ſelbſt

1 An ſich, da denn

a der Garten-Bau zu beſchreiben.

b Inſonderheit

A Die Geſchäffte der Erlangung des Gartens und der Früchte, erwogen, dazu

1 Die Wahl eines der Natur und denen Rechten nach dazu geſchickten Landes überhaupt, und inſonderheit zu dieſem und jenem Garten.

2 Die Zubereitung überhaupt, und reſp. auf die Art des Gartens, wo von Umgraben, Rajolen, Düngen, Harcken, der Ordnung und Eintheilung der der Qvartiere, Reviere, und Beete zum Nutzen, zur Schönheit und Beqvemlichkeit gehandelt wird.

3 Die Beſtellung des Gartens, allwo die Säungs- Fortpflantzungs- Vermehrungs-Arten, überhaupt nach dem Ort, der Zeit, der Witterung, Convenientz, der Pflantzen ꝛc. und inſonderheit in ieder Art von Garten gezeiget werden, folglich wird hier von Propffen, Oculiren, Abſencken, erſter Pflantzung, Fortſetzung ꝛc. gehandelt.

4 Die Wartung des Gartens überhaupt, und inſonderheit, wo eine unzehliche Menge ſpecialer Geſchäffte, z. E. in einem Weinberge vorkommen, und ihre beſondere Kunſt-Nahmen haben.

5 Die wirckliche Einſammlung der Früchte überhaupt, und inſonderheit

6 der Kauf und Anſchlag eines Gartens gehören.

B Die Geſchäffte der Verwahrung

a an ſich,

I Der natürlichen,

α Eines Gartens überhaupt, und inſonderheit, wozu man allerhand lebendige Hecken hat.

β Der Pflantzen.

γ Der Früchte.

II Der Moraliſchen und Rechtlichen, wo von allerhand Feinden der Gärten, der Pflantzen und Früchte, ihren Kranckheiten u. ſ. f. gehandelt.

b Die Hülffs-Mittel,

1 Das Garten-Inventarium,

2 Der Abriß davon,

3 Die Garten-Rechnung.

C Die Geſchäffte der Anwendung

1 Zur eigenen Nahrung und Conſumtion, in der Küche, im Keller, zu allerhand Werckzeugen, zur Artzney, vor Menſchen und Vieh, zur Hülle, zur Gemüths-Vergnügung, zum Decoro, zum Geld-Verkehr.

2 Zum Handel und gemeinen Nutzen, wo die Manufacturen

ren und Handlungen ſo aus dem Garten-Bau entſtehen, zu erwegen.

3 Zur Verpachtung ꝛc.

II Die zu ſolchen Geſchäfften gehörigen gemeinen und künſtlichen Werckzeuge, davon eine ungemeine Menge, hier aber alle die nur bekannt, erkläret ſind.

III Die beſchäfftigten Perſonen, wo die Pflicht, Kunſt, der Lohn und Deputat ꝛc. eines Kunſt- und gemeinen Gärtners, Winzers, Wein-Meiſters, Küpers, Hopffen-Gärtners ꝛc. zu erwegen. Die Garten-Schrifften aber auch angeführet ſind.

D Die Wirtſchafft des Weide- und Wieſen-Baues. Wo

א die Sache zu betrachten, nemlich Weide- und Futter-Flecke vor das Vieh. Welche

1 beſchrieben,

2 unterſchieden

α Nach ihrem Urſprung

a von Natur, Leeden, Trifft-Flecke, Anger, Ränder, Raine, Wald-Hut, unbeſtellter Acker, Feld, Stoppeln, Brache, Wieſen.

b Vom Fleiß und Arbeit,

1 Unbeſtändige,

α mit Futter und Gras-Kräutern beſtellet, z. E. Klee, Wick-Futter, Wicken, Eſparcette, wie denn alles Gras, Kraut beſchrieben.

β Feld-Wieſen

2 Beſtändige

α die zu Wieſen beſtändig gemachten Felder.

β Graſe-Gärten und Wärder und Weiler.

β Nach dem Unterſchied der Futter, Pflantzen und Weide

1 überhaupt

Daß ſie geſunde, ungeſunde, entweder überhaupt, oder vor dieſe und jene Art des Viehes, mager, fett, aus guten Kräutern oder Schmalen, ſchlechtem Gras, Gerohrich ꝛc. beſtehend. Und hier ſind alle Futter-Kräuter, Blumen, Blätter, Rinden und Wurzeln durchgegangen.

2 inſonderheit kommen hier zu betrachten vor

a die Trifft und Hut an ſich, die das Vieh ſelbſt beſuchet.

b Die Gras und Futter-Flecken zum grünen Futter, ſolches zu holen.

c Die eigentlichen Wieſen, ſo

1 zu beſchreiben

2 zu unterſcheiden,

a nach dem Boden,

b nach der Lage,

c nach dem Zuſtande,

d nach der Nutzung z. E. 2, 3 Hübige,

e nach ihrer Frucht,

f nach ihrer Dauer und Zubereitung,

g nach ihren Laſten,

h nach ihrem Maaſſe, ſo nach Ackern oder Fudern, Hauſen ꝛc. beſtimmet wird.

ב Der Zweck und Nutzen dieſer Geſchäfte, und zwar der eigne und nächſte, als: 1) Hut, Trifft und Weide, eigene und Dienſt-Trifft, 2) grün Futter, 3) trocken Futter, Heu und Grumt: Der Entfernete, die gantze Vieh-Zucht und Nahrung: der zufällige, allerhand Holtz-Rohr-Kräuter-Nutzungen vor Menſchen und Thiere, zur Artzeney, zur Färberey und andern Manufacturen, der Heu-Handel, die Maſt ꝛc.

ג Die Geſchäffte ſelbſt

1 An ſich, ſo

a überhaupt zu beſchreiben,

b inſonderheit zu betrachten

A die Erlangungs-Geſchäffte, nemlich ſo wohl Wieſen und Weide, als die Früchte zu erlangen, allwo

I der Wieſen-Anbau, dazu die Wahl des Bodens, die Zubereitung, der Feld- und auch beſtändiger Wieſen und andern Trift- und Graſe-Flecke.

II Die Düngung der Wieſen.

III Die Beſtellung mit allerhand Saamen.

IV Die Reinigung ſchon erlangeter Wieſen.

V Derſelben Beegung und Ebenung, Düngung, nachhaltende Beſäung.

VI Das Befreiben.

VII Das Graſen, Schrappen.

VIII Das Hauen und Mähen, ſamt der gantzen Heu- und Grumt-Erndte, wo zu betrachten die Reiffe, die Zeit, das Heu- und Grummet-Machen, Trocknen, Breiten, Wenden, Hauſen machen, Streuen, Sammen, Einfahren, Einpanſen aber zu lernen.

B Die

B Die Geſchäffte der Bewahrung und Erhaltung,

α an ſich, als die Conſervation und Beſſerung der Leeden und Trifften, die Verwahrung und Hegung der Wieſen, durch natürliche und moraliſche Mittel, die Verwahrung des Graſes, Heues, Grümtes, Krautes und anderes Futters.

β Hülffs-Mittel, 1) Hut-Trifft-Leeden-Graſe-Flecken und Wieſen-Regiſter oder Inventaria. 2) Ein Wieſen-Düngungs-Regiſter. 3) Heu und Grumt-Rechnung.

C Die Geſchäffte der Anwendung

1 im Hauſe zur Vieh-Zucht, wodurch endlich der Ackerbau verbeſſert wird.

2 Zum Verkehr

a Im Verkauf des Graſes, des Heues, des Grummtes, der Weide, zur Vieh-Maſt ꝛc.

b Zum Verpachten, wo die Trifft-Weide- und Wieſen-Kauf- und Pacht-Anſchläge zu zeigen, ſo wohl wenn man ſie beſonders, als wenn man ſie in einem Land-Gute in Verbindung mit der Vieh-Nutzung betrachtet.

c Zu Manufacturen und Commerciis, da denn die, ſo daraus am nächſten flieſſen, zu zeigen.

3 Zufällige Anwendung.

II Die Werckzeuge.

III Die beſchäfftigten Perſonen, als der Wieſen-Vogt, die Graſe-Mäher, Heu-Macher, Frohner, die auf Hut und Trifft acht zu habenden Feld-Hüter, Förſter, Jäger, Holtz-Knechte, ihre Pflicht, ihr Lohn ihr Deputat. Dieſe gantze Wirtſchafft iſt auch gantz beſonders vollſtändig in ihre Art. reſolviret hier zu lernen.

E **Die Wirtſchafft des Wald- Forſt- und Holtz-Weſens.** Allwo

A Die Sache oder das Object, nemlich wildes Holtz. Da denn

a die verſchiedene Bedeutung des Wortes.

b Die eigentliche Beſchreibung einer Fläche der Erden, die mit wilden Holtz-Pflantzen angebauet oder anzubauen,

c der Unterſchied. Es iſt ein Holtz

1 angebauet, und entweder zu betrachten,

α nach ſeinem Gehalt und Bezirck. 1) Ein Wald, 2) Forſt, 3) Holtz, 4) Buſch, entweder im Felde oder im Walde, 5) eintzelne Feld-Bäume, Weiden-Flecke, Alleen ꝛc.

β nach ſeinen Beſitzern,

γ nach ſeinem Holtze überhaupt, und inſonderheit nach ſeinen Holtz-Pflantzen, als:

a denen inländiſchen

I Ober- und hohes Holtz, ſo entweder

α Tangel- und Schwartz- oder

β Laub- oder

γ vermengetes Holtz. Und hier ſind nun alle Arten unſerer Bäume, und zwar im Schwartzen und Laub-Holtze, ſo wol das weiche als harte, nach der Zeit des Wachsthums, ihren Saamen und Früchten, ihrem Boden und Veränderungen, und ſo fort zu erkennen, gezeiget, welches eben ſo gehalten werden bey dem

II Unter- und Buſch-Holtze.

b Derer fremden und ungewöhnlichen, welche nach Gelegenheit anzubauen, oder doch anders-wo aus der Land-Wirtſchafft gewonnen, und zu uns zum Behuf unſerer wirtſchafftlichen Geſchäffte, unſerer Manufacturen, der Artzeneyen ꝛc. gebracht, und wo nicht das Holtz, doch Rinde, Blätter, Blüten und Wurtzeln gebrauchet werden. Daher auch dieſes mit der Land- und Stadt-Wirtſchafft nahe zuſammen hänget. Und deswegen ſind faſt alle ausländiſche wilde Baum-Pflantzen, Früchte, Wurtzeln, Säffte, ꝛc. die nur einigen Nutzen in der Wirtſchafft haben, ſorgfältig angegeben, ja zum theil ſehr umſtändlich beſchrieben, ſolchergeſtalt

geſtalt aber iſt die generale und ſpeciale Betrachtung des gantzen Pflantzen-Reichs per Rapport auf die Wirtſchafft und hiernächſt die Haus-Artzeney der Menſchen und Vieh ſehr umſtändlich in dieſem Lexico zergliedert zu finden.

2 Das anzubauende Holtz, wo die Sache iſt,
a der Boden und Holtz-Acker, und deſſen
1 natürliche Geſchicklichkeit,
2 deſſen zu erlangende Geſchicklichkeit überhaupt und inſonderheit nach Unterſchied des Holtzes
b die wilde Baum-Schule,
c die jungen Stäme, Schößlinge, Schnittlinge,
d der Saame und neue Anflug, womit ſich der Anbau des Holtzes beſchäfftiget. Daher dieſe Dinge allerſeits vorerſt zu erkennen.

2 Der Zweck und Nutzen, darauf die Geſchäffte mit dieſer Sache gehen. Der hier iſt
I der nächſte und eigene, nemlich mannigfaltige Holtz-Nutzung, als
a Holtz, ſo wohl
α grünes zur Fortpflantzung und andern Zwecken.
β trockenes, und zwar
1 Nutz-Bau-Schirr-Holtz, wo die mancherley Bret-Schindel-Stämme, Blöcher ꝛc. nach dem Forſt-Weſen zu erkennen.
2 Brenn-Holtz, wo von Scheiten, Wellen, Waaſen, Schneitel-Schlag, Klaffter-Holtz, Stöcken, Affter-Schlag, Windfällen, Leſe-Holtze, ja auch die verſchiedenen Maſſe und Meß-Arten, wornach im Forſt-Weſen das Holtz gerechnet wird.
b Laub, grünes und dürres zum Füttern, zur Düngung, zur Streu, zum Brennen.
c Saamen und Früchte.
1 Zapffen des Tangel-Holtzes,
2 Eicheln und Buchen zur Maſt,
3 wildes Holtz und Feld-Obſt,
4 Holtz-Saamen zum Holtz-Pflantzen.
II Der zufällige, ja auch bisweilen ſchädliche. Dahin
1 die Nutzung des Waldes zur Jagd, welcher aber hier ſehr vollſtändig mit allen groſſen und kleinen Jagd- und Weyd-Werck erkläret zu finden.
2 die Holtz-Kohlen.
3 die Aſche.
4 der Kien-Rus,
5 Hartz und Pech.
6 Gräſerey, Holtz- und Wald-Trifft und Weide, dafür Weide-Geld fällt.
7 Mooß und deſſen Rechen, zur Düngung und andern Sachen.
8 Schale und Rinde zur Gerberey, Färberey und andern Dingen.
9 Der Safft zu allerhand Liqueurs und Artzney, z. E. der Bircken-Safft.
10 Körbeler-Spißruthen, Meyen-Beſen-Holtz.
11 Glas-Hütten-Nutzung.
12 Der wilde Bienen-Bau.

III Der entfernete, dahin der mannigfaltige Holtz-Handel, unzehlige Fabriqven und Manufacturen, groſſe Handelſchafften, derer Berg-Schmeltz-Sied- und Brenn-Wercke, Anlegung und Unterhaltung, der Anbau derer Häuſer, Städte und Dörffer, wo das Bau-Holtz, wirtſchafftlich zu betrachten. Als worauf und alſo auf das wirtſchafftliche Bau-Weſen, ſonderlich wie es einzurichten, und was die Bau-Materialien betrifft, in dieſem Lexico ſehr umſtändlich geſehen worden. Es gehöret auch zu dem entferneten Nutzen überhaupt ein wichtiges Verhältniß des Wald-Weſens
1 zum Acker-Garten- und Trifft-Weſen und zur Vieh-Zucht, kurtz zur Land-Wirtſchafft.
2 zur Stadt-Wirtſchafft.
3 zur gantzen Landes-Wohlfahrt, welches alles hier zu erwegen iſt.

3 Die Geſchäffte, welche
I an ſich, und zwar
α überhaupt zu beſchreiben, damit man vom Forſt-Weſen eine generale Idee habe.
β Inſonderheit zu betrachten.
A die Geſchäffte zur Erlangung
a eines Holtzes und Waldes an ſich, und zwar
α eines angebaueten Waldes,
I Durch Verleihen, Miethen, Erben-Zins, Tauſch, Theilung, Kauf.
II Durch den Kauf, wo zu unterſuchen
a die Sache, wie ſie oben vorgeſtellet, nemlich das Holtz, Wald.
b das Maaß.
c die Art und Weiſe bisheriger pfleglicher Nutzung.
d die vorhergehenden Wald- und Forſt-Rechnungen.
e das Wald-Lager-Buch und alſo
f der Anſchlag zu machen.

β eines

β eines verbeſſerten Waldes, durch Hägen, Nachpflantzen, Anflugs-Beförderung, pflegliche und nachhaltige Nutzung.

γ eines anzubauenden Holtzes. Und hier iſt alles, was zum Holtz-Anbau gehöret, zu lernen, welches im Lexico ſehr umſtändlich zu finden.

b Derer Nutzungen aus dem Holze und Walde. Nemlich

I des Holtzes, dazu

a das Holtz-Schlagen und Fällen

α überhaupt, ſo verſchiedentl. Stam̃weiſe, in gehiebigen, durch Ausſchneideln ꝛc. nach Unterſcheid des Ortes, des Alters und der Jahre des Holtzes in rechter Eintheilung nach dem verſchiedenen Wuchs auf rechte und nicht ſchädliche verſchwenderiſche Art und Weiſe geſchehen muß. Hier ſind ſehr viel beſondere Articel involviret, welche alle erkläret werden.

β Inſonderheit von dem dazu gehörigen 1) Anweiſen, 2) dem Wald-Hammer und Schlüſſel, 3) Abpoſten, und vielen andern Dingen die dabey vorkommen.

b Die Abführung des Holzes, davon

1 überhaupt Regeln,

2 inſonderheit aber viel zu lernen, von

α Holtz-Fuhren,

β Floſſen, und dem gantzen Floß-Weſen, ſo hier mit hinein komt, und alſo auch im Lexico mit genom̃en iſt.

γ auſſerordentliche Mittel das Holtz abzutreiben.

δ Holtz-Märckten, wovon auch im Lexico gehandelt.

II Des Laubes, wo von Laub-Brechen, Streifeln ꝛc.

III Des Saamens und der Früchte, wo

1 die Samlung und Nutz-Anwendung des wilden Holtz-Obſtes vors Vieh, oder gewelcket.

2 Die gantze und halbe Eichel- und Buchen-Maſt, im Hauſe, im Walde, welche gantz umſtändlich vorgeſtellet und durchgegangen.

IV Derer zufälligen Nutzungen, wo von

a Kohlen, und Kohlen-Meilern

b Aeſchern,

c Kienrus fangen,

d Pech, Hartz und Teer-Sieden,

e der Holtz-Gräſerey ꝛc.

B Die Geſchäffte der Bewahrung und Erhaltung der Wälder. Hierzu gehöret

1 Die Unterſuchung dieſes groſſen Stücks des zeitlichen Vermögens. Darzu

I Wald-Forſt- und Holtz-Inventarien, Forſt-Fund- Wald- und Lager-Bücher, wie ſie einzurichten, fortzuſetzen, zu revidiren, ja hierher gehören die Forſt-Häuſer, die Erkänntniß der Wald-Vermeſſungen, der Wald-Ruthen und Grentzen.

II Die Wald- und Forſt-Rechnungen.

2 Die wirckliche Bewahrung, und zwar

a die natürliche

1 Der Höltzer, ihrer Grentzen und Grentz-Zeichen und Rechte. Hier iſt das gantze Wald-Grentz-Weſen, Beziehen, Viſitation, Wald-Bereiten ꝛc. zu lernen.

2 Des Holtzes und der Bäume durch

α Nach- und Anpflantzen, neuen Anbau im Walde, und auſſer dem Walde, der Alleen an Straſſen, derer Ufer an Flüſſen, nichts nützender Aecker, lebendiger Zäune, Bepflantzung der Anger und Trifften.

β Beförderung des Anflugs,

γ pflegliches Abtreiben,

δ Forſtmäßiges Anweiſen,

ε Eintheilung nach dem Wuchs,

ζ Der Gebrauch des Wald-Hammers,

η Vorſicht wider allerhand Wald- und Holtz-Verderber, Diebe, Feinde, und Verderbniſſe.

θ Durch ſparſame Holtz-Wirtſchaft im Gebrauch des Holtzes, dazu alle Holtz-Spar-Kunſt-Mittel gehören, welche hier allerſeits abgehandelt werden.

b die moraliſche Bewahrung, dahin die

die Forſt-Rügen-Gerichte, Schreib-Täge ꝛc. gehören.

C Die Geſchäffte der wirtſchafftlichen Anwendung, ſind hier allerſeits nach dem Muſter derer bisher ſchon ausgeführten Wirtſchafften, ausgeführet.

II Von denen Werckzeugen zu dieſen Geſchäfften wo ſonderlich von Säge-Schneide-Loh-Mühlen zu handeln geweſen.

III Von denen beſchäfftigten Perſonen, ihren Amt, Beſtallung, Inſtructionen, terminis technicis, Rang, Ordnungen, Geſetzen, Gebräuchen, Privilegien, Unterſchied, Beſoldung, Macht, Fehlern, Malverſationibus, Lohn, Accidentzien und Deputat. Allermaſſen mit dieſen groſſen Geſchäfften ein eigenes Corpo beſonders damit beſchäfftigter Perſonen, wegen des dabey intereſſirten gemeinen Weſens verknüpffet iſt, welches in einer groſſen Menge hoher und niederer Forſt-Wald- und Holtz-Bedienten beſtehet, gleich wie es ſich eben ſo mit der Jagd verhält. Dieſe ſind nun alle umſtändlich im Lexico betrachtet worden.

F Die Wirtſchafft mit denen Sied- und Brenn-Wercken, als Saltz-Siederey, Salpeter-Siedereyen, Alaun-Siedereyen, Vitriol-Wercken, das gantze Ertzt und Mineralien-Schmeltz-Weſen, wird zwar auch zum Erden-Bau oder Geſchäfften mit Irdiſchen unbelebten Materien, und ſonderlich zur Erlangung roher oder nur zur Verbeſſerung zubereiteter Dinge und Güter über der Erde gerechnet. Allein dieſe ſind von ſo groſſer Weite, und werden meiſt mit dem Bergwercks-Weſen verknüpffet, wozu gantz eigene und beſondere Lexica hauſſen ſind, daher die Abſicht dieſes Lexici, dabey auf weiter nichts als auf generale Beſchreibung dieſer Geſchäffte und einiger Haupt-Stücke, z. E. ihres Objects, ihres Abwurfs ꝛc. gehen, und nur beyläuffig derer übrigen Specialiorum, derer Singulariorum aber gar nicht gedencken können. Indeſſen ſo ſind doch die auf dem Lande ſonderlich gewöhnlichen und gemeinen Brennwercke, nemlich

1 Ziegel-Brennerey,

2 Kalch-Brennerey gantz vollſtändig ausgeführet.

†† Der Erden-Bau unter der Erde dahin

A Die Wirtſchafft mit dem Berg-Bau, ſo wohl dem eigentlichen als dem geringen, dahin das Kohlen-Graben gehöret. Hiervon iſt zwar die meiſte Waare und ihr Nutzen in der Wirtſchafft angeführet, und ſie ſo wohl als auch das Geſchäffte generaliter beſchrieben. Allein Specialia und Singularia muß man in Bergwercks-Natur- und Kunſt- wie auch Handels-Lexicis ſuchen. Die Urſache iſt ſchon angeführet.

B Die Wirtſchafft mit Saltz-Geſundheits-Gemeinen Waſſer-Brunnen. Iſt hier, was die erſten zwey Arten anbelanget, nur generaliter beſchrieben. Was aber die Brunnen und das Waſſer, in der Wirtſchafft, ſo ferne ſolches aus der Erde in Brunnen und Röhren zu bringen, und dergleichen, wie überhaupt das Waſſer und die Waſſer-Qvellen als eine wirtſchafftliche allgemeine Haupt-Materie anbelanget, ſo iſt auch dieſes wirtſchafftliche Geſchäffte gantz zuverläßig und zulänglich unter ſeinen Articeln erkläret. Was

C Die Wirtſchafft mit denen gemeinen und meiſtentheils zum Bau-Weſen, wie auch Manufacturen gehörigen rohen unterirdiſchen Materien anbetrifft, nemlich

1 Das köſtliche und gute Erden-Kreide-Farben-Erden-Thon-Leim- und Turf-Graben.

2 Das Steinbrechen von verſchiedener Art, und zwar nach Unterſchied der Steine, ſo ſind ſolche allerſeits hier erkläret, ja das mannigfaltige inn- und ausländiſche hierdurch aus der Erden zu erlangende Gut meiſtentheils beſchrieben, und wo bey dieſen allen Handwercker und Künſtler mit einſchlagen, ſo ſind ſelbige wegen des Zuſammenhangs mit der Wirtſchafft gleichfalls, jedoch nur generaliter berühret. Die Specialia muß man in einem Handwercks- und Manufactur-Lexico ſuchen. Denn auch dieſe Sache iſt von entſetzlicher Weite, wenn man ad Specialia und Singularia gehen will. Nachdem nun der Erdenbau der Landwirtſchafft über und unter der Erde abgehandelt, ſo folgt:

ב Die Vieh-Nahrung, die es mit allerhand belebten Thieren und dem von denenſelben zu erlangenden Nutzen oder der Hülffe in der Arbeit oder dem Vergnügen zu thun hat. Dazu denn gehöret,

A Die eigentliche Vieh-Zucht. Und alſo

א Die Wirtſchafft mit dem zahmen Haus-Vieh, welche aber verſchieden iſt, nemlich

I Die Wirtſchafft mit dem vierfüßigen Haupt- und Neben-Nutzungs- und Arbeits-Vieh. Dabey denn alſo zu betrachten

α Die Sache, nemlich die Thiere überhaupt, welcher Articel ſehr umſtändlich ausgeführet. Inſonderheit aber

a die Pferde nach ihrer verſchiedenen Natur, Farbe, Vaterland, Race, Schönheit und derſelben

ſelben Requiſitis, Mängeln und Kranckheiten, ihrem Alter und deſſen Zeichen, ihrem Geſchlecht und nach dem Unterſchied ihres Gebrauchs oder ihrer Dienſte.

b Das Rind-Vieh nach ihrem Geſchlechts-Unterſchied, Kühen und Ochſen, ihrer Farbe Vaterlande, Schönheit und Güte, Veränderung des Zuſtandes, ihres Geſchlechts, ihren Mängeln, Kranckheiten, ihrem Alter und ihrem Gebrauch ſo wohl als ihrem Nutzen.

c Das Schaaf-Vieh nach dem Unterſchied ihres Geſchlechts, oder der Veränderung des Zuſtandes deſſelben, ihres Alters, ihrer Nutzung, ihrer Farbe, ihres Vaterlandes, ihrer Groſſe, Geſtalt und Schönheit, ihrer Mängel und Kranckheiten.

d Ziegen- und Geiß-Vieh ꝛc.

e Schweine-Vieh nach allem dieſem Unterſchied.

f Einiges Neben-Vieh, als Haus-Schäfer-Hirten Hunde, Katzen, Caninichen. Dieſes alles iſt wiederum als das Hauptwerck dieſes Lexici ſehr umſtändlich abgehandelt, und ferner

β Der Zweck und Nutzen dieſes Viehes.

1 überhaupt, und

2 insbeſondere von Pferden, Kühen, Ochſen, geſchnittenen Rindern, Kälbern, Schaafen, Hämmeln, Stöhren, Ziegen, Böcken, Schweinen, Hunden, Katzen, Caninichen, ſowohl was den nächſten, als den entferneten, den weſentlichen und zufälligen, wie er z. E. in Arbeit, Bequemlichkeit, Milch, Butter, Käſe, Qvarck, Fleiſch, Blut, Fett, Haut, Haare, Wolle, Horn, in der Ergötzung, Wache, Beſchützung wider andere Thiere beſtehet, iſt alles erkläret. Ja eben deswegen weil viele Thiere der Wirtſchafft gleich zu nichts nutzen, ſondern ſchaden, ſo ſind alle ſchädliche Ungeziefer und alle groſſe und kleine Thiere in dieſem Lexico mit genommen. Die groſſen Haupt- und uns am nächſten kommenden Thiere ſind, iemehr uns ihre Erkenntniß in der Wirtſchafft zum Nutzen oder zur Verhütung des Schadens nöthig iſt, alleſamt ſehr vollſtändig beſchrieben, alſo daß dieſes Lexicon ein rechtes brauchbares Thier-Buch iſt, worinnen die Hiſtoria Naturalis von Thieren zu erlernen.

γ Die Geſchäffte damit,

1 an ſich, werden

α überhaupt beſchrieben,

β inſonderheit

A die Geſchäffte zu erlangen,

α das Vieh:

a die allgemeine Geſchäffte,

I die Uiberlegung, welche Art ſich ſchickt nach Unterſchied der Gegenden, Wirtſchafft, Abſicht, und Weide.

II Der Einkauff mit allen ſeinen Cautelen auf Märckten, in Ställen, in aus- und inländiſchen Gegenden. Mit denen Gütern, wo von der Vieh-Taxe und dem Kauff-Anſchlag derſelben.

III Zu- und Nachzucht.

b die beſondern Geſchäffte bey Pferden, wo die Stutereyen erkläret werden, bey Rind-Vieh, bey Schaafen ꝛc.

β Die Vieh-Nutzung, dazu gehören

1 alle Erhaltungs- und Anwendungs-Geſchäffte, ſo wegen des Viehes geſchehen, zugleich

2 hiernächſt die Beſorgung guter Trifft, Weide und des Futters.

3 die übrige Wartung, ſo unterſchieden, nach dem Alter, dem Zuſtand, der Arbeit, der intendirten Nutzung, Jahres-Zeit, der Gewohnheit des Viehes, auſſer und im Hauſe, bey und nach der Arbeit, des Tages, des Nachtes, bey und nach dem Futter, in Anſehung des innerlichen und äuſſerlichen, in und auſſer dem Stalle, in der Brunſt, im Tragen, im Werffen, im Saugen ꝛc.

B Die Geſchäfte zu bewahren und in Acht zu nehmen, das Vieh u. den Nutzen. Dahin das Vieh-Inventarium, die Vieh-Rechnungen an Naturalien und Geld bey Stutereyen, groſſen Ställen, groſſen Vieh-Höfen, groſſen Schäfereyen, ferner die Hut in groſſen Herden, eintzelne Stücken, die verſchiedene Stallung, die hauswirtliche Viſitation, die Bewahrung vor Feinden, unter denen Thieren, vor

Diebereyen, vor Kranckheiten und Seuchen, wobey die gantze Vieh-Artzeney-Kunſt, und des Feldmeiſters Verrichtungen dabey, ſolchergeſtalt aber dieſe beſondere Landwirtſchaft, nemlich eine Meiſterey zu betrachten vorkommt. Ja hieher gehöret alles von Vieh-Aertzten, Schmieden, Hirten, Schweinſchneidern ꝛc. was ein Wirt wiſſen muß, das alles iſt gantz umſtändlich ausgeführet.

c Die Geſchäffte zur Anwendung, wo ſonderlich auch der Vieh-Pacht, und Anſchlag vorkommt, und die meiſten Neben-Geſchäffte, als Schlachten, Melcken, alle Milch-Geſchäfte, Buttern, Käſenmachen, Kochen, Würſt-machen, Räuchern ꝛc. beſchrieben.

II Die Werckzeuge zu dieſen Geſchäfften, wo von verſchiedenen Ställen und zur Vieh-Zucht gehörigem Geräthe, gehandelt wird.

III Die beſchäfftigten Perſonen. Da denn einiges

1 überhaupt in denen Wirtſchafften dem weiblichen, einiges dem männlichen ſonderlich anvertrauet wird.

2 Inſonderheit aber

a bey denen Pferden ein guter Stallmeiſter, Bereuter, Futter-Marſchall, Reit-Stall- und Pferde-Knecht, Stutenmeiſter.

b Bey dem Rind-Vieh eine gute Hofmeiſterin, Käſe-Mutter, Vieh-Magd, Küh-Hirte.

c Bey denen Schaafen, ein guter und ſchlimmer Schäfer, und zwar nach Unterſchied, betrachtet wird. Dieſes gantze Geſchäffte iſt gantz vollſtändig mit vielen Singularibus abgehandelt.

II Die Wirtſchafft mit dem Haus-Geflügel, und nützlichen Gewürm, nemlich Hünern, Trut-Hünern, Gänſen, Schwanen, Enten, Tauben, Bienen, Seiden-Würmern, Spinnen, ihrer Natur und Unterſchied, ihrem Zweck und Nutzen, ſamt denen Geſchäfften der Erlangung, Bewahrung und Anwendung iſt vollſtändig in dieſem Lexico zu finden, dabey denn alle Neben-Geſchäffte mit Eyern, Federn, der Seide, dem Honig, Meet ꝛc. vollſtändig erkläret.

III Die Wirtſchafft mit der zahmen Teich- ſonderlich Karpen-, Carauſchen- und Hecht-Fiſcherey, dem verſchiedenen Brut-Streck- und Wachs-Teich-Bau, die Arten der Fiſcherey, und alle Geſchäffte dabey, ſind ebenfalls nach ſchon offt gedachtem Zuſammenhang eines gantzen Geſchäffts, nemlich a) des Objects (b des Nutzens c) der Geſchäffte, d) Werckzeuge und e) beſchäfftigten Perſonen in zergliederten Articeln umſtändlich bis auf alle Singularia erkläret.

ב Die Wirtſchafft mit denen wilden Thieren. Da denn

A überhaupt alle fremde und einheimiſche bekannte wilden Thiere allhier bekannt gemacht, ja alles Ungezieſer und Gewürm angegeben und betrachtet werden.

B Inſonderheit aber ſind unſere Jagd-Geſchäffte nach der Kunſt und Wirtſchafft mit der gantzen Jäger-Sprache ſehr umſtändlich erkläret, und alſo wird gehandelt:

† Von der Jagd und ihrem Unterſchie[d] überhaupt.

†† Von der Jagd verſchiedener Thiere Insbeſondere iſt vorgeſtellet

I Die Jagd-Kunſt und Wirtſcha[fft] mit denen vierfüßigen Thieren, wel[-]che a) nach ihrem Object, nemlic[h] einer Wildbahn, und dem verſchie[-]denen Wilde ſelbſt, als welches gar man[-]cherley eingetheilet wird, b) nach dem ſo[-]wohl eigenen und nächſten als entferne[-]ten und gemeinen Zweck und Nutzen nemlich allerhand Wildpret, lebendige[s] und erlegetes, friſches und eingeſchlage[-]nes, Stangen, Fell, Bälge, Häute, Wo[l-]le ꝛc. it. allerhand andere Waaren, [c)] nach ihren Erlangungs-Bewahrungs-od[er] Erhaltungs- und Anwendungs-Geſchäf[f-]ten, wo alle Jagd-Geſchäffte erkläre[t,] d) nach denen lebendigen Hülffs-Mi[t-]teln, nemlich Hunden, Falcken, Pferde[n] und Werckzeugen oder nach dem Jag[d-]zeuge, endlich aber e) nach ihren beſchäf[f-]tigten vielerley Perſonen, hohen und ni[e-]deren Bedienten und Jägern, wie au[ch] andern Neben-Perſonen, ſehr umſtän[d-]lich beſchrieben, ja nicht nur unſe[re] Deutſchen Jagd-Thiere, ſondern au[ch] ausländiſche und fremde berühret ſin[d.]

II Die Jagd-Kunſt und Wirtſchafft m[it] dem Vogel-Fang iſt gleichfalls ſehr wei[t-]läufftig nach dieſem Schlag abgehande[lt.]

III Die Wirtſchafft mit der wilden F[i-]ſcherey, ſowohl der eigentlichen bey u[ns] vorkommenden Strom-Fluß- und Ba[ch-] Fiſcherey, und der See-Fiſcherey, (w[o] denn wenigſtens alle bekannten in- u[nd] ausländiſchen Fiſche, bald weitläuff[tig,] bald kurtz beſchrieben ſind,) iſt ſe[hr] vollſtändig, nach offt gedachtem Zuſa[m-]menhang vorgeſtellet, ja auch die Perle[n-] und Corallen-Fiſcherey berühret.

II Auf die Neben-Geſchäffte der Land-Wi[rt-]ſchafft, und zwar

a Den

a derer, welche mit denen Haupt-Geſchäff-
ten unumgänglich verknüpffet, folglich
der Landwirtſchafft eigen,
b derer, die ſie mit der Stadt-Wirtſchafft
gemein hat, theils
α als beſondere Land-Gewerbe, dahin
1 Land-Schulen,
2 Land-Handwercker,
3 Land-Handel,
4 Land-Brauerey,
5 Land-Mühlen-Wercke,
6 Landwirts-Häuſer und Schencken ge-
hören; theils
β als wirtſchafftliche Verrichtungen im
Hauſe beſonderes vorkommen, nemlich,
a) Waſchen, Treugen, Rollen, Platten,
b) Backen, c) Nähen und Flicken,
d) Stricken, e) Spinnen, f) Blei-
chen, g) Kochen, h) Kehren und i)
Scheuren, k) Schlaffen, Wachen, l)
Eſſen Trincken, Ruhen, m) die Kin-
der-Wartung und Zucht, n) die Ge-
ſinde-Zucht und Aufſicht, o) das
Bauen und Kniſtern, p) vor Tage-
lohn allerhand Arbeit verrichten, q)
Reiten, Gehen, Fahren, r) Erben, s)
Heyrathen ꝛc.

Alles, wo etwas beſonders wegen der
Wirtſchafft überhaupt und ins beſondere
vor einen Landwirt zu obſerviren, das
iſt ſorgfältig unter geſchickten Artickeln
mit genommen. Nach dieſem allen folgt
nun in dem ſyſtematiſchen Zuſammen-
hang der gantzen Wirtſchaffts-Klugheit,
weil bisheriges der Grund von dieſer iſt,

** Die Stadt-Wirtſchafft, und zwar

ℵ Uiberhaupt die Betrachtung einer Stadt
und der Stadt-Wirtſchafft. Dieſes iſt nur
überhaupt beſchrieben, um des Zuſammen-
hanges willen mit dem Lande.

ℶ Inſonderheit aber wäre dabey zu ſehen
I Auf die Haupt-Geſchäffte der Stadt-
Wirtſchafft, wozu gehören
A Alle Geſchäffte, die der Lehre und ei-
ner beſondern Ausübung wegen mit
denen rohen Kräfften der Menſchen,
theils um verbeſſerte Menſchen, theils
aber auch Nahrung davon zu haben,
mit denen gelehrten Wiſſenſchafften
und Künſten, in hohen und niedern
Schulen, vornehmlich in Städten
getrieben werden, und als verſchiede-
ne Wirtſchafften anzuſehen. Dieſes
iſt eine ſo weitläufftige Sache, daß
man ſich dahin allhier wenig oder nichts
ausbreiten können. Sondern das ge-
höret in ein beſonderes Stadt-Wirt-
ſchaffts- oder gelehrte Schul- und Kunſt-
Lexicon. Man würde das Buch ſehr ver-
gröſſert haben, oder das Hauptwerck und
die allen, oder doch denen meiſten
Menſchen gemeinen Wirtſchafften, un-
vollſtändig abhandeln müſſen.
B Das gantze Manufactur-Fabri-
quen- und Handwercks-Weſen, als
eine groſſe Menge von Stadt-wirt-
ſchafftlichen Geſchäfften, iſt ebenfalls
wegen ſeiner groſſen Weite allhier nicht
als nur in ſo weit berühret, in ſo fer-
ne ſolches mit der Wirtſchafft insge-
mein oder mit der Land-Wirtſchafft
inſonderheit verknüpffet iſt. Denn
dieſes gehöret in das beſondere Real-
Manufactur- und Handwercks-Lexi-
con. Indeſſen ſind doch allhier ange-
mercket
a) die Haupt-Materien und Ingre-
dientzien, ſo die hier erklärten Land-
wirtſchafftlichen Haupt-Geſchäffte
denen Handwerckern und Manu-
facturen zu ihren Waaren, Werck-
zeugen und Unterhalt liefern.
b) Diejenigen Waaren, welche Hand-
wercker und Manufacturen der
Wirtſchafft insgemein oder denen
hier erklärten Haupt- und Neben-
Geſchäfften der Land-Wirtſchafft
liefern.
c) Der daraus entſtehende Verkehr
zwiſchen Stadt und Land, und das
Haupt-Mittel deſſelben, nemlich
Geld und Müntze, wie auch Credit, ſo
viel die gemeinſten Dinge betrifft.
d Diejenigen Handwercker, die der
Wirtſchafft ingemein oder doch dem
Landmann dienen, und entweder
1 zugleich auf dem Lande
2 oder allein in Städten getrieben
werden. Endlich ſind doch auch
e Die meiſten Manufacturen und
Handwercker angezeigt, die aus der
Landwirtſchafft entſtehen.
f Alle Landwirtſchafftlichen Handwer-
cker und Profeſſiones.
C Das gantze Commercien-Weſen, als
ein neuer groſſer Inbegriff von beſon-
dern Stadt-wirtſchafftlichen Geſchäff-
ten. Dahin alle groſſe Handelſchafft
ſowohl als die kleine Kramerey Hocke-
rey, ſamt dem dazu gehörigen Gemäß-
Geld- Marckt- Jahrmarckt- und Meß-
Weſen, gehöret. Dieſes iſt allhier ge-
neraliter nur berühret, was aber auf
dem Lande auch ſtat findet, das iſt aus-
geführet. Sonſt aber war auch dieſes
als eine ſehr weitläufftige Sache all-
hier ſpecialiter abzuhandeln unmöglich,
daher deshalb das Handels-Lexicon, it.
Natur- und Kunſt-Lexicon zu brauchen.
II Auf die Neben-Geſchäffte und zwar
a Diejenigen, welche mit denen Stadt-
Nahrungs-Geſchäfften, oder doch nach
der Gewohnheit verknüpffet, und alſo der
Stadt-Wirtſchafft eigen ſind. Da-
hin eine ſonderbare bequeme, zierlichere
und prächtigere Lebens-Art in Eſſen,
Trincken, Kleidern, Bedienung, Woh-
nung, ingleichen der Erwerb mit Häu-
ſer-Miethen, Coffee- Thee- Spiel-Häu-
ſern, der koſtbare Garten-Bau, aller-
hand beſondere bey Stadt-Geſchäfften
nöthige Hand-Arbeiter, Tagelöhner
und beſondere Bediente, männliches
und

und weiblichen Geſchlechts ꝛc. gehören. Auch dieſes iſt meiſt berühret.

b Diejenigen, welche die Städte mit dem Lande gemein haben, oder doch in denen Vorſtädten treiben laſſen, theils

α als beſondere Stadt-Gewerbe. Dahin gehören

1 alles Stadt-Brauweſen,
2 alles Stadt-Mühlen-Weſen,
3 alle kleine Schulen in denen Städten,
4 aller Acker-Bau und Viehzucht und andere eigentliche Landwirtſchafftlichen Geſchäffte, die man auch bisweilen in Städten zugleich als Neben-Geſchäffte treibet,
5 alle Gaſt-Wirtſchafft in denen Städten,
6 alles Schenckweſen daſelbſt,
7 alle Nahrung, die mit Ausleihung der Capitalien auf Intereſſe, auſſer dem Geld-Handel, ſo zur Kauffmannſchafft gehöret, in Städten getrieben wird; dahin auch das einzelne Ausleihen auf Pfänder und die Betrachtung des Wuchers gehöret. Theils

β als wirtſchafftliche Verrichtungen bey der häuslichen Wirtſchafft in den Städten, und gemeine Leben. Davon ſchon Exempel unter dieſer Art von Geſchäfften bey denen Neben-Geſchäfften der Landwirtſchafft angegeben worden. Und man kan leicht ermeſſen, daß, da dieſe Dinge Land- und Stadt-Wirten gemein ſind, ſolche hier allerſeits erkläret worden.

Aus dieſem Schemate oder ſyſtematiſchen Entwurf und Abriß der gantzen Wirtſchafft, wird man nun verhoffentlich verſchiedenen Nutzen haben. Denn 1) wird man ſehen, wie die gantze Wirtſchaffts-Wiſſenſchafft und Klugheit, ja die wirtſchafftlichen Geſchäffte unter ſich ſelbſt gantz natürlich zuſammen hängen, und wie inſonderheit ein iedes Geſchäffte ſelbſt gantz ſyſtematiſch erlernet, oder auch zur genauen Erkäntniß zergliedert werden könne und müſſe. Denn es ſind mit Fleiß einige Zergliederungen allhier ziemlich ſpeciell vorgeſtellet. Mit denen andern gehet es eben ſo zu. Nur war es hier zu weitläufftig, alle ſolcher Geſtalt zergliedert in einem kurtzen Schemate vorzuſtellen. D. Zinckens Grund-Riß derer Cameral-Wiſſenſchafften I Theil, liefert ſolche vollſtändiger. 2) Erkennet man in einem Blick, was ein vollkommener und univerſaler Wirtſchaffts-Verſtändiger, dergleichen ein Cameraliſt oder Policey-Verſtändiger ſeyn ſoll, lernen müſſe, ingleichen worauf ſich dieſer und jener Particulair-Wirt beſonders zu legen habe. 3) Wird man zugleich, was in dieſem Lexico weitläufftig ausgeführet, oder nur generaliter berühret, oder gar übergangen, und warum alles geſchehen, gleichſam in einem Blick überſehen können. Dabey aber doch 4) erkennen, warum es ein allgemeines oeconomiſches Lexicon mit Recht genennet werde. Und endlich wird man 5) dieſen kurzen Abriß auch brauchen können, bloß nach deſſen Ordnung und Zuſammenhange aus dieſem einzigen Buche die gantze Oeconomie zu ſtudiren, und ſelbige darnach gantz ordentlich durchzugehen. Denn man wird gar leicht alle unter ieden Theil gehörige Artickel, mit Hülffe derer dadurch vorgeſtellten allgemeinen Ideen und Claſſen dererſelben überſchlagen, oder darauf immer mehr, wenn man von denen generalibus ad ſpecialia und von dieſen ad ſingularia forgehet, kommen, ſolche aber alsdenn im Buche ſuchen, und alſo von allen eine zulängliche Erkänntniß erlangen, und hernach theils durch den Gebrauch derer vorgeſchlagenen Schrifften, theils durch die wirckliche Uibung, Erfahrung und andere Mittel, die hier in dieſem Schemate ebenfalls angegeben werden, erweitern können.

Wirtſchaffts-Jahr, ſuche den Art. Jahr.

Wirtſchafftlicher Uiberſchlag oder Etaat, Einrichtung. Dieſer muß nicht mit dem Anſchlag verwirret werden, wobey zwar auch die von einem wirtſchafftlichen Object zu erhaltende Einnahme und Ausgabe überſchlagen, und endlich ein Anſchlag, wie viel Einkünffte nach Abzug der Ausgabe zu erhalten, oder Aufwand nach Abzug der Einnahme zu machen ſey, verfertiget wird. Ja es lieget derſelbe bey dem Wirtſchaffts-Etaat nebſt andern Dingen zum Grunde, hat aber einen gantz andern Zweck. Dieſer aber iſt entweder ein generales oder ſpeciales nach dem Inventario und Anſchlag derer in einer Wirtſchafft begriffenen Haupt-Objecte und Geſchäffte mit vieler Uiberlegung nach denen Regeln einer guten Wirtſchafft gemachtes Verzeichniß aller beſtändigen und unbeſtändigen oder ungewiſſen, iedoch wahrſcheinlichen Einkünffte und Ausgaben aus und in einer Wirtſchafft, die, ſonderlich in der Land-Wirtſchafft binnen einem Wirtſchaffts-Jahre wircklich erfolgen können und möchten, wobey endlich eine Vergleichung der Einnahme und Ausgabe angehänget, und dahin geſehen wird, daß man ſich wenigſtens nicht mehr auszugeben, als die Einnahme beträgt, ſondern vielmehr noch etwas weniger auszugeben vornimmt, damit man alle Jahr etwas erübrige, als wodurch endlich präſentiret wird, ob und wie viel man ſein Vermögen, nach dieſer Einrichtung in einem Jahre vermehren könne. Dergleichen wirtſchafftlichen Uiberſchlag macht billig ein ieder kleiner oder groſſer Wirt, von ſeiner Einnahme und Ausgabe, wenigſtens auf eine ſo lange Zeit in einem Jahre, als er ſeine Einnahme überſehen kan, und nicht eben dieſelben Wege der Einnahme von neuen anfangen muß, und läßt es ein unverbrüchliches Geſetze ſeyn, nicht nur die gewiß und wahrſcheinlich angeſetzte Einnahme wircklich durch ſeinen Fleiß

un-

und Geſchäffte zu erlangen, ſondern auch die Auszabe mit genauer Unterſcheidung, was nothwendig und mehr oder weniger entbehrlich iſt, darnach einzurichten. Es nützet ſolches überhaupt zu einer ordentlichen Wirtſchaffts-Führung, und iſt der Fuß, nach welchem gewirtſchafftet und alles eingerichtet werden muß. Hiernächſt dienet es zum Examine und zur Unterſuchung derer Rechnung, allwo nun die wirckliche nach dieſem Etaat geſchehene Einnahme und Ausgabe aufgezeichnet und geſehen wird, ob man demſelben nachgegangen, wo, wie, wann, und warum man davon abgegangen, ob und wo man ſich geirret, oder nicht. Daher denn auch bey einem ſolchen Uiberſchlag die kurtz vorhero gehenden Rechnungen ſowohl als die vorhero gehenden Uiberſchläge dazu genommen werden, damit man deſto gewiſſer und zuverläßiger wiſſen könne, was einzunehmen, oder ordentlich und auſſerordentlich auszugeben, einem etwa vorfalle. Durch eben dieſen Uiberſchlag kan man auch zuletzt allemahl ſehen, wie man in ſeinem Vermögen ſtehet. Man lebt bey einer ſolchen Regel nicht auf gerathewohl, und mit der wilden Gans um die Wette, wie man zu reden pfleget. Man hütet ſich eben durch dergleichen nach ſeinen Kräfften, mit Uiberlegung gemachte Entſchlüſſung, übereilte und unüberlegte, oder zu dem Zuſtand einer Wirtſchafft ſich nicht ſchickende Entrepriſen vorzunehmen, wenn man nicht ſehen kan, daß ſolche von dem ſchon erübrigten, oder doch iezt zu erübrigenden Uiberſchuß zu beſtreiten ſind. Kurtz: Je gröſſer die Wirtſchafft, ie nöthiger und nützlicher iſt der alljährige wirtſchafftliche Uiberſchlag. Ja eben in dieſem Fall, wo in einer Wirtſchafft vielerley Haupt-Wirtſchafften begriffen, da iede ihre beſondere Einnahme und Ausgabe hat, kan man zu einem General-Uiberſchlag nicht gründlich gelangen, wenn man nicht erſt Special-Uiberſchläge machet. Darum iſt auch dieſes eine der nöthigſten Einrichtungen bey dem Cammer- und Finantz-Weſen und ſeiner ordentlichen Verwaltung, daß alle Jahr ein ſolcher neuer Etaat errichtet, oder doch der vorige revidiret und nach denen Umſtänden geändert werde. Solcher Geſtalt ſiehet man, ob und wie man in ſeiner Wirtſchafft auskommen könne, oder nicht. Es macht ſehr behutſam, und am Ende erkennet man, wann Inventaria, Anſchläge, Uiberſchläge und Rechnungen bey einer lang geführten Wirtſchafft fein harmoniren, ob man ſeinen Pflichten gemäß gewirtſchafftet, ob und wie man gefehlet, und alſo künfftighin es zu verbeſſern habe, ja wie ſolches geſchehen könne. Es iſt zwar wahr, in kleinen Wirtſchafften, und wenn man ein gut Gedächtniß hat, überdem aber vigilant iſt, pflegen viele eben darüber nichts ſchrifftliches oder doch nur die generalia, und in folle dieſen Uiberſchlag aufzuſetzen. Ein ieder ordentlicher Wirt muß aber doch ſeinen Uiberſchlag auf dieſe Weiſe im Kopffe und Gemüthe zu rechter Zeit machen und ſolchen genau obſerviren. Wer mit ſeiner Einnahme und Ausgabe ohne Uiberſchlag wirtſchafftet, wird gewiß ſchlecht zurechte kommen, oder er müſte faſt alle Tage neue unverhoffte Glücks-Fälle erleben. Dieſes, daß man dieſen Vortheil im Wirtſchafften nicht beobachtet, und ſich nicht in Zeiten daran gewöhnet, iſt eine Urſache von ſo vielen zurück kommenden Wirten.

Wiſch-Tuch, gehöret zum Pferde-Putzzeug, und iſt entweder leinen, wollen oder hären. Man pfleget damit nach dem Striegeln die Pferde um den Kopff und den gantzen Leib zu reiben und abzuwiſchen. Es ſoll täglich wieder ausgewaſchen und an der Sonnen oder Lufft getrocknet werden. Manche Pferde haben die böſe Gewohnheit, daß ſie die Wiſch-Tücher, wo ſie darzu kommen können, freſſen und ſich hernachmals übel darauf befinden, ja gar vielmals hertzſchlächtig davon zu werden pflegen. Damit es nun einem ſolchen Pferd nicht ſchade, ſoll man zehen Eyer in einem glaſirten Topf thun, ſcharffen Eßig daran gieſſen, daß er über die Eyer gehe, und ſo lange mit einem warmen Tuche zugedeckt ſtehen laſſen, bis der Eßig die äuſſern Schalen davon verzehret, ſo lauffen die Eyer in dem innern Häutlein auf und werden groß und weich. Von dieſen Eyern ſtöſſet man eines nach dem andern dem Pferd, welches mit dem Kopff über ſich gebunden ſeyn muß, in den Hals, läſſet es hierauf eine Weile zugedeckt ſtehen, und giebt ihm hernach unter das Futter ein wenig rohe Gerſte, und zerſchnittenes Bohnen Stroh oder mit Wein benetzten Haber, ſo wird es ſich wohl von dem eingefreſſenen Unrath reinigen. Oder man thut einen ſchwarzen Ameis-Hauffen in einen Sack, nimmt Wachholder-Reis mit grünen Beeren dazu, ſiedet beydes zuſammen in einem Keſſel mit Waſſer, gieſſet es hernach ab, läſſet es kalt werden, und giebt es dem Roſſe, alle Tage zu trincken, ſo vergehet ihnen das Uibel in drey oder vier Wochen.

Wiſpel, iſt ein Korn- und Getraide-Maaß im Sächſiſchen, Brandenburgiſchen, und andern angrentzenden Ländern, und hält zwey Malter oder vier und zwantzig Scheffel. Zu Braunſchweig und Zelle hat ein Wiſpel vier Scheffel. Zu Hamburg hält ein Wiſpel zehen Scheffel, drey Wiſpel aber machen eine Laſt. Es kommt auf die Gröſſe der Scheffel an.

Wiſperlein, ſiehe **Weiden-Zeißig**.

Wiſte, ſuche **Hott**.

Withwohl, Witwohl, ſiehe **Kirſch-Vogel**.

Witterung, heiſſet insgemein die Veränderung und Abwechslung der Lufft mit Wärme und Kälte, Regen und Sonnenſchein, Wind und Stille. Weil an ſolcher Witterung bey der Land-Wirtſchafft, Garten- und Acker-Bau offt ſehr viel gelegen, hat man von allen Zeiten Fleiß angewendet, durch gewiſſe Anzeigungen, dieſelbe auf das zukünfftige voraus zu erkundigen. Unter dieſen kommen ſonderlich in Betracht, die aus gewiſſen Erſcheinungen in der Lufft abgenommene Zeichen; dieweil aber

dieſelbigen groſſen Theils an der Lage der Orte, und derſelben beſondern Umſtänden, ob ſie hoch oder niedrig, eben oder ungleich, mit Waſſern, Wäldern oder Bergen, und von welcher Seite umgeben, hangen, dörffte wohl daraus mit Gewißheit nicht in gemein, ſondern nur auf jeden Ort beſonders geſchloſſen werden können. Siehe Abend-Röthe, April Abend-Stern Auguſt-Monat. Die gewiſſeſte Witterungs-Vermuthungen kan man von denen Zeichen, welche die Thiere, Vögel ja allerley Gewürm und Ungezieſer, es ſey durch ihr Geſchrey, oder auf andere Weiſe von ſich geben haben: Denn dieſe empfinden die Veränderung des Wetters gar genau, und können alſo gedachte Zeichen denen, ſo fleißig darauf mercken, gute Nachricht geben: Wiewohl ſolche Vorbedeutungen gemeiniglich dem Erfolg ſo nahe ſind, daß man ſie nicht allezeit nach Wunſch zu Nutze machen kan. Die Vermuthungen, welche aus gewiſſen Erſcheinungen in der Lufft ꝛc. ingleichen von denen Thieren, Vögeln, Fiſchen und Ungeziefer abgenommen werden, ſind bereits gehöriger Orten angeführet, hier wollen wir nur dererjenigen, ſo man von lebloſen Dingen abzunehmen pfleget Meldung thun: Wenn das Gemäuer in denen Häuſern zu ſchwitzen anfänget; wenn ſich der Rus aus denen Rauchfängen und Feuer-Mäuern von ſelbſten abledigt, und herab fället; wenn die Lichter ſprühen und dunckel brennen, als wolten ſie verlöſchen; wenn ein Kreis mit allerley Farben, wie ein Regenbogen um das Licht erſcheinet; und die Flamme daran dunckel oder ſchwärtzlich ſcheinet, wenn das Feuer blaß brennet, und an denen dabey ſtehenden Pfannen, Töpffen und Keſſeln viel Funcken hängen; wenn der Rauch in der Feuer-Mäuer oder dem Schorſtein ſehr dicke iſt, und nicht gerne hinaus will; wenn das Saltz feucht wird; wenn die Spinneweben in der Windſtille umfliegen; wenn die Blumen ſtarck und weit aus denen Gärten und Wieſen riechen; wenn die Saiten auf denen Inſtrumenten ſich ſelbſten anziehen und ſpringen; wenn die Thüren und Schlöſſer ſich übel ſchlieſſen, und das Holtzwerck aufquillet, auch Tiſche, Käſten, Schräncke und dergleichen, ſonderlich die von Eichen-Holtz gemacht ſind, offt knarren und krachen, als wenn ſie reiſſen wolten; wenn das lederne Riemwerck einſchrumpffet, und kürtzer wird; wenn der Klee ſeine Blätter ſchlieſſet und zuſammen nimmt; wenn der abgehauen liegende Roggen kniſtert und platzet, als wenn man einen Halm entzwey bräche; wenn die heimlichen Gemächer mehr als ſonſt ſtincken; dieſes alles alles deutet auf Regen. Wenn das Feuer im Winter röther ſcheinet, als es an ſich ſelbſt iſt, und die glüenden Kohlen übermäßig Feuer-roth und blanck ſind, bedeutet es groſſe Kälte. Wenn die Flamme eines angezündeten Lichtes ſtille und ohne alles Sprühen brennet, ſo iſt die Lufft zu trockenem Wetter geneigt. Von der Witterung findet man, was die alten Anmerckungen betrifft, das meiſte in dem Erfurtiſchen immerwährenden Frauenzimmer-Calender zuſammen getragen. Im angehängten Haus-Calender iſt auch viel angemercket. Allein wenn man eine etwas gründlichere Nachricht haben will, ſo kan man die zu Franckfurt an der Oder 1743 bey Conradi deutſch heraus gekommene Phyſic. merckw. Nachrichten von Witterungen des D. Qveitſch dazu brauchen.

Witterung, heiſſen auch bey der Jägerey die Ausdünſtungen, ſo die wilden Thiere von ſich laſſen, und von denen Leit- und Spür-Hunden wahrgenommen werden.

Wittewald, ſiehe Kirſch-Vogel.

Witthum, Witthum-Sitz, ſiehe Leib-Gedinge.

Witwaldlein oder Witwerlein, iſt ein kleiner Vogel, am Kopff und gantzen Rücken Aſchen-blaulicht, am untern Leib aber von der Kehle an, bis unten aus ſehr weiß; das Schnäbelein iſt ſchwartz, und der Schwantz hat die Farbe des Rückens; die Füſſe ſind auch ſchwartz. Männlein und Weiblein haben einerley Farbe. An der Gröſſe gleichet dieſes Vögelein einer Holtz-Meiſe, doch mag es etwas länger ſeyn, als dieſelbe, zumalen der Schwantz auch viel länger ausſiehet, ſo hat es auch viel gröſſere Augen als das Meiſen-Geſchlecht zu haben pfleget. Es brütet im Gebüſche mehrentheils an der Erde, ziehet zur Herbſt-Zeit mit andern Vögeln hinweg, und kommet mit der Nachtigall wieder, da es ſein kurtz erſchallendes Geſang anſtimmet, und in denen Stauden zuweilen faſt wie eine Otter ziſchet, ſo, daß man nicht vermeinet, daß es ein Vogel ſey.

Woche, iſt in der Zeit-Rechnung eine Zahl von ſieben Tagen, welche Eintheilung von der Schöpfung der Welt ihren Anfang genommen, und bis auf dieſe Zeit bey den allermeiſten Völkern des gantzen Erdbodens beybehalten worden. Ein Jahr beſtehet auſſer dem Uiberſchuß einiger wenigen Tage und Stunden, in zwey und funffzig Wochen. Man braucht auch dieſe Eintheilung der Zeit in der Wirtſchafft zur Ordnung und Abtheilung der Geſchäffte, ingleichen der Ausgabe, z. E. Wochen-Lohn. Daher kommen auch Wochen-Zettel, wöchentliche Extracta.

Wochen halten, in Wochen liegen, iſt eine Redens-Art, welche von denen Weibern gebrauchet wird, die von ihrer bisherigen Bürde entbunden, und alsdenn an Kräfften ſich wiederum zu erholen, etliche Wochen mit guter Wartung und Pflegung wohl in Acht genommen werden, damit ſie dieſe hernach mit einem frolichen Kirchgang beſchlieſſen können. Bey dieſen Umſtänden pflegen mancherley Sachen vorzukommen, welche insgemein hiervon ihre ſonderliche Benennung erhalten, übrigens aber meiſtens mit auſſerordentlichen Aufputz und Zierath verſehen ſeyn, als da iſt die Wochen-Stube; das Wochen-Bette; die Wochen-Kanne; worinnen ein mit Zucker und Citronen angemachter Wein denen Gevattern präſentiret wird; vor die Wochen gehen und die Sechswöchnerin

beſ-

beſuchen, und was dergleichen mehr. Ja das Wochen halten kommt offt einem Wirt in ſeiner Wirtſchafft theuer zu ſtehen, wenn ſich die Weiber im Staat und Uiberfluß nicht mäßigen wollen.

Wochen-Marckt, wird zum Unterſcheid eines Jahr-Marcktes, derjenige Tag in der Woche genennet, daran in den Städten und Flecken eines ieden Orts Herkommen und Gebrauch nach, allerhand Lebens-Mittel von den daſelbſt herum liegenden Orten hinein gebracht und feilen Kauffs dargeſtellet werden. Wohl eingerichtete und einem wohlangebauten Lande nahe gelegene Wochen-Märckte in Städten, ſind ſowohl denen daſelbſt wohnenden Stadt-Wirten, als auch denen nahe gelegenen Land-Wirten ſehr nützlich und beqvem, theils ihre rohen und verbeſſerten Waaren zu verſilbern, theils das nöthigſte wöchentlich einzukauffen. Sonderlich muß der Land-Wirt ſich um die beſten, beſuchteſten, ordentlichſten und nahe gelegene, ja ſolche Wochen-Märckte bekümmern, wo ſeine Waare am beſten geht; Er muß fleißig den abwechſelnden und gewöhnlichen Preis daſelbſt anmercken, ſich um gewiſſe Abnehmer und Bekanntſchafft bemühen, nach denen Marckt-Geſetzen fein halten und dergleichen. Ordentlicher Weiſe muß man ſeine Wochen-Märckte auch nur der Nachricht wegen niemals unbeſucht laſſen, oder doch wenigſtens Erkundigung einziehen, wie die Waaren ſteigen und fallen, und was dergleichen mehr iſt. Wo groſſe Städte ſind, darinne viel Volck lebet, muß inſonderheit die Anſtalt gemacht werden, daß eine zulängliche Menge derer umliegenden Dörffer ſolchen allenfalls beſuchen und dahin die unhaltbaren oder conſumtiblen Victualien, und zwar auf dem Marckt, nicht vors Thor, etwan denen Aufkäufern in die Hände bringen, daß ſie nicht dergleichen Waaren anders wohin oder gar aus dem Lande ſchaffen, daß die Aufkäufer in gewiſſe Ordnung und Schrancken geſetzet und gehalten werden. Denn ſonſt nützen die Wochen-Märckte der Stadt nicht viel, ſonderlich wenn ſelbige aus Handwercks-Leuten vornemlich beſtehet, die nicht ohne Zeit-Verluſt und Verſäumniß herum laufen können, und folglich ihre Victualien theuer bezahlen, mithin alſo entweder auf die Arbeit wieder ſchlagen, dadurch aber den Abgang ihrer Waare verhindern, oder endlich zurücke kommen müſſen.

Wochen-Zettel, iſt eine hauswirtſchafftliche Rechnung, ſo ein Verwalter oder anderer auf Rechnung ſitzender Beamter über die bey einer Haushaltung vorkommende Einnahme und Ausgabe an Geld, Bier, Getraide, Vieh, Ziegel-Steinen, Holtz u. a. m. mit dem Schluß einer ieglichen Woche ſeiner Herrſchafft zu liefern hat. Viele Herrſchafften laſſen keine Wochen-Zettel fertigen, zumal in weitläufftigen Haushaltungen, maſſen in denſelben leicht Fehler einſchleichen können, inſonderheit aber ein Verwalter, an ſtat deren Verfertigung die Zeit nützlicher anwenden kan, ſondern halten ein Manual über alle Einnahmen und Ausgaben nach denen Capiteln der Rechnung, welches denn ein Herr, wenn es ihme beliebig, ſich vorlegen laſſen, und daraus viel beſſer erſehen kan, wie ſeine Haushaltung ſtehet, als daß ers erſt aus denen Wochen-Zetteln zuſammen ſuchen, und ſich noch darzu darinnen confundiren ſolte. Es kan auch aus dergleichen Manual in wenig Stunden ein Extract von allen Einnahmen und Ausgaben gefertiget werden, welches durch die Wochen-Zettel nicht zu erhalten. Siehe **Rechnung**.

Wocken, iſt das oberſte Theil am Spinn-Rad oder Rocken, worauf man den Flachs oder das Werg zu ſchlagen pfleget. Es wird nemlich der Flachs oder das Werg ſubtil aus einander gezogen, und auf eine Banck, ſo breit als das Wocken-Scheid hoch iſt, auf einander gebreitet, und locker alſo darauf gewickelt, welches denn zuletzt, damit es ſich beſſer ausziehen, und klärer ſpinnen laſſe, mit einem Papier zu äuſſerſt umleget, und mit einem ſchmalen Zwirn-Band einige mal umſchlagen und befeſtiget wird.

Wohlgemuth, ſiehe **Doſten**.

Wohlſtand, ſiehe **Meiſter-Wurtzel**, ſonſt aber heißt Wohlſtand theils der gute Zuſtand eines Menſchen in ſeinen zeitlichen Umſtänden überhaupt, dazu auch das Vermögen und die Wirtſchafft gehöret, theils aber wird dadurch eine ſolche Einrichtung ſeiner in die Sinne anderer Menſchen fallenden Handlungen, ſo weit das Geſetz deshalb nichts beſtimmet hat, verſtanden, damit a) auch ein böſer Schein oder Verdacht eines Laſters vermieden, b) einem andern keine Unbeqvemlichkeit dadurch verurſachet, c) und ſie hingegen iedoch ohne Sünde ſo eingerichtet werden, damit andere daran einen Wohlgefallen haben, oder ſich doch d) daran, als etwas ſo wider die Gewohnheit der meiſten und verſtändigaſten von einerley Geſchlechte, Alter, Stand, Amt, in einer Zeit und an einem Orte, läufft, nicht ſtoſſen mögen. Wie ſehr ein Wirt auch auf den Wohlſtand, oder das natürliche und Gewohnheits-Decorum zu ſehen habe, theils überhaupt, theils auch in ſeiner Ausgabe, und ſeinen Aufwand, als dazu alle Ausgabe zur Standes-Beqvemlichkeit gehöret, das iſt ſchon hin und wieder angemercket worden. Durch die Verachtung des Wohlſtandes wird er ein grober und ſordider Kerl, ein unhöflicher und unfreundlicher Menſch, wenigſtens dem äuſſerlichen Anſehen nach, mit dem die Leute nicht gerne viel zu thun haben. Ja eben dadurch giebt er mit ſeiner offt an ſich guten Wirtſchafft und Sparſamkeit, den Schein eines kargen Filzes und Geitzhalſes u. ſ. f. Es iſt alſo das decorum domeſticum eine beſondere Species des decori privati. Allein hier iſt nicht der Ort vom Wohlſtand umſtändlicher zu handeln. Oben gegebener Begriff kan ſchon zulängliches Licht einem Nachdenckenden geben.

Wohnhaus, ſiehe Haus.

Wohnütz, ſuche Grünling.

Wolcke, iſt ein Lufft-Zeichen, das mehrentheils aus wäſſerigen Dünſten beſtehet, und ordentlich durch die Wärme in die Höhe getrieben, in die mittlere Lufft-Gegend gezogen, und von den Winden hin und her getrieben werden. Die Wolcken ſind vornemlich zu unterſcheiden dem Ort nach; geſtalten die Wolcken in den hitzigen Oertern ſehr hoch ſteigen, in den kalten ſehr niedrig ſtehen, und in den temperirten eine mittelmäßige Diſtantz von der Erde haben. Der Zeit nach; als in dem Sommer ſteigen die Wolcken höher, in dem Winter ſind ſie uns näher. Der Beſchaffenheit nach, ſind etliche unfruchtbar, und haben wenig Feuchtigkeiten in ſich; etliche fruchtbar, die viel Feuchtigkeiten in ſich haben, und einen Regen machen können. Der Geſtalt nach, welche mancherley iſt, rund, lang, eckigt u. ſ. w. nachdem die Dünſte an einem Orte mehr oder weniger, als am andern ſich zuſammen geſetzet, oder Stück-weiſe wieder ablöſen, daher eine jede Wolcke in mancherley Geſtalt nach einander verwandelt werden kan, woraus unwiſſende und abergläubige Leute ſeltſame Geſichter und Wunder-Zeichen machen. Und endlich der Farbe nach, welche nichts anders, als ein unterſchiedliches Brechen des Lichts in der Wolcke iſt: Denn wenn ſie keinen Wiederſchein giebt, ſo iſt es eine Anzeige, daß ſie ſehr wäſſerig ſey, und nicht lange ſtehen bleiben werde: Wenn ſie einen reinen Wiederſchein giebt, iſt ſie weiß anzuſehen, und deutet auf ſchön Wetter: Werden aber die Strahlen des Lichtes wegen der Ungleichheit der Wolcke auf mancherley Weiſe gebrochen, ſo machen ſie, wie an einem Regen-Bogen, die Gegenſtrahlung von mancherley Farben. Wenn eine Wolcke zergehet, und in Flocken aufgelöſet wird, fällt ſie auf die Erde nieder auf dreyerley Weiſe: Entweder die Flocken bleiben in ihrem Stand, und bringen Schnee: Oder ſie gefrieren härter, und geben Graupen und Hagel: Oder ſie zerſchmeltzen und bringen Regen. Niedrig ſtehende Wolcken bedeuten Regen. Schwartze, dicke Wolcken, die mit dem Winde aufſteigen und fortgehen, und vom Morgen bis in die Nacht ſtehen, bedeuten künfftigen langen Regen. Wenn das Gewölcke nach einem langwierigen Land-Regen geſchwinde abreiſſet, und der Himmel auf einmahl mit einander heiter und helle wird, ſo hat der Sonnen-Schein ſelten Beſtand; hingegen, wenn die Wolcken nach und nach dünne werden, und ſich allmählig verziehen, iſt die Hoffnung zu beſtändig ſchönem Wetter gewiſſer. Etliche rothe Wolcken, die nach der Sonnen klarem Untergange aufkommen, verſprechen ſchön Wetter; desgleichen thun auch etliche dünne Wolcken, die ſich des Morgens bey aufgehender Sonne trennen. Gar geſchwind getriebene Wolcken bedeuten zur Zeit des Regen-Wetters, daß der Regen noch länger anhalten werde. Wolcken, ſo gleich weiſſen Bergen und Schnee-Hauffen nach einander aufziehen, von der Sonnen aber zertrennet werden, verkündigen hell und klar Wetter. Schwartze, finſtere, oder Waſſer-färbige Wolcken, die auf einen Feuer-rothen Untergang der Sonnen folgen, bedeuten Regen und unbeſtändig Wetter. Braune dunckel-rothe, oder Blut-röthlichte Wolcken, die im Sommer bey warmer und ſchwüliger Lufft erſcheinen, pflegen grauſame und gefährliche Donner-Wetter zu verkündigen. Grünliche Wolcken, weil ſie voll Waſſers ſind, bringen zwar keine gefährliche Donner-Wetter, verurſachen aber doch offt Wolcken-Brüche und Waſſer-Fluten. Die weiſſen glänzenden Wolcken pflegen ſchädlichen Hagel zu führen. Aus ſchwartzen Wolcken pfleget es zwar laut mit groſſen Krachen, aber gemeiniglich ohne Anzündung zu donnern.

Wolckenbruch, iſt ein mit Sturm begleiteter groſſer Platz-Regen, der niedrige Orte auf einmahl überſchwemmet, und groſſen Schaden thun kan. Er entſtehet, wenn viel Dämpffe in eine Gegend ſich zuſammen gezogen, oder etliche Wolcken über einander ſchweben, die ſich auf einmahl in Regen-Tropffen auflöſen, und daher einen ſo ungemeinen ſtarcken Regen geben. Sonderlich ſind ſtarcke Ober-Winde ſchuld daran, daß ſolche Wolcken zerreiſſen.

Wolff, iſt ein reiſſendes, argliſtiges, ſchädliches Thier, und der gefährlichſte Feind der wilden und zahmen Thiere, ſonderlich der Schaafe. Er iſt in der Gröſſe eines ſtarcken Hundes, hat einen breiten mollichten Kopff, weiten Rachen, mit einem langen ſtarcken Gebiß, kurtze aufrecht ſtehende Ohren, hell-gläntzende Augen, grau-geſprengtes ſtraubes Haar und einen zottigen Schwantz. Seine Stärcke beſtehet meiſtentheils in dem Vorder-Theil des Leibes, der Bruſt, Schultern, Hals und Kopff, hinten aber iſt er ſchwach, daß er daſelbſt leichtlich kan erſchlagen werden. Die Wölffin hat eben die Geſtalt, nur daß ſie von etwas längern und ſtärckern Füſſen, denn der Wolff ſelbſt. Ihr Gang wird von den Jägern Traben genennet, weil ſie ohne Unterlaß in einem Trab fortgehen, und ihre Spure das Schnuren, weil ſie die dritte Schnur gerade fortſetzen, und mit den hinterſten Klauen in die vorderſten Tritte iedesmahls ſo genau eintreten, daß ſie derſelben niemahls fehlen. Sie weiſen in der Ferte vornen iedesmahl die zwo Klauen gantz ſichtbar, und continuiren damit allezeit. Ihre Spur iſt faſt, wie der groſſen Bauer-Hunde, doch haben ſie einen breiten groſſen Ballen, und machen drey Gruben ins Erdreich unter dem Ballen, darnach haben ſie auch dicke und groſſe Klauen, und die Finger in den Vorder-Füſſen allezeit zuſammen geſpannet. An den vördern Füſſen haben ſie fünff Zehen, an den

hintern aber nur viere. Sie halten ſich in dicken Wäldern, und ſtillen von Menſchen und Vieh unbewitterten Orten auf. Des Nachts gehen ſie auf den Raub, und traben nach Dörffern und Ställen etliche Meilen umher. Sie gehen gemeiniglich etliche beyſammen, und machen im Winter auf dem Schnee nur eine Fährte, als ob es ein einiger geweſen wäre. Wenn ſie des Nachts auf dem Rudel, oder Trupp beyſammen ſind, theilen ſie ſich gegen zehen bis eilff Uhren aus, und ſucht ein ieder, wie die Jagd-Hunde vor ſich; der erſte, welcher was antrifft, wird laut, und giebt anfangs aus wie ein Hund, ſo bald ſolches die andern, ſo noch nichts angetroffen, hören, gehen ſie dem Laut nach, verfolgen und fangen das Wild. Wenn aber ein Wolff alleine ein Thier zu ſehen bekömmt, bückt er den Kopff, und wenn er merckt, daß ihn das Thier nicht vernommen, beſchleicht er es mit ſonderbarer Behendigkeit, oder wartet ihm für, bis er es erhaſchen kan. Worbey dieſes verwunderns-würdig, daß, wenn ein ſtarcker Wolff ein Wild oder Thier (das Weiblein vom Hirſchen) alleine fänget, er daſſelbe bis auf den Kopff und wenige Knochen gantz auffrißt, da doch ein Wild wohl zweymahl ſo ſchwer und gröſſer iſt, als ein Wolff. Dieſe Fräßigkeit des Wolffes hat zu dem Sprichwort Anlaß gegeben: Daß ein übermäßiger Freſſer einen Wolffs-Hunger zu haben geſaget wird. Die Urſache dieſes ungemeinen ſtarcken Fraſſes und Unſättlichkeit aber mag dieſe ſeyn, daß, indeme der Wolff von ſolchem Thiere reiſſet, er immittelſt, ehe er damit fertig wird, den erſt-genoſſenen Fraß wieder verdauet, und durch die Loſung von ſich bringet, dahero man gemeiniglich, wo ſolcher Fraß und Zerfleiſchung geſchehen, des Wolffes Geloß bey Hauffen dabey antreffen wird. Weil auch der Wolff demjenigen Ort, wo er etwas geworffen, und den guten Biſſen verzehret hat, öffters beſuchet und viſitiret, ob er ſchon von dem vorigen Riſſe nichts übrig gelaſſen, ſo kan man, wo dergleichen neuer und friſcher Riß angetroffen wird, demſelben leicht aufpaſſen, und ihme die Mahlzeit darnach geſegnen. Die Wölffe rantzen zu Ende des Decembers, und Anfang des Januarii, in denen ſo genannten zwölff Nächten, und continuiren, wie die Hunde oder Füchſe, nicht viel über zehen bis vierzehen Tage. Die Wölffin gehet ſodann neun Wochen dicke, und wölffet um die Mitte des Monats Martii. Der Ort, wo dieſes geſchiehet, iſt gemeiniglich ſehr abgelegen, denn weil dieſes Thier ohnedem ſehr ſcheu, ſo pfleget die Wölffin um ihre Wölffe-Zeit noch vielmehr einen ſolchen Ort, allwo ſie ihre Junge ſicher zu behalten vermeynet, zu ſuchen, und bekommt ſie daſelbſt, ohne etwas von Moos oder Geniſte zuſammen zu bringen. Abſonderlich aber pflegt ſie, wo es die Gelegenheit des Ortes zulaſſen will, dieſelbe in groſſen Früſchen und Sümpfen, woſelbſt ſie ſich hierzu trockene Hügel ausſuchet, zu haben und aufzubringen. Die Anzahl ihrer Jungen ſind fünff, ſechs, acht, bis neun, wie eines Hundes, nach welcher Art die Wölffin auch ihre Junge ſäuget. Dieſe werden blind gebohren, wie die Hunde, und liegen neun Tage blind, ehe ſie ſehen können, wenn ſie aber fünff oder ſechs Wochen alt, begeben ſie ſich allſachte hervor zum Spielen, und lernen denn auch freſſen. Sie lernen mit den jungen Hunden bellen, aber ihre Stimme iſt lange nicht ſo helle, als der Hunde. Die Alten ſchleppen ihnen in der Wildniß lebendige Lämmer, Gänſe, Haſen, Friſchlinge und dergleichen zu, und das treiben ſie ſo lange, bis in das andere Jahr, da ſie mit lauffen können, und groß zu werden anfangen. Wenn die Wölffe in einen Schaaf-Stall einbrechen, erwürgen ſie die gantze Heerde, ehe ſie anfangen zu reiſſen. Die Haut wiſſen ſie artig abzuſchälen, und laſſen ſie, wie auch den Kopff und die ſtärckeſten Knochen liegen, wo ſie nicht ſehr hungerig, oder ihrer etliche beyſammen ſind, denn da gehet es an ein Reiſſen. Sie greiffen ein Pferd an von vorne, das Rind-Vieh von hinten, die Schweine bey den Ohren, und treiben ſie mit dem Schwantze nach. Die Hunde ſind ihnen abſonderlich ein niedlicher Biſſen, welche ſie bey der Gurgel anfaſſen. Im Winter lauffen ſie in die Dörffer und Höfe, untergraben die Ställe, ja ſie werden ſo wütig, daß ſie auch die Menſchen anfallen und zerreiſſen. Sie können zu ſolcher Zeit ſowohl Menſchen als Thiere ziemlich weit vernehmen, und bey kaltem ſtillen Wetter heulen ſie zur Nacht-Zeit erſchrecklich. Sie thun dem groſſen und kleinen Wild mächtigen Schaden, ſcheuen ſich auch nicht, unter die weidenden Heerden groſſen und kleinen Viehes einzubrechen, und, wenn die Hirten und Hunde nicht gleich hinter ihnen her ſind, was ihnen vorkömmt, nieder zu reiſſen. Inſonderheit haben die alten Wölffe meiſterlich gelernet, ein Schaaf oder Schöps auf den Rücken zu legen, und davon zu lauffen. Um ſolcher Schädlichkeit willen wird ihnen auf vielerley Weiſe nachgeſtellet, indem ſie von den Jägern mit einem Stücke Aas von einem Pferde oder Rinde geludert, und, wenn ſie ſich dabey einfinden, von einem nahſtehenden Baume, oder hierzu gebauten Hütte geſchoſſen, oder mit wohl abgerichteten Hunden auf der Wolffs-Jagd gehetzt und erbiſſen, oder in Wolffs-Gruben gefangen, oder im Winter mit vielen Menſchen in die Netze gejaget, oder in Wolffs-Garten gelocket werden, welche Artickel nachzuſehen. Ein verwundeter Wolff wältzet ſich in Koth und Pfützen, das Blut zu ſtillen, kriecht zu Loche, und lecket ſeinen Schaden, wie ein Hund; ſonſt frißt er Doſten oder Wohlgemuth, ſeine Zähne zu ſchärffen. Sie haben gar ein zähes Leben, und erſtrecket ſich ihr Alter ohngefehr auf zwölff bis vierzehen Jahr. Wer ſie mit Hetz-Hunden jagen und fangen will, der muß Achtung geben, wo ſie ſo-

wohl bey Tag als bey der Nacht ihren Aus- und Eingang haben, das Luder und die Speiſe zu ſuchen, maſſen ſie ſich ſelbigen Ortes gewiß auslaſſen, ſonderlich, wenn der Wind gut iſt, und derſelbe ſtracks vom Holtze auf den Jäger und ſeine Hunde gehet: Denn der Wolff läufft nicht wider den Wind, ſonderlich, wenn er die Hetz-Hunde vor ſich merckt. Wolffs-Biſſe ſind ſo ſchlimm zu heilen, als der Biß von einem wütenden Hunde. Die Haut heiſſet auf weydmänniſch ein Balg, und wird geſtreiffet, das iſt, abgezogen, iſt auch noch das beſte, ſo man von dem Wolff hat, und gegen die Kälte brauchen kan. Denn es iſt das dauerhaffteſte Peltzwerck hier zu Lande. Das Maul heiſſet ein Gebiß, die Zähne Wolffs-Fänge, und die Füſſe Klauen. Die Wölffin wolffet, wenn ſie Junge hat. Das Fleiſch dienet nicht zur Speiſe, aber der Balg giebt ein warmes Peltzwerck, darinnen ſich kein Ungeziefer hält. Ein ſo ſchädliches Thier hat gleichwohl ſeinen Nutzen in der Artzeney. Sein Hertz gebraten oder gepülvert, vertreibt die ſchwere Noth, welches auch die Leber thut, die über das wider die Waſſer- und Schwindſucht dienet. Die gedörrten Därme, vornemlich aber der Koth, ſind ein bewährtes Mittel vor die Colica. Das Fett hat gleiche Krafft mit dem Hunde-Fett. Der Zahn wird in Silber eingefaſſet, und den Kindern an den Hals gehangen, damit ſie das Zahn-Fleiſch daran reiben und leichter zahnen. Das mit Wolffs-Fleiſch gekochte Oel ſoll die Podagriſchen Schmertzen lindern, und die aus dem Blute gezogene Eſſentz das geronnene Geblüte mächtig zertheilen. Das Fleiſch, ſo von einem Wolff angeriſſen worden, ſoll davon zart und angenehmern Geſchmacks, und ein Pferd, ſo von dem Wolff beſchädiget worden, ſchneller zum Lauffen werden. Im Churfürſtenthum Sachſen gehören die Wölffe zur Mittel-Jagd. An denjenigen Orten, wo der Wölffe viel ſind, wird, ob gleich ſonſt das Jagen verboten, dennoch iedermann erlaubet, den Wölffen nachzuſtellen, und offt ein gewiſſer Preis darauf geſetzet. Ja, wenn ſchon der Landes-Herr zu ſeiner Luſt die Wölffe in das Gehäge genommen, und ſolche zu fällen verboten, ſo bleibet doch iedermann unbenommen, zu ſeines Leibes oder Viehes Beſchirmung einen Wolff zu erſchlagen.

Wolff, wird auch ein ſchädlicher Zufall bey den Bienen-Stöcken genennet. Siehe **Motten in den Bienen-Stöcken**.

Wolffs-Beer, ſiehe **Paris-Kraut**.

Wolffs-Bohne, Türckiſche Wicke, iſt ein zaſerig Sommer-Gewächſe dreyerley Gattung, weiſſe, blaue und gelbe. Die weiſſe und blaue Blüthe iſt ohne Geruch, die gelbe aber, welche auch Liebäuglein genennet wird, hat einen lieblichen Geruch, wie Violen. Die Schoten ſind rund und wollig, enthalten fünff oder ſechs platt-runde Bohnen. Dieſelben ſind ſehr hart, und müſſen einen Tag vorher, ehe man ſie ſtecken will, eingeweichet werden. In den Apothecken braucht man davon das Mehl zu allerhand Pflaſtern und Umſchlägen. Der Rauch von den Bohnen vertreibt die Mücken. Das Kraut ſamt der Blüthe abgeſchnitten, giebt eine vortreffliche Düngung an die Bäume.

Wolffs-Furtz, ſiehe **Boſiſt**.

Wolffs-Garten, iſt ein umſchloſſener und ſtarck verzäunter Platz, dergleichen man in groſſen Wäldern, wo es viel Wölffe giebt, anzulegen pfleget, ſolche Raub-Thiere darinnen zu fangen. Er wird mit hohen Plancken, Stacketen oder Palliſaden rings herum eingefangen, und auf allen vier Seiten eine Oeffnung gelaſſen, in welche eine Fall-Pforte gebauet wird, davon ein Strick in das mitten in dem Wolffs-Garten gebaute Jäger-Haus gehet, aus welchem man die vier Stricke oder Leinen gar leichtlich los- und die Fall-Pforten niederlaſſen, mithin alſo den Garten auf einmahl beſchlieſſen kan. Wenn nun im Herbſte oder Winter die Zeit zu den Wolffs-Jagden vorhanden, läſſet man erſtlich auſſerhalb des Gartens in dem Walde hin und wieder, hernach um den Garten rings herum, ferner zu denen vier Oeffnungen hinein und wieder heraus, auch im Garten Creutz-weiſe herum ein Stücke umgefallenes Vieh ſchleppen, und endlich ſolches im Garten liegen. Man muß aber vorhero im Sommer die Wölffe, wenn die Jungen erſt halb gewachſen, dahin gewöhnen, denn alſo werden ſie den Ort, deſſen ſie von Jugend auf kundig ſind, und ihren Fraß daſelbſt gefunden haben, nicht leichtlich verlaſſen, auch ſich um ſo weniger einer Hinter-Liſt beſorgen, als ſie den gantzen Sommer über die Thore Tag und Nacht offen gefunden, niemahls einigen Wind weder von Menſchen noch Hunden geſpüret, folglich ohne alle Gefahr und Argwohn aus- und eingegangen. Wenn nun gegen und in dem Winter die Bälge gut worden, werden die vier Fall-Thüren behörig geſtellet, welche denn die in dem Garten-Haus aufpaſſende Jäger, wenn ſie einen oder etliche Wölffe in der Stallung haben, zugleich fallen laſſen, und hierauf die Wölffe nach Belieben ſchieſſen oder lebendig einfangen können: Denn die Wölffe in dieſem Garten mit den Hunden zu hetzen, iſt darum nicht rathſam, weil die auſſerhalb des Gartens befindliche Wölffe durch das Anſchlagen und den ſtarck erſchallenden Laut der Hunde dergeſtalt erſchrecket, daß ſie nicht leicht in den Garten kommen, ſondern ſich gar in andere Gehöltze verſchlagen; ſo werden auch die Hunde lange Zeit von denen Wölffen geſpüret, daß dieſe, ob ſie gleich verbleiben, ſich dennoch nicht in den Garten zu kommen getrauen. Am beſten iſt, man ſtelle Netze auf, jage ſie mit genugſamer Mannſchafft darein, und ſchlage ſie mit wichtigen Prügeln zu tode. Dieſes iſt dabey ie-

derzeit fleiſſig zu beobachten, wenn man das Aas um und in den Garten ſchleppet, daß ſolches nicht mit hänffenen Stricken, ſondern mit Wieden oder von Baſt gedrehten Stricken geſchehe, weil ſonſt kein Wolff der Spur nachkommen wird, es wäre denn, daß der hänffene Strick wohl und offt mit Wolffs-Koth beſtrichen würde. Eine andere Art einen Wolffs-Garten anzulegen, iſt dieſe: Man erwählet ſich Tab. XIX Fig. 3 in einem Wald, wo es viel Wölffe giebt, einen runden Platz, der ohngefehr im Diameter oder Durchſchnitt, zehen bis zwölff Clafftern hält, macht rings herum einen Zaun von ſtarcken eichenen Pfählen oder Stacketen, ſo enge, daß kein Fuchs oder Wolff durch kan, läſſet in demſelben eine Oeffnung, Schaafe dadurch, und in den Garten zu treiben, welche Oeffnung mit einer von ſtarcken Bretern oder Pfoſten verfertigten Thüren verſehen ſind, und, wenn die Schaafe in den Garten getrieben, wohl verſperret bleiben muß. In der Mitte macht man einen mit Stroh gedeckten Stall, etwa auf vier Schaafe, in der Höhe, daß ein Schaaf ohne Anſtoſſen hinein gehen kan. Der Stall muß, damit die Schaafe von den Wölffen frey geſehen werden mögen, unten her nicht verſchlagen, hiernechſt auch die Schaafe vor der Kälte zu verwahren, mit vielem Wirr-Stroh, und nicht weniger mit genugſamer Fütterung verſehen ſeyn. Rings um dieſe Verzäunung macht man noch einen andern Zaun, daß ein Zaun-Pfahl davon auf den andern der erſten Verzäunung ſehe, und alſo einer gegen dem andern über ſtehe. Der Raum zwiſchen beyden Zäunen muß nicht über zwey Fuß oder eine Elle ſeyn, und im äuſſern Zaun, gegen der innern verſperrten Thüre über, von B bis A, ebenfalls eine Thüre in der Weite einer Elle gemacht, und bey A eingehänget werden. Ferner wird auch von B bis C eine leichte Thüre von dünnen Bretern eingehänget, und ſolche, nebſt der vorigen B, a mit Gewichten und in Wirbeln gehenden Leinchen dergeſtalt zugerichtet, daß, wenn an die Thüre B, C ein Wolff kommt, und nur ein wenig daran ſtöſſet, ſolche ſo gleich aufgehe, und ſich öffne, die äuſſere Thüre aber ſich ſchlieſſe, ſo bald aber der Wolff von F bis G fortgegangen, dieſe letztere von ſich ſelbſt ſich wieder öffne, und hingegen die Thüre F ſich ſchlüſſe. Ob nun gleich der Wolff an dieſe Thüre zurücke kommt, und ſolche öffnet, ſo ſchläget ihme hingegen die äuſſere Thüre vor der Naſe zu, daß er nicht hinaus kommen kan, ſondern bey der Thüre F wieder zurück gehen muß. Und auf ſolche Weiſe kan nicht nur einer, ſondern mehr Wölffe oder Füchſe gefangen werden.

Wolffs-Grube, iſt ein durch Menſchen-Hände tieff in die Erde gegrabenes Loch, welches alſo zugerichtet iſt, daß ſich die Wölffe ſelbſten darinnen fangen müſſen. Es wird in der Wildniß, wo Wölffe zu vermuthen oder geſpüret werden, eine Grube, wenigſtens neun Ellen tieff, und ſechs bis ſieben Ellen weit ausgegraben, an den Seiten und am Boden mit fünff bis ſechs Zoll ſtarcken eichenen Pfoſten ausgeſchalet, ſolche Pfoſten auch, daß die Wölfe mit den Klauen nicht hafften können, glatt behobelt. Auf dieſe Gruben werden entweder geflochtene Decken von Stroh oder weidene Ruthen gemacht, durch deren Mitten eine Stange gehet, daß ſie mit einem gleichen Gegen-Gewicht aufliegen, ſonſten aber allenthalben frey ſind, dergeſtalt, daß ein Wolff oder Fuchs, wenn er nur mit einem Vorder-Lauff darauf kömmet, den Deckel überſchnappen macht, welcher das Thier mit einer ſonderbaren Behendigkeit in die Grube wirfft, ſich aber ſo gleich wieder in ſein voriges Lager und Gleich-Gewichte begiebt. Oder, man kan die Gruben nur mit Stell-Reiſern, Tangel-Aeſten, oder häſelnen, ſubtilen Stänglein überlegen und mit Stroh, Laub oder Streuling dem Erdboden ähnlich verwittern. Mitten auf den Deckel wird eine Ente in einer mit Heu oder Stroh gefüllten Backſchüſſel, (damit ſie warm ſitze,) feſt aufgebunden; Oder, man ſtellet, wenn die Grube nur mit Reiß bedecket wird, in der Mitte eine glatte geſchälte Stange der Gruben hoch auf, ſtecket ein kleines Schubkarren-Rädlein darauf, und bindet ein lebendiges Schaaf oder Lamm feſte darauf an. Wenn nun der Wolff das Schreyen der Ente, oder des Lammes höret, und ſo nah kommt, daß er eines von dieſen beyden auf wenig Schritte vor ſich merckt, ſo ſchleicht er auf dem Bauch ſo lange, bis er es in einem Sprung zu erwiſchen verhofft, und wenn er denn ſpringt, ſo fällt er mit groſſer Gewalt in die Grube, und die Ente oder das Lamm bleibt unverſehrt. Damit aber der Wolff nicht beyweg ſpatziere, ſo wird auf beyden Seiten ein Zaun von Wind-Brüchen verhauen, und mit Reiß-Stangen verleget, daß daſelbſt nicht wohl durchzukommen, ſo bleibet der Wolff auf dem ordentlichen Gange. Es muß aber ſolcher Zaun von Natur recht wild, wüſte und verfallen ausſehen, ſonſt dörffte der Wolff die Nachſtellung leichtlich mercken. Das Luder, ſo auf allen Wechſeln an eine Wiede gebunden oder angehaaket wird, muß man nicht mit den Händen angreiffen oder an Stricke binden, weilen ſolches die Wölffe riechen würden, ja man muß auch die Schuh-Sohlen mit Pferde-Miſt umbinden, und bisweilen vom Luder etwas liegen laſſen, ſo wird dieſer Gaſt nicht leicht vorbey kommen, ſondern ſich wohl fangen. Soll nun der Wolff lebendig aus der Grube heraus gebracht werden, ſteiget man auf einer Leiter hinunter, hält ihm einen ſtarcken Knebel, wie eine Krücke vor, daß er darein beiſſet, von oben her aber drücket man ihm den Kopff mit einer ſtarcken eiſernen Gabel, läſſet den Wolffs-Kaſten hinunter in die Grube, öffnet deſſen Thüre, thut ihn mit dem Hinter-Leibe rückwarts hinein, und läſſet die Gabel gehen, drücket, ſtat deſſen, mit der Fall-Thüre ſo lange auf den Hals, bis der mit der Krücke ihn vollends hinein ſtöſſet, und die Fall-Thüre zumachet; So denn wird der Kaſten aus der Grube gezogen, aufgeladen, und weggeführet. Theils geben ihm auch in der

Grube

Grube eine Holtz-Kette ins Maul, und ſchlieſſen ſie im Genicke zu, welchenfalls ſie ihn gar leichte führen können. Die Wolffs-Gruben ſind heutiges Tages denen Vaſallen ſcharff verboten, ſonderlich denen, welche nahe an des Landes-Herrn Gehäge, und Wild-Bahne gelegen ſind, und angreutzen, dieweil in ſolchen Gruben offt und viel mahl trächtiges Wildpret, Hirſche, Sauen, Rehe und andere Thiere, auch das kleineſte hinein zu fallen pfleget, ja wohl gar öffters Menſchen bey groſſem Schnee und Windwehen darein verfallen und umkommen. Doch werden ſie noch auf den Grenzen groſſer Herren Länder, nach dem ihre Vergleiche wegen der Grentz-Zäune geſchloſſen ſind, auch, wo nicht ſonderlich viel hohes Wildpret zu finden iſt, denen Vaſallen connivendo verſtattet.

Wolffs-Hunger, ſiehe **Hunds-Hunger**.

Wolffs-Jagd, wird alſo angeſtellet: Man ziehet mit vielem Volck gen Holtz, und läſſet es erſt mit Netzen umgeben: Weil aber bey ſtarkem Froſt die Löcher zu den Furckeln nicht mit Hacken und Pickeln oder Spitz-Hacken zu machen, weil ſolches bey gefrorner Erde zu ſehr ſchallen, und die Wölffe, wenn ſie es hören, zu zeitig ausreiſſen möchten, ſo werden ſolche mit einigen Froſt-Bohrern gemacht: Die Haaken und Hefftel an die Bäume gebunden, und alſo in aller Stille geſtellet. Die Netze müſſen wenigſtens fünff Schuh hoch, und nicht gar hart geſpannet ſeyn, daß ſich die Wölffe leichte darein verwickeln können. Wenn nun alles bereit und fertig iſt, werden die Treiber mit drey Trommeln eingetheilet und angeſtellet, vom rechten Flügel durch ein Hüfft-Horn ein Zeichen gegeben, und von dem lincken geantwortet, hierauf fort- und auf die Netze zu- auch drey- bis vier mal hin und wieder getrieben, ingleichen auch ſtarcke Schäfer- oder Fleiſcher-Hunde, oder andere Bauer-Rüden zum Aufſuchen hinein gelaſſen, da denn die in ſolchem Tumult von den Treibern und Hunden in die Netze gejagten Wölffe von denen auſſerhalb der Stallung auf ſechs bis acht Schritt von einander poſtirten Bauern, mit Aexten, Prügeln und Keulen zu tode geſchlagen werden.

Wolffs-Kaſten, iſt ein eichener mit Eiſen wohlbeſchlagener Kaſten, darinnen ein gefangener Wolff, welchen man lebendig zur Hatze aufbehalten will, eingeſperret, und an behörigen Ort geführet wird. Man macht ihn gantz und gar, wie einen Sau-Kaſten, nur daß man von auſſen, an ſtat der wilden Schweine, Wölffe daran zu mahlen pfleget.

Wolffs-Klau, iſt ein moſichtes Kraut, welches offt in ſeiner Länge ſechs und mehr Ellen hat, und in Geſtalt eines Stricks oder Seils an der Erden hin und wieder kreucht. Man findet es auf Hügeln, Berg und Felſen, und zwar an manchen Orten in groſſer Menge: des Saamens aber kan man wenig haben, welcher gelblich und ſo klein, als kein Staub iſt. Es trägt gelbe Kätzlein oder Blüthen, und wenn derſelbige zeitig iſt, welches im Junio geſchiehet, ſo bekommt das Kraut Zäpflein, wie die Haſel-Stauden. Der Saame platzet, wenn er in ein brennendes Licht geſprenget wird, und dienet zu den Blut-Flüſſen, Durchbruch, rothen Ruhr, Nieren-Geſchwüren und Stein.

Wolffs-Milch, Teuffels-Milch, iſt ein Kraut, ſo dem Lein-Kraut gleichet, hat einen röthlichen Stengel, Blätter, den Fichteln-Nadeln ähnlich, doch weicher, trägt Dolden mit rothgelben Blumen, woraus dreyeckige Saamen-Häuslein werden. Die Wurtzel iſt mit einer dicken Rinde bedecket und das gantze Gewächſe voll Milch. Es wächſet wild neben den Zäunen und Aeckern, wird aber auch in den Gärten unterhalten. Seine Tugend beſtehet in einer brennenden Schärffe und flüchtigem Saltz. Die Milch und die Rinde von der Wurzel geben eine ſtarcke Reinigung, die den kalten, zähen und tartariſchen Schleim aus allen Aederlein hervor ziehet, daher ſie auch der Bauren Rhabarbar genennet wird; iſt aber ſo bloß, wegen ihrer Schärfe, nicht ſicher zu gebrauchen, die zwar durch die Zubereitung in einem Zucker aus den Blumen und Blättern, ingleichen dem Extract oder Pillen aus der Rinde etwas gemäßiget wird, dennoch aber eine ſtarcke Complexion erfordert. Auſſer dieſer Gattung ſind noch vier andere, nemlich die Wolffs-Milch mit **Mandel-Blättern**, die **Sonnenwendige**, die **Cypreſſen-Wolffs-Milch**, und die **Staudige**. Die **Indianiſche Wolffs-Milch**, ſo aus Egypten zu uns kommen, und in Gärten gezielet wird, iſt ein groß Gewächſe, und dienet in einem Winckel an der Wand hingeſetzt zu werden. Zur Blüthe kommt ſie ſchwerlich, doch dauret ſie den Winter über im Lande, wenn ſie bedecket wird. Eine kleinere Art derſelben wird nicht über drey Fuß hoch, iſt auch nicht ſo voll Milch, und bis daher nur als ein Schirm-Gewächs gehalten worden.

Wolffs-Monat, ſiehe **December**.

Wolffs-Netze, gehören zum Jagd-Zeug, und müſſen viertzig gedoppelte Schritte ſtellen. Die Leinchen, davon das Garn geſtricket, werden von klarem Hechel-Hanff, von ſechs Faden, als ein ſtarcker Feder-Kiel dicke zuſammen gedrehet, und die Maſchen ins Vierkantige fünff Zoll breit, und fünff Zoll lang gemacht; das Netze wird zwantzig ſolcher Maſchen hoch, daß es alſo über drey Ellen hoch ſtellen kan, und doch Buſen genug hat. Die Leinen ſind faſt Daumens dicke ſtarck von achtzehen Garn-Faden, ſo ebenfalls von gutem Hechel-Hanff ſeyn müſſen. Die Ober- und Unter-Leine an iedwedem Ende, welche dem Netze wohl zwey Clafftern vorgehen, werden an den Haaken und deſſen Hefftel feſte angeſchlinget. Dieſe Haaken und Hefftel macht man gerne von weiß-büchenen oder feſtem Weißdorn-Holtze, und läſſet ſie oben mit eiſernen Ringen beſchlagen. Dieſe Netze läſſet man bis an den Ort der Stallung fahren, da ſie abgenommen, auf Haaken von

den

den Stell-Leuten getragen, und nach der gehauenen Stallung abgelauffen werden.

Wolffs-Wurtz, oder **Hunds-Tod**, welches Wort nachzuſehen, iſt ein Kraut, aus deſſen Zweigen fünff Blätter wachſen, die unterhalb weißlich ſind. Sein röthlicher, platter und ſchwacher Stengel iſt bey vier Fuß hoch. Die Blume, ehe ſie zu ihrer Oeffnung kommt, gleichet ſie einem eiſernen Sturm-Hute. Dieſes Gewächſe, welches vor ein tödtliches Gifft gehalten wird, wächſet auf den Bergen und in Thälern. Es ſoll ſo giftig ſeyn, daß es tödten kan, wenn es bloß in der Hand gehalten wird, bis es erwärmet; und iſt nicht leicht ein Mittel zu finden, ſo ſeinem Gifft widerſtehe, wenn es den Leib eingenommen. Um der Blume willen, welche ſchön blau, gelb oder Purpur-farb, bisweilen auch weiß ſind, wird es in den Gärten gehalten. Es giebt deſſen mancherley Arten, welche alle zaſerige Wurtzeln haben, bis auf die **Winter-Wolffs-Wurtzel**, ſo eine knollige Wurtzel hat, aus welcher es ſehr früh im Jahre etliche an Spannen- oder anderthalb Spannen langen Stielen ſitzende, gleich einem Stern, aber mit ſtumpffen Enden ausgeſchnittene Blätter, und in der Mitte eine gelb-grüne und bleiche Blume hervor treibet, davon hernach Schötlein kommen, die den Saamen in ſich halten. Dieſes Gewächſe, wenn man ſie ja aus Curioſität in einem Garten halten will, ſoll von dem Gärtner an einen ſicheren Ort geſtellet werden, damit niemand Fremdes, Unwiſſendes oder Vorwitziges dazu kommen und Schaden dadurch nehmen möge.

Wolffs-Zahn, nebſt denen Zähnen, ſo die Ferckel alſobald mit auf die Welt bringen, finden ſich auch bisweilen zu beyden Seiten auswerts ſchwartze ſpitzige Zähnlein, daran ſich dieſelben unter dem Freſſen ſtechen, und weil ſie davon Schmertzen empfinden, lieber Hunger leiden, mithin, wo ihnen nicht bey Zeiten geholffen wird, verderben und zu Schanden gehen; und dieſes werden die **Wolffs-Zähne** genennet, welche man denen Ferckeln, wenn ſie ohngefehr vier Wochen alt, mit einem ſcharffen Zänglein aus- oder entzwey brechen muß.

Wohlgemuth, ſiehe **Doſten**.

Wolle, dieſer giebt es unterſchiedener Arten, als einige, die von den Cameel-Thieren in den Morgenländiſchen Orten abgeſchoren wird, eine Wolle, die man von gewiſſen Kräutern und Sträuchern auf dem Felde ſammlet; die **Baum-Wolle** und **Schaafs-Wolle**, welche alle zu Verfertigung gewiſſer Manufacturen dienet und geſammlet wird, von welchen anderen Arten der Wolle unter ihren beſonderen Benennungen Meldung geſchehen, dahero nur an dieſem Orte von der Schaaf-Wolle gehandelt werden ſoll. Dieſe heiſſet eigentlich das Haar, womit die Haut der Schaafe bedecket iſt. Sie iſt eine von denen anſehnlichſten Nutzungen, die ein Haus-Vater, der bey ſeinem Gute mit einer Schäferey geſegnet iſt, von derſelben aufzuheben hat, und die ohne Abgang des Viehes alljährlich wieder kommt, dahero er auch Fleiß anzuwenden hat, durch ordentliches Umgehen dieſelbe gehörig zu unterhalten. Man ziehe auch den Artickel Schaaf hierbey zu rathe. Dieſemnach ſollen die Schaafe einen Tag vor der Schur bey ſchönem Wetter geſchwemmet, ſauber gewaſchen, und wieder wohl getrocknet werden, damit die Wolle, wenn ſie abgenommen wird, rein und nicht feucht ſey. Bey dem Scheeren ſoll eine iede Sorte beſonders, erſtlich die Stähre oder Schaaf-Böcke, denn die Mutter-Schaafe, hierauf die Lämmer, und endlich die Hammel hergenommen, auch die Wolle alſo, oder doch wenigſtens die Lämmer-Wolle, weil ſie die feineſte, und höher im Preis, als die anderen, verkauffet wird, abgeſondert werden, damit die Käufer ihre Gattung nach Begehren finden mögen. Die abgeſchorene Wolle ſoll, wenn das Schaaf unter der Schur geſchwitzet, erſt getrocknet, hernach fein ordentlich aufgewickelt, und nicht in einander verwirret werden. Die Wolle iſt entweder ein- oder zweyſchürig; jene kommt von denen Schaafen, die des Jahres nur einmal geſchoren werden, und wird denenſelben im Früh-Jahr zu Ausgang des Aprils oder Anfang des May abgenommen; Dieſe gewinnt man von denen Schaafen, ſo des Jahres zweymal, und zwar das erſte mal etwan drey Wochen vor Himmelfahrt, das andere mal aber die Woche vor Michaelis geſchoren werden. Dieſe wird die Sommer- jene aber die Winter-Wolle genennet. Die einſchürige Wolle iſt länger und feiner, als die zweyſchürige; und unter dieſer wird die Sommer-Wolle weil ſie reiner und feiner iſt, der Winter-Wolle vorgezogen. Die Wolle iſt ſehr unterſchiedlicher Gattung und Güte, nach dem Unterſchied der Länder, oder auch der Weiden in einem Lande. Insgemein wird die Spaniſche Wolle vor die beſte gehalten, welcher hernach die andere Arten, z. E. die Engliſche, Brabandiſche, Böhmiſche, Polniſche und Deutſche folgen; ſo giebt auch in dem beſten Lande ein Strich Erdreichs vor dem anderen gute Wolle. Dieſem nach geben auch hohe und trockene Weiden eine beſſere Wolle, als die niedrigen und feuchten. So hält man ebenfalls die Bauren-Wolle nicht vor ſo reine, und immer geringer als die von den groſſen Schäfereyen, denn es iſt ihnen meiſt Trifft und Futter ſehr knap zugeſchnitten, ſonderlich wo zugleich groſſe Schäfereyen ſind. Die Engliſche Wolle ſoll ihre Feine zum Theil davon haben, daß die Schaafe daſelbſt nicht gemolcken werden, und eben dieſes iſt auch hier zu Lande der Erfahrung gemäß. Argliſtige Schäfer pflegen auch unzuläßige Vortheile zu gebrauchen, indem ſie Ziegen-Böcke zu den Schaafen laſſen, davon die Art mehr Wolle am Gewicht, aber die ſehr grob und ſtraubig iſt, geben ſoll, welches aber in verſchiedenen Policey-Ordnungen

gen verboten iſt. Die weiſſe Wolle wird den andern vorgezogen, weil ſie allerley Farben beſſer annimmt, wiewohl die braune und ſchwartze auch ihren nützlichen Gebrauch haben. Die Wolle dient zu unzehlichen Manufacturen, in welchen daraus allerhand Tücher, Stoffe, Boyen, Tapeten, Strümpffe, Hüte, Crepone, und ſonſt viel andere zur Kleidung gehörige Sachen bereitet werden, welche ſich nach der Güte der darzu gebrauchten Wolle richten, und um ſo viel edler ausfallen, als beſſer die Wolle geweſen iſt.

Woll-Kraut, ſiehe **Königs-Kertze**.

Woll-Rad, heiſt ein Spinn-Rad ohne Wocken, worauf die Wolle geſponnen wird, iſt mit einer Spule, Flügel, Stroh-Filtz und Spindel verſehen, und wird wie ein anders Spinn-Rad getreten.

Woll-Schnure, iſt ein ſtarcker von Hanff gedreheter Bindfaden, womit die abgeſchorene Wolle in Ballen gebunden wird, daß man ſie deſto beſſer wägen und fortbringen kan.

Woll-Schure, ſuche **Schaaf-Schure**.

Wolſtand, ſiehe **Meiſter-Wurtz**.

Wolverley, iſt ein Kraut, ſo in Holſtein wild wächſt, bey uns aber in Gärten gezielet wird. Es hat Blätter faſt wie der Wegerich, und einen dünnen haarigen Stengel, an deſſen Spitze Gold-gelbe Blumen im Junio erſcheinen, hat einen bittern ſcharffen Würtz-Geſchmack, und zertheilt, in Bier oder Wein geſotten und davon getruncken, das geronnene Geblüt im Leibe. Jn Bier gekocht und davon getruncken, iſt es ein Blut-reinigendes und Schweiß-treibendes, auch wider das Fieber dienliches Mittel. Von der Wurtzel getruncken, zermalmt den Lenden-Stein, und heilet die Geſchwüre der Gedärme. Kraut und Wurtzel gepülvert, dienen dem Vieh bey anſteckenden Seuchen; gekocht und dem Vieh zu sauffen gegeben, wehret dem Giffte von innen und auſſen.

Wroge, heiſſet an einigen Orten der muthwillige Schade, ſo im Feld, an Aeckern, Wieſen, Gärten u. ſ. w. verübet wird.

Wucher, dieſes Wort wird im guten und böſen Verſtande genommen. Denn man verſtehet offt allen Gewinn, den man mit dem Seinigen im Verkehr von dem andern an Gelde oder Geldes werth, oder auch nur an Gelde (in welchen Fall es Zins, Intereſſe heißt) als Nutzung und Vortheil nach denen Rechten der Billigkeit und Gleichheit erlanget, weil man eines andern Nutzen und Gewinn mit dem ſeinigen befördert, und alſo wiederum etwas Nutzen dagegen zu haben billig iſt. Und überhaupt iſt alſo nicht wider Gottes Geſetz, in dieſem Verſtande mit dem ſeinigen zu wuchern. Ein Kauffmann wendet auf die Waare 1) Geld an ihren Preis, Impoſt, Fracht und andere Koſten, das kan er nun 2) eine Zeitlang nicht als ein Mittel ſeines Wohlſtandes brauchen, daher entgehet ihm auf ſo lange der Gewinn. 3) Wendet er darauf Mühe und Arbeit. 4) Währender Zeit muß er leben mit denen, die er dazu hält. 5) Es wird endlich auch durch die Zeit offt etwas verdorben. Da würde er nun um eines andern willen, dem zu gefallen ers kommen läſſet, und an ſich hält, an dem ſeinigen einbüſſen, wenn er nicht auch dieſes auf die Waare ſchlagen dürffte. Er muß endlich auch Koſten 6) auf ihre Verwahrung, nachdem ſie lange dauert, wenden. Alles dieſes ſchlägt er alſo bey dem Verkehr billig auf die Waare, und es würde unbillig ſeyn, daß da der andere die Waare an einem Ort, zu gewiſſer Zeit, ohne Mühe, und bequem zu ſeinem Nutzen oder Gebrauch durch den Dienſt des Kauffmanns haben kan, wenn dieſer nichts anſetzen ſolte, als was ihm die Waare wircklich koſtet. Alles übrige nun an Intereſſe und Mühe, heiſſet ſein eigentlicher Gewinn, der ſolchergeſtalt nach Unterſchied in der Austheilung auf die Waare bald groß bald gering, ja wohl gar öffters nach denen Umſtänden nichts, oder gar Verluſt ſeyn kan. Man ſiehet alſo gar leicht, daß es ſehr ſchwer, auch die Leute dieſer Wirtſchafft ſo gleich eines Wuchers zu beſchuldigen, wenn ſie gleich theuer ſeyn. Man ſiehet hiernächſt auch, daß nach denen Geſetzen der Liebe und Klugheit ein Kauffmann von ſeinen Waaren, ſonderlich die er wieder vereinzelt, nach Unterſchied der Zeiten, und der reichen und armen Käuffer, mittelſt Bieten und Wiederbieten, und verſchiedener Accords, eine Partie theurer, die andere wohlfeiler ꝛc. geben, ja gar an einer Partie verlieren, an der andern aber eben dieſes zu gewinnen ſuchen könne, und das alles doch ein rechtmäßiges Wuchern oder Gewinnen heiſſe. Leute, die ſich hier ſo leicht mit Urtheilen übereilen, haben wenig Begriffe vom Wucher und von Handel und Wandel. Allein hiernächſt wird auch das Wort **Wucher** in böſem Verſtande, und zwar heut zu Tage meiſtentheils genommen, mithin von rechtmäßigem Gewinn, Intereſſen und Verdienſt unterſchieden, folglich theils im weitläufftigen Verſtande vor allem unrechtmäßigen Gewinn, oder aber im engern Verſtande, von unrechtmäßigem Gewinn und Nutzung genommen, welche man im Verkehr mit ſeinem Gelde auf mancherley offenbare oder verkleiſterte und verdeckte Weiſe an Geld und Geldes-Werth von ſeinem Nächſten ziehet. Wucher und Wucher treiben heiſt aber allerhand rechtliche und wirtſchafftliche Geſchäffte, grob und liſtig und ſo verkehrt brauchen, damit man ſolchen deſto leichter und ſicherer von ſeinem Nächſten erlangen könne, wie denn dazu allerhand Contracte mit einander verbunden, und allerhand Verträge darauf gar fein eingerichtet werden können; welche deswegen wucherliche Contracte genennet werden. Und man ſiehet leicht, daß ein Wirt dieſe gottloſe Sache als eine Peſt, und als die gröſte Bosheit, die mit Gewalt und Betrug ausgeübet wird, ja welche eine Entwendung und eine beſondere Art der Dieberey iſt,

fliehen

fliehen und meiden müſſe, ſonderlich da dergleichen Wucher, wenn auch keine poſitive Strafe wegen mancher angewendeter Liſt, Behutſamkeit oder Macht und Anſehen, oder wegen nachläßiger Policey erfolget, doch meiſtentheils viele natürliche Folgen, ſtat natürlicher Strafen nach ſich ziehet, und endlich doch Gewinn und Haupt-Gut verlohren gehet. Allein hier iſt nun die Haupt-Frage: Was iſt unrechtmäßiger Gewinn, Nutze, Intereſſe oder Zins? Alle Rechtmäßigkeit beziehet ſich auf ein Geſetz. Da wir nun das göttliche allgemeine natürliche, und das menſchliche bürgerliche Geſetze iedes Landes haben, ſo wird man eine natürliche und bürgerliche Unrechtmäßigkeit auch hier finden. Was die erſte anbelanget, ſo beſtimmet zwar das göttliche natürliche Geſetz überhaupt ſo viel: der Gewinn und Nutzen iſt erlaubt, er ſoll aber billig ſeyn. Das iſt, es ſoll eine Gleichheit beobachtet werden, wenn allein vom Schaden und Nutzen zweyer Verkehrender die Rede iſt. Wenn aber der allgemeine Nutzen oder Schade einer gantzen Geſellſchafft mit dem Nutzen oder Schaden eines eintzeln zuſammen kommt, müſſe der letzte dem erſten weichen. Und einer, der ſolches nicht thut, z. E. ein Korn-Händler in theurer Zeit bey dieſer durchgängig unentbehrlichen Waare, übet Wucher im ſchlimmen Verſtande aus, wenn er das Korn zurücke hält, und recht hoch hinaus bringen will. Ja nach dieſen allgemeinen Grund-Geſetzen würde, wenn Gewinn und Schade zweyer Verkehrenden nur betrachtet wird, erlaubt und recht ſeyn, wenn der andere mit meinem Gute und Gelde 20 und mehr pro Cent gewinnen könte, entweder die Helffte, z. E. 10 pro Cento, oder da man noch betrachten müſte, daß der andere, um dieſes zu gewinnen, erſt viel mehr Mühe, als ich haben müſte, wenigſtens 8 pro Cento zu nehmen. Dahingegen würde auch folgen, daß wenn er weniger oder gar nichts gewinnet, ich auch weniger oder nichts von ihm nehmen, ſondern nur mit dem Haupt-Stuhl müſte zufrieden ſeyn, als welches inſonderheit bey Dürfftigen in acht zu nehmen. Denn denen eigentlichen Armen ſchencket man gar Theile des Haupt-Stuhls. Allein was würden nicht bey dieſer allgemeinen Beſtimmung der natürlichen Billigkeit, dem ohngeachtet unter denen gewinnſüchtigen und ungerechten Menſchen, ſo wohl an der einen als der andern Seite vor Betrügereyen und Ungerechtigkeit im Schwange gehen? Dannenhero hat, wie in andern Folgen unſers Sünden Falls, die in der bürgerlichen Geſellſchafft erkannte höchſte Gewalt, theils im Handel und Wandel überhaupt, wo es füglich geſchehen, und etwas gewiſſes geſetzet werden können, oder wenn die allgemeine Wohlfahrt der gantzen Geſellſchafft es ſonderlich erfodert, a) durch beſondere öffentliche Taxen derer zu verkehrenden Dinge, b) durch Unterſcheidung derer Negotien und derer gewinnenden Perſonen, in Anſehung des Gewinnes und Nutzens im Verkehr überhaupt, ein gewiſſes Maaß und Ziel geſetzet, endlich aber auch c) inſonderheit bey dem Geld-Leihen, entweder nach Unterſchied oder überhaupt verboten, mehr nicht Zinſe oder Intereſſe, als wie bey uns 5 oder 6 pro Cento zu nehmen. Wo es aber d) nicht möglich zu beſtimmen geweſen, hat man es freylich noch auf die Grentzen des natürlichen Rechts und eines ieden Gewiſſen müſſen ankommen laſſen, dergleichen, z. E. der meiſte Kauffmanns-Gewinn mit denen meiſten, ſonderlich eintzeln zu verkauffenden Waaren, ingleichen, wenn Geld eine Waare, und alſo verkauffet oder vertauſchet, und verwechſelt wird, ohnſtreitig iſt. Denn hier hat man ohnmöglich dieſes Maaß oder ein gewiſſes ſetzen können, ſondern freylich allenthalben noch mehr als 5 bis 6 pro Cento zulaſſen müſſen. Weil der Gewinn und Verluſt hier ſehr ſchwer auf Jahre zu beſtimmen, und auch eine Handlung nicht ſowohl nach ihrem eintzeln Verkauff und Nutzen, als nach ihrem gantzen Negotio betrachtet werden muß; allein in dieſem Betracht kan nicht ſowohl, was in dieſen und jenen kleinen eintzeln Verkauf der Waare, oder einer eintzigen Waare, ſondern überhaupt mit dem gantzen Capital in der gantzen Handlung jährlich oder vielmehr ein Jahr ins andere gerechnet, binnen einer viel längern Zeit gewonnen wird, gerechnet werden. Da es ſich denn öffters findet, daß Abfall und Uibermaß in einander gerechnet, kaum 5 bis 6 pro Cento tragen, und alſo der Kauffmann, woferne er auſſer ſeinen Koſten nichts mehr als 6 pro Cento und etwas proportionirliches vor die Mühe auf die Waaren ſchlägt, ungleich mehr Mühe, Gefahr und Ungemach umſonſt, und noch darüber, als derjenige anwende, welcher nur, ſo ſein Capital auf Wechſel und Hypothec ausleihet, und doch gleichwohl auch 5 bis 6 pro Cento nehmen darff. Allein eben dieſe Mühe und Arbeit iſt ſo mannigfaltig unterſchieden, nach denen Waaren, Handlungs-Arten, Zeiten, Oertern, Perſonen, damit man zu thun hat, daß es ohnmöglich einen gewiſſen Fuß zu ſetzen, nach welchem das dafür anzuſetzende zu determiniren wäre. Folglich komt es hierinne aufs Gewiſſen des Kauffmanns an. Inzwiſchen hat man doch e) die Unrechtmäßigkeit eines Gewinnes und Nutzens auch in dieſen dunckeln Fällen einiger maſſen durch das Verbot der wucherlichen Contracte beſtimmet, und vor Wucher im ſchlimmen Sinn, nebſt denen, was nach den Anmerckungen ſub a, b, c ein unrechtmäßiger Gewinn und Nutzen iſt, erkläret, wo nur ein ſolcher Contract im Verkehr gebrauchet und geſchloſſen worden. Und darauf hat man ehemals den Verluſt des vierten Theils der Haupt-Summe, damit man vermittelſt ſolchen Contracts gewonnen, zur Strafe geſetzet. Allein in Chur-Sachſen erfolgt ſtat der Strafe nach neuern Geſetzen, der Verluſt der gantzen Haupt-Summe auf Wucher. Und ſolche Wucherer ſind von Beicht und Abend-

mahl

mahl ausgeſchloſſen, anrüchtig und ehrlos, unfähig zu Aemtern, Zeugniß zu geben, ein Teſtament zu machen, und einer ehrlichen ſolennen Begräbniß. Ja der auf Wucher borgende Schuldner wird ebenfalls, wenn ers verſchweiget, hart geſtrafet. Die wucherlichen Contracte oder Umſchläge aber ſelbſt beſtehen darinne, wenn eine höhere Summe verſchrieben, als wircklich geliehen, wenn ſie die Errichtung auf Geld an ſtat geliehener Münze, eine Geld-Strafe in Anſehung der Verſäumniß der Zahlungs-Zeit accordiret, wenn man Nachſicht gegen Errichtung unmäßiger Intereſſe oder Steigerung der Haupt-Summe giebt, wenn man Waare hoch anſchlägt und vor baar Geld rechnet, ja ſolche wohl gar durch die dritte und vierte Hand gegen ein geringes wieder an ſich bringet, wenn man ſich ſonderlich Verehrung und Dienſt-Geld, oder Aufgelder in gewiſſer Zeit zu entrichten verſchreiben läſſet, durchs Darlehn theuere Waaren vor ein geringes erhandelt, oder ausdinget, daß das nicht eingelöſete Pfand vor eine geringe Summe ſoll verſtanden ſeyn. Ingleichen Zinſen von Zinſen bey einerley Schuldner nehmen und zum Capital ſchlagen 2c. Ja an vielen Orten hat man, da ſich die böſen Menſchen noch auf neuere betrügliche Schliche geleget, noch andere Arten dafür erkläret, z. E. allerhand Einſchreibe- und Zehl-Geld, als vom Rthlr. 1, 2 gr. aufs Viertel-Jahr voraus oder überhaupt zu nehmen. Aus dieſen Anmerckungen wird alſo verhoffentlich dieſe in der Wirtſchafft ſo nöthige, und vielen Wirten ſo unbekannte Materie, nemlich vom Wucher denen Ungelehrten, ſonderlich zulänglich erleutert ſeyn, damit man ſich dafür hüten könne. Denn man beſchuldiget immer die Juden des Wuchers, und nennet auch deshalb ſolchen unrechtmäßigen Gewinn Juden-Wucher; Es iſt auch wohl nicht zu leugnen, daß ſich dieſes Volck zum Theil darauf lege: Allein man findet auch unter Chriſtlichen Wirten in dieſem Stücke leider ſo ſchlimme Wucherer als unter jenen.

Wucherliche Contracte, ſiehe den Artickel Wucher.

Wuhne, nennen die Fiſcher ein groſſes Loch, welches man zur Winters-Zeit auf denen zugefrornen Teichen in das Eis hauet, damit die Fiſche Lufft bekommen, und unter dem Eiſe nicht erſticken. Je gröſſer der Froſt iſt, und ie dicker das Eis wird, ie mehr muß man Wuhnen machen, und ſolches auch deſto öffter wiederholen.

Würgen, ſagt man, wenn die Wölffe ſich mit einander beiſſen. Auſſer dieſem wird es auch in der Küche gebraucht von der Verrichtung, da man die Hüner, Enten, Tauben, Gänſe und dergleichen Vieh gehörig abſchlachtet.

Würtel, ſiehe Wirtel.

Würtze, ſuche Gewürtze.

Würtze, heiſſet auch im Brau-Hauſe das Bier, ehe noch der Hopffen darzu gekommen, denn nach dieſem bekömmt es den Nahmen Bier.

Würtz-Mühle, ſiehe **Pfeffer-Mühle.**

Würtz-Nägelein oder **Würtz-Nelcken**, ſiehe **Nägelein.**

Würtz-Topff, ſiehe **Blumen-Topff.**

Würtz-Trog, **See-Grand**, iſt ein geraumer von Eichen-Holtz ausgearbeiteter Trog, welcher unter dem Möſch-Bottige in der Erde ſtehet, damit aus gedachtem Bottige, bey Ziehung des Zapffens die Würtze von denen Trädern ab- und dahinein lauffen könne.

Wüſtung, heiſſen unbearbeitete Felder, die mit Holtze angeflogen, oder mit Gebüſche bewachſen, und vorhin gebauet Feld geweſen.

Wütender Hunde-Biß, ſiehe **Wut.**

Wüterich, ſuche **Schirling.**

Wull-Kraut, ſuche **Königs-Kertze.** Das Conſtantinopolitaniſche Wull-Kraut, iſt ein Schirm-Gewächſe, welches um ſeiner Blumen willen in den Gärten gehalten wird. Sein Stengel iſt ohngefehr einer Elle oder zween Schuh hoch, und mit vielen Fächlein oder kleinen Hülſen umgeben; wenn ſich dieſe zeigen und hervor ſchoſſen, bringen ſie eine groſſe Menge kleiner Knöpffe, die, wenn ſie aufgegangen, einen Blumen-Ball formiren, und dieſe Blumen, welche voller rother Blätter ſind, ſehen dem Margarethen-Blümlein gleich. Dieſes Gewächſe, welches den gantzen Sommer durch blühet, ſtehet gerne in einem fetten Erdreich, und an der Sonnen, will auch fleißig begoſſen ſeyn. Seine Wurtzel ſchneidet man in Stücken, und ſetzet ſolche im Eingang des Frühlings zwey Fingers tieff in Töpffe, und begieſſet ſie fleißig. Im Winter bringet man die Gewächſe an einen warmen Ort, und im Sommer, wenn es blühet, wird es in Schatten geſtellt, damit ſeine Blumen deſto länger dauren, und ſchöner werden.

Wunder-Baum, **Creutz-Baum**, iſt ein Gewächs, das, wenn es in einem ihm anſtändigen Grund ſtehet, in kurtzer Zeit zu einer anſehnlichen Höhe auffſteigt. Es hat einen dicken hohlen Stengel, voller Knoten oder Gelencke, an deren iedem die breiten ſechs oder ſieben mal zertheilten und am Rande eingekerbten Blätter hervor kommen; zwiſchen denenſelben und dem Stengel wachſen die gelben und mooſigten Blumen, und dreyeckigten Schoten, die mit linden Stacheln beſetzt, heraus, deren iede drey bunte länglichte Körner, inwendig mit einem weiſſen ölichten Kern erfüllt, beſchlieſſet. Die Wurtzel iſt ſehr zaſicht. In Egypten wächſt er wild, und wird aus ſeinem Saamen ein Oel gepreſſet, ſo zur Leuchtung und Salbung, aber nicht an die Speiſen dienet; daſelbſt, wie auch in andern warmen Ländern, dauret er etliche Jahr, und erwächſt zur Gröſſe eines Baums; bey uns aber wird er jährlich aus dem Saamen zur Zeit in den Gärten gezielet. Die Saam-Körner machen eine ſtarcke Abführung von oben und unten, ſind aber widerlich im Gebrauch, und beſchwerlich in der Wirckung, und

und werden dahero beſſer ungebraucht gelaſſen. Dieſes Gewächs iſt zweyerley; der gemeine Wunder-Baum, deſſen Saame im Frühling zwey Tage nach dem neuen Mond in ein gutes fettes Erdreich geſteckt wird, und der Americaniſche, welcher groſſen Saamen hat, aber nicht ſo leicht, wie der erſte, fort kommt.

Wunder-Blume, ſiehe Schweitzer-Hoſen.

Wund-Holtz, wird das zu gewiſſer Zeit gefällte Holtz von Eſchen-Bäumen genennet, welches man zu Heilung friſcher und noch blutender Wunden, ingleichen zur Vertreibung der Geſchwulſten an Menſchen und Vieh zu gebrauchen pflegt. Suche Eſchen-Baum.

Wund-Kraut, dieſer Nahme wird auſſer dem Geſchwulſt-Kraut, oder der ſo genannten fetten Henne, noch verſchiedenen Kräutern beygelegt, als da iſt, Augen-Troſt, Mond-Kraut, Maßlieben, 2c. wovon an ihrem Orte ein mehrers.

Wund-Tranck, wird von bewährten Wund-Kräutern abgekocht, und denen Pferden eingegoſſen, die Heilung der Wunden, alter Schäden, Geſchwüre und Fiſteln zu befördern. Ein guter Wund-Tranck nicht nur allein, wenn ein Pferd verwundt iſt, ſondern auch, wenn es den Huſten hat und nicht zunehmen will, iſt folgender: Nimm heidniſches Wund-Kraut, Rheinfahren-Kraut, Odermennige, Wohlgemuth, Camillen, rothen Beyfuß, Ehrenpreis, St. Johannis-Kraut, Wallwurtzen, eines ſo viel als des andern, koche es in Waſſer, und laß das Pferd acht oder zehen Tage davon ſauffen, und auch das Futter damit netzen. Heidniſches Wund-Kraut, Sinau und Wintergrün giebt ebenfalls einen guten Wund-Tranck. Oder nimm ſpitzigen Wegerich, heidniſches Wund-Kraut, Schlüſſel-Blumen, Sinau und Erdbeer-Kraut, ſtoſſe es mit Bier oder Waſſer ab, und mache es zu einem Tranck. Oder, nimm Brannellen-Kraut und Winter-Grün iedes gleich viel, ſtoſſe es zuſammen in einem Mörſel, laß es mit zwo Maaß Wein in einem verglaſirten Topff ſieden, und gib dem Pferd alle Morgen ein Gläslein davon zu ſauffen.

Wund-Wurtzel, ſiehe Baldrian.

Wurffen oder Wurffeln, heißt das ausgedroſchene Getraide, nachdem es vorhero, ſo viel möglich, von den Stürtzeln und der groben Spreu, vermittelſt des Flederwiſches, geſäubert worden, mit einer Schauffel gegen dem Winde zu an den andern Ort der Tenne fein in die Höhe hinwerffen, damit ſich die Körner theilen, und der Wind die Spreuer abſondern und zurück wehen könne; ſiehet man, daß des Windes zu wenig iſt, ſo muß man deſto öffter mit dem Flederwiſch das gewurffte Getraide abkehren, damit es fein rein werde, und keine Spreuer darinnen bleiben. So aber der Wind auch gar zu ſtarck, und das Getraide etwas geringe wäre, ſo muß man die Scheun-Thore nicht allzu weit aufmachen, damit der Wind nicht allzu ſtarck auf die Tenne gehe, und das geringe Getraide nicht zu ſehr unter die Spreu verwehen könne. Iſt der Hauffen gantz gewurfft, ſo beſchauet man das gewurffte Getraide, wie weit es rein iſt, und ſo weit läſſet man daſſelbige vor ſich liegen, und nimmt das andere um dieſelbige Gegend ein wenig mehr als die Helffte wiederum ab, ſtöſſets mit dem Rechen wieder in den vorigen Ort, (doch daß die Spreu zuvor zuſammen und beyſeit gethan werde,) und das wird alſo aufs neue gewurfft. Dieſes Abnehmen und Wurffen wird zu vier, fünff und mehrmalen wiederholet, nachdem der Wind gehet, und das Getraide rein wird.

Wurff-Garn, Wurff-Netz, iſt ein Kegelförmig geſtricktes Fiſch-Garn, welches unten am weiten Ende rings am Rande herum mit Bley-Kugeln verſehen iſt, und, wenn es auf gewiſſe Art ins Waſſer geworffen wird, ſchnell zu Grunde ſincket, und alles was damit bedeckt worden, beſchlieſſet. Dieſes Garn oder Fiſch-Netz muß mit zwölff, zwey Zoll weiten Maſchen aufgenommen oder angefangen, und in die Rundung geſtrickt, auch ſo fort nach einander zehen Maſchen Reihen daran über eben den Modell, über den man es aufgenommen, gemacht werden; hernach aber nimmt man einen am ein halb Viertel kleinern Model, und ſtrickt zehen andere Reihen von Maſchen darüber, die nicht ſo groß ſeyn, denn die erſte, wechſelt auch ſolcher geſtalten bey ieden zehenden Reihen den Model ab bis an das Ende des Garns, welches dahero, nachdem man immerdar gleichſam Stuffen-weiſe einen kleinern Model genommen, zu unterſt ſo kleine Maſchen krieget, daß man bloß die Spitze des kleinen Fingers hinein ſtecken, und alſo ſo wohl die kleine als groſſe Fiſche damit fangen kan. Sonſten muß unter dem Stricken in der zweyten Reihe, nachdem man das Garn angefangen, bey ieder ſechſten Maſche eine Maſche eingeſetzet, ſolches auch in der vierten und ſechſten Reihe continuiret, in der dritten und fünfften aber unterlaſſen, und immerdar in den nachfolgenden Reihen wechſels-weis darmit fortgefahren werden, bis das Garn acht oder neun Schuh hoch worden. Sollen aber lauter groſſe Fiſche damit gefangen werden, ſo darff man den Model nur allein bey ieder funffzehenden Maſchen-Reihe abwechſeln. Dieſes Netze muß aus guten dreyfachen gezwirneten Faden beſtehen, und wenn es ausgeſtrickt iſt, braun gefärbet werden. An das äuſſerſte Seil dieſes Garnes werden, nachdem es weit oder eng, aufs wenigſte zwantzig bis fünff und zwantzig Pfund bleyerne Kugeln, welche wie die Flinten-Kugeln ſeyn können, und in der Mitte ein Loch haben müſſen, gehänget, iedoch, daß zwiſchen einer ieden ſolchen Kugel allemal ein ſtarcker Knoten an das Seil geknüpffet werde, damit die Kugeln nicht zuſammen rollen. Nach dieſem knüpffet man etliche Stück ſtarken Bindfaden, iedes bey funffzehen Zoll lang, von Schuh zu Schuh mit dem einen Ende an das unterſte Seil, woran die Kugeln gebunden, mit dem andern Ende aber achzehen bis zwantzig Zoll hoch über denſelben an das Garn, welches hierdurch, wenn es nach dem Wurff gezogen

zogen wird, rings umher einen Sack oder Bauch bekömmt, darein ſich die Fiſche verfangen, und ſodenn mit leichter Mühe, durch den oben am Garne angemachten Strick, können heraus gezogen werden. Es wird auch dieſes Wurff-Garn gar artig mit einem Ring und ſolchen Bindfaden gemacht, die in gerader Linie durch den Ring, welcher ziemlich weit, und etwa drey Viertel Zoll dick ſeyn muß, gehen, und gleichfalls ieder einen Schuh weit von dem andern geknüpffet ſeyn ſollen, oben aber alle zuſammen lauffen müſſen. Wenn nun das Netz oder Garn, wie das vorige ausgeworffen, und wieder mit dem Seil zurück oder heraus gezogen wird, ſo läſt man den Ring hinab zu denen Kugeln rollen, welcher denn die Fiſche in die Höhe des Garnes treibet, ſelbſten aber bis hinab zu denen Kugeln fället, und alſo das Garn in Geſtalt eines Beutels zuſchlieſſet, daß alſo kein Fiſch, er müſte denn gar klein ſeyn, heraus kommen kan; denn es raffet dieſes Garn alles, worauf es nur fället, mit fort, alſo daß es auch Steine, Holtz und anders mehr mit in die Höhe bringet. Wenn man dieſe zwey Garne werffen will, ſo macht man nur an das obere Theil, oder, wo es iſt zu ſtricken angefangen worden, ein Seil, von etlichen Ellen lang; an das andere Ende wird eine Schleiffe, wordurch man den lincken Arm ſtecket, geknüpffet. Darauf faſſet man mit eben der lincken Hand, ohngefehr zwey Schuh hoch von denen Bley-Kugeln, das gantze Netz zuſammen, daß die Kugeln zu unterſt kommen, den dritten Theil aber von dieſem Netz ergreifft man mit der rechten, und ſchlägt es über die lincke Achſel hinüber. Wenn nun das Garn ſo gehalten, und zu dem Ort, wo es ſoll geworffen werden, gebracht wird, ſo drehet man ſich erſtlich auf die lincke Seite, aber alsbald wieder zurück auf die rechte, nur, daß man den Schwung bekömmet, und ſchleudert es ſo viel möglich von ſich ab, da es ſich denn in einem Circkel auf dem Waſſer ausbreitet, unterſincket, und alles, was es antrifft, gefangen hält; und iſt hierbey nichts weiter zu remarqviren, als daß man 1) im Werffen keine Knöpffe, oder ſonſt etwas an ſich habe, daran es könte behangen bleiben, denn ſonſt würde es den, der es wirfft, elendiglich mit unter das Waſſer reiſſen. Zum 2) daß das Garn nicht ohne ſonderbare Noth, an diejenigen Oerter geworffen werde, wo viel Steine, Holtz oder dergleichen Geniſte lieget, denn daſſelbe wird hierdurch verderbet und zerriſſen.

Wurff-Schauffel, iſt eine höltzerne Schauffel, damit die ausgedroſchenen Körner gewurfft werden. Insgemein nehmen zwar die Dreſcher die ordentlichen Korn-Schauffeln dazu, womit man ſonſten das Getraide auf denen Boden zu wenden pflegt, und zwar mehr um ihrer Beqvemlichkeit willen, als daß ſie gute Dienſte damit verrichten ſolten; es ſind ihnen aber ſolche nicht zuzulaſſen, ſondern, daß ſie ſich kurtze Wurff-Schauffeln anſchaffen ſollen, anzuhalten; denn ie kürtzer die Schauffel iſt, ie reiner das Getraide im Wurffen damit gemacht wird.

Wurm, iſt ein unvollkommenes Thier, darunter viele des Geſichts und des Gehörs ermangeln, ohne Füſſe, eines ſcheußlichen und eckelhafften Anſehens, dergleichen in der Erden, im Waſſer, in Früchten, in lebendigen Thieren, und in lebloſen Cörpern gefunden werden. Insgemein iſt das Gewürm ſchädlich, doch ſind einige, die wozu nütze ſind, als da iſt der Seiden-Wurm, der einen köſtlichen Faden ſpinnet; der Regen-Wurm, der in der Artzney ſtatliche Wirckung thut, und andere mehr. So ein Pferd Würme im Leibe hat, ſo wird es gemeiniglich mager, und crepiret endlich gar, wo ihm nicht in Zeiten geholffen wird; denn wenn die Würme den Magen und die Gedärme durchgefreſſen haben, ſo fällt ein Pferd plötzlich dahin und ſtirbet. Sie finden ſich in dem Magen, in dem Gedärme, im Sack, *inteſtinum cœcum* genannt, und in dem Maſt-Darm entſtehen aus faulem Futter, ungeſunder und fetter Weide, und ſonſten aus ſchleimichter fauler Materie, die ſich in erſt ermeldten innerlichen Gliedern befindet. Die Magen-Würme ſind wie die kleine Käfer, rund, an der Farbe röthlich oder braun, mit ſpitzigen ſchwartzen Mäulern, welche ausſehen, als wenn ſie von Horn wären, und womit ſie ſich im Magen, wie die Blut-Egeln anhängen, und denſelben durchfreſſen. Die andere Würme wachſen und halten ſich auf im Sack, ſind den Regenwürmern an der Geſtalt gleich, iedoch breit; ſie wachſen ſehr groß, und machen Neſter in dieſem Gedärm, welches ſie, wenn ihnen nicht geſteuret wird, endlich auch durchnagen, und dem Pferd den Tod verurſachen. Die dritte Art Würme ſind in dem Maſt-Darm, und wachſen aus faulem Koth. Die Zeichen der Käfer-Würme ſind folgende: 1) Hänget am Hintern zu Ausgang des Maſt-Darms eine Feuchtigkeit, gleich einer geſottenen Bohne, ſo nichts anders iſt, als ein Eiter aus den Biſſen der Würme, welche, wenn ſie ſonſt keine Nahrung finden, den Magen, und das Gedärme angreiffen; 2) wältzet ſich das Pferd, und wirfft ſich gemeiniglich auf den Rück-Grad, weil es daſelbſt den Schmertzen am meiſten fühlet, maſſen die Röhre des Magens am Rück-Grad angeheftet iſt, deswegen die Würme in Einnahm des Futters aufwärts ſteigen, und ſich an denſelben hängen; 3) hat es gemeiniglich dabey das Maul-Geſperr, welches in vier und zwantzig Stunden, bey ermangelnder Hülffe, es vollends mit dem Pferde aus macht. Diejenigen Roſſe, ſo ſich mehrentheils von der Weide erhalten müſſen, bekommen ſolcher Käfer-Würme gemeiniglich am meiſten. Dieſelben nun zu vertreiben, ſoll man für allen Dingen dem Pferd Knoblauch und Teuffels-Dreck auf das Mund-Stück binden, und es ein paar Stunden ſtehen laſſen, hernach aber folgendes Clyſtier appliciren: Nimm Milch anderthalb Maaß oder Kannen, Eyer-Dotter an der Zahl eilffe, und Thomas-Zucker ein Viertel-Pfund, miſche es unter einander zu einem Clyſtier, und gieb ihm alsbald einen E-

Guß vom Mercurio dulci, oder vom geſottenen Mercurial-Waſſer darauf ein. Dieſes letztere wird alſo gemacht: Man ſiedet ein halb Qvint Qveckſilber in zwey Maaß Brunnenwaſſer, bis das eine Maaß davon eingeſotten iſt, denn ſeihet man das Waſſer davon, und gießt ſolches dem Pferd auf einmal ein, läſt es wohl zudecken, und eine halbe Stunde darauf reuten. Das Qveckſilber kan man wieder zu fernerm Gebrauch aufheben, und ſolchen Einguß etliche Morgen nach einander brauchen, des Abends aber ein Clyſtier appliciren. Dieſes iſt ein General-Hülffsmittel wider alle Würme. Oder, rothe Steinbrech und Gauchheil, iedes eine Hand voll, Täſchel-Kraut zwo Hände voll, Neſſel-Saamen ein Loth, Meerrettig zwo Hände voll, und Farrenwurtz eine Hand voll, in einem Maaß halb Wein und halb Eßig geſotten, und dem Pferd auf einmal laulicht eingegoſſen. Item, nimm Qveckſilber ein Qvintgen, geſtoſſenen Zucker ſechs Loth, reibe den Zucker mit etlichen Tropffen Waſſers auf einem Marmel-Stein, daß es die Dicke des Honigs bekömmt, denn reibe das Qveckſilber darunter, mit Zuſchüttung etlicher Tropffen Mandel-Oels, welches das Qveckſilber zertheilen hilfft, daß es nicht zuſammen laufft, thue darzu acht Loth Roſen-Conſerv, miſche es unter einander, und giebs dem Roß zu verſchlingen, hernach gieß ein halbes Maaß Waſſer darauf dem Pferd in den Hals. Oder, nimm ein Gläslein voll Schuſter-Schwärtze, und ſo viel ſauren Eßig, geſtoſſen oder pulveriſirten Knoblauch, Wermuth und Sade-Baum, ſo groß als eine Haſel-Nuß, miſche alles durch einander, laß dem Pferd die Spor-Ader am Bauche ſchlagen, fange das Blut auf, thue es unter obgemeldte Stücke, und geuß es ihm mit einander warm ein, laß es warm zudecken, und bey zwey oder drey Stunden umher führen, und gieb ihm ſo denn im Stall eine Hand voll gut Heu, und ein wenig Futter. Das andere Geſchlecht der Würme, welche ſich in dem Darm, der Sack genannt, aufhalten, wird aus folgenden Zeichen erkannt: 1) Das Pferd wältzet ſich; 2) beiſſet ſich in die Seiten und Rippen; 3) ſperret das Maul auf und gähnet; 4) hat Schaum auf der Zungen; 5) und ſchlägt ſich mit den hintern Füſſen an den Bauch. Für dieſe Würme kan man ſich aller obbeſchriebenen Mittel, inſonderheit des Qveckſilbers, wie auch des Mercurii dulcis bedienen. Oder, nimm Pfirſing-Laub drey Hände voll, ſiede es in einem Maaß Milch, thue darzu ein halb Loth Teuffels-Dreck, und gieß dem Pferd auf einmal ein. Oder, nimm eine Hand voll Büchen-Laub, und eine Hand voll Hollunder-Laub, laß es wohl im Waſſer ſieden, und, wenn es kalt worden, geuß dem Pferd ein ziemlich Glas voll ein, gieb ihm unter das Futter gepülverten Sade-Baum, Stabwurtz und Pfriemen-Kraut, und thue ihm bey ſechs oder ſieben Tagen in das Waſſer, davon es ſäuffet, täglich eine gute Genſpe voll Saltz. Oder, nimm des Pulvers von den gedörrten Würmern, ſo ausgetrieben worden, ein halb Loth, Knoblauch drey Loth, Eßig ein halb Maaß, miſche es unter einander, und geuß dem Roß auf einmal ein. Das dritte Geſchlecht der Würme, ſo ſich im Maſt-Darme aufhalten, verurſachen, daß die Pferde weder das Futter annehmen noch verdauen können, auch den Schwantz ohne Aufhören hin und wieder werffen, und den Hintern an die Wand reiben. Hierwider kan man alle Mittel, die wider das erſte und andere Geſchlecht der Würme verordnet worden, gebrauchen. Oder, nimm Weißwurtz, Blutwurtz oder Tormentill, Aron, Farrenwurtz, Roßzungenwurtzel, Braunwurtz, iedes drey Loth, St. Johannis-Kraut eine Hand voll, pulveriſir, und miſche es unter einander, und gieß dem Pferd davon auf einmal drey Loth in Wein ein. Oder, nimm gedörrte rothe Ameiſen ein Loth, Eiſen-Roſt ein halb Loth, gepülverte Eyer-Schalen, Gauchheil iedes ein Loth, miſche es unter einander, und gieß es dem Pferd in einem halben Maaß Eßig ein. Vor die Würmer, ſo die Pferde im Graſe freſſen, iſt auch folgendes ein gutes Recept: Nimm Meiſterwurtzel, Entzian, Lorbeern, Wermut-Aſche, Wurmkrautwurtzel, fœnum græcum und Sadebaum, nach Gelegenheit der Pferde, dörre ein iedes beſonders, und, wenn es pulveriſiret, menge es ihm unter den etwas genetzten Haber, und laſſe es ihm alſo ſechs Tage nach einander unterm Futter freſſen. Zu Verhütung der Würmer und anderer Seuchen kan man auch den Pferden die in dem May-Monat gegrabene grüne Tormentillwurtzel unter das Futter geſchnitten geben; man ſoll ihnen auch zur Verwahrung alle Monat einmal Saltz mit gepülverten langen Pfeffer und Enzian vermenget, unter das Futter geben, weil ſolches keine Würmer wachſen läſſet, und, wenn ſie auch ſchon gewachſen ſind, doch bald wieder vertreibet. Die mit den Würmern behafftete Pferde, ſollen in einem mittelmäßig warmen und trockenen Stall geſtellet, und mit einer guten Streue verſehen ſeyn, auch reines Futter und laulichtes Sauffen, worinnen Qveckſilber oder Nachtſchattenwurtz, Tormentillwurtz und Ochſenzungenkraut geſotten worden, bekommen, und öffters clyſtiret werden. Dem Rind-Vieh die Würme aus dem Leibe zu treiben, ſoll man Schuſter-Schwärtze mit Gewalt eingieſſen, ſie mögen ſich auch darwider ſtreuben, wie ſie nur immer wollen. Oder man verbiete den Knechten und Mägden, ſie zwey gantzer Tage über zu träncken, und laſſe ſie ſo lange Durſt leiden, darnach gebe man ihnen an einem dunckeln Ort, laulichtes mit einem guten Theil Baum-Oel vermiſchtes Waſſer, ſo werden die Würme bald fortgehen. Bisweilen bekommen die Schweine Würme oder Maden in den Ohren, daß ſie ihnen rings umher geſchwellen und auf eine Seite hangen; wenn denn die Geſchwulſt aufbricht, ſo blutet es ſehr. Wo man dieſes an ihnen mercket, ſo behalt man ſie zu Hauſe, zerſtoſſe Pferſich-Laub zwiſchen zweyen Steinen, drücke den Safft durch ein Tüchlein, thue Nieſewurtz unter dem Safft, lege die Schweine nieder, räume ihnen die Ohren mit einem Holtz aus, und gieſſe ihnen den zugerichteten Safft

hinein.

hinein. Doch muß man ſie, weil ſie ſonſten in dieſer Kranckheit nicht gerne etwas anders freſſen wollen, mit Brot füttern und unterhalten. Wenn ein Pferd dergleichen Würmer in den Ohren hat, ſo fühlet mit den Fingern an die Ohren, wo es weich iſt, da liegen ſolche; dieſen Ort ſchneidet Creutzweis auf, reibet Grünſpan, Alaun und zerſtoſſene Pferde-Beine darein, und heilet es wieder mit einer Salbe. Wenn auch einem Pferde in denen Schäden Würmer wachſen, ſo waſchet erſtlich den Schaden mit warmen Wein rein aus, und ſtreuet ſodenn Pulver von wilden Cucumern oder Gurcken darein. Wachſen denen Hunden Würmer in denen Schäden, ſo ſtoſſet Schmeer und Brunn-Kreß durch einander, machet eine Salbe daraus, ſtreichets auf ein Flecklein Tuch, und legets ihnen als ein Pflaſter auf.

Wurm, iſt auch eine Kranckheit der Pferde, ſo von dicken, faulen und unreinem Geblüte herkommt, und gleich dem Krebs, Haut und Fleiſch angreifft. Er iſt unterſchiedlicher Arten, der reitende, der lauffende, der auswerffende, der Frantzöſiſche u. ſ. w. Sie ſind alle anſteckend, ſo gar, daß der Stand, in welchem ein ſolch Pferd eingeſtallet worden, über lange noch anſtecken kan. Der Wurm zwiſchen Fell und Fleiſch iſt dreyerley. Der erſte hebt vornen an der Naſen des Pferdes an zu wühlen, und wo er liegt, da wird eine Beule einer Erbſe groß; dieſen Ort oder Stäte brenne mit einem heiſſen Eiſen ein wenig, und ſtreue Grünſpan und zu Pulver gebranntes Roßbein darein, ſo ſtirbt er bald; oder, nimm ein Bein von einem Pferd, das am Wurm geſtorben iſt, und henck es dem krancken Pferd an den Hals, ſo ſtirbt der Wurm davon. Der andere **Wurm** hält ſich gern auf zwiſchen den Beinen und dem Huf, und wo er liegt, da wird eine Beule, als eine Nuß. Wenn ſich dieſe ereignet, ſo nimm zwey ſtarcke Hirſch-lederne Riemen, und binde dem Roß das behafftete Bein unter- und oberhalb des Wurms wohl damit, und laß es alſo gebunden ſtehen, wo es des andern Morgens nicht aufgebrochen, muß die Beule mit einem heiſſen Eiſen Creutz-weiſe gebrannt, und gepülverter Grünſpan, nebſt geſtoſſenen Venediſchen Glas darein gerieben, auch behörig verbunden werden, ſo wird der Wurm in drey Tagen abſterben. Lieget er aber über den Knien, ſo bindet man das Pferd mit gedachtem Riemen an der Bruſt, und brennet die ſich ereignenden Beulen Creutz-weis, oder ſchneidet ſie auf, und ſtreuet das vorgeſchriebene Pulver drein; welches auch geſchehen ſoll, wenn der Wurm am Bauche zwiſchen Fell und Fleiſch iſt. Oder machet aus Hütten-Rauch und Honig eine Salbe, und ſchmieret damit die Beulen. Der dritte **Wurm** hält ſich auf bey dem Schloß, auf dem Schweiff und beym Hintern, da findet ſich gleichfalls eine Beule, und das Pferd reibet ſich an die Wände und jucket ſich; wird man dieſes gewahr, ſo öffne man die Haut Creutzweis mit einem Meſſer oder Flieten, reibe Grünſpan und Galitzen-Stein darein, und binde mit altem Schmeer gemengten Bilſen-Saa-
men darüber. Oder, man brenne die Beulen
und nehme pulveriſirte Roß-Beine, (abſonder-
lich, ſo es zu haben, von einem Pferd, das an den
Wurm geſtorben,) Grünſpan und Schwefel, ei-
nes ſo viel als des andern, und ſtreue es darein.
Oder, man nehme Wermut-Safft ſo viel, da
man ein Tuch darinnen netzen kan, und ſtreu
in die gebrannte Stelle, das nächſt vorher be-
ſchriebene Pulver, binde ſodenn das mit dem
Wermut-Safft genetzte Tuch um das Pfer
ſieben Tage lang, ſo wird es wieder geſund
Sonſten, ſo ein Pferd den Wurm an den Ba-
cken hat, ſo ſchneidet ihm die Haut daſelbſt au
ſchiebet die Wurtzel vom groſſen Wullkrau
darein, und heffteťs wieder zu, daß ſie nicht her-
aus falle. Wenn der Wurm an der Bruſt iſ
ſo ſchlaget ihm die Hals-Adern, beyde Bug-
Adern, und beyde Spor-Adern, und laſſet ſi
ziemlich bluten, damit das böſe Geblüte heraus
komme; darnach leget ihm zwey Haar-Seil
an die Bruſt, oder inwendig an die Beine, zie-
het aber ſolche nicht eher hin und wieder, bi
das Pferd alſo zwey oder drey Tage geſtanden
nach dieſem thut man es alltäglich früh und
Abends ein oder etliche mal, doch fein ſittſam
ſo wird die böſe Feuchtigkeit heraus flieſſen, und
nicht mehr hinab in die Beine ſincken. Wol
aber der Wurm oder die Beulen hievon nich
vergehen, ſo ſchneidet die Haut der Länge nach
von einander, leget reines Werck, ſo in Eyer
weiß genetzt, in die Wunden, und bindet ſie mi
einem Tuche zu, damit die Lufft nicht daran ge-
he, laſſet es alſo drey Tage ſtehen, hernach wa-
ſchet die Wunde alle Tage zweymal mit war-
men Wein aus, nehmet ferner guten Vitriol
Honig, Mehl und Saltz gleich viel, machet dar-
aus einen Kuchen, dörret denſelben in einem
Backofen, ſtoſſet ihn zu Pulver, und ſtreuet da
ſelbe in die Wunde, bis ſie heilet, und in de
Zeit laſſet es alle Tage reiten, und wenn e
in den Stall gebracht, iedes mal die Haar-Seil
regen. Wenn der Wurm dem Pferd an das Ge-
ſchröt oder Gemächte kommt, ſo nehmet gepü
verten Armeniſchen Bolum, machet ihn an m
Eßig, thut des Saffts von Wintergrün, Zwi-
beln und Nachtſchatten darzu, ſchlagets üb
den Schaden; nehmet ferner den Saamen vo
weiſſen Berg-Diſteln, zerſtoſſet ihn wohl, ja
reibet vier Untzen Venediſchen Theriack in e
nem Qvartier guten warmen Wein, meng
den Saamen darunter, und gieſſet es de
Pferd laulich ein. Iſt der Wurm an der Rie
des Schwantzes, ſo ſchneidet ihm das Haar hi
weg, und die Haut einer guten queren Ha
lang auf, ſtoſſet Grünſpan, Schwefel, Schme
und Bilſen-Saamen wohl durch einander, u
ſtreichet es in die Wunde. Vor den auswe
fenden **Wurm**: Nehmet Bilſen-Saam
oder das Kraut mit der Wurtzel, und laſſet e
einem Topff, welcher recht verkleibet ſeyn m
daß der Dampff nicht heraus gehe, wohl ſiede
bähet oder waſchet die Stelle wohl damit,
der Wurm iſt, ſo werden die Beulen aufbrech
das thut drey oder vier Tage, und zwar des
ges zweymal, ſo heiß als es das Pferd erlei
kan; ſtoſſet ſodenn eine Hand voll Sadeb

und alt Schmeer wohl unter einander, machet ein Pflaſter daraus, leget es auf den Schaden, und laſſet es etwa drey Tage darauf liegen, ſo hilfft es. Oder, nehmet Venediſch Glas, ſtoſſet es klein zu Pulver, ein halb Loth zu Pulver geſtoſſenen langen Pfeffer, Honig und Rinds-Galle, machet einen Teig daraus, ſtreichet denſelben auf ein neues Tuch, und legt es dem Pferde auf die Stäte, da es den Wurm hat, und laſſet es bis auf den dritten Tag liegen. Man kan auch einem ſolchen Pferd die Wurtzel von der groſſen Pimpinelle anhängen, und das Kraut klein zerſchnitten mit dem Futter vermengen, auch ſolches in ſein Trincken legen, und das Pferd davon ſauffen laſſen, oder man mag das Kraut zu Pulver ſtoſſen, und dem Pferd des Tages dreymahl, iedesmahl vier Loth, mit warmen Waſſer zerrieben eingieſſen. Oder nehmet gut neu Honig, Venediſch Glas, Weitzen-Mehl und Hütten-Rauch, miſchet es zu einer Salbe, und beſtreichet die mit einer Fliete aufgeriſſene Beulen damit. Vor den lauffenden **Wurm** ſiedet Brot-Rinden in Waſſer, ſchüttet ſie alſo heiß in ein Tuch, und beſtreichet die Beulen damit, wo der Wurm lieget. Oder, nehmet Katzen-Koth, zerreibet und menget denſelben mit Baum-Oel, machet es warm, und ſchmieret den Schaden damit. Vor den groſſen **Wurm** im Ober-Gerüſte, ſiedet Bilſen-Kraut-Wurtzel, bähet dem Roß damit die Beule, daß ſie weich wird, machet mit einer Fliete ein Löchlein darein, und leget etliche Tage nach einander Menſchen-Koth in Werg darüber. Vor den reitenden **Wurm** nehmet ein halb Nöſſel Wein-Eßig, eine Hand voll Wermut, und vier Loth Frauen-Milch, laſſet es durch einander warm werden, und gieſſet es dem Pferd alſo ein, ſchmieret auch den Platz, wo der Wurm liegt, mit unter einander gemengten Euphorbium und Lohr-Oel. Vor den **Frantzöſiſchen Wurm**: Nehmet grauen Schwefel, Queckſilber, Fœnum græcum, Nieſe-Wurtzel, eines ieden ein halb Loth, alt Schmeer zwey Pfund, machet es zu einer Salbe, und ſchmieret den Schaden damit: Nehmet ferner Bibergeil, rothe Myrrhen, Teufels-Dreck, eines ieden drey Loth, Alant-Wurtz ein Viertel-Pfund, ſtoſſet alles klein, thut es mit einem Maaß Eßig in einen neuen Topff, machet ihn oben feſte zu, laſſet es eine halbe Stunde ſieden, gebet ſodenn dem Pferde des Morgens die eine, und des andern Morgens die andere Helffte ein; es ſoll aber dieſe Cur im abnehmenden Monden geſchehen. Sonſten iſt folgendes vor den Wurm insgemein noch ein treffliches Mittel: Man machet aus Honig und gantz klein gepülverten Arſenico eine Salbe, führet das Pferd in einen Noth-Stall, brennet die Beulen bis auf die Tieffe, machet Meiſſel oder Wiecken aus hänffenem Werg, die den gebrannten Löchern gemäß ſind, und beſchmieret ſie mit ietzt gedachter Salbe, thut in ein iedes Löchlein einen Meiſſel oder Wiecke, und läſſet ſolche drey oder vier Tage darinnen, ſo fallen ſie ſelbſten heraus, und der Schaden heilet auf das beſte aus. Man muß ſich aber in acht nehmen, daß man keine Flechſe oder andere ohnſchadhaffte Stelle mit dem Brenn-Eiſen oder Arſenico berühre, und dem Pferd dadurch eine Lähmung oder andern Schaden zuziehe. So iſt auch zu mercken, weil die meiſten äuſſerlich applicirten Mittel theils Gifft, theils aber ſonſten ſcharffe Materien ſind, daß man das Roß iederzeit wohl verwahre, damit es ſich nicht belecke, und das letzte Uibel ärger werde, als das erſte. Ein Pferd, das den Wurm hat, ſoll in einen abſonderlichen trockenen Stall geſtellet, mit Kleyen, darunter etwas von gepülverten Schlangen-Balg gemenget, gefüttert, und mit Waſſer, darinnen Wachholder-Späne, Saſſafraß, China Chinä, Saſſaparilla, Fenchel und Abbis-Wurtzel geſotten worden, geträncket werden.

Wurm, heiſſet man auch das weiſſe dicke Aederlein unter der Zunge der Hunde, welches einem runden und flachen Würmlein gleich ſiehet, und denenſelben, weil ſie noch jung ſind, genommen werden muß. Man öffnet dem Hund das Maul mit Gewalt, hält die Zunge vornen bey der Spitze mit einem Tüchlein feſt, ſchneidet mit einem ſcharffen Meſſerlein auf der einen Seite, wo keine Adern ſind, länglich herab, nimmt einen Pfriemen, hebt beſagtes Aederlein in der Mitte ſubtil damit über ſich, bis man auf der andern Seite durchfähret, und es mit dem Pfriemen heraus reiſſet, hernachmahls aber in die Wunde Saltz und Aſche reibet. Ein Hund, dem ſolchergeſtalt der Wurm genommen worden, wird von ſich ſelbſt nicht wütend, und wenn er gleich von einem ſolchen Hund angeſtecket worden, ſoll er doch mit ſeinem Biß andern nicht ſchaden.

Wurm, iſt eine Kranckheit der Bäume, welcher in denenſelben entweder Alters halber, oder wenn ſie hart geſtoſſen, geſchlagen, oder auf andere Weiſe verletzet werden, entſtehet, da die Rinde ſich von dem Holtz ablöſet, und Würmer darinnen wachſen, welche die Rinde durchfreſſen, daß der Nahrungs-Safft zum groſſen Nachtheil der Bäume dadurch verrinnen muß. Dieſes zu verhüten, muß man bey dem Ausgraben und Verſetzen der Bäume, ſo viel möglich, zuſehen, daß dieſelben nicht verletzet werden. Wenn aber dergleichen Schaden an einem Baum vermercket wird, ſo muß man ſolchen Unrath fleißig weg ſchaben, oder ausſchneiden, und den Schaden wieder mit Baum-Salbe verſtreichen. So kan auch nicht ſchaden, daß man die zerſchwollene Rinde bis auf das Holtz ſpalte oder aufſchneide, damit die böſe Feuchtigkeit, woraus die Würme wachſen, heraus flieſſen möge. Dieſe Kranckheit kan auch mit Ochſen-Harn und Eßig unter einander gemenget, oder mit Schweins-Miſt, ſo mit Menſchen-Harn vermiſcht, und den

Schaden oder die Wurtzel des Baumes damit begoſſen, vertrieben werden. Man hat vermittelſt der Vergröſſerungs-Gläſer wahrgenommen, daß bey allem wilden Baum-Saamen ein kleiner Wurm ſich befinde, der mit bloſſen Augen nicht zu erkennen; wenn ſolcher Saame nicht ſehr wohl in Acht genommen, und temperirt gehalten wird, gewinnet der Wurm Leben und Wachsthum, und verzehret den Saamen, wie der Korn-Wurm das Getraide.

Wurm-Gebände, ſiehe **Wirr-Bunde.**

Wurm-Kraut, wird von einigen der gelbe **Reinfahrn** genannt, ſuche **Rheinfahrn.**

Wurm-Saame, ſiehe **Zittwer-Saame.**

Wurſt, iſt ein gefüllter Darm, ſo dem Menſchen zur Speiſe dienet. Wie nun das, ſo darein gefüllet wird, unterſchiedlich iſt, ſo bekommen auch die Würſte davon beſondere Zunahmen: Als **Brat-Würſte**, **Hirn-Würſte**, **Leber-Würſte**, **Blut- oder Schweiß-Würſte**, **Knack-Würſte**, **Cervelat-Würſte** u. d. g. Die **Brat-Würſte** werden aus Schweine-Fleiſch, Speck, und allerhand Gewürtze zubereitet. Darzu nimmt man vom Schwein die Lenden-Braten, und das kurtze Hals-Fleiſch, hacket dieſes durch einander gantz klein, miſchet würfflicht geſchnittenen Speck, halb gar geſtoſſenen Pfeffer, geriebene Citronen-Schalen, und ein wenig Wein darunter, und ſaltzet zugleich, was recht iſt; nimmt ferner Schweins-Därmer, ſtreiffet ſolche ſauber aus, auf daß ſie fein helle werden, füllet das zubereitete gehackte durch einen Wurſt-Bügel hinein, machet ſie drey Viertel-Ellen lang, und hängt ſie hernach zuſammen gebunden an ein Stänglichen auf, damit ſie trocknen. Oder man nimmt zwey Theile mager Schwein-Fleiſch, einen Theil mager Rind-Fleiſch, hackt es gar klein, und ſaltzet es wohl, thut hernach klein geſtoſſenen Zimmet, Nelcken, Muſcaten-Nüſſe, Muſcaten-Blumen, und gröblich zerſtoſſenen Pfeffer, wie auch würfflicht geſchnittenen Speck dazu, miſcht es wohl unter einander, benetzet es mit Wein, und füllet es in die Brat-Würſt-Därme, daß kein leerer Ort bleibe. Wenn ſie feſte eingefüllet, bindet man ſie hernach zu, und hänget ſie auf, daß ſie trocknen. Man kan auch unter die Würze Cardamomen, Roßmarin und Majoran nehmen. Dieſe Würſte werden entweder auf einem Roſt über Kohlen, oder in einem Tiegel in Fett oder Butter gebraten, und alſo genoſſen, oder mit einer Senff- oder Citronen-Brühe, oder auch mit ſauren Rahm und Capern zugerichtet und aufgetragen. Die kleine Art der Sauciſſes oder Brat-Würſtgen bereitet man meiſtentheils aus jungen Schweine-Fleiſch, auch welches beſſer aus etwas Kalb-Fleiſch, und Fett von Schweinen, welches alles ſehr klar unter einander gehackt, und mit Saltz, Pfeffer, Nelcken, Muſcaten, u. ſ. f. nebſt Citronen-Schalen gewürtzet, und in dünne Hammel-Därme, daß ſie ohngefehr nur Fingers dick ſeyn, geſtoſſen werden muß. Man reibt auch wohl vorhero nur beſchriebene Fülle mit ein paar Löffel voll guten Rahm, und einem rohen daran geſchlagenen Ey gehörig ab. Dergleichen Würſtgen leget man zuvörderſt in kochende Milch, und läſſet ſie nur einen Aufwall thun, alsdenn thut man ſie entweder in den Potage-Keſſel und Caſſerol, worinnen Potagen eingerichtet ſtehen, läſſet ſie nur alſo mit kochen, da ſie hernach zum Garniren gedachter Potagen dienen können; oder man nimmt dieſelben aus der Milch, legt ſie auf einem mit Butter beſtrichenen Bogen Papier in eine Torten-Pfanne, ſetzet ſie in einen geheitzten Back-Ofen, daß ſie darinnen braten. Wenn dieſes geſchehen, richtet man ſie auf eine Schüſſel an, gieſſet das Fett aus der Pfanne, darinne ſie gebraten haben, darüber her, beſtreuet ſie mit würfflich geſchnittenen Citronen-Schalen und geriebener Semmel, und trägt ſie alſo auf; man garniret auch mit dergleichen gebratenen Würſtgen die Potagen; ſo dienen ſie auch als Beylagen zum Braun-Kohl, grünen Kraut, welcken Rüben, durchſtrichenen Erbſen, gehackten Sauer-Kraut, Kumps-Kraut und dergleichen. **Hirn-Würſte** zu machen, nimmt man von des Schweines Gehirne die Adern heraus, hacket ſolches klein, würtzt es mit Saltz, Muſcaten-Blüthen, Jngber, Pfeffer und Saffran, rühret Corinthen oder kleine Roſinen, ausgekörnte und in Stücklein zerſchnittene Cibeben oder groſſe Roſinen, länglich geſchnittene Mandeln, ein paar Eyer, und ein wenig Milch darunter, füllet es in das gereinigte Schweins-Gedärme, und bindets auf beyden Seiten zu. Solche Würſte brühet man etwas in Waſſer, bräunet ſie hernach auf einem Roſt ſchön ab, beſtreichet ſie mit Butter, und bringt ſie alſo warm zu Tiſche. Zu den **Leber-Würſten**, ob ſie ſchon von der Leber allein den Nahmen haben, werden gleichwohl auch das Hertz, die Miltz, Gurgel und Lunge genommen, alles im Waſſer ein wenig überſotten, denn durch einander, nebſt etwas Speck, klein gehackt, hernach Saltz, Jngber, Pfeffer und Würtz-Nägelein darein geſtreuet, in ſaubere Därme gefüllt, auf beyden Seiten zugebunden, im Waſſer mit Saltz geſotten, und folgends entweder kalt, oder wie die Hirn-Würſte abgebräunt, verſpeiſet. Oder, hacket eine zuvor überſottene Schweins-Leber klein, ſiedet in guter Milch eine Hand voll gerieben weiß Brot oder Semmeln, dicklicht wie ein Mus oder Brey, werfft ein Stücke Butter hinein, rühret, wenn es kalt, die gehackte Leber, nebſt Saltz, Pfeffer, Muſcaten-Nuß, Nägelein, etwas zerſchlichener Butter, und zehen Eyern darunter, füllets in die Gedärme, und laſt ſie nur eine halbe Stunde lang im Waſſer oder Fleiſch-Brüh kochen, ſo kan man ſie gleich ſamt ihrer Brüh zu Tiſch geben. Die **Blut-Würſte**, auch **Roth- und Schweiß-Würſte** genannt, werden von Schweins-Blut mit

geſchnit-

geſchnittenem Speck und Fleiſch vermiſcht, gemacht, und hierzu die Magen oder ſtärckſte Därme genommen. Der Schweiß, oder das Blut vom Schwein, wird erſtlich wohl durch einander gerühret, hernach das Hals-Fleiſch vom Schwein, nebſt dem Speck, Miltz, Hertzen und Leber abgekochet, ſolches würfflicht geſchnitten, mit Ingber, Pfeffer, Saltz, Nelcken, und ein wenig Majoran beſtreuet, und wohl durch einander gemiſchet. Nach dieſem gieſſet man ein halb Nöſſel Waſſer unter den Schweiß, nimmt alsdenn abgeſchnittene Därmer, und füllet das geſchnittene darein, ſo daß der Darm bald voll werde; auf dieſes gieſſet man von dem Schweiß hinein, und machet damit den Darm beynahe voll, ſpeilert ihn oben zu, ſchüttet das Fette, ſo inwendig, wohl durch einander, daß es nicht auf einem Klumpen beyſammen bleibe; verfertiget alſo Schweiß-Würſte, ſo viel man will, und ſiedet ſolche in einem Keſſel ab. Ehe man aber ſelbige ſiedet, ſo muß man mit einer Spick-Nadel, oder mit einem ſpitzigen Holtze Löcher hinein ſtechen, ſonſten zerſpringen ſie. Wenn ſie genug geſotten, ſo thut man ſie heraus in kaltes Waſſer, und leget ſelbige auf rein Stroh, daß ſie abtrocknen. Einige nehmen ſo viel Milch, als ſie abgerührten Schweiß haben, oder aber eben ſo viel Waſſer, werffen Saltz, Ingber, Pfeffer, und ein gut Theil würfflicht geſchnittenen Speck und Kümmel darein, rühren es wohl durch einander, und füllen ſodenn das groſſe Gedärme damit an. Dieſe Würſte können friſch verſpeiſet oder geräuchert werden. Die Knack-Würſte werden gleich den Brat-Würſten bereitet, etwas ſtärcker gewürtzt, und den andern Tag, nachdem ſie gemacht worden, wieder etwas nachgeſtopfft, daß ſie recht derb werden, denn ſonſt bekommen ſie Lücken. Man kan auch etwas Salpeter darunter nehmen, daß ſie roth davon werden. Endlich werden ſie in den Rauch gehängt, und wenn ſie geräuchert, auf den Sommer verſpart. Die Cervelat-Würſte kommen aus Italien, ſind kurtz und dick, von Schweinen-Fleiſch und Speck gemacht, wohl gewürtzt, derb geſtopfft, und geräuchert. Man genieſſet ſie entweder alſo rohe, oder ſchneidet ſie in Scheiben, und garniret damit die Schüſſeln, oder brauchet ſie mit unter die Italiäniſchen Salate. In Nieder-Sachſen, im Reiche und an andern Orten ſind auch bekannt die Rinds-Würſte; Ja in Nieder-Sachſen hat man die bekannten Schlack-Würſte, wozu man den Maſt-Darm, den ſie den Schlack-Darm nennen, nimmt. Es wird das Fleiſch von Lenden-Braten, und das beſte Fleiſch an denen Speck-Seiten genommen, und ſehr klein gehacket, hiernächſt das Fett, ſonderlich von dem Eis-Beine, klein-würfflicht geſchnitten. Zu dieſen und den ſämtlichen Brat-Würſten von drey Schweinen braucht man ohngefehr ein Viertel-Pfund gantze Pfeffer-Körner, eine Hand voll Kümmel, und eine gute Hand voll Saltz, oder auch etwas Salpeter, damit ſie fein roth werden, ſtreuet ſolches darüber, und vermenget es wohl. Darauf werden ſie ſehr dichte geſtopfet, maſſen es nicht nöthig, daß ſie nachgeſtopfet werden, wenn es nur das erſtemahl recht geſchieht. Alsdenn knöbelt man ſie mit einer Spille unten und oben zu, und leget ſie in die Saltz-Sohle etwan ſechs bis acht Tage. Sie werden ferner darnach anfänglich mit Stroh bewunden, damit ſie deſto allmähliger räuchern, ehe ſie in Schorſtein kommen. Denn das iſt der Haupt-Vortheil. An die eine Spille bindet man alsdenn ein Band, und hänget ſie fein hoch im Schorſtein, etwan acht bis vierzehen Tage, worauf ſie erſt in die Rauch-Kammer gebracht werden. Eine Wurſt aus einem Span-Ferckel zuzubereiten, (ſiehe Spaniſche Wurſt); auch ſind in Nieder-Sachſen bekannt die ſogenannten Grütz-Würſte, welche ſie aus Gerſten-Grütze und aus Rinds- oder Schweine-Fett zubereiten, und hernach als eine gemeine Haus-Koſt bey dem Geſinde anzuwenden pflegen. Fricandellen heiſſen eigentlich die ſogenannten Netz-Würſte, ſo von gehacktem Kalb-Fleiſch in lange Streiffen von dem Kalbs-Netze gewickelt, und wie Würſte formiret werden; es können aber unter demſelben Nahmen begriffen werden alle die Arten kleiner Würſte, ſo von Kalbs-Lebern oder Gekröſe, von Krebſen, Capaunen, Span-Ferckeln, friſchen Morgeln oder Spinat ſchmackhafft zubereitet, in zugerichtete Schöpſen-Därme, mittelſt einer Wurſt-Spritze gefüllet, und entweder allein, oder in Paſteten und Potagen gebrauchet werden. Man machet auch Würſte von friſchem Speck und Eyern, Reiß und andern Sachen, welche hernach mit guten Soſſen aufgeſetzet und verſpeiſet werden.

Wurſt-Bügel, iſt ein aus Meßing, Horn oder Holtz verfertigter Ring, mit einem kleinen Griff, vermittelſt deſſen die Wurſt-Fülle in die Schweins-Därme gedrücket und gefüllet wird.

Wurtzel, iſt das erſte Theil der Gewächſe, ſo mit Erde bedeckt iſt, und aus derſelben den Nahrungs-Safft an ſich ziehet, welcher von ihr hernach dem gantzen Gewächſe mitgetheilet wird. Bey Verſetzung der Bäume iſt vornemlich darauf zu ſehen, daß die Wurtzeln vorſichtig, und in der Maſſe, wie es eines ieden Baumes Art erfordert, beſchnitten, und mit guter, nicht todter, oder allzu bindiger Erde beſchüttet, auch aller Zufluß faulen Waſſers davon abgewendet werde; denn wie das Naß iſt, welches dem Baum zu ſeiner Nahrung gedeihen ſoll, ſo wird auch das Gewächs gerathen. Die Spieß- oder Hertz-Wurtzel iſt diejenige, ſo gerade unter ſich in die Erde gehet, und dem Baume zur Befeſtigung dienet. Dieſe muß bey Verſetzung der Nuß- und Birn-Bäume glatt weggeſchnitten werden, denn, weil ſie gerade unter ſich treibt, ſo ergreifft ſie alſobald die todte

und unartige Erde, darinnen weder gute Nahrung und Krafft befindlich, derohalben auch ſolche dem Stamm keinen guten Safft und Wachsthum mittheilen kan, ſondern ſie wird anbrüchig, und verurſachet, daß der Baum keine gute Früchte herfür bringen kan, und endlich gar verderben muß. Iſt aber der Boden auch in der Tieffe gut, ſo ſchadet es auch nicht, wenn gleich denen Bäumen die Hertz-Wurtzeln gelaſſen werden. Der Wein-Stock hat dreyerley Wurtzeln, nemlich eine gerad unter ſich treibende, ſo die **Pfeil-Wurtzel** genennet wird; **Thau- oder Tage-Wurtzeln**, ſo zur Seite hinaus wachſen, und zwar ſo tieff, als ungefehr der Thau eindringen kan, und die **Waſſer-Wurtzeln**, welche zwar auch auf den Seiten, aber gantz oben an der Fläche des Erdreichs auswachſen. Die Wurtzeln der Kräuter, welche zur Artzney dienen ſollen, müſſen zu ihrer gewiſſen Zeit geſammlet werden; denn diejenigen, welche, wenn ſie reiff, zugleich auch holtzig werden, müſſen entweder im Frühling, oder ja, wenn ſie in ihrer beſten Krafft und Wachsthum ſtehen, andere aber, die ohne ſolche Veränderung zu ihrer Vollkommenheit gelangen, mögen auch im Herbſt, wenn die Blätter ſchon abgefallen, ausgehoben werden. Man muß ſie in trockner, und ſonderlich die dünnen und kleinen in gemäßigter Lufft behalten. Die Wurtzeln, ſo in der Küche dienen, werden in einem Keller in Sand verſcharret, damit ſie lange friſch bleiben, und den Winter über genutzet werden können.

Wurtzel-Gewächſe, die in der Küche zur Speiſe gebrauchet werden, ſind: Paſtinack, weiſſe Rüben, Möhren, oder gelbe Rüben, rothe Rüben, Steck-Rüben, Zucker-Wurtzeln, Rüben-Kerbel, Rüben-Rapuntzel, Seleri, Cichorien, Rettig, Monat-Rettig, Meer-Rettig, Haberwurtz, Scorzonere, Peterſilien-Wurtzeln, Zwiebeln, Schalotten, Lauch, Knoblauch, Erd-Aepffel, Erd-Birnen, Erd-Nüſſe, Tartuffeln ꝛc.

Wut, iſt eine von denen ſchlimmſten Kranckheiten der Hunde, wovon ſie entweder im Sommer bey allzu groſſer Hitze, oder des Winters bey grimmiger Kälte überfallen werden. Die gemeinen Kennzeichen ſind: Daß ſie ihren gewöhnlichen Fraß nicht achten, ſondern lieber hungern, ihren Herrn nicht mehr kennen, mit denen Augen ſtarr, auch ſcheu und flüchtig ſich umſehen, das Maul vor Hitze ſtets offen halten, ſchäumen, und aus denen Naſen-Löchern ſchnauben, den Schwantz zwiſchen die Beine krümmen, ſelten und heiſcher bellen, und alles anlauffen. Was ſie beiſſen, wird auch toll. Sie lauffen nicht über neun Tage, und ſterben zuletzt gar ſchwerlich. Es ſoll aber die Wut oder das Raſen der Hunde ſiebenerley ſeyn: Als die **hitzige Wut**, die **lauffende Wut**, die **fahrende Wut**, die **fallende Wut**, die **ſchlaffende Wut**, die **grimmende Wut**, und die **flieſſende Wut**. Die erſte, nemlich die **hitzige Wut**, iſt unter allen die gefährlichſte und unheilbarſte, der man mit keiner Artzney vorzukommen vermag. Die Zeichen derſelben ſind: Erſtlich träget ein ſolcher Hund ſeinen Schwantz gerade über ſich und in die Höhe, welches bey denen übrigen Arten der Wut nicht geſchiehet; hernach hat er ein ſehr ſchwartzes ein Geſicht gantz trockenes Maul. Er läuffet alles an, was er vor ſich findet, ohne Achtung zu geben, ob er in Waſſer oder Moraſt gerathe; alles lebendige, es ſey Menſchen oder Vieh, ſo er verletzet und blutend beiſſet, wird auch wütend. Ein ſolcher Hund treibet es, wegen allzu groſſer Schmertzen, nicht lange, und, wenn es bald aus mit ihm iſt, ſetzet er ſich, und ſchreyet unnatürlich. Die andere, nemlich die **lauffende Wut**, iſt zwar auch eine ſchlimme Kranckheit, und gleichfalls unheilbar, iedoch iſt der Biß nicht ſo vergifft, noch ſo gefährlich, als der erſtere; denn wenn ein Hund dieſe Wut hat, und einen andern Hund beiſſet, ſo bekommt der erſte Hund, der gebiſſen wird, alles Gifft, und wird wütend; aber die andern alle, ſo er ſelbigen Tages hernach beiſſen wird, werden nicht wütend. Solche Hunde greiffen nichts anders an, als allein Hunde, und geben Acht, wo ſie Hunde bey einander ſehen und hören, daſelbſt lauffen ſie hin, und beiſſen ſich mit ihnen herum ohne Urſach: ſie lauffen auch immer in Straſſen fort, nehmen den Schwantz zwiſchen die Beine, und traben wie ein Fuchs. Wenn ein Hund dieſe lauffende Wut bekommen ſoll, hat man folgende Zeichen: Erſtlich freſſen ſie ſehr wenig, beriechen die andern Hunde, und nachdem ſie ſolche berochen, beiſſen ſie dieſelben mit gar freundlichen Geberden, und Schwantz-Wedeln, ſie holen denn gar tieffen Athem, und blaſen mit den Naſen-Löchern, ſehen nach der Qvere, als ob ſie ſchieleten, ſind ſehr kleinlaut und traurig, lauffen auch nach denen Fliegen und Hünern, und geben andere närriſche Zeichen und Gebärden mehr von ſich. Wenn man dergleichen an denen Hunden ſiehet, muß man ſie bey Zeiten von andern Hunden hinweg ſchaffen, denn ihr Athem machet die andern Hunde auch wütend. Ein Hund, dem in ſeiner Jugend, und zwar im abnehmenden Monden, der Wurm genommen worden, ſoll von ſich ſelbſt nicht wütend werden, und wenn er gleich von einem wütenden Hunde angeſtecket worden, ſoll doch deſſen Biß andern nicht ſchädlich fallen; Einige laſſen auch ihren Hunden den Schwantz verhauen, und die Nerv-Ader, welche durch die Gleiche des Rück-Grads der Länge nach bis an den Schwantz gehet, ausrauffen. Wenn ein Menſch von einem auf obige Arten wütend gewordenen Hunde gebiſſen wird, ſoll man einem ſolchen Hund Haare ausrauffen, und über den Biß legen; oder man ſoll, wenn die Sonne im Löwen iſt, im vollen Monden, lebendige Krebſe in einem wohl vermachten Geſchirre

verbrennen, und zu Pulver ſtoſſen, und der gebiſſenen Perſon einen Löffel voll dieſes Pulvers in Scorzoneren- oder einem andern guten Waſſer eingeben; oder man ſoll zwiſchen den zweyen Frauen-Tagen, oder den funffzehenden Auguſti und achten September Wegwarten, und das blaue Eiſen-Kraut, mit Kraut und Wurtzeln eintragen, und dem gebiſſenen zwey Stengel und Wurtzeln gepülvert, in einem warmen Waſſer zu trincken geben. Wenn ein Pferd von einem wütenden Hunde gebiſſen worden, ſo nimm calcinirt Krebs-Pulver, Enzian jedes ein Loth, Roßmarin zwey Quint, Helffenbein ein Loth, Diſtel-Waſſer, oder die geſottene Brühe ein halb Maaß, miſche es unter einander, und geuß dem Roß auf einmal ein; oder, nimm Diſtel-Blumen ein Loth, wilde Maßlieben drey Loth, calcinirt Krebs-Pulver ein Loth, weiſſen Weine in Nöſſel, unter einander gemiſcht, und dem Roß auf einmal eingegoſſen. Die Wunden waſche wohl mit laulichem Waſſer und Wein, darinnen ein wenig Saltz iſt, ſchabe auch die Wunden mit einem eiſernen Inſtrument, alsdenn nimm wilde Maßlieben, Kraut und Blumen eine Hand voll, Salbey, Rauten, Hunds-Zunge, Scorzonere, jedes eine halbe Hand voll, ſechs Knoblauchs-Zähen, und ein halb Loth Saltz, ſtoſſe es alles unter einander, und lege es neun Tage lang, alle Tage über die Wunden. Man muß auch von erſt berührten Speciebus allezeit über den andern Tag ein Decoctum mit einem Maaß weiſſen Wein machen, und täglich ein halb Maaß dem Pferd die neun Tage über eingieſſen. Wenn ein toller wütender Hund einen Ochſen oder Kuh gebiſſen, ſo nimm Schwalben-Wurtzel, Odermennig oder Fenchel-Kraut, zerſtoſſe alles unter einander, drücke den Safft heraus, und vermenge ihn mit Theriack, waſche darauf die Wunden damit fein rein und säuberlich, und gieb von dem andern Theil dem Vieh warm zu sauffen; man kan auch den Schaden mit Scorpion-Oel oder guter Seiffe, ſo in Eßig zertrieben worden, wohl reiben, und ihn hernach mit der Brühe von abgeſottenem Kletten-Kraut, oder auch mit altem Saltz-Waſſer ſauber auswaſchen. Einige ſtoſſen ihr Vieh oder Hunde, ſo bald ſie von einem wütenden Hund gebiſſen worden, ins flieſſende Waſſer, und halten davor, daß ſich der Gifft aus der gebiſſenen Wunde ausziehen, oder durch die Abfriſchung gedämpffet, und unkräfftig gemacht werden ſoll. Andere, wenn ihr Hund von einem wütenden Hund gebiſſen worden, füllen alſobald einen Zuber mit Waſſer, werfen vier Hände voll Saltz darein, rühren das Saltz mit einem Stecken wohl darunter, damit es bald zergehe, ſchütten dem Hund Mangolt-Safft mit Hollunder-Marck in den Hals, und tauchen alsdenn den Hund neunmal gantz und gar hinein, waſchen ihn auch wohl damit, und verhüten dadurch, daß er nicht wütend werde. Die folgenden fünff Arten der Wut ſind bey weitem nicht ſo gefährlich, wie die erſten beeden; denn die damit behaffteten Hunde weder etwas beiſſen noch anlauffen, auch leichter curiret werden können. Die fahrende Wut, welche im Geblüte ſtecket, mag man daraus erkennen, wenn die Hunde nichts freſſen wollen, das Maul für und für offen haben, und mit denen Faſſen darein treten, als ob ihnen ein Bein darinnen ſteckte, auch ſich gemeiniglich in kühle feuchte Oerter verbergen. Davor nimm den Safft von Wandläuſe-Kraut, und der ſchwartzen Nieſe-Wurtzel, ingleichen Rauten-Safft, eines ſo viel als des andern, ſiede es zuſammen in einem neuen glaſirten Topff, mit ſo viel weiſſen Wein, ſeihe es nachgehends durch ein Tuch in ein Glas, miſche zwey Quintlein unbereitete Scammoneam darunter, geuß es dem Hunde ein, und laß ihm im Rachen etwas Blut. Oder gieb dem Hunde des Salftes von Hundszahn-Kraut zwey Loth ſchwer, mit ein wenig Saltz vermenget ein. Die fallende Wut ſtecket denen Hunden im Kopffe, maſſen ſie immerzu ſchwimelicht taumeln, und, wenn ſie gleich ſtehen bleiben wollen, dennoch niederfallen, als wenn ſie die fallende Sucht hätten. Hierwider nimmt man den Safft von Peonien-Blättern oder Peonien-Körnern, und Stickwurtz- oder Zaunrüben-Safft, jedes gleich viel, thut etwas weniges von Läuſe-Kraut-Saamen darunter, und giebt es alſo unter einander vermiſcht dem Hunde ein, reiſſet ihm ferner die Ohren mit einer Fliete, daß ſie bluten, und läſſet ihm die zwo Adern auf der Bruſt, welche von der Achſel herab in die Füſſe gehen, und bey den Roſſen die Bug-Adern genennet werden. So es auf einmal nicht wircket, muß man ſolche Cur wiederholen. Die ſchlaffende Wut entſpringet von etlichen Würmlein, ſo im Schlunde des Magens von verderbter Feuchtigkeit wachſen. Hiervon ſteigen denen Hunden die Dämpffe und Dünſte über ſich in das Gehirn, und machen ſie ſchlaffend, ſterben auch, wo ihnen nicht in Zeiten geholffen wird, alſo ſchlaffend. Dafür nimmt man Wermut-Safft vier Loth, klein geſtoſſene Aloe zwey Loth, gebrannt Hirſchhorn zwey Loth, Lerchen-Schwam zwey Quintlein, miſchet alles wohl unter einander, thut etwas weiſſen Wein dazu, und gieſſet es alſo dem Hunde ein. Die grimmende Wut, welche in denen Gedärmern ſtecket, kommet von kalten Flüſſen und übler Dauung her, und wird durch warme Kräuter-Bäder von Beyfuß, Roßmarin, Creutz-Salben, Eibiſch oder Althe, Attich-Kraut, Fenchel, weiſſen Andorn, Rauten, Alant, Menwel- oder Mengel-Wurtz, Ochſen-Zungen und Stein-Klee, auch einem Ameiſen-Neſt bereitet, vertrieben. Die letzte Art wird die flieſſende Wut genennet. Dergleichen Hunden wird der Kopff groß und geſchwollen, und die Augen gantz hoch-gelb; ſie mögen nicht freſſen, und bleiben alſo acht oder neun Tage, beleidigen niemand, und ſterben nachmals vor Hunger: Man nimmt, ſie zu curiren, Fenchel-Wurtz-Waſſer oder Safft, und Epheu-Waſſer oder Safft, jedes vier Loth, pulveriſirte Engel-Wurtz oder Angelicke auch vier Loth, ſiedet alles zuſammen in einem neuen Topff, und gieſſet ſol-

ches, wenn es ein wenig erkaltet, dem krancken Hunde ein.

Zackern, heiſſet an etlichen Orten die Furchen, Raine und Steine zwiſchen den Aeckern einpflügen, überhäuffeln; oder verdecken. Dem Nachbar ſeinen Acker Abzackern, heiſſet, von demſelben etwas abpflügen. Zackern nennet man auch einen ſehr ſteifen und kurtzen Trapp bey den kleinen Pferden.

Zäckgen, werden die kleinen runden Canten und zugeſpitzten Ränder genennet, womit das Frauenzimmer gemeiniglich Hals-Tücher, Schürtzen, Ermel, Manſchetten und dergleichen weiſſe Sachen rings herum an den Rändern zu beſetzen pfleget. Wenn man das Tuch, Taffet, Flohr u. ſ. f. gerne Bogenweiſe alſo auszieren will, daß dergleichen eben das Anſehen gewinnet, als wären am Rande herum eine gleiche Art von Zäckgen geſetzet, ſo pfleget man dieſe mit einem ſauber ausgezäckten ſcharffen Eiſen dahinein zu ſchlagen und ſelbiges auf dieſe Art auszuzäcken, welches Inſtrument daher auch ein Zack-Eiſen heiſſet.

Zämel, Zämer, iſt das Schwantz-Stücke an einem ausgeſchlachteten Rinde, wo das Eis-Bein oder das Bug-Stücke daran iſt. Man muß das nicht verwechſeln mit dem ſogenannten braunen Zämel, weil es nicht ſo krumicht als wie daſſelbe, denn ſelbiges iſt aus der dicken Keule das rechte krumichte Fleiſch.

Zäpffgen, Zäpffgen ſtecken, heiſſet dasjenige äuſſerliche Mittel, welches man bey hartleibig ſeyn, oder der Verſtopffung gebrauchet, indem nemlich aus Seiffen und Honig oder andern lind machenden Zeuge ein Zäpflein in der Gröſſe eines kleinen Fingers formiret, und in den Maſt-Darm geſchoben wird, welches alsdenn den Stuhlgang erreget und befördert.

Zärten, heiſſet die junge Brut der Zanter oder See-Pärſche, welche einige zu mariniren oder in Saltz-Waſſer einzulegen pflegen.

Zäumen, heiſſet eigentlich einem Pferde den Zaum anlegen, vermittelſt deſſen es der Reuter in Gehorſam erhalten, und, nach ſeinem Willen und Gefallen, regieren kan. Wenn ein junges Pferd hierzu angewöhnet werden ſoll, muß man vorhero deſſen Maul auswendig und inwendig beſichtigen, ob es tieff oder ſeicht, weit oder eng ſey? Wie der Canal, die Haaken, Laden oder Bühler und Zunge beſchaffen ſeyn: Damit man ſehe, ob es ein groſſes, weites oder enges Mundſtück, viel oder wenig Eiſen, gantze, halbe oder gar keine Freyheit benöthiget; man hat ferner das Kien, die Ganachen, den Hals, Nacken und die Bruſt zu betrachten, um zu erfahren: Ob die Stangen lang oder kurtz, gerad oder geſchweifft, viel oder wenig vorgeſchoſſen, hart, mittelmäßig oder gelinde ſeyn müſſen? Es iſt geſchwind zu ſehen, wenn man dem Pferd ein paar Probier-Stangen aufleget, (die man lang und kurtz, gerad und krumm, auch nach Belieben ein Mundſtück aus- und ein anderes hinein ſchrauben kan) was ein Pferd vor eine Zäumung erfordere, welches abſonderlich denenjenigen einen guten Behuff giebt, welche der Fundamental-Zäumung nicht gar mächtig ſind, die können denn ſolche auf ein Papier legen, dieſelbige darnach leicht abzeichnen, und den Sporer verfertigen laſſen. Insgemein gewöhnet man die jungen und erſt aufgeſtellten Pferde an die gemeinen Hohl-Biſſe oder geſchloſſene Mundſtücke, welche gedachter maſſen nach des Mundes Eigenſchafft und Beſchaffenheit eingerichtet, und vorher an andern Pferden gebraucht ſeyn müſſen, damit ſie fein gewerbig und gänge ſeyn, und ſich der Geſchmack und Geruch vom Verzinnen verlohren habe. Denen jungen Pferden muß die Freyheit der Zungen anfangs nicht gelaſſen werden, bis der Kopff wohl ſteht, und das Pferd in eine gute Poſitur gerichtet iſt. Die Stangen-Zügel müſſen im Anfang nur ein wenig angezogen und ſachte geführet werden, damit man dem jungen Roß das Maul nicht verderbe noch zerreiſſe. Das Mundſtück muß beyderſeits gleich hangen, und, damit es die Haaken nicht berühre, einen queren Finger über die Haaken gegürtet werden. Die Arbeit an ſolchen Mundſtücken muß ſauber, glatt und gleich, und nicht ein Theil dicker, ſchärffer, unebener, gröſſer oder kleiner, als der andere ſeyn. Die Kinn-Kette, oder, wie ſie von andern genennet wird, der Kinn-Reif, muß weder zu weit, noch zu eng eingelegt ſeyn, denn in jenem Fall ſchlottert das Gebiß, und die Stangen ziehen ſich dem Pferd nach der Bruſt, da es ſich denn, wenn es durchgehen will, übel halten läſſet; dieſen Falles aber wird das Mundſtück im Maule ſtarr, und das Maul über die Gebühre eingezogen, daß das Pferd ſolches nicht wohl regen kan. Der Kehl-Riemen ſoll ziemlich weit eingethan, und das Naſen-Band oder der Riemen über die Naſe feſt zugegürtet werden. Alſo ſoll man die jungen, und neu-aufgeſtellten Pferde, alle Tage um die andere Nachmittag-Stunde auszäumen, im Stand umkehren, rein abſtreichen, kämmen, und damit der Zaum am Kopff frey ſey, den Kappen-Zaum, oder die darzu mit Fleiß gemachte Halffter, über den Zaum anlegen. Den Kappen-Zaum, wenn man ſich deſſen bedienet, muß man über den Naſen-Knorpel gürten. Der muß nicht zu weit noch zu eng ſeyn, wenn man das Pferd ſowohl bequem regieren, als vorſeyn will, daß es nicht wund werde. Man muß auch den Kappen-Zaum nicht zu hoch gürten, weil er ſonſten keine Dienſte thut, noch zu niedrig, weil es ſodenn dem Pferde am Athemholen verhinderlich iſt. Die Stangen-Zügel ſoll man obgedachter maſſen ein wenig anziehen, oben auf dem Rücken, an dem Gurt, über die Decke anmachen, und das Roß auf dieſe Art aufgezäumet und halb gerüſtet über eine Stunde ſtehen laſſen; damit es auch das Mundſtück gerne annehme, und daran kauen und arbeiten lerne, ſoll man ihm offt Saltz mit Haber vermenget in das Maul geben. Endlich iſt beym Zäumen noch folgendes zu betrachten: Einem Pferd, ſo einen langen und dünnen Hals hat, gebühret ein kur-

je, leiſe und vor ſich geſchweiffte Stangen, ſonſt iſt die Uiberzäumung das nächſte. Ein kurtzer, ſchwerer und dicker Hals und Kopff will durchaus nicht mit harten langen Stangen gefangen ſeyn, ſondern man muß ihm kurtze gerade Stangen geben, die über ſich richten; ſo muß auch des Reuters Fauſt über ſich geführet werden. Ein langer Hirſch-Hals erfordert kurtze, leiſe Stangen, wobey des Reuters Fauſt gantz tieff muß geführet werden. Einem Pferd, das unſtät von Hals und Kopff, ſoll man leiſe geſchweiffte Stangen, nebſt einem gantzen Mundſtück geben. Ein Pferd, das die Zunge ausſtreckt, erfordert ein gewerbiges Mundſtück, welches ſpielend macht, und eine gute Reuters-Fauſt. Ein Pferd, ſo die Zunge über ſich ausſtreckt, erfordert einen hohen Galgen, der aber in der Runde ziemlich weit iſt. So ein Pferd das Maul krümmet, ſoll man ſelbigem gerade Stangen mit einem gantzen Mundſtück geben. Die das Maul auffſperren, denen ſoll man keine hohe Galgen, ſondern niedrige, gewerbige Mundſtücke geben, und den Naſen-Riemen feſte zuſchnallen. Toden-Laden, ſo voller Schwielen, ſolle man ein leiſes Hohl-Biß geben, und das Pferd auf die Zungen und Kinn zäumen. Einem abgeſchliffenen Fuchs-Kinn ſoll man eine Pantzer-Kette mit kleinen wohl gedrängten gleichen Gliedern geben, denn dieſe ſteigen nicht leicht, dahero ſie meiſtens vor alle Pferde zu gebrauchen. Setzet ein Pferd den Kopff auf die Bruſt, und gehet durch, dem giebt man Zungen-Freyheit, und ein paar geſchweiffte Stangen. Man kan auch ein Cantarrgen mit einlegen, ſolches Wechſelsweiſe zu gebrauchen, mit welchen viele Fehler können corrigiret werden. Einem bäumenden Pferde muß die allergelindeſte Zäumung gegeben werden. In Summa, man muß in allem nicht allein auf die Poſitur der Pferde ſehen, ſondern auch an etlichen dieſelbe nicht achten, maſſen nicht alle Pferde darnach gewachſen, daß ſie gute Poſitur machen können, ſondern, wenn einem ein ſolches übel gewachſenes Pferd zu Handen kömmt, muß man es zäumen, wie es deſſen Kopff und Hals zuläſſet.

Zäumen, heiſſet auch in denen Küchen, denen abgebrüheten, ausgenommenen und rein gewaſchenen Hünern, Capaunen ꝛc. ehe ſie an den Brat-Spieß geſtecket, oder auch gekochet werden, die eine zuſammen gebogene Keule durch den Durchſchnitt, durch welchen das Eingeweide heraus genommen wird, ſtecken, die andere aber dem über den Rücken hinunter gebogenen Kopff und Schnabel einverleiben.

Zahl oder Zaal, nennet man in Thüringen den Schwantz an einem Hunde.

Zahl, wenn man mehr als eine Einheit zuſammen nimmt, und damit die Menge oder Gröſſe eines Dinges ausſpricht, ſo heiſt ſolches eine Zahl in der Rechen-Kunſt. Bisweilen bedeutet es auch das Zeichen einer Zahl oder eine Zieffer.

Zahle, nennet man, wenn auf der Zehl-Weiffe zehen Gebinde, deren iedes viertzig Faden hält, oder auf der Hand-Weiffe zwanzig Gebinde, deren iedes aus zwantzig Fäden beſtehet, geweiffet zu finden. Zwey ſolcher Zahlen machen einen Strehn, und zwölff Zahlen ein Stücke. Gemeiniglich wird nur das grobe Garn Zahlen-weiſe geweiffet, weil es ſich nicht ſo gut tractiren läſſet, noch ſo geſchmeidig zuſammen leget, als das klare, folglich nur der Leineweber den beſten Nutzen davon zu ziehen pfleget.

Zahl-Perlen, ſiehe Perlen.

Zahn, Zähne ſind kleine und ſonderbar harte Beine, welche in denen Kinnbacken ſtecken, und zu Zermalmung der Speiſen in dem Munde dienen, oder auch die Zerkäuung des Futters befördern, auſſer dieſem aber auch noch bey dem Vieh den Nutzen haben, daß man das Alter gewiſſer Thiere, und zwar vornemlich des Schaaf- Rind- und Pferde-Viehes, daran erkennen kan: Denn die Schaafe haben im erſten Jahr vorne im Maul ſechs kleine Zähne, im zweyten bekommen ſie auf den Seiten zwey groſſe, im dritten vier breite, im vierten Jahr ſechs, und denn heiſſen ſie zuſätzig, weil ſie keine mehr bekommen. Ochſen und Kühe ſtoſſen innerhalb zehen Monaten die vordern Zähne ab, darnach in denen folgenden ſechs Monaten die nächſten darbey, am Ende des dritten Jahres aber ſtoſſen ſie vollends alle mit einander ab. Wenn ſie im Stillſtande, ſind die Zähne gleich weiß und lang; da ſie aber hernachmals zu altern beginnen, werden ihnen die Zähne kurtz, ungleich und ſchwartz. Die Pferde haben viertzig Zähne, welche folgender Geſtalt unterſchieden ſind: Die vördern oder Rab-Zähne ſtehen vorne im Maul, und zwar oben ſechs und unten ſechs, aus welchen zwölff Zähnen, nebſt denen vier Haaken oder Hunds-Zähnen das Alter eines Pferdes erkannt wird. Hernach ſind der Stock-Zähne zwölff unten und zwölff oben, mit welchen das Käuen geſchiehet, denn ſo bald ein Fohlen gebohren wird, hat es alle ſeine Zähne, auſſer denen vier Haaken-Zähnen. Wenn nun ein Fohlen in das vierte Jahr gehet, (bisweilen geſchiehet es auch vor dem Ende des dritten Jahres, aber gar ſelten) ſo fangen die Haaken oder Hunds-Zähne an zu wachſen, an welchen man das Alter eines Pferdes gar wohl erkennen kan, (ſiehe Tab. XIX Num. 1, 2, in der Fig. A, und Num. 3, 4, in der Fig. B) denn ie jünger ein Pferd iſt, ie ſchärffer, kürtzer und dünner ſie ſind, ie älter aber das Pferd iſt, ie vollkommener, gröſſer und runder dieſelben werden: Deswegen in dieſem Paß ſich für dem Betrug wohl fürzuſehen, weil man ſie dünn und ſpitzig feilen kan, damit das Pferd deſto jünger ſcheine: Allein man darff dieſelben nur inwendig begreiffen; ſind ſie glatt und eben, ſo ſind ſie gefeilet worden: Denn die von Natur junge Haaken-Zähne ſind inwendig nicht glatt, ſondern haben Gruben oder eine Höhle, worbey man dieſen Unterſchied wohl mercken kan. Ja, etliche ſchlagen ihnen ſolche Haaken-Zähne gar

aus

aus, damit man das Alter nicht erkennen möge, welches inſonderheit die Frantzoſen thun ſollen. An denen vorderſten Zähnen wird das Alter der Pferde folgender Geſtalt erkennet: Bey Herannahung des dritten Jahres, bey manchen Pferden auch ſpater, fallen einem Pferde die mittelſten vier vordern Zähne, als zwey oben und zwey unten aus. Siehe Lit. A Num. 5, 6, Lit. B Num. 7, 8, welches Ausfallen auch Schieben oder Brechen genennet wird. Wenn das vierte Jahr herbey nahet, ſo ſchiebet oder bricht es wiederum zwey unten und zwey oben, die nächſten neben denen, die es vorm Jahre geſchoben, nemlich No. 9, 10, 11, 12. Im annahenden fünfften ſchiebet es die äuſſerſten vier, als zwey oben und zwey unten, No. 13, 14, 15, 16. Wenn es nun ausgebrochen, oder völlig geſchoben, alsdenn iſt es bey ſeinem rechten Gewächſe, und fänget das Pferd an in die Breite und Dicke zu wachſen: Denn ein Pferd wächſet in die Höhe bis ins fünffte, und in die Breite bis ins ſechſte Jahr. Die geſchobene Zähne ſind nicht ſo weiß, gleich wie die, welche es aus Mutter-Leib mit ſich gebracht, ſondern Honig-Farb mit eingetiefften Grüblein oder ſchwartzen Flecken oder Pünctlein dariñen, welche letztere man die Kennung, Bohne oder den Kern nennet: Denn, wenn dieſe Zähne oben gantz glatt und weiß ſind, ſo iſt das Pferd alt, und hat die Bohnen ausgefreſſen; wiewohl ein Hengſt ſich ehender ausfriſſet, als eine Stute oder Wallach. Gleichwie nun ein Pferd in ſeinen jungen Jahren ſeine Brüche gethan, ebener maſſen und in gleichen Jahren verlieret es den Kern oder die Bohnen an denſelben Zähnen, die es der Ordnung nach geſchoben hat: Denn erſtlich friſſet es den Kern aus an denen vier vorderſten Zähnen, 5, 6, 7, 8, im ſiebenden, (denn im ſechſten Jahr ſtehet es ſtille) 9, 10, 11, 12 im achten, 13, 14, 15, 16 im neunten Jahr. Nach dem neunten Jahr hat es keinen Kern oder Bohnen mehr, ſondern die Zähne ſind glatt, vollkommen, und fangen an weiß zu werden; desgleichen auch die Haaken-Zähne nunmehro vollkommen, rund und ſtarck werden. Wobey zu mercken, daß die Fohlen, wenn ſie ihre andere Zähne ſchieben, zugleich auch die Stock-Zähne ſchieben, als nemlich im dritten Jahr No. 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24. Im vierten No. 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32. Im fünfften Jahr No. 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40. Betrügeriſche Roß-Kämme pflegen denen Pferden die Zähne kürzer zu feilen, ihnen mit einem Meiſelein die Zähne wieder hohl zu ſchlagen, Schwefel oder Mandelkern in die Grüblein hinein zu legen, und ein glüendes Eiſen darauf zu halten, damit die Zähne wieder ſchwartze Bohnen oder den Kern bekommen, man kan aber dieſen gemachten Kern, wenn man mit einem ſcharfen Pfriemen oder ſpitzigen Eiſen darinnen gräbet, auch wieder heraus thun, welches hingegen an jungen Pferden nicht geſchehen kan; zudem ſo wird man einem Pferd die Zähne nimmermehr ſo gleich formiren können, als ſie ihm von Natur gewachſen. Die Stuten bekommen auch zum Theil, aber nicht eine iede, ihre Haaken-Zähne, ſondern nur diejenige, welche ſehr bitziger Natur ſind, derowegen ſolche zum Geſtüt und zur Zucht, nicht ſo tauglich als die andern, maſſen ſie wenig Fohlen bringen, auch zum öfftern unfruchtbar, auſſer dieſem aber für die allerarbeitſamſte und dauerhaffte Pferde zu achten und zu halten ſind. Die Menſchen bekommen ihre Zähne nach und nach, und zehlen die Manns-Perſonen derer ordentlich dreyßig, die Weibs-Perſonen aber nur gemeiniglich acht und zwantzig, darunter die zwey hinterſten Zähne offt erſt im dreyſſigſten Jahre hervor kommen, ja, ſie bleiben bey einigen wohl gar auſſen, und werden die Weisheits-Zähne genennet. Sie ſind aber nicht alle einander gleich, ſondern ihre Figur iſt alſo beſchaffen, wie es der Gebrauch dererſelben erfordert; einige theilen ſie demnach ein in Schneide-Zähne, welche zum Abbeiſſen dienen, ſchmahl und ſchneidig, wie eine Scheere ſeyn, gleich vorne im Munde ſtehen, und nur eine einfache Wurtzel haben. In zermalmende, welche zum Kauen gebrauchet werden, und zu beyden Seiten an den Backen ſtehen, daher man ſie auch die Backen-Zähne zu nennen pfleget; ſie ſind darum breit und ſtarck, und haben gemeiniglich eine dreyfache, ja die obern auch wohl eine vierfache Wurtzel, welche mit ihren Spitzen in den Kinn-Backen ſtecket, damit auch die härteſten Sachen dadurch zerbiſſen und bequem zerrieben werden können. In Augen- oder Hunds-Zähne, die etwas von den Schneide-Zähnen und Back-Zähnen haben, und auch zwiſchen dieſen beyden ihre Stelle im Munde haben, auf einer zweyzackigen Wurtzel ſtehen, und darzu dienen, daß die Speiſen, ſo mittelmäßig hart, damit zerdrücket werden können. Von der Bewegung der Zähne iſt zum Beſchluß noch zu behalten, daß die obere Reihe derſelben unbeweglich, die untere hergegen alleine ſich bewege, indem man ſie entweder ſtarck von unten in die Höhe drücket, oder daß wir ſie an die oberen nach der Seite ziehen.

Zahn-Bürſtlein, iſt das ſubtile Inſtrument in Form einer Kehr-Bürſten, mit einem etwas langen doch zarten Stiel, womit man aber nicht gar zu derb den Schleim zwiſchen den Zähnen und dem Zahn-Fleiſch heraus zu bürſten pfleget. Es ſollen daran die Borſten nicht allzu hart, ſondern fein weich und deſto dichter eingeſetzet ſeyn, damit dieſelben dem Zahn-Fleiſch nicht ſo ſehr empfindlich werden.

Zahnen, wird nicht nur geſagt von den jungen Kindern, wenn ſie die erſten Zähne bekommen, darbey ſie vielmalen ſich gantz unleidlich bezeigen; ſondern man braucht es auch zuweilen von einem und anderen Inſtrument, wenn daſſelbe an ſeinen äuſſerſten Theilen, wie z. E. ein Rad in einer Uhr, die Stange an einer Fuhrmanns-Winde u. ſ. f. eingeſchnitten, und alſo nach gewiſſen Abtheilungen Kerben hinein gefeilet werden, daß darbey ein Zwiſchen-Raum ſtehen bleibet, der, zu beyden Seiten genommen, die Wurtzel eines Augen-Zahnes vorſtellet, welche Spitzen gleichſam in das

Getriebe einbeiſſen, und dahero auch wircklich Zähne genennet werden.

Zahn-Fleiſch, iſt bekannt, es iſt auch vielen Gebrechen unterworffen. Denn es wächſt aus wie ein ſchwammig Fleiſch, es entzündet ſich, es ſchwindet, es wird ſchwürig, alles kommt von unreinem und ſcharffen Geblüte und Verſtopffung der Säffte, welche denn am beſten innerlich zu heben.

Zahn-Gebrechen, derer Pferde ſind vielerley, und unter denenſelben die bekannteſten folgende: 1) Bekommen etliche Pferde kleine ſpitzige Zähne, ſo man Wolffs-Zähne nennet. Dieſe wachſen neben den andern Zähnen herfür, und thun nicht allein dem Pferd ſehr wehe, daß ſie ihre Fütterung davor nicht recht genieſſen können, ſondern es nehmen auch ſolche Pferde am Leibe nicht recht zu, ſo lang ſolche Zähne da ſind. Man muß ſie dahero denen Pferden im abnehmenden Monden mit einem ſcharffen Meiſſel ausſchlagen, oder mit einer Zangen ausreiſſen, aber wohl Achtung geben, daß man ſie mit der Wurtzel heraus bringe. 2) Werden auch den Pferden ſowohl die Haacken- als Stock-Zähne, mit zunehmenden Alter, iedoch an einem ehender, als an dem andern, ſintemal es auch denen Fohlen zu geſchehen pfleget, ſehr lang und ſpitzig, wovon die Pferde ſich in die Backen hauen, und nicht recht füttern können, dahero man ihnen ſolche mit einem langen Eiſen abſchlagen und eben machen muß. 3) Bekommen die Pferde auch den Zahn-Schmertzen von den Flüſſen, welche von dem Haupt herab fallen, wovon das Zahn-Fleiſch roth, geſchwollen, hitzig und entzündet wird, das Pferd läſſet darneben viel Schaum aus dem Maule fallen. Demſelben ſoll man den dritten Staffel (im Gaumen) ſtechen, die Adern unter der Zungen laſſen, und das Maul, wie auch die Zähne ſelbſten täglich mit Eßig und Saltz unter einander vermiſchet wohl abreiben, und hernach folgendes auf das Zahn-Fleiſch ſchmieren. Nimm gepülverten Bertram zwey Loth, Campffer ein Qvintlein, Honig acht Loth, miſch es unter einander zu einer Salbe. Oder nimm zwey Loth pulveriſirte Granat-Aepffel-Schaalen und Honig, ſo viel genug iſt, zu einer Salbe: Oder nimm Honig, Wachs, friſche Butter, Baum-Oel, Speck und Hartz, eines ſo viel als des andern, zerlaſſe es über einem linden Kohl-Feuer zu einer Salbe. Oder ſiede Weiden-Laub in Honig-Waſſer, und waſche dem Pferd das Zahn-Fleiſch damit, und ſtreue ihm das Pulver von Weiden-Blättern auf das Zahn-Fleiſch. 4) Wird denen Pferden auch der Zahn-Schmertzen erreget von denen ſcharffen Mundſtücken, welche ihnen nicht allein die Laden wund machen und zerreiſſen, ſondern auch das Bein gar von einander ſchneiden, welches ihnen ſehr wehe thut, und langſam heilet. Dieſen ſoll man den Schaden offt mit Eßig, darinnen Saltz, Alaun und Heydniſches Wund-Kraut geſotten worden, auswaſchen, und mit Honig, worinnen das Pulver von Oſterlucey vermiſchet, ſchmieren. Wenn aber das Zahn-Fleiſch weiß und gleichſam erſtorben wäre, und die Hitze nicht gar zu groß iſt, ſoll man dem Pferd täglich das Zahn-Fleiſch und Kinn-Backen mit warmen Eßig, in welchem Bertram und Wohlgemuth geſotten ſind, auswaſchen, und nachmals, bis es ſich in das Geſchwür vertheilet, das Zahn-Fleiſch mit folgender Mixtur offt ſchmieren und reiben: Nim Bertram und Senff-Mehl, iedes drey Loth, vermiſche es mit Honig zu einer Salbe. 5) Bekommen die Pferde auch Zahn-Schmertzen, wenn ſie die Zähne ſchieben, da es ſie bisweilen ſehr hart ankömmt, bevorab im fünfften Jahr, da es den letzten Bruch thut, daß ſie auch bisweilen gar nicht freſſen können; die Augen ſind ihnen dunckel, das Maul hitzig, und läufft ihnen viel Geiffer und Schleim aus dem Maul. Dieſen Pferden iſt anders nichts zu gebrauchen, als daß man ihnen das Maul offt mit obbeſchriebenen Eßig auswaſche, und bis der Bruch vorüber, ihnen geſchrotenes Futter, auch Weitzen-Kleyen mit Honig-Waſſer vermiſchet, zu freſſen gebe, und ſie daneben mit laulichem Waſſer, in welchem ſchönes Mehl und ein wenig Honig vermiſchet ſeye, träncke. 6) Bekommen auch die Pferde Geſchwäre in und auf dem Zahn-Fleiſch. Solche ſoll man, wenn ſie zeitig ſind, mit einer Flieten, oder ſonſten einem ſcharffen und ſpitzigen Inſtrumente öffnen, die Materie wohl heraus drücken, und die Wunden mit warmen Eßig, worinnen Oſterlucey geſotten worden, wohl auswaſchen, und ſo es trucken worden, mit nachfolgender Salbe offt ſchmieren: Nimm gepülverte Gall-Aepffel und Granat-Aepffel-Schalen, iedes zwey Loth, mit Honig, ſo viel genug iſt, zu einer Salben vermiſchet. 7) Denen Pferden fähret auch zuweilen inwendig in dem Rachen bey den Hunds-Zähnen ein Geſchwäre in der Gröſſe einer Bohne oder Haſel-Nuß auf, welches aus Uiberfluß des Geblütes und anderen Feuchtigkeiten ſeinen Urſprung hat. Dieſes Geſchwür muß man nach der Qvere mit einer Fliete oder Gemſen-Horn aufreiſſen, oder mit einem heiſſen Eiſen cauteriſiren oder brennen, das Blut wohl ausdrucken, den Ort mit Eßig und Saltz, oder mit der Brühe von Oel-Baum-Laub mit Myrthen vermiſchet, wohl auswaſchen, dem Pferd, in Zeit währender Cur, Kleyen mit Saltz vermengt zu freſſen geben, auch ſo das Pferd blut-reich, ihm eine Hals-Ader, und eine Spor-Ader ſpringen laſſen. Manchen Pferden hängen auch die Runtzeln oder Falten von der äufferſten Haut offt ſo weit über die Zähne, daß, ſo das Pferd das Futter mit den Zähnen faſſet, es ſich in ſolche Haut ſelbſten hauet, und vor groſſen Schmertzen das Futter nicht halten kan, ſondern dieſelbe mit einer groſſen Menge Schaum wieder muß fallen laſſen; ſolche Falten ſoll man cauteriſiren, und mit unter einander gemiſchtem Honig und Eßig offt ſchmieren, auch ſolche Salben gebrauchen, deren oben bey dem Wehetag der Zähne gedacht worden. Gebrechen der Zähne an den Menſchen ſind 1) die Zahn-Schmertzen, welche von ſcharffen und ſauren Flüſſen entſtehen,

die ſich in die zarten Häutlein, ſo da die Wurzeln der Zähne inwendig bekleiden, dahinein begeben, und die ſchmertzhaffteſte Empfindung verurſachen. 2) Der Scorbut oder Scharbock, welcher aus einer groſſen Schärffe des Geblüts entſtehet, und deſſen Vorboten meiſtens ſeyn, wenn das Zahn-Fleiſch immerzu blutet, und die Zähne wackelnd werden. Dieſes zu verwehren brauchet man folgende Tinctur: Nehmet ein halb Loth Armeniſchen Bolus, ein halb Qvintlein gebrannten Alaun, und eben ſo viel Salpeter, zerſtöſſets ſo viel möglich in Löffelkraut- Erdbeer- und Wegrich-Waſſer, thut ein wenig Kugel-Lack darunter, rüttelts wohl durch einander, laſſets durch ein Löſch-Papier lauffen, und waſchet alsdenn die Zähne und das Zahn-Fleiſch damit. 3) Schwartze und faule Zähne, daran der ſaure Schleim erhärtet, und gleichſam zu einem Weinſtein wird, der die Zähne zerfriſt, daß ſie mürbe werden und abbrechen. Ein gutes Zahn-Pulver davor iſt folgendes: Löſchet ſchöne Kieſel-Steine, nachdem ihr ſie recht glüend gemacht in Waſſer oder Wein ſo offt ab, bis ſie zu einem Pulver zerfallen; dieſes Pulvers nehmet ein Loth, zu Pulver geſtoſſenen Bimſtein ein halb Loth, weiſſen Fiſchbein ein halb Loth, gebrannt Hirſchhorn ein Qvintlein, deſtillirtes Roſen-Oel ſechs Tropffen, miſchet alles wohl durch einander, und verwahret es zum Gebrauch. 4) Hohle Zähne, welche entſtehen, wenn entweder ſcharfe, kalte Flüſſe ſich darein ſetzen, oder auch die Zähne von Würmen Schaden leiden. Dergleichen ausgehöhlte Zähne wiederum zu füllen, damit ſich die Speiſen nicht ſo dahinein legen und dem Mund einen üblen Geruch zuwege bringen, ſo iſt unter allen wohl das beſte Mittel, wenn man Maſtix-Körner mit ein wenig Terpentin zerſchleichen läſſet, und alsdenn den hohlen Zahn damit ausfüllet. Denn obſchon andere hierzu geſchlagenes Silber- oder Gold-Blätlein gebrauchen, nutzet dieſes dennoch nicht viel, weil nicht nur durch die Schärfe der Speiſen das Silber leicht anlaufft, blau und grünlicht wird, ſondern auch ſodenn nach Art des Vitriols die Zähne ſelbſt angreifft und zerfrißt. Wer überhaupt gute und ſchöne Zähne erhalten will, der muß ſich vor folgenden Stücken wohl in Acht nehmen: Daß er mit ſelbigen auf nicht allzu heiſſe, und ſonderlich fette Speiſen komme; auf warme Speiſen nicht gleich kalt Geträncke in Mund bringe, oder des Morgens früh, ſonderlich im Winter, kaltes Waſſer in Mund nehme; daß er nicht viel Zucker, ſaure und ſcharffe Dinge damit kaue, oder ſonſt etwas allzuhartes damit aufbeiſſe, in den Zähnen nicht ſtochere, und denn endlich alle Tage des Morgens früh, Mittag und Abends nach der Mahlzeit den Mund wohl ausſpüle.

Zahn-Kraut, Zahn-Wurtz, Schuppen-Wurtz, iſt ein Kraut, welches in Wäldern und Gebirgen an ſchattigten Orten wächſet, und im Frühlinge bald herfür kommt, mit Eingang des Junii aber ſchon wieder verdorret und vergehet. Man hat deſſen viererley Gattungen: Die erſte bringet ſieben Blätter an einem Stiel, und wird dahero Heptaphyllos beygenahmet. Die zweyte und dritte, weil ſie nur fünff oder drey Blätter bringen, führen die Beynahmen Pentaphyllos und Triphyllos. Die vierte und letzte aber heiſſet Aphyllos, weil ſie an ſtat der Blätter dünne Häutlein, wie Oehrlein hat. Die Wurtzel iſt durchgehends wie aus Schuppen, ſo den Zähnen gleichen, zuſammen geſetzet, weiß, weich und ſafftig; die Stengel ſind einer Spannen hoch, rund und ſafftig, an welchem aus der Mitte bis an die Spitze Purpur-farbene Blümlein kommen, die einen kleinen ſchwartzen runden Saamen in kleinen Knöpffen bringen. Es dienet für Schlag, Lähme und Entzündungen, und wird aus dem Kraute ſamt der Wurtzel ein Waſſer gezogen, welches wider die ſchwere Noth der Kinder vortrefflich iſt: Wie denn auch der aus dem Safft der Wurtzel bereitete Syrup gleiche Wirckung thut.

Zahn-Pulver, iſt ein Pulver, welches die Zähne, wenn ſie damit abgerieben werden, weiß, rein und gut erhält, und vor der Mundfäule präſerviret. Etliche brauchen pure, iedoch klar geſiebte Tabacks-Aſche, oder zu Pulver gebrannte Rinde von groben Brote; andere, die es beſſer haben wollen, brennen ein Pfund Roggen-Brot, wie zu einer Kohle, nehmen es gar ſäuberlich aus dem Feuer, daß keine Aſche daran bleibe, ſtoſſen es ſo klar, als nur möglich, thun eine Hand voll Salbey-Blätter und eine Hand voll Löffel-Kraut, ſo beydes wohl getrocknet und geſtoſſen, zwey Loth Weinſtein, ein halb Loth rothe Corallen, und den vierten Theil von einer geriebenen Muſcaten-Nuß dazu, pulveriſiren und miſchen es alles zuſammen, und brauchen es alle Tage. Oder ſie nehmen zwey Loth präparirte Corallen, zwey Loth präparirte Cryſtallen, ein Loth Canarien-Zucker, ein halb Loth rothen Sandel, ein Qvintlein Alaun, ein halb Qvintlein Würtz-Nelcken, und eben ſo viel Zimmet-Rinde, pulveriſiren dieſes alles, und reiben mit ſolchem alle Morgen die Zähne fleiſſig und wohl. Es erhält ſie nicht allein weiß, präſerviret ſie vor dem Weinſtein, und das Zahn-Fleiſch vor dem Scharbock, ſondern es verhütet auch die Zahn-Schmertzen, wenn man ſich fleißig damit reibet, und iſt ſehr wohlriechend und lieblich zu gebrauchen.

Zahnſtocher, iſt theils ein von Silber, theils ein von zarten Elffenbein, theils aus einer Feder-Kiel, theils aus Buchs-Baum oder Flieder-Holtz zugeſpitztes Inſtrument, welches bisweilen auf das zierlichſte mit Gold- oder Silber-Drat umwunden, womit dasjenige, was einem ohngefehr beym Eſſen in den Zähnen hangen geblieben, wiederum heraus gelöſet wird, und damit dergleichen allezeit reinlich und bequem bey ſich zu tragen ſeyn möge, hat man darzu ein ſtählern, ſilbern, oder von andern Metall verfertigt Futteral, darein man dergleichen etliche zu ſtecken pfleget.

Zahn-Wurtz, ſiehe Zahn-Kraut.

Zander, Nagmaul, Schill, See-Pärſch, iſt ein Raub-Fiſch, ſo in der Oder und Spree, auch in groſſen Seen in der Marck Brandenburg

burg, Pommern und Preuſſen häufig angetroffen und gefangen wird. Er gleicht mit dem Kopffe, weil er ſchmal, einem Hecht, mit dem übrigen Leibe aber einem Pärſch, hat weißlichte Augen, harte, rauhe Schuppen, und graublaue Floß-Federn, iſt auf dem Rücken grünlich-grau, auf dem Bauche weiß, und am Leibe mit ſchwartzen Flecken beſprengt. Es iſt ſehr fräßig, wird bisweilen einer Ellen lang, laichet im Martio oder April, und iſt faſt das gantze Jahr über gut. Sein Fleiſch iſt weiß, zart, wohlſchmeckend und geſund. Er kan gleich den Hechten und Pärſchen zugerichtet werden, beſonders aber pfleget man ihn gantz zu kochen, und mit einer klaren Butter- oder mit einer Senff-Brühe zu begieſſen. Wenn er Scheiben-weiſe zerſchnitten, und etliche Stunden mit Saltz eingeſprenget gelaſſen wird, kan er zu der Delicateſſe eines Schell-Fiſches gebracht werden. Dieſer Fiſch wird auch im Ammer-See, in Bayern, etliche Meilen von Landsberg, bey dem Marckt-Flecken Dieſſen, doch gar ſelten gefangen, weil er die meiſte Zeit daſelbſt in der Tieffe bleibet, und ſich ſelten über ſich begiebet.

Zange, iſt ein eiſernes Werckzeug, zu mancherley Gebrauch, wo etwas mit Stärcke oder Behendigkeit anzugreiffen, oder etwas zu faſſen, da man die bloſſe Hand nicht gebrauchen kan. Alſo dienet in der Haushaltung die gemeine Feuer-Zange, das Feuer auf dem Herde und in dem Camine zu regieren, die Beiß- oder Kneip-Zange, eingeſchlagene Nägel auszuziehen u. ſ. w. Bey der Jägerey hat man groſſe Zangen, die Dächſe und Füchſe mit aus ihren Bauen, oder Wölffe und Luchſe aus denen Käſten hervor zu ziehen. Einige haben dieſelbe von Holtz, weil aber die Erfahrung bezeuget, was vor eine Gewalt ein ſolches ſtarckes grimmiges Thier, als ein Wolff oder Luchs habe, und wie behutſam mit den Füchſen und Dachſen zu verfahren, wie leicht dieſe Thiere um ſich kneipen, und einem Menſchen Schaden zufügen können, ſind ſelbige beſſer, wenn ſie von gutem feſten Eiſen, nach der Gröſſe des Thieres Hals gemachet werden, weilen ein ſolch höltzernes Werckzeug leicht zerbrechen könte. Und kan man mit ſolchem das Thier ſo wohl um den Hals faſſen, als auch damit vorhalten, daß es einbeiſſen muß, da man es mit demſelben in die Kinnbacken faſſen und aus dem Winckel oder Kaſten hervor ziehen kan: Maſſen dergleichen Thiere, wenn ſie Hunde mercken, nicht gerne ans Tage-Licht wollen, ſo, daß man ſie hierzu nöthigen muß.

Zapffe, heiſſet eigentlich ein rund-zugeſpitztes Stücklein Holtz, ſo in das Loch eines Faß-Bodens geſtoſſen, und durch deſſen Ausziehen, das darinnen enthaltene Geträncke heraus gezapffet wird. So führen auch eben dieſen Nahmen diejenigen Stücken Eiſen, welche an den einem langen Ende ſpitz- und viereckigt, an dem andern aber wie ein Zapffen abgerundet, mit welchen langen Enden ſie in die Mitte einer Welle zu beyden Seiten eingetrieben, mit den andern kürtzern und abgerundeten aber in ſo genannte Pfannen geleget werden, wenn ſich dieſelbe in die Runde bewegen ſoll.

Zapffe, Hauch, Heuch, Huch, heiſſet auch das hinten am Halſe über dem Schlunde hängende länglich runde Stückgen Fleiſch in dem Munde eines Menſchen, welches ſonderlich zur Stimme und Sprache nöthig iſt, auch zur beſſern Verwahrung des Schlundes und der Lufft-Röhre dienet. Es liegen auch eben bey demſelben zwey groſſe Drüſen, wie Mandel-Kern, ſo daher Mandeln genennet werden. Beyde ſind gar leicht allerhand Zufällen, ſonderlich Entzündungen, Geſchwulſten, ja wohl gar der Ereiterung unterworffen. Und es iſt nichts gewöhnlicher, als daß einem der Zapffen geſchoſſen ſey, oder entzündet werde, dabey man Stechen im Schlucken empfindet. Der Nieder-Sachſe ſpricht: es ſey ihm der Huch geſchoſſen. Dawider braucht man zu Haus-Mitteln, ein gelindes Laxans, hiernächſt befördert man die Ausdünſtung durch warmen Thee, oder brauchet folgendes Gurgel-Waſſer: Pimpinel-Wurtzel, Kletten-Wurtzel, Saſſafras, iedes zwey Loth, Salbey, Iſop, Brunellen und Klatſch-Roſen, iedes eine Hand voll, geſtoſſenen Alaun und feinen Zimmet, iedes ein Qventgen, acht Stück klein gemachte Feigen, alles wohl vermiſchet, eine halbe Hand voll genommen, wie Thee gekocht und gebraucht. Es dienet dieſes Waſſer nicht nur den Zapffen in die Höhe zu bringen, ſondern auch vor die Mandeln, ja vor die Schwämme der Kinder in Munde, wenn er damit gepinſelt wird. Mit dem ſonſt gewöhnlichen Heben, vermittelſt einer Meſſerſpitze und darauf gelegten Pfeffers, oder dem Ziehen, Zupffen an gewiſſen Haaren auf dem Wirbel oder auch dem Spann des Mundes über dem krummen Daumen, welches man bey dem Zapfen brauchet, hat es ohne andere Mittel nicht viel zu bedeuten.

Zapffe, heiſſet auch die ſchuppige Frucht des Tangel-Holtzes, nemlich der Kiefern, Tannen und Fichten. Dieſe Zapffen kommen anfänglich faſt in Geſtalt einer Erd-Beere hervor, haben einen lieblichen Geruch, und ſind ſchöner Violet- und grüner Farbe, werden aber, indem ſie nach und nach gröſſer wachſen, von Zeiten zu Zeiten grüner, denn dunckel-grün, und endlich braun und gelblich. In ſolchen Zapfen iſt der Saame verborgen, und iede und alle Körnlein beſonders mit Liedern oder Schuppen eingeſchloſſen, daß ein eintziger ſolcher Zapffen, ſonderlich an Fichten, hundert und mehr Saamen-Körnlein in ſich hat, und unter einem Liede oder einer Schuppe auch zuweilen zwey Körnlein ſtecken. Die Fichte hat die längſten Zapffen, welche unten gantz ſpitzig anzuſehen; die Tannen-Zapffen hingegen ſind etwas kürtzer, und unten kaulicht, oder etwas abgeſtumpfft, die Kiefernen aber noch kürtzer. Wenn es viel Tannen- und Fichten-Zapffen giebet, ſo giebt es nicht viel Hartz, weil ſich dieſes ſo dann in gedachte Zapffen ziehet. Die

jungen

jungen Tann-Zapffen, wenn ſie noch gantz friſch ſind, werden in Zucker eingemacht, geſotten, und nebſt andern Confituren auf reicher Leute Tafeln mit aufgeſetzt. Man ſchicket ſie Schachtel-weiſe aus dem Ertzt-Gebirgiſchen Kreiſe hieher nach Leipzig. Man pfleget ſie auch in den Thee zu thun, deme ſie einen rechten balſamiſchen Geſchmack zu wege bringen, der nicht allein der Zunge angenehm, ſondern auch dem menſchlichen Cörper überaus geſund iſt.

Zapffe oder Schlegel, wird auch das umgekehrte Stücklein eines abgekürtzten runden oder viereckigten Kegels genennet, welches man vor das Loch der Ablaß-Rinne in einem Teiche ſtecket, damit das Waſſer nicht durchgehen könne. Er iſt oben mit einem Creutze verſehen, dabey man ihn, wenn man den Teich fiſchen, und das Waſſer durch die Rinne ablaſſen will, anfaſſen und heraus ziehen kan. Die Zapffen-Löcher oder Spunde ſollen auf die Ablaß-Rinnen, ſo wohl als die Zäpffen ſelbſt, lieber rund, als viereckigt gemacht werden, (obgleich dieſe letztere ſehr gebräuchlich ſind) weil die eckigten nach und nach an denen Ecken ſehr ausfallen, und von keiner Währung ſind. Die Ablaß-Rinnen ſollen wenigſtens zehen Schuhe in den Teich oder Weiher reichen, damit durch muthwilligen Fürwitz oder Boßheit der Zapffen oder Schlägel nicht ſo balde gezogen werden kan.

Zapffen-Bier, wird das im Zapffen-Faß ſich ſammlende Bier genennet.

Zapffen-Faß, iſt ein kleines flaches Gefäſſe, von Bötticher-Arbeit, welches unter den Wein- und Bier-Hahn in den Keller geſetzet wird, und die herab träuffelnden Tropfen auffängt.

Zapffen-Häuslein, iſt ein verſchloſſenes Gebäude in einem Teich, welches juſt über dem Zapffen ſtehet, und denſelben verwahret, daß er von muthwilligen oder boshafftigen Leuten nicht gezogen werden kan.

Zapffen-Kraut, Kehl- oder Zäpffel-Kraut, Aufenblat, Hals-Kraut, Haucken- oder Hocker-Blat, Wald-Glöcklein, iſt ein Gewächſe, ſo bey uns in den Gärten gezielet wird, in warmen Ländern aber auf den Gebirgen wild wächſet. Es iſt zweyerley, das groſſe und das kleine, die von einander ſonſt nicht, als in der Gröſſe unterſchieden. Die dritte Art wird bey uns Zungen-Blat oder Zungen-Kraut genennet, weil auf dem groſſen Blat ein kleines, wie ein Zünglein aufliegt, und trägt eine rothe Frucht an einem Stiel, gleich den Kirſchen. Alle Gattungen ſind ein gut Wund-Kraut, werden aber vornemlich in Wein oder Waſſer geſotten, zu Mund-Waſſern wider das abgefallene Zäpflein, Mund-Fäule und Geſchwüre im Munde gebraucht.

Zapffen-Ständer, ſiehe Ständer.

Zapffen-Wein, wird der im Zapffen-Faß ſich ſammlende Wein genennet.

Zaſerichte Gewächſe, ſiehe Gewächs.

Zaum, iſt eine Zuſammenfügung unterſchiedener lederner Riemen, ſo das Haupt-Geſtelle genennet werden, woran das eiſerne Gebiß, ſo dem Pferd in das Maul gelegt wird, feſte gemacht iſt. Er dienet das Pferd in Zucht und Gehorſam zu erhalten, und nach des Reuters Willen daſſelbe zu leiten und zu lencken. Der Zäume giebt es vornemlich dreyerley Arten: Als Kapp-Zäume, Stangen-Zäume und Trenſen oder Cantarren. Von der erſten und letzten Art iſt bereits an behörigem Orte gehandelt. Die Stangen-Zäume haben ihren Nahmen von denen zu beyden Seiten des Mund-Stückes befeſtigten Stangen, an denen die Zügel angemacht ſind; wovon an ſeinem Ort ein mehrers. Der Zaum darff dem Pferd nicht zu lang gelaſſen, auch nicht zu kurtz angezogen werden. Wenn ein Pferd verhandelt wird, pfleget insgemein der Zaum, den es bey dem Verkauffe aufgehabt, dabey zu verbleiben, und muß dafür ein beſonderes Zaum-Geld, ſo der Stall-Knecht genieſſet, entrichtet werden.

Zaum-Geld, ſiehe Zaum.

Zaun, iſt eine von Holtz verfertigte Einfaſſung eines Stücke Feldes oder Wieſe, vornehmlich aber eines Gartens oder Weinbergs, wodurch dieſelbige ſo wohl vor den Anlauff der wilden und zahmen Thiere, als muthwilliger und böſer Leute verſichert werden. Der Zäune giebt es verſchiedene Arten: Wo das Holtz im Uiberfluß vorhanden, werden die Pfahl-Zäune ſtarck gebraucht, da man nemlich lange geſpaltene Höltzer, oder eichene Stackete (welche man iedoch in den jungen noch wachſenden Holtz-Stäten nicht ſchlagen, ſondern vielmehr nur aus denen alten groſſen Wäldern, und zwar vornemlich an ſolchen Plätzen, wo dieſes Holtz ohnedem vergeblich erſticken und verderben würde, hernehmen ſoll) neben einander in die Erde einſetzt, nachdem ſie zuvor unten, ſo weit ſie in die Erde zu ſtehen kommen, ein wenig angebrannt, oben aber ſpitzig gemacht worden, hernachmals werden ſolche an dem obern Theile gegen denen Spitzen zu mit zähen Weiden ſo feſt zuſammen geflochten, daß man ſie nicht wieder ausziehen kan. Ein ſolcher Zaun dauret wohl über viertzig Jahr, und wenn gleich unten das Angebrannte in der Erde verfaulet, ſo kan doch das Verfaulte daran alsdenn abgehauen, und das andere nach einander, wie vorhin wieder eingeſetzet werden, ſo, daß man ſich mit einem ſolchen Zaune gar lange behelffen kan. Ein geflochtener Zaun iſt, da eine Reihe Zaun-Pfähle in mäßiger Weite von einander in den Erdboden eingeſtoſſen, und mit Weiden, Haſeln und dergleichen Reiſern zu der erforderten Höhe eingeflochten werden. Oder es werden zwey oder drey Stangen in gewiſſer Höhe über einander nach der Länge an Pfählen befeſtiget, und darzwiſchen

zwiſchen mit Zaun-Gerten ausgeflochten. Jedoch alle dieſe Zäune ſind wider eine gute Holtz-Oeconomie. Die beſte und ſchönſte Art von Zäunen ſind die ſo genannten lebendigen oder ſelbſt-wachſenden Zäune oder Hecken, denn ſie ſchicken ſich nicht nur am beſten vor die Aecker und Wieſen, gegen die Straſſen und Trifften, damit ſie von ſolcher Seite vor allem Anlauff verſichert, oder wie das eigentliche Wort lautet, verfriedet werden, ſondern ſie haben auch ihren Gebrauch um die Gärten, zum Theil wegen der Erſparung der Koſten, weil ſie beſtändig ſind, und keiner Beſſerung bedürffen, zum Theil auch zur Zierde und Luſtigkeit des Anſehens, ſonderlich, wenn ſie ordentlich unter der Scheere gehalten werden. Ja man kan auch Brenn-Holtz daraus hauen. Das gemeineſte und beſte Holtz darzu, iſt der Weißdorn- oder Mehlbeer-Strauch, davon im Herbſt entweder die Beere zum Saamen geſammlet, oder die Beyſätzlinge abgeſtochen, und der Saame in Gruben eines Schuhes weit von einander, und gleich ſo tieff, ſo den Winter über offen und aufgeworffen ſtehen blieben, im Frühling, bey wachſendem Mond eingeſtreuet; die Abſätzlinge aber im October bey vollem Mond geſetzet, auch wenn ſie ausgeſchlagen, mit Stutzen und Beſchneiden zu rechter Zeit fleißig gewartet werden müſſen, damit ſie unten am Boden recht dicht und feſt durcheinander wachſen, und ſowohl den Dieben, als dem Vieh den Durchgang verwehren. Wenn ſie denn nach etlichen Jahren zu der verlangten Höhe erwachſen, werden ſie von oben und auf den Seiten fleißig unter der Scheere gehalten, da ſie denn immer dichter werden, und neben dem Schutz auch eine beſondere Zierde dem Garten geben. Man kan dergleichen Zäune auch mit Schnittlingen von Hagedorn und Schlehen- oder Schwartzdorn anlegen, wenn man ſie am groben Ort ein wenig ſpaltet, und in ein gutes Erdreich, bey wachſendem Monde einlegt, daß ſie nur drey Finger hoch über die Erde herfür ragen, und ſechs Finger weit von einander zu liegen kommen. Man kan auch Stech-Palmen, Berberis- oder Weinſchierling und andere ſtachlichte Stauden-Gewächſe, ingleichen Rhein-Weiden oder Hartriegel, Faul-Bäumen- Schießbeeren- und dergleichen Holtz darzu nehmen, und von ſechs zu ſechs, oder auch nur von vier zu vier Ellen eine junge Rüſter, oder Pappel-Baum dazwiſchen pflantzen, und ſolche mit einflechten. Um einen ſolchen neu-angelegten Zaun oder Hecke muß man einen ſchlechten Zaun herum führen, damit jener von denen Ziegen, Schweinen und andern Thieren ohnbeſchädiget bleiben möge. Der darff aber nur etliche Jahre, ſo lange er die Währung hat, dauren, hernach aber, und ſo bald der lebendige Zaun ſich verſtärcket, und zur behörigen Höhe und Dicke gewachſen, mag man ihn wieder hinweg ſchaffen. Mehr Arten ſiehe unter denen Art. Hecke, Pflaumen. Es darff niemand, zu Schmälerung gemeiner Weide und Trifft, einen Acker oder Wieſe mit einem Zaun verwahren, auch ſonſt einen offenen Ort nicht beſchlieſſen, und zu Garten-Recht machen, wenn es auf demſelben nicht hergebracht iſt; doch ſtehet an etlichen Orten denen Unterthanen frey, ihre Aecker gegen den Anlauff des Wildes zur Noth-durfft zu verzäunen; es müſſen aber die Zäune dergeſtalt gemacht ſeyn, daß ſich das Wild nicht darein ſpieſſen, oder ſonſt einigen Schaden dadurch nehmen möge.

Zaun-Gerten, Zaun-Ruthen, Zaun-Stecken, heiſſet das weidene Reiß-Holtz, ſo nicht zu Satz-Weiden gebrauchet werden kan, hingegen aber zu Ausflechtung der Zäune gute Dienſte thut. Es iſt theurer, als anderes, nur zum Brennen taugliches Reiß-Holtz, und wird entweder Bund-weiſe, oder, wenn viele Bündel vorhanden, Schock-weiſe verkauffet. Wenn man bey Verfertigung eines Zaunes nicht genung weidene Gerten haben kan, mag man auch Häſelne, Faulbäumene oder Schißbeerne Ruthen darzu gebrauchen, oder ſonſten Holtz das ſich biegen und tractiren läßt. Es iſt aber auch dieſes eine Holtz-Verſchwendung.

Zaunkönig, Königlein, Schneekönig, wird insgemein für den kleineſten unter allen bey uns bekannten Vögeln gehalten, es giebt aber der Augenſchein, daß das Goldhähnlein noch mercklich kleiner ſey, als das Zaunkönig-lein. Er iſt am Leibe braun, mit weiß und ſchwartz ſubtil eingeſprengt, auf dem Rücken aber ſchwartz-braun, dergleichen Farbe auch der Schwantz hat. Das Weiblein ſiehet dem Männlein ſo vollkommen gleich, daß kein Unterſcheid zwiſchen ihnen zu finden. Sie halten ſich ſowohl in- als auſſerhalb denen Gehöltzen auf, und nähren ſich von Spinnen und anderem kleinen Gewürme. Sie machen ihr Neſt gerne in die mit Gebüſch oder umgefallenen Bäumen bedeckte Erdriſſe, auch wohl, wo Wind-Brüche ſind, in die Wurtzeln der umgeſtürtzten Bäume, und bauen es ſehr dicht und dauerhafft, in Geſtalt eines Topffs, rund verwölbet, daß nur ein kleines Loch zum Eingang darinnen bleibt; inwendig bereiten ſie ſelbiges mit Wolle und zarten Moos dermaſſen künſtlich, daß ſich darob zu verwundern, und die ſehr kleinen Eyerlein überaus warm liegen. Sie bringen acht bis neun Jungen aus. Sie ziehen nicht, ſondern bleiben beſtändig an ihrem Ort: Jedoch verſtreichen die Jungen, ſonſt müſte man im Winter mehr ſehen, als im Sommer; wo ſie aber hinkommen, iſt zur Zeit noch unbekannt. Dieſer kleine Vogel hat eine ſolche ſtarcke Stimme, daß, wenn er anfänget zu ſingen, welches mehrentheils bey Aenderung des Wetters zu geſchehen pfleget, man ihn vor einen weit gröſſern Vogel halten ſolte, als er in der That iſt. Er iſt ſeines angenehmen Geſangs wegen wohl werth, gefangen und ernährt zu werden. Wer nun dergleichen zu fangen verlanget, der kan im Martio, da ſie ſtreichen, gar leicht darzu kommen, wenn er nur einen ſehr engen Meiſenſchlag nimmt, und, wie bey einer Nachtigall, deren Geſchlecht das Schnee- oder Zaunköniglein iſt, einen Mehl-Wurm hinein ſtecket, ſodenn ſelbi-

ges darauf zutreibet: Denn man trifft ſie dieſen Monat in allen Stauden an. Im May bekommt man es bey ſeinen Jungen, die aber, ob gleich die Alten auch ſehr böſe thun, nicht ſo leicht, als die Nachtigallen zu finden, iedoch eben ſo leicht, und auf eben die Weiſe aufzuziehen ſind. Im Junio geht es noch an, wie im May; wer aber nach der Zeit eines haben will, der muß manchesmal ſehr lang vergebliche Mühe anwenden, ehe er eines bekömmt: Denn ſie hören auf zu ſingen, und bleiben nicht mehr an einem Ort, ſondern ſind bald dort, bald da, und noch darzu meiſtens an ſolchen Orten, wo man nicht beykommen kan. Am beſten dörffte gethan ſeyn, an ſolche Orte, wo man ohngefehr eines geſehen, eine Hütte zu machen, und auf die Art, als bey dem Häher gemeldet worden, wie eine Eule zu ruffen; doch müſte man die Leim-Spindeln, und zwar ſehr kleine Rüthlein, nicht hoch, ſondern rings um die Hütte her ſtecken, ſo iſt nicht zu zweiffeln, daß man nicht eines bekommen ſolte, ſonderlich, wenn man den Fang nicht Nachmittag, ſondern früh vor der Sonnen Aufgang anſtellte. Im October, wenn es reiffet, fangen ſie erſt an wiederum näher zu den Häuſern zu kommen: Wer denn eines haben will, der darff nur, wo etwan Bau-Holtz lieget, oder ſonſten an Orten, wo es wüſte ausſiehet, einen Meiſenſchlag hinſtellen, um ſelbigen rings herum Mehl-Würmer an Steck-Nadeln anſtecken, den Meiſenſchlag aber iſtellen, daß er nicht zufallen könne, ſo wird das Zaunköniglein, wenn ſich daſelbſt eines aufhält, und die Würme nicht etwan von einem Rothkähligen oder von Meiſen aufgefreſſen werden, ſich bald einſtellen, und ſie nach einander holen: wenn man dieſes ſiehet, ſo richte man den andern Morgen den Meiſenſchlag nur, daß er zufallen kan, und ſtecke einen Mehl-Wurm hinein, ſo wird man das Zaunköniglein bald gefangen ſehen. Man muß einen beſonderen engen Vogelbauer darzu haben. Wenn man es in der Stube fliegen läſſet, wo man es iedoch gar leicht verliert, iſt es auch gantz angenehm: allein man habe es, wo man wolle, ſo will es nicht weniger wohl tractirt ſeyn, als eine Nachtigall; hingegen frißt es nicht ſo viel, als dieſelbe, und koſtet alſo weniger zu unterhalten.

Zaun-Reben, **Zaun-Rübe**, **Bryonien**, **Gicht-Rübe**, **Stickwurtz**, iſt ein Gewächs, das allenthalben in den Hecken, Geſträuch und Zäunen fortkömmt, wo es ſich mit ſeinen zarten Rancken überall anhänget, und in die Höhe läufft. Es hat fünffeckigte Blätter, den Wein-Blättern nicht ungleich, ſo kleine, weiſſe, Traubelweiſe an einander ſitzende Blumen, und rothe oder ſchwartze Beeren tragen, welche beyderley gebrauchet, die erſten aber vor die beſten geachtet werden. Die Wurtzel wird ausgenommen, und zur Beſchattung an die Sommer-Lauben gepflantzet, wiewohl ihr Laub gegen den Winter bald verfällt. Die Wurtzel ſoll zur Artzney im Frühling geſammlet werden; ſie führt den zähen und wäſſerigen Schleim kräfftig ab, zertheilet das geronnene Geblüt, dämpffet die Säure, und dienet ſonderlich wider die Waſſerſucht, wenn ein Quintlein davon gepülvert, oder ein Loth in einem Aufguß genommen wird. Aeuſſerlich mit Ziegen-Koth zu einem Pflaſter gerieben, über den Bauch gelegt, heilet ſie gleichfalls die Waſſerſucht, und wenn ſie auf die Schläfe und Pulſe der Arme gelegt wird, das viertägige Fieber.

Zaun-Ruthe, ſiehe **Zaun-Gerte**.

Zaun-Wicken, ſiehe **Wicken**.

Zeche, heiſſet an etlichen Orten eine Zunft oder Gemeine, und die darein gehören, werden Zech-Genoſſen genennet. Wo in den Dörfern kein eigener Hirte gehalten, ſondern das gemeine Vieh um die Zeche, das iſt, Wechſelweiſe von einem Hauswirt um den andern gehütet wird, da ſind der Prieſter und Schulmeiſter von ſolcher Zech-Hut befreyet.

Zehend, heiſſet ein gewiſſes Antheil der Nutzung, ſo ein Zehend-Herr von dem Zehend-baren Gut zu genieſſen hat. Dieſes Antheil beſtehet offt in einem beſtimmten nahmhafften Maaß, ob gleich daſſelbe den zehenden Theil der Nutzung nicht ausmacht, zuweilen aber genau in dem zehenden Theil, welches der Zehend-Herr von dem Felde oder von der Tenne aufnimmt; jenes wird ein **Rehr-Zehend**, dieſes ein **Scheffel-Zehend** genennet, welchen letztern man nicht mit gehäufften, ſondern mit geſtrichenem Maaß zu entrichten pfleget. Insgemein wird der Zehend abgetheilet in den groſſen, von allen Früchten, ſo der Halm trägt; in den **Kleinen**, von Heu, Obſt, Kraut, Rüben, Flachs und dergleichen, und in den lebendigen oder **Blut-Zehend**, von allem zugezogenen Vieh und Eyern, wohin auch der **Fiſch-Zehend** gehöret. Es wird auch, wo es hergebracht, **Holtz-Wild-** und **Bienen-Zehend** gegeben. Uiberhaupt iſt zu beobachten, daß gemeiniglich alles, was mit dem Pflug, mit der Haue oder Hand zu Felde allenthalben auf Zehend-baren Gründen erbauet worden, unangeſehen, wer der Beſitzer ſey, den Zehenden abrichte, als da ſind: Wein, Getrayde, Hülſen-Früchte, Saffran, Flachs, Hanf, Kraut, Rüben, u. ſ. w. und mag von ſolchem Boden nichts entzogen, noch frey gemachet werden: Daß, wenn ein Zehend-barer Acker zum andernmal in einem Jahr gebauet würde, beydemal der Zehend davon abzurichten ſey: Daß, wenn auch die Nutzung des Grundes verändert, und aus einem Stücke Feld oder Bau-Land eine Wieſe, oder dieſe zu Bau-Land gemacht würde, der Zehende darauf hafftend bleibe: Daß Neubrüche (dafür allein dieſe zu halten, wo ſie bevor keine Furche geſehen, und die auch niemal angebauet worden) ſo auf einem Zehendbaren Boden gelegen, wenn ſie umgeriſſen und gebauet werden, allein das erſte Jahr ihres Anbaues Zehend-frey ſind: Daß der Ackermann die Früchte von dem Zehen-baren Boden nicht heimführen möge, bevor die Auszehendung geſchehen, bey Vermeidung doppelter Erſtattung: Daß der Zehend-Herr auch in eines andern Gerichten und auf fremden Boden, durch ſeine Zehendner oder Zehend-Knechte, ab-

des Grund-Herrn Zuthun oder Hinderung ſeine Gerechtigkeit beobachten möge: Daß der Zehend-Unterthan dem Zehend-Herrn, und wenn derer mehr ſind, einem ieden beſonders, vor dem Abſchneiden die Anſage zu thun ſchuldig ſey, damit der oder dieſelbe den Zehenden ausſtecken, das iſt, den zehenden Hauffen durch Auſſteckung eines grünen Zweiges, oder andern Merckmahls ausſondern, und heimführen zu laſſen, die Anſtalt zu rechter Zeit verfügen mögen: Daß auch der Haus-Zehend von vierfüßigem und Feder-Vieh treulich abgerichtet werde, bey Strafe doppelter Erſtattung. Wo an Vieh nicht ſo viel gefallen, daß es das Zehende auswerffe, wird an einigen Orten von iedem Haupt ein gewiſſes Geld entrichtet: Daß dem Zehend-Herrn frey ſtehe, ſeinen Zehenden ſelbſten einzuführen, oder an iemand anders um Geld oder Körner zu verlaſſen oder zu verpachten: Daß dem Zehender wegen der Beſtellungs-Koſten nichts abgerechnet, noch die Entrichtung des Zehenden durch Abrechnung gehemmet: Ingleichen, daß der Zehend wider Willen des Zehend-Herrn mit Gelde nicht gelöſet werden möge. Wo ſtat des Zehenden ein gewiſſes Maaß oder Zahl zu entrichten iſt, mag bey fruchtbaren Jahren ein mehrers ſo wenig gefordert, als bey Mißwachs oder Feld-Schaden ein wenigers geboten werden. Wenn der Acker in dem Zehend-Diſtrict lieget, ſo braucht derjenige, der ihn fordert, ſeine Befugniß nicht zu erweiſen, ſondern der, ſo davon befreyet ſeyn will, muß ſolche Freyheit darthun. Man muß auch nicht mit den Zehnden verwirren, wenn auſſer einem Zehend-Diſtrict von einem nur gewiſſe Garben oder Schocke gegeben werden müſſen, welches meiſtentheils alte Bete-Garben ſind. An einigen Orten haben die Dörffer auch das Recht zu prätendiren, daß der Zehend und mithin das Stroh nicht aus dem Dorfe geführet, ſondern ihnen verſtattet werde, den Zehenden mit Gelde zu bezahlen, welches der Düngung wegen geſchicht. Ubrigens wird das Schock Zehend-Getraide durch die Banck vor 2 bis 2 Rthlr. 12 Gr. bey ſolchen Fällen oder bey Verpachtungen und Verkauf ſolcher Güter angeſchlagen. Endlich iſt auch bekannt, wie Vauban in ſeinem Diſme Royale den Univerſal-Zehenden als eine viel bequemere Art, die Contribution aufzubringen, als die Steuern und andern Abgaben vorgeſchlagen. Der Hr. von Schröter iſt gleicher Meinung geweſen, und einer, der ſich Peregrinus nennet, hat deswegen in Deutſcher Sprache ein Büchelein vom Univerſal-Zehenden geſchrieben.

Zehender, heiſſet derjenige, ſo von dem Zehend-Herrn verpflichtet, die Abzehndung auf denen Zehend-baren Feldern vorzunehmen, und den Zehenden in ſeinem Nahmen einzubringen.

Zehend-Schnitter, heiſſet man die, ſo die reiffen Feld-Früchte um die zehende Garbe mit der Sichel abſchneiden. Weil dieſe Leute gemeiniglich einen Vortheil in Verfertigung der Garben, und Setzung der Mandeln ſuchen, ſo thut ein Hauswirt, oder Verwalter wohl, wenn er ihnen nicht ſo eigentlich den zehenden Hauffen oder Mandel zu ihrem Lohne zueignet, ſondern, wenn eine Breite abgebracht iſt, die Schnitter loſen laſſen, welche Mandel oder Hauffe unter zehen allezeit das Lohn ſeyn ſoll, und ſolches bey ieden Gebreiten continuiren: Denn auf ſolche Art ſind die Zehend-Schnitter gezwungen, die Garben ſo viel möglich, gleich zu machen, weil ſie vorhero nicht wiſſen können, welches ihnen zum Lohn fallen möchte.

Zehl-Weiſſe, ſiehe **Weiſſe**.

Zehrling, ſuche **Buch-Fincke**.

Zehr-Pfennig, bedeutet das Vermögen, welches man theils zu ſeiner Nothdurfft, theils zur Beqvemlichkeit gegenwärtig anzuwenden Urſach hat. Wie nun der Menſch auf einen dreyfachen Pfennig, das iſt, ein Noth-Zehr- und Ehren-Pfennig bedacht ſeyn ſoll; alſo iſts auch nicht gnug, daß man nur ſo viel habe, als man zu ſeiner Bedürfftniß und Beqvemlichkeit benöthiget, welches eben der gegenwärtige Zehr-Pfennig; ſondern es gehört ſich auch noch etwas über dieſes, theils vor den Wohlſtand, ſo der Ehren-Pfennig, theils und hauptſächlich vor den Noth-Pfennig, daß man ſich im Fall der Noth damit retten könne. Siehe **Reichthum**.

Zehr-Wurtz, ſiehe **Aron**.

Zeichnen, heißt bey der Nähderey, ſo viel als mit Buchſtaben und Zahlen den Nahmen und die Jahrzahl in die weiſſe Wäſche und das Bett-Geräthe nehen, welches nach dem Modell-Tuch vermittelſt an einander gehangener und nach den Fäden abgezehlter Creutzgen geſchiehet. Auſſer dieſem aber wird das Zeichnen noch gar verſchiedentlich vorgenommen, und iſt heut zu Tage eine einem Wirtſchaffts-Verſtändigen ſehr nützliche Kunſt, um Gebäude, Werckzeuge, Machinen und andere Dinge, abzuzeichnen. Sonſt iſt das Bezeichnen in vielen andern Dingen nöthig: Denn da pflegt man nicht nur die Fäſſer, Ballen, Kiſten, oder auf andere Art emballirte Güter, die verſendet werden ſollen, mit gewiſſen Nummern oder Handlungs-Marqven vermittelſt ſchwartzer Farbe zu bezeichnen, oder es werden auch dergleichen Marqven in die Fäſſer eingeſchnitten und gebrennet, wobey denn zu erinnern, daß alle zerbrechliche Glas-Porcellan-oder ſonſt zarte ſteinerne Waaren und dergleichen an den Theil der Kiſte, welcher allezeit oben ſtehen ſoll, bezeichnet, und ein Glas, Spiegel, Crone, Hand und ſ. f. darauf gemahlet werden: ſondern es werden auch bey eigenen Fabriqven und Handlungen die Waaren ſelbſt theils durch Nahmen, theils durch ein gewiſſes Sinnbild, Marqve, Nummer und dergleichen bezeichnet, und entweder in Kupffer geſtochen, auf Papier gedruckt, oder mit einem glüenden Eiſen eingebrennt, oder gar mit dem Hammer eingeſchlagen und geſtempelt, wie an Eiſen-Zinn-Silber-

oder Gold-Waaren. Wie die Schaafe gezeichnet werden, iſt an ſeinem Ort gemeldet. Hierher gehören auch die Grentz- u. die Haus-Zeichen.

Zeidelbaſt, ſiehe **Seidelbaſt**.

Zeidlen, ſuche **Bienen-Zeideln**.

Zeidler, heiſſet ein Bienen-Wärter, ſo mit den Bienen und ihrer Wartung, Sammlung und Bereitung des Honigs und Wachſes u.ſ.w. wohl umzugehen weiß. Vor Zeiten waren die Zeidler Kayſerliche Forſt-Bediente, ſo den Honig-Bau in den Wäldern vornemlich in Aufſicht oder auch zu Lehen hatten, und ihre Beſtändner oder Pachter, ſo den Honig ſammleten, hieſſen Affter-Zeidler. Dergleichen Zeidler, ob ſie gleich keine immediate Kayſerliche Forſt-Bediente ſind, finden ſich noch um Nürnberg herum, maſſen vermöge eines vom Kayſer Carl dem Vierten Anno 1350 löblich ermeldeter Stadt ertheilten Privilegii, in den Nürnbergiſchen Wäldern (welche höchſtgedachter Kayſer ſein und des Reichs Bienen-Garten in nur erwehntem Privilegio nennet) niemand, als die Zeidler die Bienen faſſen, auch niemand, als dieſelbe, Bienen daſelbſt halten dörffen, vor welche Freyheit denn erſt berührte Zeidler ein gewiſſes Honig-Geld, oder Honig-Zins zu entrichten pflegen. Ein fleißiger Bienen-Wärter ſoll gegen die Schwarm-Zeit einen Vorrath an reinen Bienen-Stöcken bey der Hand haben, und allezeit mit Bienen-Pulver und andern Artzneyen verſehen ſeyn, derer er ſich im Nothfall bedienen könne. Bey dem Zeideln oder Honig-Ausnehmen, hat er nöthig eine Bienen-Haube oder Kappe von grober Leinewand, die den Kopff und Hals wohl bedecke, vor dem Geſichte aber mit einem feinen Drat-Gitter verwahret ſey, Handſchuhe von grobem Tuch, da die Bienen nicht durchſtechen, aber auch den Stachel nicht, wie im Leder ſtecken laſſen und umkommen, und Stiefel an den Füſſen. Er braucht zwey Zeidel-Meſſer, von gehöriger Länge: Deren eines muß zweyſchneidig ſeyn, und vorne eine Spitze haben, damit man mit ſolcher ſo ſcharff ſtechen, als mit der Schneiden ſchneiden könne. Und dieſes braucht er vornemlich zu Beſchneidung der Stöcke. Zu denen Körben aber gehöret ein Meſſer, ſo nur auf einer Seite ſcharff, auf der andern aber ſtumpff iſt; ſtat der Spitze muß es eine Krümme haben, die auf einen Theil eben ſo ſcharff, als auf den ſchneidendem Theile iſt: Damit man in dem Korbe recht aufwärts ſchneiden, und zwiſchen die Wachs-Tafeln bequem hinein fahren möge; Dieſe Meſſer hat er in einem Gefäß mit Waſſer neben ſich, und wenn er eins gebraucht, legt er es wieder hin. Er hat ferner nöthig eine Honig-Gabel, die Honig-Blätter damit zu halten und zu faſſen; ein Rauch-Gefäß; Kehr- oder Flederwiſche, die Bienen beym Zeidlen im Stocke mit ab- und weg zu kehren, damit derſelben nicht ſo viel im Honig umkommen. Schüſſeln, Aſche, Mulden oder andere Gefäſſe, nicht nur die leeren ſondern auch die mit Honig gefüllten Wachs-Tafeln darein zu legen; dieſe ſollen aber, ſo bald ſie voll ſeyn, hinweg getragen und in Schatten geſetzet werden: Denn, wenn die Schüſſeln oder Gefäſſe mit Honig ſtehen bleiben, ſo fallen die Bienen gerne darauf, erſauffen, und gehen ihrer dabey viel zu Grunde. Von ſolchem Honig verwahret man das beſte zur Fütterung, wenn die jungen und geringen Stöcke auf den Frühling dergleichen benöthiget ſeyn dörfften. Endlich hat der Zeidler bey ſeiner Arbeit noch einen Gehülffen nöthig, welcher, wenn der Zeidler ein Blat nach dem andern abſchneidet, ſolches ſo bald von ihm nimmt, und wenn noch viel Bienen daran ſind, ſelbige mit einem Reiß, oder Flederwiſch fein ſubtil ab- und auf die Erde kehret.

Zeiland, ſiehe **Seidelbaſt**.

Zeile, heiſſet bey dem Feld-Bau, wenn etwas in einer geraden Linie nach einander geleget oder geſetzet wird. Alſo wird der auf die Felder geführte Miſt oder andere Dünger auf denen Acker-Beeten der Länge nach in einer geziemenden Weite von einander in Zeilen geſchlagen und das weiſſe oder Kappes-Kraut Zeilen-weiſe geſteckt.

Zeiſig, Zeislein, Erlen-Fincke, iſt ein kleiner Vogel, grünlich auf dem Rücken, und gelbe am Leibe, wie ein grüner Canarien-Vogel, mit einem ſchwartzen Fleck auf dem Kopffe und an der Kehle. Die Flügel ſonderlich die groſſen Federn ſind gantz dunckel-grün, daß ſie faſ ſchwärtzlich ſcheinen; der Schwantz iſt wie di Flieg-Federn, iedoch zu beyden Seiten mit gel ben Spiegeln gezieret. Das Weiblein iſt vor dem Männlein gar ſehr unterſchieden, und faſ am gantzen Leibe graulicht. Der Gröſſe nac iſt es wie eine Blau-Meiſe, hat eine gute Ge ſtalt, einen hübſchen Kopff und Schnäbelein, faſt auf die Art, wie die Stieglitze, doch nich ſo lang und ſpitzig, und eine breite Bruſt; di Füſſe ſind ziemlich kurtz, und der Schwantz i auch nicht unter die langen zu rechnen. Se nem Aufenthalt nach iſt er ein Wald-Vogel Denn er findet viel Nahrung im Wald, und o er gleich im Herbſt und Winter das Holtz fa gäntzlich verläſſet, auſſer, daß er ſeine Nach Ruh in denen Vor-Höltzern ſuchet, ſo kehret doch im Frühling wieder zurück, und begie ſich in die tieffſte Wälder. Seine gemeinſ Nahrung iſt der Fichten- und Erlen-Saam Von ſeiner Brut iſt nichts gewiſſes zu ſage denn er bauet vermuthlich ſein Neſt auf d Spitzen der höchſten Bäume in groſſen Tanne Wäldern, und bringet daſelbſt ſeine Junge aus, und wird man von keinem Vogelſtell oder Weydmann mit Grund der Wahrheit g höret haben, daß er dergleichen gefunden; d hero denn das Gedichte entſtanden: Als ob di ſer Vogel, vermittelſt eines gewiſſen Steinlei ſein Neſt unſichtbar machte. Sie fliegen Ha fen-weiſe, und ziehen gröſſeſten Theils hinwe Denn ob ſie wohl zur Winters-Zeit in groſſ Schaaren auf den Erlen-Bäumen liegen, ſind doch ſolche Schaaren, wie bey den Hänfli gen und Stieglitzen, nur das Uiberbleibſel v

Denn

denen, ſo vorher im Herbſt, obwohl in kleinern Schaaren, hinweg geſtrichen: Es fänget aber ihr Strich im October an, und veranlaſſet ſie, an alle Orte ſich auszubreiten: Alsdenn iſt es der Mühe werth, einen beſondern Herd zu ſchlagen, und ſie mit Hanff, (am beſten mit unausgedroſchenem Hanff, den man zu ſolchem Ende aufhebet, und in Kammern, der Mäuſe wegen, an Stricken aufhängt) anzukörnen; wo man das thut, ſammlet ſich in wenig Tagen eine unbeſchreibliche Menge, von welchen man, wenn die ganze Schaar auf einmahl gefangen wird, wiederum etliche auslässet, damit dieſelbe, andere herzuziehen, und man in kurtzem einen zweyten oder gar dritten Zug thun könne. Im November währet der Fang meiſtens noch fort, welcher darum luſtig, weil er ſo lang dauret, und ſich ſo nahe bey dem Haus anſtellen läſſet: maſſen man den Herd gar leicht nur etliche Schritte von dem Haus ſchlagen, und aus einem Fenſter rücken kan. Im December nimmt ſolcher Fang auf einmahl ab; aber kaum iſt das Neue Jahr vorbey, ſo gehen ſie im Wieder-Strich, und ſtellen ſich im Januario, noch mehr aber im Februario mit deſto gröſſern Schaaren ein; zu welcher Zeit ſie, ſowohl als im Martio, da der Saamen von denen Ellern oder Erlen-Bäumen ſchon abgefallen, und ſonſten nichts mehr an denen Bäumen zu finden, ſich, auf die Erde zu fallen, und unter denen Bäumen ſolchen von Froſt und Wind herab gejagten Saamen zu ſuchen und aufzuleſen gewöhnen, welches den Fang, der auch im Herbſt leicht iſt, noch leichter machet; Denn man darff nur einen eintzigen Lock-Zeiſig nahe bey Erlen-Bäumen in einem Vogel-Bauer hinſetzen, und Hanff herum ſtreuen, ſo ſammlen ſie ſich dergeſtalt, daß in etlichen Tagen drey- bis vierhundert auf einmahl gezogen werden können. Im April pflegt man mit Nutzen die Leim-Ruthen zu gebrauchen, und ſolche, nebſt einem Lock-Vogel, auf eine darzu gerichtete Kletten-Stange zu ſtellen. Im May, da ſie zur Brut ſchreiten, ingleichen im Junio und Julio läſſet ſich kein Zeiſig bey uns ſehen; hingegen im Auguſto, und zwar manchesmahl gleich zu Anfang deſſelben, fliegen ſie an etlichen Orten ſchon in die Gärten, und fallen auf das ſtenglichte Gras, da ſie denn mit denen Lock-Zeiſigen in Menge zu fangen ſind; welches auch im September angehet, bis der Strich, wie obgedacht, im October ſeinen Anfang nimmt. Er wird leicht zahm, lernet ſein Waſſer in einem Eimerlein aufziehen, und ſein Futter, welches in purem Hanff beſtehet, aus einem Käſtlein holen, frißt aus der Hand und dergleichen. Sein Fleiſch iſt gut zu eſſen. Von dem **Meer-Zeiſig oder Gräslein**, ingleichen von dem **Weiden-Zeiſig**, ſiehe an ſeinem Orte ein mehrers.

Zeit, bedeutet der natürlichen Dinge Eigenſchafft, daß ſie nemlich ihren Anfang und Ende haben; die Daurung nun dieſes Zwiſchen-Raumes heiſſet die Zeit, und wird der Ewigkeit entgegen geſetzet, die ohne Anfang und Ende iſt, wenn das Wort eigentlich genommen wird. Denn ſonſt bedeutet es auch eine lange, und ihrem Anfang und Ende nach undeterminirte Zeit. Dieſe in einer Reihe auf einander folgende Theile der Zeit, werden nach dem Lauff der Sterne, und ſonderlich der Sonne und des Mondes abgemeſſen, und zwar hat man zum Anfang derſelben, als den geringſten und kürzeſten Theil den Schlag einer Puls-Ader geſetzet, welcher eine Secunde heiſſet, ſechzig ſolcher Schläge machen eine Minute; ſechzig Minuten, oder 3600 ſolcher Schläge ſind eine Stunde; 24 Stunden werden vor einen Tag gerechnet; ſieben Tage zu einer Woche, und 52 Wochen zu einem Jahr; hundert Jahr ſind ein Seculum. Wiewohl in dieſem die Völcker unterſchieden. Denn man hat auch nur 30 Jahr zu einem Seculo bisweilen gerechnet. Die Eintheilung dieſer Zeit beſtehet endlich in der vergangenen, gegenwärtigen und zukünfftigen. Wie nun ein ieder Menſch ſich in die Zeit zu ſchicken lernen, und dieſelbe zu ſeinem Nutzen wohl anwenden ſoll; alſo hat inſonderheit ein guter Haushalter vor allen Dingen darauf zu ſehen, wie er aus der vergangenen Zeit ſich gute Lehren und Regeln ſammle, daß er ſich derer bey der gegenwärtigen bedienen könne, und ſeine Sachen alſo darnach anſtelle, damit er in der künfftigen Zeit ſich keines verwahrloſten und ihm ſelbſt zugezogenen Schadens beſorgen dörffe. Und in eben dieſer Abſicht iſt auch gegenwärtiges Buch aus den bewehrteſten Oeconomiſchen Schrifften und eigener Erfahrung zuſammen getragen worden, damit man bey vorfallender Gelegenheit erwünſchte Nachricht finden könne, wie es nemlich in der vergangenen Zeit mit einer Sache gehalten worden, wenn ein wahrer Nutzen daraus erwachſen iſt.

Zeit-Hammel, ſiehe Hammel.

Zeitloſen, iſt ein Blumen-Gewächſe, zweyerley Arten: Die **Wieſen-Zeitloſen**, auch **Nackigte Huren** genannt, ſind bleich-Purpurfarbene Blumen, mit braunen Fäſerlein, und einem weiſſen Stifftlein in der Mitten gezieret, auf glatten braunlichen Stengeln, ſehen faſt denen Lilien gleich, nur daß die Blätter gerade über ſich ſehen. Nach der Blume wächſt ein dreyeckigtes Knöpfflein voll gelbes Saamens. Die Blumen kommen im Herbſte hervor, das Kraut und die Saamen-Hülſen aber folgen allererſt im künfftigen Jahre. Derer **Garten-Zeitloſen** giebt es mancherley Arten, einfache und gefüllte, mit breiten und kleinen Blättern, groſſe und kleine, weiſſe, columbin- oder Purpur-blaue, Roſen- und Purpur-rothe, gelbe, geſtriemte, ſchattirte, oder auch Schach-weiſe, wie die Fritillarien abgetheilte. Sie wollen einen guten luckern Grund und mittelmäßige Sonne haben, und in die Erde vier qvere Finger tieff, und acht qvere Finger weit von einander geſetzt, auch nicht ausgenommen

werden, auſſer, wenn die Brut davon abgeſondert, welches etwan in zwey oder drey Jahren einmahl zu geſchehen pfleget. Sie werden um Jacobi eingeſetzet, ſo bringen ſie gemeiniglich um Michaelis die Blumen, im folgenden Frühling aber erſt das Kraut. Sie ſind ſo lebhafft, daß ſie auch, wenn ſie gleich nicht gepflantzet werden, dennoch auſſerhalb der Erden in der Lufft blühen. Wenn der Stengel oder Kiel zu jähling und zu weit hinab nach der Zwiebel zu faulet, ſo muß man ſelbige ausnehmen, das Faule davon ſchneiden, ſie fein abſäubern, und wieder einlegen. Siehe Margarethen-Blümlein.

Zeit-Schaaf, ſuche Schaaf.

Zeitungen, ſind eigentlich gedruckte Nachrichten von Begebenheiten, die ſich begeben haben, oder noch bevorſtehen, und von alle dem, was man von andern zur geſelligen Hülffe verlanget, oder womit man ihnen dienen will und kan, obwohl ſonſt auch iede mündliche Nachricht und ein öffentlicher Ruff eine Zeitung heißt. Die erſten ſind einzutheilen in gelehrte, Staats- und öconomiſche Zeitungen. Ein Wirt braucht nach dem Unterſchied ſeines Standes, ſeiner Geſchicklichkeit und Umſtände alle, und zwar mit vielem Nutzen. Denn ein Menſch muß, ſo lange er lebt, in der Erkänntniß der Wahrheit zu ſeiner Glückſeligkeit theils durch Erfahrung, welches entweder die eigene oder fremde iſt, theils durch Nachdencken lernen, ſonſt wird er bald in dieſem und jenem Stück, ſonderlich in der Geſellſchafft der Menſchen, die neben ihm ſind, und immer weiter kommen, ein Ignorant, und ſich ſowohl als andern unnütze werden. Zu der Erfahrung aber gehören dieſe geſellſchafftliche Nachrichten unter andern Mitteln. Denn ſonſt dienen das Reiſen, die Correſpondentz, die Converſation, die Beſuchung öffentlicher Oerter, gantze Journale, die Geſchichts-Bücher, ja endlich allerhand andere Mittel, wodurch man etwas bekannt machet, z. E. öffentliche Tafeln zum Anſchlagen, die man Intelligentz-Tafeln nennen kan, Ausrüffer, Zeichen ꝛc. dazu, derer man ſich geſchickt bedienen muß. Und eben deßwegen iſt denn auch nicht zu tadeln, daß ein Wirt Zeitungen leſe und halte, ſondern vielmehr zu rathen, wenn er ſolche zu leſen geſchickt iſt. Vielweniger iſt es unrecht, unter andern eine öffentliche Anſtalt zu Staats- Krieges- und Friedens-Zeitungen, die man, weil ſie die gemeinſten, bekannteſten und beliebteſten ſind, eigentlich Zeitungen, Nouvellen, Gazetten nennet, zu machen, folglich ſolche öffentliche Zeitungen täglich und wöchentlich durch angelegte Correſpondentz in und auſſer Landes in alle Theile der Welt zu befördern, fein geziemend einrichten, drucken, und ausbreiten zu laſſen, wodurch die Geſchichte der Reiche und Staaten, ſonderlich was die öffentlichen bürgerlichen, Krieges- und kirchlichen Regierungs-Begebenheiten und Geſchäffte betrifft, immer fortgeſetzet und bekannt gemacht wird. Denn zu geſchweigen, daß dieſes eine feine und ungezwungene Revenüe, ſo mit dem Poſt-Weſen zu verknüpffen, denen Cammern abwirfft, ſo hat es auch in der Regierung ſonſt ſeinen Nutzen. Und wenn auch eben keine öffentliche Anſtalt deßwegen gemachet iſt, ſo haben doch auch die Privat-Zeitungen, die gedruckt werden, ihren Nutzen, wenn ſie nur unter gewiſſer Ordnung ſtehen. Denn ein kluger Wirt kan nebſt dem vielen Nutzen, den alle Hiſtorie, ja auch wohl eine erdichtete Fabel, insgemein hat, und nebſt dem Vergnügen der menſchlichen Neugierigkeit, oder auch dem Zeit-Vertreib, der zur Abwechſelung und zur Ruhe der Seelen-Kräffte bisweilen nöthig iſt, nur aber nicht in Müßiggang degeneriren muß, ſehr viele öconomiſche Schlüſſe und beſondere Erinnerungen zur nutzbaren Anſtellung ſeiner Wirtſchaffts-Geſchäffte, die alle gewiſſer maſſen weniger oder mehr in der Nähe und Ferne mit denen Begebenheiten der Welt zuſammen hängen, machen. Sonderlich dienen ſie in groſſen und ſich weit ausbreitenden Wirtſchaffts-Geſchäfften, und daher Handwerckern, Manufacturiers und Kauffleuten ungemein. Doch dieſe Art der Zeitungen iſt ſo bekannt, und ſchon ſo gemein und beliebt, daß faſt der geringſte Menſch, der faſt keinen Nutzen als eine bloſſe Luſt davon ziehet, ſolche lieſet, und offt viel Geld damit aus bloſſer unnützer Neugierde verſchwendet wird. Allein was die öconomiſchen Zeitungen anbetrifft, ſo ſind dieſelben an denen meiſten Orten, nebſt dem gantzen zum Behuff der öffentlichen Landes- und Privat-Wirtſchafft wohl eingerichteten Intelligentz-Weſen, gantz unbekannt, ohnerachtet ſie ohnſtreitig vielen Menſchen viel nöthiger und nützlicher, ſonderlich bey unſern vielen und zunehmenden öconomiſchen Veränderungen, als die andern, allen aber doch eben ſo nützlich ſind. Denn man hat auſſer denen Brandenburgiſchen wöchentlichen Anzeigen und Intelligentz-Blättern, oder öconomiſchen Zeitungen, die zu Halle, Magdeburg, Berlin ꝛc. durch öffentliche Veranſtaltung zum groſſen Nutzen der Oeconomie und Policey ſowohl, als zum Behuff des vor arme Soldaten-Kinder in Potsdam angelegten Wayſen-Hauſes, als dazu der Gewinn damit angewendet wird, herauskommen, anderswo ſonſt nichts als kleine unvollkommene Verſuche, die, da ſie nur von Privat-Kräfften unterhalten werden, nicht viel bedeuten. In Weimar wurden zwar An. 1734 auch unter Hoch-Fürſtlicher Veranſtaltung dergleichen öconomiſche Zeitungen, oder Nachrichten und Anfragen, in Policey- Commercien- und andern dem Publico dienlichen Sachen veranſtaltet, der Gewinn davon aber zur Unterhaltung derer Laternen in der Reſidentz angewendet. Allein ſie haben ſich bald geendiget. Und auſſer dieſen findet man an keinem Orte etwas recht nützliches und ordentliches von öffentlichen öconomiſchen

Zeitungen. Ja per rapport auf die Oecono=
mie und Policey ſind ſowohl dieſes als an=
dere Intelligentz=Mittel ſo gar in denen groſ=
ſen Handels=Städten, welches doch Schrö=
ter in ſeiner Fürſtlichen Stadt= und Rent=
Kammer ſchon ſo ſehr recommandiret, und
die Einrichtung gezeiget hat, gantz mangel=
hafftig, oder fehlen gar. Gleichwohl ſind die=
ſe Art von Zeitungen allen Arten der Wirte,
und ſonderlich ungelehrten und gemeinen
Leuten höchſt nöthig und nützlich zum Behuff
der Nahrungs=Geſchäffte u. ſ. f. Dieſe ſol=
ten alle leſen, ja viele ſolche zu leſen, gewiſ=
ſer maſſen angehalten werden, dahingegen vie=
len die Staats=Zeitungen ſo viel als nichts
nützen. Von dem groſſen Nutzen dieſer Zei=
tungen hat der ſel. Cantzler von Ludewig
zu Halle einen eigenen Tractat geſchrieben.
Allein ſie können ohnmöglich zum Nutzen
recht eingerichtet, und auch recht diſtribui=
ret werden, wenn es nicht autoritate publica
geſchicht. Die vornehmſten Artickel, ſo da=
hinein gehören, ſind folgende: 1) Auszüge
und Erläuterungen derer Landes=Geſetze.
2) Erinnerungen abgegangener und aus der
Obſervation gekommener Policey=Ordnun=
gen und Anſtalten. 3) Was gerichtlich zu
verkauffen, zu verpachten 2c. 4) Was, ſo
verkaufft worden. 5) Was auſſergerichtlich,
und wo es zu verkauffen, zu verpachten, zu
vermiethen. 6) Sachen und Perſonen, ſo
verlohren worden. 7) Sachen und Perſo=
nen, ſo verlanget werden. 8) Geld, ſo zu
verleihen. 9) Geld, ſo verlanget wird. 10)
Sachen, Perſonen und Dienſte, die anzutref=
fen. 11) Warnungen von wirtſchafftlichen
Zufällen. 12) Anmerckungen und Erinne=
rungen zum Nutzen der Wirtſchafft. 13) Neue
Schrifften dazu. 14) Gebohrne, Getauffte,
Verheyrathete, ankommende Fremde. 15)
Der Werth und Preis der vornehmſten und
nöthigſten Land=Waaren.

Zeller=Nuß, iſt eine Gattung von Ha=
ſel=Nüſſen, ſo den Lamperts=Nüſſen in al=
lem gleich, ohne daß ſie, an ſtat der rothen
Schale, eine weiß=gelbe haben. Sie wach=
ſen vornemlich um Zell, bey Würtzburg, in
Francken, ſind aber auch an andern Orten
gepflantzet, und fortgebracht worden. Die
Zeller=Nüſſe kan man, vermittelſt des San=
des, darein man ſie gräbet, noch ziemlich lang
friſch erhalten.

Zelt=Dach, iſt ein Dach, welches auf allen
vier Seiten abhängig iſt. Siehe Dach.

Zelter, ſuche Paßgänger.

Zerlegen, ſiehe Zerwircken.

Zerrer, ſuche Krammets=Vogel.

Zerte, iſt ein Fiſch, von mittelmäßiger Gröſ=
ſe mit kleinen Schuppen bedeckt, faſt geſtal=
tet wie eine Jäſe, iedoch etwas ſchmäler,
länglichter und dünner, Silber=farb auf dem
Leibe, etwas Purpur=farbig auf dem Rücken,
mit blaulichten Floß=Federn und Gold=gel=
ben Augen. Er hat ein zartes, fettes, wohl=
ſchmeckendes Fleiſch, welches ſonderlich zu
braten dienet, und hält ſich in Seen und
Strömen, ſonderlich in der Oder auf, allwo
ſie zur Herbſt=Zeit gefangen, gebraten, in Fäß=
lein mit Eßig und etwas Gewürtze geſchlagen,
und weit verführet werden, weil ſie ſich auf
ſolche Weiſe lange Zeit halten können. Sie
ſind alſo ein gutes und fertiges Eſſen, erfor=
dern aber einen ſtarcken Magen, weil ihre
groſſe Fettigkeit leicht einen Eckel und Fieber
erwecken kan.

Zerwircken, Zerlegen, heiſſet nach der Jä=
ger=Sprache, einem aufgebrochenen Hirſchen,
Stücke Wild, (Thiere) oder Rehe, die Haut
abziehen, und das Wildpret in Stücke zer=
theilen. Wie das Aufbrechen geſchehen müſ=
ſe, davon iſt an ſeinem Orte bereits Meldung
geſchehen. Bey dem Zerwircken eines Hir=
ſches nun wird zuvörderſt das Gehörn aus=
geſchlagen, hernach bey dem rechten Vorder=
Lauff angefangen, die Haut bis auf den Bruſt=
Kern aufzuſchärffen, ſodenn ſolche allgemach
abzuſtoſſen, und fähret man mit den übrigen
Läuffen alſo fort, nur, daß die Blume am Zim=
mel, und die Haut am Kopffe, bis an die
Augen, Maul und Ohren gelaſſen wird.
Hiernächſt zerſchläget der Jäger ſolches Wild=
pret folgender maſſen: Er ſchneidet erſtlich,
wenn die beyden Büge abgelöſet ſind, von
denen Keulen an das dünne Wildpret bis an
die Rippen entzwey, greiffet hernachmahls in=
newendig mit der Hand hinein, und zehlet
die, dem Jäger zu ſeinem Jäger=Recht, nach
dem Halſe zugeordnete drey Rippen ab, ſticht
ſodenn mit dem Meſſer von auſſen durch, ſchnei=
det ſolche hinunter bis zum Rückgrad, und
herauf zum Bruſt=Kern, zu beyden Seiten
ab; ſchläget hernach mit dem Weyde=Meſſer
erſtlich den Bruſt=Kern, und denn den Rück=
grad durch, und leget alſo den Hals, ſamt
denen dreyen Rippen, als Jäger=Recht, auf
die Seite beſonders; Nach dieſem ſchneidet
er auf denen Rippen weg, im Mittel, zu bey=
den Seiten vorwärts das Wildpret entzwey,
ſchläget ferner mit dem Weyde=Meſſer die
Rippen zu beyden Seiten vorwärts mit Ge=
walt entzwey, und nimmt den Bruſt=Kno=
chen herab. Weiter ſchneidet er an dem Eis=
Knochen etwa einen Finger breit hinunter,
und zwar auf der Seiten gleich, ſticht mit
dem Meſſer die Kugel hinaus, und ſchneidet
die Keulen vom Zimmel herab, ſchlägt ſodenn
den Zimmel und Rück=Braten vollends ent=
zwey, nach eines ieden verlangter Enthei=
lung, ſo iſt der Hirſch zerwircket.

Zeug, iſt eigentlich nichts anders, als ein
Stoff von Wolle, welcher von gar ſehr vieler
Art, und wird theils nach der Materie, dar=
aus er bereitet, theils nach den Ländern und
Städten, woſelbſt er fabriciret worden, zube=
nahmet. Wiewohl man heut zu Tage auch
ein dünnes Gewebe von Seide, Leinen, oder
halb Wolle, Seide, Leinen, item von Cameel=
Haare, Zeug nennet. Die Frantzöſiſchen
ſind die Charges à la Reine, von Ypern, de

 Rome,

Rome, Façon de Seigneur &c. Ras Façon de Chalons, Raſch de Colles, die ſogenannte Dauphines, Indiennes, Caſtagnettes und Frocs, welche in der Normandie gemachet werden; die meiſt weiß-grau vermengte, glatte und geſtreiffte Droguets, die weiß und grau ſo genannte Tiretaines, welche von Wolle und Zwirn gemacht, die ſchmale Charges de Roy &c. Die Engliſche, darunter vornemlich die ſogenannte Cron-Raſche; die Holländiſche ſind die vielerley Barracans, oder Camelots, härene Soy, Polomiten, Leidiſche Sarges u. ſ. f. Deutſchland hat eine groſſe Menge derer ſogenannten Land-Zeuge, Raſche, Boyen und Frieſe, welche zum Theil zu Colberg, Hamburg, Bremen, Langenſaltze, zum Theil zu Gera, Altenburg und vielen anderen Orten mehr fabriciret, und entweder von purer Wolle, oder mit untermengten Zwirn, oder mit untermengten Cameel-Haaren, oder von Seiden zubereitet werden.

Zeug, heißt auch überhaupt iede cörperliche Materie, oder wohl gar iede geringe nichts nützende oder verwirrt unter einander liegende Sache. Ja man braucht es von allerhand Dingen auch mit einem Zuſatz, z. E. weiß Zeug, ſchwartz Zeug, heiſt die weiſſe und gebrauchte Wäſche. Werckzeug, Hebe-Zeug, gehöret alles hieher. Zeughafftig heiſt deswegen materiell, unzeughafftig immateriell.

Zeug, heiſſet auch alles Geräthe und die Inſtrumente, welche bey einer gewiſſen Handthierung und Arbeit gantz unentbehrlich, dergleichen iſt alles Werckzeug der Profeßionen und Handwercker, das Jagd-Zeug, Tiſch-Zeug, Schreib-Zeug u. ſ. f. davon an ſeinem Orte bereits ins beſondere Meldung geſchehen.

Zeug-Haus, iſt ein Gebäude, den hohen, mittlern und kleinern Jagd-Zeug darinnen zu verwahren. Daſſelbe ſoll von Rechts wegen ziemlich geräumlich, groß und weit gebauet ſeyn, daß darinnen vieles Jagd-Zeug an Tüchern und Netzen aufgehangen, und dennoch auch in der Mitten die Zeug-Wagen ſtehen können. Wie nun eines ieden Herrns Vermögen, auch die Liebhaber der Jagd unterſchiedlich zu finden ſind, da mancher viel, mancher wenig Jagd-Zeug hat, alſo muß man ſich in Anlegung dergleichen Gebäudes, nach ſolchen und andern dabey vorfallenden Umſtänden richten. Es werde nun das Zeug-Haus hundert, oder zwey hundert Ellen lang, ſo muß es ſeine proportionirte Breite haben, und der Boden denen Schwellen gleich allenthalben mit breiten Steinen gepflaſtert werden, weilen man mit Wagen und Pferden, nach Bedürffen, hinein und heraus fahren, und den Zeug auf- und abladen muß. Das Säulwerck ſoll wenigſtens acht Ellen hoch ſeyn, und die Balcken oben zwey Ellen von einander liegen; dieſe müſſen oben an beyden Ecken fein rund und glatt gehobelt ſeyn, damit der Zeug im Abziehen nicht etwan an Splittern und Schiefern hängen bleiben, und Löcher reiſſen möge. Uiber ſolche Balcken nun werden die Tücher, oder auch die groſſen Netze, dergeſtalt gehänget, daß ſolche eine Elle von der Erde hangen, in der Mitten aber, wo gefahren wird, müſſen ſie hoch gehänget werden, daß ein Wagen zu fahren, freyen Raum haben kan: An beyden Giebel-Enden kommen die Thore, um da hindurch ein- und auszufahren, wie auch zwey Thore nach dem Hofe zu. Oben in dem Dach-Stuhle kommen allerhand leichte Netze und Lappen, auf die kleinen Balcken zu hängen. Inſonderheit muß das Ziegel-Dach mit guten Kappfenſtern allenthalben wohl verſehen, und über und über dergeſtalt verwahret ſeyn, daß der Regen nicht durchnäſſen, noch der Schnee durchſtieben möge. Unten in allen vier Winckeln werden von Latten kleine Verſchläge gemachet; in deren erſtern das Wagnerzeug, in dem andern das Stellzeug, in dem dritten und vierten die Gabeln und Zangen ꝛc. und anderes dergleichen nöthiges Geräthe, iegliches abſonderlich aufgehoben wird; die Kaſten zu denen Thieren werden auch abſonderlich und ordentlich zuſammen geſetzet. Die Furckeln und Hefftel werden an der Wand auf Trägers hingeleget, oder in die Winckel an die Wand ordentlich hingeſetzet. Auſſen um das Zeug-Haus herum kan man an ieder Seule Haacken einſchlagen, die Netze und Lappen zu trocknen: Man hat aber noch eine ſchönere Erfindung, den naſſen Zeug bey anhaltendem Regen-Wetter im Zeug-Hauſe ſelbſt zu trocknen, nemlich man läſſet eiſerne Haacken, ieden eine halbe Elle von dem andern unter iedem Balcken, ſchlagen, daran man das Tuch mit der Ober- und Unter-Leine aufhänget, daß die Näſſe ſich herunter ziehen, und die Lufft ſolche austrocknen könne; Es müſſen aber ſolche Haacken mitten unter die Balcken feſte angeſchlagen werden: Denn ſonſten, wenn die Haacken zur Seite kämen, könte daran ein Tuch im Herabziehen leichtlich einhaacken, hängen bleiben, und Schaden nehmen. Es haben auch etliche Rollen entweder zwiſchen oder auf den Balcken, den Zeug damit ohne Schaden herunter zu ziehen; iedoch alles nach Gelegenheit des Hauſes und des Zeuges. Oben auf die Giebel gehören Hirſch-Gehörne. Auswendig herum muß das Haus fein reinlich mit Kalch getünchet, auf den Boden aber ja nicht etwan Korn oder ander Getraide geſchüttet werden, wordurch die Ratten und Mäuſe zu Schaden herbey gelocket werden. In die Thore kommen zwey groſſe runde Löcher, als Schüſſeln groß, damit die Lufft zu aller Zeit Tages und Nachts ungehindert frey durchſtreichen, und von ſich ſelbſt den Zeug trocknen könne. So kan man auch bey gutem Wetter und trockener Lufft die Fenſter öffnen, damit die Lufft deſto beſſer eindringen, und inwendig alle Feuchtigkeit benehmen möge. Das Inventarium oder die richtige Verzeichniß über alles und iedes, was im Zeug-Hauſe an Jagd-Zeug, Wagen, Geſchirre und anderen vom groſſen bis zum

kleinſten

kleinſten verwahrlich aufbehalten wird, hat der Wagen-Meiſter, oder der älteſte Zeug-Knecht, ſo darüber geſetzet, und eine ſorgfältige fleißige Aufſicht haben muß, damit alles und iedes fein ſauber und reinlich gehalten, das ſchadhaffte und zerbrochene repariret und ausgebeſſert, das naſſe und feuchte getrocknet, auch iedes abſonderlich zu rechter Zeit gereiniget, ſodenn in gutor Ordnung an gehörigen Ort wiederum verſchaffet, und darinnen erhalten werde.

Zeug-Knechte, ſind Jagd-Bediente, welche dem Wagen-Meiſter zur Hülffe zugeordnet, auf deſſen Befehl den Zeug zu ſtellen, anzuſchlagen, anzubinden, abführen zu laſſen, auszuſchlagen, die Furckeln zu ſetzen, zu heben, zu richten und anzupflöcken, auch, ſo das Jagen ins gantze gebracht, und umher beſtellet iſt, auf zwey Poſten oder Flügeln daſſelbe Tag und Nacht mit ihren Stell-Leuten und Hebe-Gabeln zu begehen, und ſo etwan von groſſer Hitze oder ſtarckem Winde der Zeug einfällt, oder zu niedrig oder zu ſchlapp wird, ſolchen wieder anziehen, oder bey eingefallenem Regen die ſtraffen Leinen in etwas nachlaſſen, damit der Zeug in Ordnung geſtellet bleibe, nicht zerreiſſe, oder das Wild durchbreche und Schaden geſchehe. Wie denn auch bey Beſtellung der gangbaren Straſſen benöthigten Orts ein Zeug-Knecht mit Stell-Leuten zu ordnen iſt, die, was in währendem Jagen an Furckeln, Hefftel und Haaken zerbricht, gleich wieder machen, ingleichen trocknen, aufhängen, und alles, was nur am Jagd-Gezeuge zu beſſern, eiligſt zu rechte machen mögen. Bey Stellung der Tücher zu einem Haupt-Jagen bindet der älteſte oder erſte Zeug-Knecht die Haupt-Leine zum erſten an; der zweyte läſſet vornen anziehen und anbinden; der dritte ſtellet nach; der vierte läſſet die Wind-Leinen anbinden; und der fünffte oder jüngſte commandiret die Anpflöcker.

Zeug-Wagen, darauf das Jagd-Zeug geführet wird, iſt acht bis neun Ellen lang; der Kaſten, welcher mit dünnen Bretern wohl zuſammen geſpündet und gefüget ſeyn muß, iſt anderthalb Ellen hoch, und anderthalb Ellen breit, auch mit Unterzügen verſehen, daß er ſich nicht biege. Hinten und vornen ſind zween eiſerne Bügel, mit wilden Sau-Leder umzogen, darüber wird oben eine leichte Stange angeſtecket, damit die Plahne oder Decke von Trillich vor Regen, Schnee oder Wind über den Zeug gezogen und gedecket werden könne: Hinten und vornen werden gantze Sau-Häute, wie Vorleder oder Vorhänge gemachet, die man aufheben und wieder fallen laſſen, auch unten zuſchnallen kan, damit nichts naſſes einſchlage. Zu beyden Seiten des Wagens werden zwey Kaſten feſte angemachet, darinnen man die groſſe und kleine Heffteln, nebſt Proviant und andere Geräthſchafft, als Wagen-Winde, Rade-Hauen, Aexte oder Beile, Schnitte-Meſſer, Bohrer, Meiſſel, Hammer und Zangen, Stricke und Nägel haben kan. Auf einen ſolchen Zeug-Wagen werden drey hohe Tücher geladen, und bey iedem Tuch deſſen Furckeln und groſſe Hefftel geleget, vor dem Wagen aber vier oder ſechs Pferde geſpannet: Nachdem nemlich das Vieh oder der Weg beſchaffen iſt. Derer hohen oder ſchmalen Mittel-Tücher, weil ſie leichter ſind, werden vier auf einen Zeug-Wagen geladen.

Zibeth, iſt ein fettes balſamiſches Weſen, welches von den ſogenannten Zibeth-Thieren oder Katzen in Africa genommen wird, und ſehr wohl riechet.

Zickeln, wird von den Ziegen geſagt, und heiſſet ſo viel als junge Ziegen gebähren. Siehe Ziege.

Zicklein, werden junge Ziegen genannt.

Ziege, Geiß, darunter wird in einem weitſchweiffigen Verſtande das gantze Geſchlecht mit Böcken und Zicklein begriffen, eigentlich aber heiſſet es allein das Weiblein des Ziegen-Bocks. Dieſes iſt ein zahmes und wegen ſeiner Milch, Fleiſches und Felles nützliches, daneben aber dem jungen Gehöltz und Sträuchern ſehr ſchädliches Thier, dahero, wo nicht rauhe unnütze Gebirge, oder weite, von Förſten und Holtzungen fern-entlegene Trifften vorhanden, das Halten dieſes Viehes entweder gar verboten, oder allein im Stall erlaubet wird. Es giebt gehörnte und kolbigte, oder gekolbte, welche keine Hörner haben. Man findet offt, daß von gehörnten Ziegen gekolbte Zicklein, und von gekolbten Ziegen gehörnte Zicklein fallen. Diejenigen Ziegen werden vor die beſten gehalten, die einen langen und geſtrotzten Milch-Zeug, krauſe Hörner und Glöcklein unter dem Halſe haben, und an ſich ſelbſten von einer rechten Gröſſe ſind; die kolbigten werden von einigen denen gehörnten deswegen vorgezogen, weil man ſich weniger vor ihnen zu befürchten hat, ob ſie auch ſchon unter denen Schaafen getrieben werden; dahingegen die gehörnten mit ihrem Stoſſen viel Verdrießlichkeiten verurſachen können. Und wenn wahr iſt, daß die kolbigten nicht ſo leichtlich hinwerffen, als die gehörnten, ſo möchte auch dieſes viel zu ihrem Vorzug dienen: Wiewohl diejenige, ſo an kalten gebirgigen Orten wohnen, gerade das Widerſpiel behaupten, und die gehörnte denen kolbigten deswegen fürziehen, weil jene meiſtentheils dickere und zottichtere Haare haben, und alſo auf den Winter und wider die Kälte mit einem beſſern Peltz, als die andern, verſehen, auch dabey im Stande ſind, mit ihren Hörnern denen Wölffen, die an ſolchen kalten Oertern gar gerne ihren Aufenthalt haben, ſich widerſetzen zu können. Die weiſſen ſollen mehr Milch, die ſchwartzen aber heilſamere geben. Das Alter der Ziegen erkennet man, wie bey den Schaafen, an den abgeworffenen Spitz-Zähnen, und dargegen geſchobenen Schaufeln: Denn im erſten Jahr ihres Alters laſſen ſie zwey kleine Zähne fallen, und bekommen dargegen zwey groſſe Schauffeln, und ſo fahren ſie jährlich fort, bis ſie acht Schauffeln haben, das iſt, bis in das fünffte Jahr, da ſie ihr Gebiß beyſammen und zu ſchieben und abzuwerffen aufhören müſſen. Wenn dieſe Schauffeln ungleich, ausgefreſſen, und ſtumpff ſind, und mehr Stur-

zeln, als gantzen Zähnen gleich ſehen, ſo hat die Ziege gewiß ein hohes Alter auf ſich, und dörffte ihrem Herrn die beſten Dienſte ſchon geleiſtet haben. Einige ſind zwar der Meinung, daß man das Alter der gehörnten Ziegen, wie bey dem Rind-Vieh, an den Knoten oder Ringlein der Hörner, erkennen möge: Allein es iſt falſch, und läſſet ſich darauf nimmermehr bauen: Denn ſie entſtehen ohngefehr bey ihnen, und finden ſich bey Ziegen von gleichem Alter, bald mehr, bald weniger. Im Futter ſind die Ziegen mit geringen Unkoſten auszuhalten, und zu ernähren: Denn den Sommer über behelffen ſie ſich mit allerley Gras, Kräutern und Laub, ſo ſie von Dornen, Hecken und Bäumen gar artig abzuzupffen wiſſen; wiewohl ſie damit ſchlechten Ruhm verdienen. Den Winter über giebt man ihnen das im Frühling und Sommer aufgedörrte Laub und Gras für, auſſer dieſem aber iſt ihr Futter dem Küh-Futter gleich, doch achten ſie das Stroh ſehr wenig, beſonders, wenn es nicht graſig, und doch grob iſt. Bey vermöglichen Leuten, die an der Ziegen-Milch ein angenehmes Getrăncke haben, bekommen ſie auch Grummet, Kraut und geſchnittenes Futter, denn ie beſſer man ſie hält, ie beſſer halten ſie ſich wiederum. Sie tragen fünff Monat, werden im October und November zugelaſſen, und werffen gegen Oſtern; ſind gut zur Zucht, wenn ſie ein Jahr alt ſind, und taugen vom zweyten bis in das achte Jahr, bringen zwey bis drey junge Zicklein, und etliche beziehen ſich des Jahrs zweymal. Sie verlauffen ſich leicht, und klettern überall hinan, ſo, daß ein Hirt mit dreyßig Ziegen mehr denn mit drey hundert Schaafen zu thun hat, ſie beyſammen zu behalten, daher man ſie gemeiniglich unter den Schaafen oder Schweinen austreibet, und ihnen Schellen anhänget. In den Ställen werden ſie von anderm Vieh abgeſondert, iedoch muß man ihnen fleißig ausmiſten: Denn der viele Miſt und die böſe Feuchtigkeiten ſind ihnen höchſt ſchädlich. Die Ziegen haben vor allen andern Thieren gerne die Waſſerſucht, welche ſie von ihrem allzu vielen Sauffen bekommen. Hierbey muß man ihnen unter der vörderſten Schulter die Haut ein wenig, und gar gelinde aufſchneiden, daß das Waſſer weglauffen kan, und ihnen hernach das gemachte Löchlein mit weiſſen Fichten- oder Tannen-Hartz wieder verſchmieren, damit es rein und ſauber zuheile. In groſſer Hitze ſind ſie auch bisweilen mit der Darre geplagt, dabey ihnen die Euter gantz Stein-hart werden; in dieſem Gebrechen muß man ſie ihnen mit Milch-Rahm, oder guter Milch ſchmieren, ſo wird ihnen das Euter wieder geſchlacht und gelinde. Hat eine Ziege gezickelt, und die Milch wieder verlohren, ſo muß man das Melcken dennoch nicht unterlaſſen, ſondern damit immer anhalten, ſo wird ſie endlich wieder melcke gemachet. Die Ziegen-Milch und Ziegen-Molcken ſind vor die Hauswirte auf dem Lande, zumal im …mmer, ein gutes Labſal, und dienen ſie zur …ſe und zum Tranck. Die Milch giebt fer… …ſliche Käſe, ſo wird auch Butter daraus gemacht: Denn wenn der Rahm oder die fett[e] Feuchtigkeit in der Ziegen-Milch bliebe, würden die Käſe allzu herbe werden, daß man ſi[e] nicht eſſen könte, wie denn ohne diß die Haus-Mütter allezeit etwas gute Kuh-Milch unter die Ziegen-Milch gieſſen, wenn ſie wollen Käſe machen, und ſollen die Käſe davon viel beſſer und ſchmackhaffter werden, als wenn ſie aus purer Ziegen-Milch gemachet worden. Die Butter aber, die aus der Ziegen-Milch gerühret wird, würde an ſich ſelbſt ſehr herbe ſchmecken, und übel zu eſſen ſeyn, daher die Haus-Mütter den Rahm von der Ziegen-Milch auch mit dem Rahm von der Küh-Milch vermengen, und ſolche Butter vor ihr Geſinde brauchen, die denn ſehr geſund iſt. Die pure aus Ziegen-Milch gemachte Butter braucht man zu allerhand Leibes-Schäden, und heilet dieſelbe über die maſſen wohl. Die guten Zieſen-Käſe werden auf folgende Art gemacht: Man nimmt Ziegen-Milch und etwan den dritten Theil Kuh-Milch, gieſſet ſie unter einander, ſetzet ſie an das Feuer, und läſſet ſie ein wenig warm werden, alsdenn thut man Lab von einem Kälber-Magen, den man mit Mehl gefüllt und trocken werden laſſen, hinein, ſo viel man nöthig zu ſeyn bedüncket, und nachdem man auch viel oder wenig machen will, daß es gerinnet; wenn es nun derb worden, zerrührt man die Milch, und ſchüttet von dieſem zuſammen geronnenen Weſen in einen Durchſchlag, oder ſo man deſſen viel hat, in ein Sieb, daß die Molcken ablauffen, nachgehends thut man ſie in groſſe oder kleine Käſe-Näpffe, ſetzet ſie in die Käſe-Banck, und wendet ſie fleißig um; weil ſie ſehr ſchwinden, ſo ſchüttet man, wenn ſie ſich geſetzt, wieder etwas nach, bis es derb wird, und thut Kümmel oder Garbe mit dazu. Sind ſie derb worden, ſchüttet man auf iede Seite etwas Saltz, und wendet ſie um, alsdenn läſſet man ſie zwölff Stunden ſtehen, bis ſie recht hart werden; alsdenn leget man ſie auf Stroh, wendet ſie fleißig, daß die Maden nicht hinein kommen, und verwahret ſie im Käſe-Korbe, oder im eigenen Käſe-Hauſe. In Nuß-Laube, Kirſch-Laube, Kraut-Blättern oder Wein-Laube kan man ſie ſehr wohl erhalten. Unter denen Ziegen-Käſen werden vornemlich die Gebirgiſchen geſucht, und inſonderheit die Aberthammer, die ihres Geſchmackes halben gar unter die Delicateſſen gezehlet werden. Die Urſache mag wohl ſeyn, daß die Ziegen auf denen hohen Gebirgen, da ſie unter den köſtlichſten Kräutern die Wahl haben, nicht die ſchlimmſten ausleſen, und daher auch eine ſehr geſunde und fette Milch geben, welche die Haus-Mütter geſchickt zu tractiren wiſſen, und daraus die köſtlichſten Käſe machen. Wie aber alle Waaren verfälſchet werden, alſo müſſen auch die Aberthammer-Käſe vielen andern, die Abertham nie geſehen, unter ihren Nahmen mit forthelffen; Denn es ſind nicht alle rechtſchaffen, welche die Gröſſe, Farben, und das oben gemachte Loch haben, es könte auch Abertham unmöglich ſo viel Käſe aufbringen, als unter dieſen Nahmen in andere Länder verſchickt werden, ſondern es

coll

contribuiren die andern gebirgiſchen Oerter, als Joachimsthal, Gottesgabe, Weringen, Platte, Johann-Georgen-Stadt, Wieſenthal, inſonderheit die vielen Wald-Häuſer, ſo die beſte Gelegenheit dazu haben, vieles mit dazu. Es ſind auch die andern gebirgiſchen Ziegen-Käſe nicht zu verachten, welche mit allerhand guten Kräutern und Saamen angemachet werden: Die Aberthammer bekommen ihre grünliche Farbe entweder von ſchimmlichen Brote, oder von gepülverten Kräutern. Das Ziegen-Fleiſch iſt unterſchiedlich: Die geſchnittenen Böcke haben ein zarter Fleiſch, aber geringere Haut; die Kiezlein oder Zicklein werden den Lämmern gleich geachtet, und auf gleiche Weiſe zugerichtet, wiewohl ſie magerer ſind, und etwas geiles an ſich haben. Das Ziegen-Haar wird zu allerhand, als zum Ausſtopffen der Küſſen, wie die Reh-Haar, zu gewiſſen Filtzen und Zeugen, zu Stricken, ja zum falſchen Haar bey den Peruqven viel verarbeitet; abſonderlich wird dazu vor andern das weiſſe Ziegen-Haar geſucht. Aus denen Ziegen-Fellen werden Corduan und Handſchuh, auch Pergament bereitet. Die jungen Ziegen-Häutlein dienen zu Neſteln, Beuteln, Säckeln, ſtarcken Gürteln und linden Handſchuhen. Der Miſt aus ihren Ställen giebt denen Feldern eine erſprießliche Düngung. In der Artzney wird das Horn und Haar zum Räuchern gebraucht, in Peſt-Zeiten die böſe Lufft zu vertreiben, und die von der ſchweren Noth, oder Mutter-Beſchwerung befallene zu ermuntern. Das geronnene Bocks-Blut nimmt man gemeiniglich in Wein-Eßig bey dem Seiten-Stechen, wenn ſich nemlich der gemeine Mann durch ſtarckes Heben weh gethan, oder durch einen üblen Fall, Stoß und dergleichen verwahrloſet worden, daß er Blut ausſpeyet; man gebrauchet es auch bey Zermalmung des Steines. Die Milch ernähret, reiniget, heilet die Schwind- und Lungenſucht kräfftiger als alle andere Milch, und das Molken iſt ſonderlich gut im Scharbock, die Säure und Schärffe zu mäßigen, die Hitze zu ſtillen, und die Verſtopffungen zu eröffnen.

Ziegel, Back-Stein, Brand-Stein, iſt ein aus wohlgearbeiteter Erde formirter, und durch das Feuer zu gehöriger Härte gebrannter Stein. Derſelben ſind vornemlich zweyerley: Mauer-Steine oder Mauer-Ziegel, und Dach-Steine oder Dach-Ziegel. Jene dienen, die Mauren eines Baues aufzuführen, dieſe, denſelben zu decken. Die Mauer-Steine ſind ablang geviert, und zwar einer halben Leipziger Elle lang, ſechs Zoll oder eine Viertel-Elle breit, und vier Zoll dicke; daß demnach zu einem Stücke Mauer, die eine Elle lang, eine Elle hoch und eine Elle dicke, 48 Mauer-Steine erfordert werden. Zu denen Mauer-Steinen werden noch gezehlet, die Wölbe-Steine, welche an einer Seite dicker, als an der andern Seite, und gleichſam Keilförmig ſeyn, damit ſie deſto beſſer nach einem Bogen ſich ſchlieſſen und zu Verfertigung der Gewölber zu gebrauchen. Die Pflaſter-Steine oder Platten, ſo zu Belegung der Herde, und Pflaſterung derer an der Erde befindlichen Zimmer und Säle, inſonderheit der Maltz-Häuſer nützlich zu gebrauchen, werden gemeiniglich Qvadrat-förmig bereitet. Die Sims-Steine, welche in einer beſondern darzu gegebenen Forme geſtrichen, daß ſie gleich zu Verfertigung der Simſe gebrauchet werden können, müſſen ſo wohl in dem Trocknen an der Lufft, als auch in dem Brennen ſelbſt wohl in Acht genommen werden, daß ſie durch allzu viele und ſchnelle Hitze nicht krumm lauffen, ſondern ihre begehrte Forme überall behalten. Der Dach-Steine giebt es verſchiedene Arten: Als Hohlziegel, Tab. XX Fig. 2 C, welche an dem einen Ende etwas weiter als an dem andern, und dergeſtalt aufgedecket werden, daß über zwey dergleichen hohle Ziegel a, b der dritte c mit verkehrter Höhlung lieget. Dieſe Art werden Mönch und Nonne, das Dach aber, das damit gedecket, ein Hohlwerck genennet, iedoch heut zu Tage wenig mehr gebrauchet; weil ſolche Ziegel einem Hauſe nicht nur eine ungleich ſchwerere Laſt machen, als das anietzo gewöhnliche Flachwerck, ſondern auch, weil ein ſolches Hohlwerck viel Reparatur-Koſten erfordert, wenn ein oder der andere Ziegel mit der Zeit ſchadhafft wird, indem dergleichen Ziegel ſtarck in Kalch geleget werden müſſen, und dennoch darbey, ſo es einmal ausgebeſſert worden, immer böſe bleibet; zu geſchweigen, daß unſer heutiger Kalch nicht mehr von der alten Güte, und ſo, wie ehemalen bindet; daher ſiehet man das Hohlwerck nur noch auf alten ſtarcken Gebäuden. Hierzu gehören auch die Forſt-Steine, welche nichts anders ſeyn, als Hohl-Ziegel, die vornen am ſchmalen Ende ein Loch haben, dadurch der Forſt-Nagel geſchlagen, und alſo der Stein auf dem Forſt befeſtiget werden kan; ingleichen die Walm-Steine, welche von den vorhergehenden nur darinnen unterſchieden, daß, ſie gleich hinter dem Loche, wo der Nagel durchgeſchlagen wird, gegen dem breiten Theile zu, noch eine Naſe haben, welche verhindert, daß, ob gleich der Nagel los wird, der Stein doch nicht von dem Dache fallen kan, ſondern auf dieſer Naſe ſitzen bleiben muß; wiewohl man ietziger Zeit dergleichen Forſt-Ziegel nur ſchlechter Dinges, ohne ſie zu nageln, in Kalch leget, und einem über den andern etwas weit vorgreiffen läſſet. Die flachen oder platten Dach-Ziegel, derer es, ihrer Breite nach, halbe und gantze giebt, fig. 2 D, haben an dem einen Ende in der Mitte eine ſo genannte Naſe, welches derjenige Zapffen oder Haaken, womit ſie auf die Latten angehangen werden, an dem andern Ende aber ſind ſie, entweder wie oben, nach einer geraden Linie abgeſchnitten, oder, welches auch beſſer, arrondiret und abgerundet. Dieſe werden dergeſtalt über einander geleget, daß allezeit zwiſchen zweyen Ziegeln ober- und unterhalb der Fuge ein dritter zu liegen kommt, ſo, daß die Fläche des Daches gantz Schupen-förmig ausſiehet, daher man auch Gelegenheit genommen, dergleichen einen Biber-Schwantz zu nennen, da man dieſe Deckung ſonſt gewöhnlich wegen der flachen Ziegel ein Flachwerck heiſſet, und heut

heut zu Tage am meiſten mit gutem Nutzen gebrauchet. Es iſt ein ſolches Dach nicht nur leichte und zierlich, ſondern es kan auch, wo es ſchadhafft worden, ein Stein hin und wieder gar beqvem und ohne groſſe Koſten eingezogen werden. Hierzu ſind annoch zu zehlen die Blend-Steine, womit man das Holtzwerck an denen Gebäuden zu verblenden pfleget, wo es in das Wetter zu ſtehen kommet; denn dieſe ſind nur ohne Naſen, ablang viereckigt, ſonſt aber in der Dicke und Breite der Dach-Steine, eine halbe Elle lang mit zwey Löchern verſehen, wodurch ſie mit Nägeln an das Holtzwerck geheftet werden können. Die letzte Art ſind die Dach-Pfannen, fig. 2 E, welche ebenfalls noch eine alte Art, und gleichſam das Mittel zwiſchen den zwey anietzo beſchriebenen Gattungen ſeyn: Sie haben hohle Seiten, davon die eine über die andere unter ſich gebogen ſtehet, womit ſie in einander faſſen und wohl ſchlieſſen. Allein, da ſie wegen der Krümmen des an beyden Seiten hohlen Faltzes leicht zerbrechlich, und, wo ſie tüchtig gemachet ſeyn ſollen, im Ziegelſtreichen mehr Arbeit erfordern, und weit mühſamer, bedienet man ſich zu unſerer Zeit derſelben gar nicht mehr. Der Leim oder die zu denen Ziegeln gehörige Erde ſoll im Auguſt-Monat in Menge gegraben, und auf Hauffen vertheilet werden, daß die Sonnen-Hitze ſolche durchkochen, folglich der ſtrenge Herbſt durchwinden, und letztlich die harte Winters-Kälte recht wohl und geſchmeidig durchzwingen möge. Die Ziegel-Erde muß kein allzu fetter Leim, auch nicht allzu flüßig ſeyn, denn davon pflegen die Steine im Brande zu ſchwinden, und viel kleiner zu werden. Sie ſoll mit keinem Mergel oder Schmergel, mit keinen Steinlein oder freſſender mineraliſcher Erde, davon ſie bey dem Froſt- und Regen-Wetter zerſchiebeln und zerſpringen, vermenget, auch nicht allzu mager, ſandig oder ſpröde ſeyn, weil davon nur bloß zerbrechliche Steine werden. Des Frühlings wird die im vorigen Herbſt ausgegrabene Erde nach der Ziegel-Scheune in den Sumpff geführet, daſelbſten eingeſümpffet, das iſt, mit Waſſer ſo lange begoſſen, bis ſie durchgehends wohl erweichet, hierauf von denen Arbeitern mit bloſſen Beinen durch einander getreten und geknetet, nach dieſem heraus auf die Traten geſchlagen, und mit eckigten Spaten und eiſernen Meſſern umgeſtochen und zerhacket, damit die Erde noch geſchlachter werde, und alle darunter befindliche Steinlein, Wurtzeln und anderer Unrath heraus kommen und davon abgeſondert werden mögen. So denn beſtreuet der Ziegelſtreicher den Streich-Tiſch mit reinem trockenen Sand, worzu inſonderheit der klare Fluß- oder Waſſer-Sand, der tauglichſte iſt, damit der Leim ſich nicht anhänge, leget die Mauer-Stein-Forme zu rechte, und drücket ſo viel Leim darein, als nöthig iſt, überſtreichet ſelbige, daß ſie ſchön glatt werden, und leget ſie in der Ziegel-Scheune auf den Boden gerade nieder, daß ſie daſelbſt von der Lufft trocken und [illegible]e werden. Die Dach-Ziegel werden auf [m]it Leder überzogenen Bretlein in der eiſernen Dach-Stein-Forme geſtrichen, glatt ge[macht], der Zapffen oder die ſo genannte Naſ[e] daran formiret, nochmals mit Sand beſtreuet, die Forme umgewandt, und die geſtrichene[n] Steine auf die Dach-Stein-Breter geleg[t], welche der Junge ſo gleich aus des Streicher[s] Hand nimmt, und auf das Geſtelle legt, dami[t] ſie ertrocknen mögen. Ein guter und hurtiger Streicher kan des Tages eilff bis zwölff hundert Stück Mauer- und bis funffzehen hundert Stück Dach-Steine ſtreichen. Wenn nun a[n] Mauer- Dach- Forſt- und andern Steinen ſ[o] viel getrocknet, als man zu einem Brand nöthig hat, läſſet der Ziegler einfahren, beſetze[t] die Bäncke im Brenn-Ofen bis über di[e] Schlufft-Löcher mit Mauer-Steinen, wölbe[t] auch gleichſam die Schlufften, und machet da[s] Schloß ſo wohl, als den Krantz von Mauer-Steinen, den übrigen Platz aber füllet er mi[t] Dach- und Forſt-Steinen an, welche Steine insgeſamt er dergeſtalt vortheilhafftig ſetzet, daß das Feuer und die Hitze überall durchdringen kan. Oben wird der Ofen wieder mit Mauer-Steinen zugedeckt, die Thüre, ſo an der Seite mitten in den Ofen gehet, mit Steinen und Erde verſchüttet, und hierauf mit Stroh und dürrem Reiß-Holtz angebrannt, mit guten Eichenen und Aſpenen, oder welche noch beſſer, mit Tannen- Fichten- oder Kiefernen Scheiten, bis auf den fünfften Tag fortgefeuert, und endlich wieder mit Reiß-Holtz beſchloſſen und abgebrannt. Das Holtz muß weder grün noch faul ſeyn, weil es ſonſten nur glimmet und kein Feuer giebt, welches denen Ziegeln ſo wenig nutzet, als wenn man ein Gebräude Bier mit puren Kohlen gut und tüchtig kochen wolte. Runde Kleppel und Stock-Scheite taugen auch nicht viel, und thun drey Claffteren rechte eichene Scheite ſo viel, ja noch mehr, als von jenen vier Claffteren: Denn ſie legen ſich vors Erſte nicht ſo dichte in Claffteren zuſammen, wie die rechten Scheite, ſondern laſſen groſſe Lücken zwiſchen ſich, und zum Andern liegt ein Kleppel, ſo bald die Schale weggebrannt, und glimmet nur, an ſtat, daß er Feuer geben ſolte. Das Holtz, ſo man zu einem Brande benöthiget, ſoll billig noch vor dem Anbrennen an den Ofen geführet ſeyn, damit der Ziegler, in Ermangelung des Holtzes, mit der Feuerung nicht ſtille halten dürffe, und Schaden dadurch verurſachet werde. Den erſten und andern Tag wird nur das Schmauch-Feuer gemacht, das iſt, die Ziegel werden mit einem kleinen Feuer gleichſam geräuchert, damit ſie annoch etwas und zwar allmählig austrocknen und ausſchwitzen können, den dritten Tag werden die Schlufft- oder Schür-Löcher, ſo weit verſetzet, daß man nur mit einem Scheite geraumig darüber wegſchieſſen kan, und alle Fugen zwiſchen denen Steinen aufs beſte mit Leimen verſchmieret, alſo, daß nechſt der obern Oeffnung im Schür-Loche nur noch ein einiges kleines Zug- oder Lufft-Loch am Boden deſſelben gelaſſen wird. Und von dieſer Zeit an, continuiret man noch drey Tage und zwo Nächte mit ſtarckem Feuer, befähret den Ofen oben mit Erde, beleget ſolch[e]

mit

mit Stücken von Dach-Ziegeln, und giebt Acht, daß das Feuer nirgend durchbrechen möge, denn wo ſolches geſchähe, und es würde demſelben nicht gewehret, ſo würde der Brand nicht gleich werden. Wenn der Ziegel-Ofen, oder vielmehr die gebrannten Steine in demſelben acht Tage lang abgekühlet, werden ſolche aus und auf den nächſten an gedachtem Ofen gelegenen Platz gefahren, die Mauer-Steine hundert-weiſe, die Dach-Ziegel aber in lange Reihen geſetzet. Ob die Ziegel feſte und von guter Erde ſind, kan durch einen Schlag probiret werden; ob ſie aber recht ausgebrannt, erfähret man, wenn man mit einem Höltzlein, Eiſen oder Finger ſanfft daran ſchlägt, und darauf mercket, ob ſie hell klingen oder nicht. Es iſt auch ein gutes Merckmahl, wenn man ſie durchs Waſſer ziehet, und ſie verändern ihre Farbe nicht. Wenn man ſicher gehen will, ſollen die Ziegel, ehe ſie zum Bau verwendet werden, ein oder zwey Jahr an der Lufft und Wetter liegen. Andere rathen, man ſolle ſie nach dem Brand in Waſſer legen, und zum zweyten male brennen, ſo würden ſie noch einmal ſo feſte ſeyn, als ſonſt; alleine es werden noch wenige dieſem Rathe gefolget haben, weil er gar zu koſtbar ins Werck zu ſetzen. Die Alten haben ſo wohl die Pflaſter-Steine oder Platten, als auch die Dach-Ziegel auf verſchiedene Art, z. E. gelb, blaulicht, ſchwartz, ſonderlich aber grün glaſüret, wie davon noch hier und dar auf wenigen Gebäuden ein und andere Spuren anzutreffen. Gleichwie nun ausgemacht, daß dergleichen bunte und ſo wunderlich ausgezierte Dächer keinen Beyfall finden, ſo bleibet dargegen gewiß, daß zu Deckung derer zierlichſten Garten und Luſt-Häuſer, in gewiſſer Maſſe, die glaſürten Steine gar wohl gebrauchet werden können. Wenn man nemlich die Dächer mit gemeinen rothen Ziegeln decket, und nur mit farbigen glaſürten Ziegeln einfaſſet, die etwa nach gewiſſer angegebenen Forme geſtrichen, daß ſie z. E. wie Campanen, die man um die Zelte machet, ausſehen. Aus geriebenen Ziegel-Mehl, welches man glühet, mit Oel etliche mal abgelöſchet, und dieſes hernach deſtilliret, wird das bekannte Ziegel-Oel bereitet, ſo zu kalten Zufällen zu gebrauchen.

Ziegel-Erde, ſuche Ziegel.

Ziegel-Hütte, ſiehe Ziegel-Scheune.

Ziegel-Ofen, iſt das Gebäude, darinnen die von Leim geſtrichene Ziegel durch das Feuer zur verlangten Härte gebracht werden. Der Ziegel-Oefen giebt es vornemlich zweyerley Arten, nemlich geſchloſſene und gewölbte, und offene oder ungewölbte. Dieſe letztere ſind die gemeinſten, jene aber etwas ſeltſamer anzutreffen. Die gewölbten haben oben in dem Gewölbe Lufft-Löcher, welche zum Theil oder auch gantz vermachet werden können. Man findet der Ziegel-Oefen mit zwey, drey oder vier Schlufft-Löchern nachdeme nemlich die Gröſſe des Ofens beſchaffen iſt. Die mit zwey Schlufft-Löchern werden ſelten über achtzehen bis zwanzig tauſend Mauer- und Dach-Steine halten, wenn auch mehr Dach- als Mauer-Steine gebrannt werden, und pflegt man ſie nur ſolcher Orten anzulegen, wo entweder eine Menage im Holtze geſuchet wird, oder die Steine keinen groſſen Abgang haben. Ein Ofen, worinnen wenigſtens fünff und zwantzig bis dreyßig tauſend Dach- und Mauer-Steine gebrannt werden können, muß in Lichten zehen Ellen lang, neun Ellen hoch und neun Ellen breit, und mit drey Schlufft-Löchern verſehen ſeyn. Es giebt zwar Brenn-Oefen, worinnen viertzig tauſend Mauer- und Dach-Steine, wenn gleich dieſer letztern nur vierzehen bis funffzehen tauſend ſind, Platz genug haben, alleine es ſind bey ſolchen groſſen Oefen dieſe Unbeqvemlichkeiten: Daß der Ziegler an einem Brande länger ſtreichen, brennen, und ein und ausfahren muß; daß ein ſolcher Brand mehr Holtz erfordert, und daß man folglich auch nicht ſo viel Brände thun kan; daß man mehr unreiffe und unausgebrannte Ziegel, aus einem ſolchen groſſen Ofen bekömmt, und daß, wenn man es beym Lichte beſiehet, man à Proportion eben nicht mehr Profit davon habe, als von einem, welcher mittelmäßig iſt, und hingegen mehrere Brände aushalten kan. Ein Brenn-Ofen wird entweder mit einer Weller-Wand und ſteinernen Pfeilern von gebrannten, und einer Futter-Mauer von ungebrannten Steinen: Oder aber von puren Steinen aufgeführet, und mit einem ziemlichen hohen Dache verſehen, damit die Sparren und Wind-Latten nicht ſo leichte vom Feuer ergriffen werden mögen. Man bauet ſie gemeiniglich an Höhen, damit ſie mit der hintern, und den zweyen Neben-Seiten in die Erde zu ſtehen kommen. Vornen, wo die Schlufft-Löcher ſind, wird ein Schuppen angebauet, welcher ziemlich geraum ſeyn muß, damit nicht nur das benöthigte Holtz zum Theil darinnen ſtehen, ſondern auch die Ziegel-Brenner vor denen Schür-Löchern Platz genug haben, bey Einſchieſſung des Reiß-Holtzes und der Scheite recht ausholen zu können. In dieſem Schuppen wird in einem Winckel das Aſcher-Loch gemauert, darinnen die von iedem Brande gewonnene Aſche verwahret und geſammlet wird, dahero dieſer Schuppen mit einer Thüre und Schloſſe verſehen ſeyn muß.

Ziegel-Scheune, Ziegel-Hütte, iſt ein Gebäude, darinnen die Ziegel verfertiget und zum austrocknen aufgeſtellet werden. Es wird nur mit Holtzwerck abgebunden, ohne daß der Raum zwiſchen denen Seulen, Riegeln und Bändern ausgemauert werden darff. Unten an der Erde werden an einem beqvemen Orte die Sumpf-Löcher, und an denenſelben die Traten angebracht, auch in ſolchem Raum nichts als Mauer-Steine geſtrichen und aufgeſetzet. Oberhalb deſſelben ſind zwey Böden über einander, auf welche man mit der Radeberge commode muß fahren können: Der untere Boden wird gemeiniglich noch zu Mauer-Steinen gebraucht, dahingegen auf dem öbern die Dach-Steine geſtrichen werden, als weswegen nach der Länge hin zwey gedoppelte Reihen Stell-Gerüſte, und auf denſelben die Dach-Stein-Breter zu ſtehen

den ſind. Das Dach muß ſeine gehörigen Oeffnungen ſo wohl, als ein ieder Giebel haben, und vor denen Löchern oder Fenſtern höltzerne Laden vorgemacht ſeyn, damit man bey beqvemer Lufft ſolche auf= bey contrairer Witterung aber wieder zumachen könne. Ein Schob= oder Stroh=Dach ſoll bey einer Ziegel=Scheune beſſere Dienſte thun, als die Schindel= oder Ziegel=Dächer, weil unter dieſen beyden letztern die Ziegel allzu raſch und geſchwinde trocknen, wovon ſie aufreiſſen und zu Schanden werden. Weil auch offt ſchale trockne Winde gehen, welche denen im untern Raum ſtehenden von Leim friſch geſtrichenen Ziegeln nachtheilig fallen, ſo muß das untere Seulwerck, an der Seite, wo der Wind hergehet, mit Reiß=Bündeln verſetzet werden. Inſonderheit muß die Scheune im Dache und an denen Seiten dergeſtalten wohl verwahret ſeyn, daß weder Regen noch Schnee eindringen, und an denen im Vorrath liegenden rohen Steinen Schaden verurſachen möge. Ziegel=Hütten oder Ziegel=Scheunen aufrichten, und Ziegelſtreichen gehöret nach den alten Rechten unter die gemeinen Nutzungen: Nach dem Herkommen aber wird es an einigen Orten unter die Regalien gezogen, und dem zu folge iſt niemand befugt, ohne der Landes=Obrigkeit Bewilligung, dergleichen anzulegen.

Ziegel=Stein, ſiehe Ziegel.

Ziegel ſtreichen, heiſſet ſo viel, als aus Leimen, durch Hülffe der Formen, Mauer=Dach= Forſt= oder andere Ziegel=Steine verfertigen. Siehe Ziegel.

Ziegel=Streicher, iſt ein Ziegel=Arbeiter, der Mauer=Dach= und andere Ziegel fertig und tüchtig zu machen, und zu ſtreichen weiß. Er bekömmt entweder das Tage=Lohn, und zwar gemeiniglich einen Groſchen mehr, als der mit der Radeberge fähret; oder man bezahlet ihnen von tauſend roher Steine etwas gewiſſes.

Ziegen=Bart, Handel=Schwamm, ingleichen Rheling, iſt eine Art der Küchen=Schwäme, welche zum Theil glieſſender gelber Farbe ſeyn, und in feuchten Wäldern wachſen, Theils ſind gantz zinnlich und ſafftig, und gleichen dem grauen Moos. Man qvellet und kochet ſie mit Butter und Gewürtze.

Ziegen=Bock, ſiehe Bock.

Ziegen=Fleiſch, ſuche Ziege.

Ziegen=Käs, ſiehe Käs.

Ziegen=Kraut, ſuche Geiß=Raute.

Ziegen=Milch, ſiehe Milch.

Ziegen=Raute, ſuche Geiß=Raute.

Ziegen=Stall, iſt ein Behältniß vor die Ziegen, darinnen ſie ihr Nacht=Qvartier finden, und ihr Futter vorgelegt bekommen. Der Boden ſoll gepflaſtert, und Krippen und Rauffen feſte angemachet ſeyn, daß die Ziegen, als unruhige Thiere ſolche nicht herabreiſſen mögen. Man macht gemeiniglich einen Unterſchied darein, damit die Böcke beſonders, und die Ziegen auch beſonders ſtehen können.

Ziegler, Ziegel=Brenner, iſt derjenige, ſo einer Ziegel=Scheune vorgeſetzet iſt, und alles dasjenige, was zum Streichen und Brennen der Ziegel erfordert wird, aus dem Grunde verſtehet und exerciret. Die Ziegler haben ein freyes Handwerck, wiewohl ſie darauf Jungen lernen, auch ſelbige, nach überſtandenen Lehr=Jahren, als Geſellen zu fördern pflegen. Sie machen auch kein Meiſter=Stück, ſondern, ſo einer von den Geſellen eine Ziegel=Scheune überkommen kan, und den erſten Brand verrichtet, iſt er Meiſter. Sie müſſen die Scheune mit tüchtigen Streichern und andern Arbeitern verſehen und beſetzen, die Erde zu denen Ziegeln zu rechter Zeit werffen, einſümpffen und wohl durcharbeiten laſſen, auch Achtung geben, daß die Steine fleißig und ſauber geſtrichen, und beym Ein= und Ausfahren nicht grob damit umgegangen werde. Er muß die Steine in dem Ofen ſelbſten ſetzen und vom Anfang des Brandes, bis zum Ende, perſönlich zugegen ſeyn, damit das Feuer nicht ausgehe, oder aber vor der Zeit zu ſtarck gemacht, ſondern alles dergeſtalt beobachtet werde, daß kein Fehler dabey vorgehen möge. Endlich hat er ſich auch zu bemühen, daß die im Vorrath ſtehende gebrannte Steine verkauffet und zu Gelde gemacht werden: Als weswegen er an viele Orten die Helffte des Zehl=Geldes, oder auch wohl mehr zu genieſſen hat. Von einem ieden Tauſend Mauer= und Dach=Steinen bekommt er überhaupt, ſo wohl vors Erde= werffen und fahren, Sümpffen, Arbeiten und Streichen, als auch vor das Ein= und Ausfahren, Setzen, Brennen und andere Arbeiten, gemeiniglich dreyßig gute Groſchen; vor das Tauſend dergleichen Steine, ſo roh verkauffet werden, achtzehen gute Groſchen; vor das Stück von Forſt=Steinen und Platten oder Pflaſter=Steinen zu machen, zwey Pfennige. Wenn die Herrſchafften das zum Ziegelſtreichen gehörige Geräthe, als Schüppen, Spaten, Waſſer=Kannen, Faſſe, Radebergen und dergleichen nicht ſelbſten, ſondern nur die Formen halten, wird gemeiniglich dem Ziegler vor ieden Brand etwas gewiſſes, etwa ein Thaler, weniger oder mehr, wegen Haltung des Zeuges, gut gethan. Er bekömmt auch an manchen Orten die Aſche, ingleichen die Mauer=Stücken, oder es wird ihm ebenfalls von iedem Brande ein geſetztes bezahlet. Endlich hat er noch nebſt ſeinem ordentlichen Deputate, ſo bey ieglichem Brande in einem Scheffel=Korn, und jährlich, nachdem die Herrſchafften ſind, in einem Viertel Bier und Schöpſe beſtehet, freyen Coſent, und ſo offt er brennet, zur Anfriſchung, dreyßig, viertzig, funffzig und mehr Kannen Bier zu genieſſen.

Zieh=Garn, ſiehe Häng=Garn.

Ziehm, heiſſet man dasjenige Stücke Fleiſch am Rinde, ſo auswendig oben aus dem Hinter=Viertel gehacket wird.

Ziemer, iſt die kleinſte Gattung unter den Krammets=Vögeln, welche ſich am ſpäteſten fänget. Sie freſſen gerne Wachholder=Beere, davon

davon ihr Fleiſch einen guten Geſchmack bekommt. Sie ſind ein beliebtes Eſſen, und werden meiſt gebraten aufgetragen. Daß aus dem Unrath des Ziemers, der Miſtel auf Eichen, Linden, Tannen und andern Bäumen wachſen ſolte, wie viele von den Alten geglaubet haben, ſolches iſt falſch, weil theils der Miſtel da wächſet, wo niemals Ziemer hinkommen, theils, weil die Ziemer auf allerley Bäumen ſitzen, iedennoch aber nur auf einigen gewiſſen Bäumen der Miſtel ausſchläget, wie er denn auf denen Nuß-Bäumen, Lerchen-Bäumen ꝛc. niemals gefunden wird.

Zieſel-Maus, ſiehe **Maus**.

Zieſer-Erbſen, ſuche **Kichern**.

Zieſerlein, ſiehe **Cornel-Kirſchen**.

Zieſerleins-Baum, ſuche **Cornel-Baum**.

Zimmel, **Zimmer**, **Zeimer**, **Zämmer**, iſt das Hintertheil auf dem Rücken des Hirſches, von welchem die Keulen abgelöſet, und welches das beſte am Hirſche iſt. Es gehet aber derſelbe ſo weit, als die Eiß-Beine reichen, und wo ſich der Rückgrads-Knochen anfängt. Einen ſolchen Hirſch-Zimmel, auſſer der gewöhnlichen Art zu braten, niedlich zuzurichten, verfähret man alſo: Man nimmt einen feiſten Hirſch-Zimmel, wäſchet denſelben ſauber aus, durchſtöſſet ihn hierauf mit groben Speck, wie man eine à la daube ſpicket, ſtecket etliche höltzerne Spießgen zu, ſetzet ſolchen in einen groſſen Topff oder Keſſel zum Feuer, gieſſet Waſſer, Eßig und Wein darauf, ſaltzet ihn, wirfft allerhand Kräuter, als Roſmarien, Lorbeer-Blätter, Thymian, Salbey, Iſop, und eine Zwiebel dazu, und läſſet ihn kochen, bis er bald weich wird. Hernach nimmt man ihn heraus, leget ihn auf ein Torten- oder Brat-Pfanne, läſſet ein Haus-backen Brot reiben, vermiſchet dieſes mit Zucker, Zimmet, Ingber, klein geſchnittenen Citronen-Schalen, ein paar Eyern, zerlaſſener Butter, Wein, und ein wenig von dem Fette, worinne der Zimmel iſt gekochet worden, ingleichen etwas Brühe; machet ſolches alles als einen Teig, beſtreichet den Hirſch-Zimmel mit Eyern, und überziehet ihn von obenher gantz und gar eines Fingers dick mit dieſem Teig, ſtreichet es mit einem warmen Meſſer fein glatt zu, begieſſet ihn mit zerlaſſener Butter, und ſtreuet geriebene Semmel darüber; ſetzet ſelbigen endlich in einen heiſſen Back-Ofen, und läſſet ihn alſo backen. Wenn man ihn anrichtet, ſo ſtreuet man Zucker und Zimmet darüber. Soll nun eine Brühe darzu kommen, wie denn gebräuchlich, ſo ſetzet man in einer Caſſerole Butter aufs Kohl-Feuer, und läſſet ſolche heiß werden, hernach ein paar Hände voll geriebene Semmel darein, läſſet ſie Caſtanien-braun röſten, gieſſet ferner Brühe und Wein darauf, würzet es mit Zucker, Citronen-Schalen und Scheiben, und läſſet dieſes kochen bis es ein wenig dicke wird. Dieſe Brühe muß man unter dem Zimmel, und nicht darüber gieſſen. Oder man bereitet einen Hirſch-Zimmel, wie vorher beſchrieben, und ſchläget ihn alſo an: Man nimmt ein halb Pfund Mandeln, und läſſet ſie einen Sud thun, ziehet ihnen die Schale ab, ſtöſſet ſie denn in einem Mörſel, doch nicht gar zu klein, gleichwie zu einer Mandel-Torte, und thut ſie in einen Tiegel oder in eine irdene Schüſſel; hernach weichet man Semmel ein, drücket ſolche wieder gantz reine aus, und ſchüttet ſie nebſt ein paar Händen voll geriebener Semmel auch zum Mandeln, ſchläget ſechs Eyer darau, gieſſet ein halb Nöſſel dicken Rahm hinein, würtzet es mit Zucker, Zimmet, Muſcaten-Blüten und klein geſchnittenen oder geriebenen Citronen-Schalen, dieſes alles rühret man durch einander klar ab. Ferner läſſet man ein halb Pfund Butter zergehen, welche man auch darunter muß lauffen laſſen. Hierauf beſtreichet man den Zimel mit Eyern, ſchläget ihn mit der abgerührten Mandel-Farce an, ſtreichet ihn aber fein glatt zu, nimmt einen Pinſel, und zerklopffet ein Ey, beſtreichet damit den Zimmel, gleich einer Paſtete, läſſet auf die beſtrichenen Eyer klare Butter lauffen, ſtreuet geriebene Semmel darüber, und ſetzet ſolchen in einen Back-Ofen: Dieſer aber muß nicht ſo ſehr heiß gebacken werden, als der vorige. Wenn er nun im Back-Ofen ſolte jähling Farbe bekommen, ſo decket man einen Bogen Papier darüber, machet aber inzwiſchen dieſe Brühe: Man ſetzet in einem Tiegel oder Caſſerole ein Stücke Butter aufs Feuer, ſtreuet geriebene Semmel darein, gieſſet Brühe, Wein und einen Löffel voll Eßig darzu, und läſſet dieſes zuſammen kochen, würtzet es mit Muſcaten-Blüten, Ingber, Zucker, Zimmet, vielen Citronen-Schalen und Citronen-Scheiben, daß es recht picquant wird, richtet hernach dieſe Brühe in die Schüſſel an, und den angeſchlagenen Zimmel darüber, garniret ihn aufs zierlichſte, und läſſet ſolchen auftragen.

Zimmer-Flöſſe, ſiehe **Flöſſe**.

Zimmer-Hieb, heiſſet bey dem Forſt die Arbeit an dem Bau-Holtz, wenn es an dem Orte, wo es gefället worden, bewaldrechtet oder gar abgebunden und die Zulage gemachet wird. Weil nicht nur durch das viele Hin- und Wiedergehen und Trämpeln der Zimmer-Leute, zumal in naſſen Wetter und weichen Erdboden, das junge Holtz oder die in der Erden befindlichen Keime und Saamen zertreten und zernichtet werden, ſondern auch durch die auf dem Boden überbleibende Späne der junge Wuchs ſehr gehindert wird, ſo iſt, ſolches zu verhüten, ſo viel möglich dahin zu ſehen, daß das Zimmer-Holtz rund und unbeſchlagen hinaus geſchleiffet, und die Arbeit an einem unſchadhafften Orte verrichtet werde.

Zimmer-Holtz, ſuche **Bau-Holtz**.

Zimmet, **Zimmet-Rinde**, **Caneel**, iſt die Rinde eines Baumes, der hin und wieder in Oſt-Indien, vornehmlich aber auf der Inſel Ceylon wächſet. Er hat die Geſtalt eines Pomerantzen-Baumes, gerade Aeſte und Blätter, wie der Citronen- oder Lorbeer-Baum, die nach Nägelein riechen, weiſſe ſechs-blätterige wohlriechende Stern-Blümlein, nach welchem eine

Frucht

Frucht, wie Oliven kommt, erſt grün, hernach ſchwartz, und zur Nahrung den Affen und Vögeln dienet. Seine Wurtzel hat einen Campher-Geruch, ſo ſtarck, daß daraus Campher kan deſtilliret werden. Dieſer Baum hat eine zweyfache Rinde, die erſte iſt grob und unſauber, die andere iſt der eigentliche Zimmet oder Caneel. Die Sammlung geſchiehet im Februario und Auguſto, um welche Zeiten der Baum in vollem Saffte ſtehet. Die erſte Rinde, welche Aſchen-farb, und ſehr dünn iſt, wird weggeworfen, die andere, welche erſt grün ſiehet, wird ſauber abgezogen, in viereckigte Stücke zerſchnitten und an die Sonne geleget, davon ſie nicht nur in einander lauffen, als ob ſie mit Fleiß aufgerollet wären, ſondern auch die ſchöne falb-rothe Farbe bekommen. Der Zimmet-Baum wird zu dieſem Gebrauch folgender Geſtalt genutzet: Wenn er etliche gerade Aeſte getrieben, werden ſie abgehauen und beyde Rinden zugleich davon geſchälet, und alſofort wird auch die inwendige, als die beſte, von der auswendigen groben abgeſondert. Die Bäume treiben hernach, wie etwa bey uns die Weiden wiederum neue Aeſte, welche nach dem Verlauff dreyer oder mehrerer Jahre abermals abgehauen und geſchälet werden können. Die alten Bäume geben geringern Zimmet, werden alsdenn abgehauen, und den jungen dadurch Lufft gemachet. Die Probe des guten Zimmets iſt, wenn die Rinde dünn und zart, von gutem Geruch, ſcharfem doch lieblichen Geſchmack, und hoch von Farben iſt. Die langen Pfeiffen werden den kurtzen vorgezogen, die dunckeln oder bleichen und dicken aber werden verworffen. Wenn das Oel daraus gezogen, verlieret die Rinde ihre Schärffe, und wenn ſolche Röhren unter die aufrichtigen gemenget, kan man leicht betrogen werden. Der Zimmet wird geſtoſſen in der Küche zu denenjenigen Speiſen gebrauchet, die gröſten Theils aus Milch oder Wein beſtehen, ingleichen zu den meiſten friſchen oder gebackenen Obſt-Zumüſen, an Kirſchen, Aepffeln, Pflaumen u. ſ. w. Man muß ihn nicht geſtoſſen aufheben, weil er alsdenn leicht zu verderben pfleget, auch ihn nicht ſo kauffen, indem groſſe Betrügerey damit vorgehet. Je mehr der Zimmet beiſſet, ie beſſer er iſt. Der Zimmet nach ſeiner Krafft wärmet, trocknet, zertheilet, erqvicket die Geiſter, und ſtärcket die Lebens-Glieder, ſonderlich das Hertz, dienet für Ohnmachten und kalte Flüſſe des Haupts, Magens und der Mutter. Er benimmt den Eckel, zertheilet die Blähungen, widerſtehet dem Giffte, und machet einen lieblichen Athem. Die daraus bereiteten Stücke ſind: Der Zimmet-Confect, welcher mit Mandeln und Zucker zu einem Teig, und aus demſelben Röhrlein formiret werden. Er ſtärcket den Magen, und befördert die Dauung. Das Zimmet-Waſſer iſt ein heilſames Mittel in allen Schwachheiten, ſo von Kälte herkommen, wärmet und ſtärcket alle innerliche Theile; mit Qvitten-Safft bereitet, ſtärcket es den Magen, und ſtillet das Erbrechen. Die Tinctur iſt eine beſondere Hertz- und Magen-Stärckung; wenig Tropfen davon in Brunnen-Waſſer gethan, geben ein gut Zimmet-Waſſer. Das Oel iſt gut in Ohnmachten und allerley Weiber-Kranckheiten. Der Balſam hat mit dem Oel gleiche Krafft, dienet über das wider die Colica, auch plötzlich zuſtoſſendes Hertz- oder Haupt-Wehe. Der weiſſe Zimmet iſt eine breite ſehr dicke weiſſe Rinde, von einem wilden Zimmet-Baum. Seine Krafft beſtehet in dem inwendigen dünnen Häutlein, wenn dieſes abgeſchabet, iſt das übrige ein Krafft-loſes Holtz. Der Nägelein-Zimmet iſt eine Rinde, die, wie der Zimmet in Röhrlein gerollet iſt, einen beiſſenden Geſchmack und guten Nägelein-Geruch hat. Sie wird aus Braſilien und Madagaſcar zu uns gebracht. Der Baum, davon ſie genommen wird, gleichet einem Nägelein-Baum, hat Blätter wie ein Lorbeer-Baum, und träget ſchwartze Beerlein, gröſſer als der Pfeffer, am Geſchmack und Geruch den Nägelein gleich. Dieſe werden von einigen Piper Taraſci, von einigen Jamaicenſe genannt, und ſind an Krafft und Geruch der Rinde gleich. Die Rinde, wenn ſie gut, muß dünn, röthlich, und von der äuſſern groben Rinde, welche graulich, wohl geſäubert ſeyn, auch einen ſtarcken Geruch und Geſchmack haben. Sie wird viel von den Zucker-Beckern gebraucht; weil aber groſſer Betrug damit getrieben wird, darff ſie an einigen Orten nicht öffentlich verkauffet werden. Die Mutter-Zimmet fällt und wächſt unter dem ordentlichen Zimmet, iſt aber härter, hat zuweilen einen gar angenehmen Geſchmack, wiewohl es auch Röhrlein von unterſchiedlichen Farben darunter giebt, ſo gantz keinen Geſchmack haben, und daher nichts werth ſind.

Zinck, iſt ein unvollkommenes Metall oder Bley-Ertzt, das ſich gieſſen, aber nicht hämmern läſſet. Siehe das Bergwercks-Lexicon Minerophili.

☞ **Zincke**, iſt ein altes muſicaliſches Inſtrument von Horn gemacht, und wie ein längliches, gegen das dicke Ende zu aber allemal etwas gebogenes Horn geſtaltet. Kommt aus der Jüden-Muſic noch her, wo die Hörner, womit der neue Mond ausgeblaſen wurde, faſt eben ſo geſtaltet, nur breit und nicht rund, wie auch am dicken Ende etwas krümmer abgebildet worden. Es iſt ſchwer und mit ſehr ſtarckem Athen, wie ein Poſt-Horn, und faſt noch ſchwerer zu blaſen, klinget aber ſonſt ſehr ſtarck, klar und lieblich, iedoch, da nur Horn und kein Metall dazu genommen wird, etwas gedämpfft. Allein die Schwürigkeit im blaſen hat es vermuthlich bey uns aus dem Gebrauch gebracht. Indeſſen trifft mans doch noch bisweilen bey Land-Muſicanten in Thüringen an, und wird zur Kirchen-Muſic gebrauchet.

Zincken, heiſſen die höltzernen oder eiſernen Nägel, ſo in denen Egen und Harcken oder Rechen befeſtiget ſind.

Zinn, iſt ein weiſſes Metall, welches weicher und

und ſchwerer als das Silber, dem es faſt an heller Farbe gleichet, hergegen aber härter und leichter iſt, als das Bley. Es beſtehet aus einem reinen und feinen Qveckſilber mit untermiſchten unzeitigen Schwefel und einem ſüſſen metalliſchen Saltze. Daß es einen guten Mercurium bey ſich führe, erweiſet deſſen Schwere, und da es nicht ſo bald, wie das Bley ſchmeltzet, muß auch dieſer nothwendig etwas reiner und feiner ſeyn, als der in dem Bley befindlich; daß in dem Zinn aber auch ein unzeitiger Schwefel ſey, dieſes giebt nicht nur ſeine blaue Farbe zu erkennen, ſondern es erweiſet es auch die Deſtillation der ſo genannten Butter des Antimonii und Spieß-Glaſes, in welcher dieſer Schwefel, wie die ſchönſten Gold-Blätgen aufzuſteigen pfleget. Und ſo man Zinn und Kupffer zuſammen über Feuer ſetzet, und beyde ſcharff rühret, fangen ſie an zu brennen; ſo ſoll auch das Zinn, wenn es mit Salpeter und einem Alcali vermiſchet, leichte, wie das Schieß-Pulver einen Blitz von ſich geben, wenn dieſe Materie erhitzet wird. Der Zinn-Stein iſt gemeiniglich mit vielen Unarten vermiſchet, als da ſeynd Schürel, Wolffert oder Wolffram, Spieß-Glas, Eiſen-Mehl, allerhand Kieß und Qvartz, Wißmuth, Miſpickel ꝛc. daher der Schmeltzer ihn vorhero wohl ſichern und anſehen ſoll, wie weit er tüchtig und rein ſey, damit er wiſſe, wie er damit umgehen ſoll, indem ſonſt im Feuer viel davon geraubet, oder das Zinn fleckigt, ſpröde und brüchig, blind und unſcheinbar wird. Der Zinn-Stein iſt nicht einerley Farbe, ſondern ſchwärtzlicht, graulicht, gelblicht, weißlicht, bräunlicht, roth und grün, da denn das falſche, ſo mit darunter bricht, von dem guten ſchwerer zu unterſcheiden. Ja eben dieſes vielartige Geſtein heißt deswegen Zwitter. Der gantz reine und friſche aber, welcher über die Helffte Zinn hält, dieſes ſind die ſo genannte Zinn-Graupen. Das reine Zinn wird entweder in groſſe Stücke zerſchmeltzet oder gegattert und in Ballen gebracht; das Gatter wird auf einem küpffernen Blech in breite an einander rührende Striemen nach der Länge gegoſſen, welche zuweilen auch über einen Klotz n einen Ballen zuſammen gerollet, und das Gewerck-Zeichen mit dem Hammer darauf geſetzet wird. Dieſes pure Zinn, wie es aus den Hütten kommet, wird das glatte Zinn genennet; ſolches leidet einen Zuſatz von Bley, deſſen man gemeiniglich auf einen Centner, ehen Pfund rechnet, davon es denn etwas weicher und ſchwerer wird, dergleichen das emeine und ordinaire; will man es hergen hell, hart und leichte haben, kan es mit Wißmuth, Zinck, Kupffer und dergleichen verſſert werden, daß es dem Silber gleich ſcheit, und einen Klang von ſich giebet, wie denn auch das klingende Zinn heiſſet. Zu obiren, ob das Zinn einen Zuſatz habe, d wie viel dieſer ohngefehr betrage, nehme an reine Zinn oder ſo genanntes glattes, eſſe daraus eine Kugel, und in eben dieſe For- gieſſe man auch noch anderes auf unterſchiee Art mit Zuſatz vermengtes, z. E. mit der Helffte Bley, mit ein Drittheil, mit ein Viertheil, mit ein Fünfftheil, mit ein Sechstheil und ſ. f. wenn man nun von dem Zinn, welches man probiren will, eben dergleichen Kugel gegoſſen, und dieſe alsdenn auf die Waage bringet, ſo giebt hernach die Kugel, mit welcher dieſe in gleichem Gewichte ſtehet, die verlangte Anzeige, denn das reine oder glatte Zinn iſt allemal das leichteſte. Die Böhmiſche und Meißniſche Gebirge geben deſſen nicht wenig, das beſte aber wird in Engelland in der Provintz Cornwall gegraben, deme ſeiner Güte nach das Japaniſche folget, welches die Holländer von dar heraus zu uns bringen. Der Nutzen des Zinnes beſtehet darinnen, daß allerley Geſchirr, mancherley Tiſch-Zeug und Gefäſſe daraus gemachet werden; ingleichen daß die Zinn-Aſche von den Töpffern zum Glaſuren, und von Glas-Schleiffern, wie auch ſonſt von andern zum poliren gebrauchet wird; nicht weniger, daß man das Eiſen- und Kupffer-Werck damit verzinnet, auf daß jenes nicht roſtig, dieſes aber nicht voll Grünſpan werde. Endlich ſchlägt man auch von der allerbeſten Sorte des Zinns, den Stanniol, welcher nicht allein weiß, ſondern auch gefärbet, gantz dicht, glatt und wohl gerollet vom Blättern, dem Dutzend nach, verkaufft wird; die Chymici bezeichnen es mit dem Signo ♃ und legen ihm nicht nur eine beſondere Freundſchafft mit der Leber des Menſchen bey, ſondern haben auch deſſen Eigenſchafft entdecket, daß die Artzeneyen, die in Zinne zugerichtet worden, leichte ein Erbrechen verurſachen.

Zinn-Kraut, ſiehe **Kannen-Kraut**.

Zinnober, iſt eine ſchöne hell-rothe Farbe, und auch in der Artzeney ſehr dienliche Materie. Er iſt zweyerley: Der natürliche oder Berg-Zinnober, und der durch Kunſt bereitete.

Zins, **Gülte**, muß nicht mit **Erben-Zins** vermiſchet werden, davon der Art. **Erb-Zins**, und von der gewöhnlichen Verwirrung den Art. Lehen nachzuſchlagen. Anfänglich wird das Wort: Zins, von dem Geld-Gewinn, der man mit ausgeliehenem Gelde, oder einem vermieteten Gute erlanget, genommen. Das erſte heiſſet auch das Intereſſe, uſuræ, Wucher, davon dieſes Wort nachzuſehen. Das andere heißt auch Pacht-Miet-Geld. Z. E. Haus-Zins heißt ſo viel als das Haus-Miet-oder Pacht-Geld. Ja der uralte Gebrauch des Worts beſtehet überhaupt darinne, daß es einen Nutzen an Geld oder Naturalien bedeutet, den man von einem andern auf gewiſſe Zeiten beſtändig bekommt. Es wird aber derſelbe entweder wegen eines Gutes, ſo er von uns empfangen, und entweder nach dem gantzen oder nur dem Ober-Eigenthum, oder gar nicht mehr unſer iſt, mithin auch ſonſt aus einem Grunde, z. E. wegen eines unableglichen Capitals, wegen alter Dienſte emfangen und entrichtet. Bey uns Deutſchen nun wird Zins, entweder von einem Gute, ſo cum inveſtitura und mit Vorbehalt des Ober-Eigenthums vom Zins-Herrn übergeben, oder aber von einem Gute, ſo man mit völligem Eigen-

thum empfangen hat, entweder an Gelde, Getraide, Hünern, Gänſen, Flachs, Unſchlitt, Wachs ꝛc. jährlich gegeben. Den erſten hat man mit dem Römiſchen Erb-Zins oder der Emphytheuſi verwirret. Dieſer heißt auch Lehn. Siehe dieſes Wort. Das zu entrichtende aber wird auch Jahrzins genennet. Die andere Art iſt eigentlich im ſtrengen Verſtande ein Zins-Gut und das entrichtete heißt eigentlich Zins. Wegen dieſes Zinſes nun kan ſich nur der Herr an das Zins-Gut unterpfändlich halten. Allein bey dem andern ſtehet der Verluſt des Gutes gar darauf, wenn der Zins nicht bezahlet wird. Ja es kan auch noch aus andern Urſachen verlohren gehen. Dieſe Zins-Güter haben viele Nahmen. Z. E. Laß-Güter und dergleichen. Sie werden als baare Einnahme, bey Anſchlägen im Pacht oder als Capital-Zins gerechnet. Ein Haus-Vater oder Verwalter ſoll ſeine Zins-Regiſter richtig halten, und nicht leichtlich Reſte von einem Jahr zum andern aufwachſen laſſen, ſondern ſeine Zinſe alljährlich ordentlich eintreiben: Denn ſonſt wird es denen Leuten nicht nur ſchwerer, ihre Schuldigkeit abzutragen, ſondern es wachſen auch öffters einer Herrſchafft viele Verdrüßlichkeiten dadurch zu, deren ſie ſonſten überhoben ſeyn könte.

Zipff, ſiehe Pips.

Zipp-Droſſel oder Zippe, ſuche Droſſel.

Zirbel-Nuß, ſiehe Pinien.

Zirchen, ſuche Miſten.

Zirn-Eiche, ſiehe Eiche.

Ziſer-Erbſen, ſuche Kichern.

Ziſerlein, ſiehe Cornel-Kirſchen.

Ziſerleins-Baum, ſuche Cornel-Baum.

Ziſern, ſiehe Kichern.

Zitrone, ſuche Citrone.

Zitſcherling, weil es ein weichliches Vöglein, ſo nennt man auch einen weichlichen Menſchen ſo, ſiehe Gräslein.

Zitter-Fiſch, iſt ein Fiſch, ſo den Rochen auſſer dem Schwantz faſt gleich ſiehet, etwas runder iſt, und auf dem Rücken Flecken hat. Er macht die Glieder zitternd und bebend, ja eine Zeitlang ſchlafend und unempfindlich, wenn man ihn genieſſet.

Zitter-Pappel, ſuche Aſpe.

Zittwer, iſt ein grasicht Gewächſe, deſſen Wurtzel dem Ingwer ähnlich, doch gröſſer, länger, breiter, wohlriechender, bitter und nicht ſo ſcharff von Geſchmack, gut vor die Blähungen, den Gifft, Colic, ſchwachen Magen, Aufſteigen der Mutter ꝛc. iſt. Sie wird in China wild und gepflantzt gefunden. Davon iſt unterſchieden der

Zittwer-Saame, welcher auch Wurm-Saame heißt. Denn dieſer iſt ein kleiner grünlicher und wiederig riechender Saame eines Krautes, ſo dem Wermut gleichet, und auch Wurm-Kraut heißt, gleichwohl aber mit unſern Rheinfahren, welches auch ſo genennet wird, nicht zu verwirren iſt. Er kommt aus Perſien und Moſcau, und wird denen kleinen Kindern wider die Bauch-Würmer entweder in Milch zerrieben oder überzuckert gegeben.

Zobel, iſt ein kleines Thier, welches in den kälteſten Nord-Ländern anzutreffen, vornemlich aber in der groſſen Landſchafft Siberien gleichſam ſeine Wohnung hat. Es iſt faſt der Gattung gewiſſer Feld-Mäuſe, und kommt dem Marder ziemlich bey, nur daß ſein Haar dichter und denckler, als dieſer ihres. Man findet dieſes Thier ſtets munter und in der Bewegung, wie es denn gleich dem Eichhörnlein von einem Baum auf den andern ſpringet; ſein Fell iſt nechſt dem Hermelin eines der köſtlichſten Peltzwercke, wie denn auch der Verkauff dererſelben ein Regale Ihro Rußiſchen Kayſerlichen Majeſtät, und müſſen die nach Siberien verwieſene Gefangene wöchentlich eine gewiſſe Anzahl ſolcher Felle, wie es nemlich die Jahres-Zeit zu läſſet, ihren Inſpectoren bringen, die ſie hernach zu vielen tauſenden dem Kayſerlichen Hofe einſenden. Dieſe Felle ſind gemeiniglich Caſtanien-braun in ſchwartz ſich ziehend, und wenn ſie extra fein, müſſen ſie ſchön vom Glantz ſchwartz von Couleur, groß, breit und lang von Haaren, ſeyn, davon unter denen letzten einige einzelne von Silber-Farb gefunden werden, die allerrareſten ſind die gantz weiſſe. Damit nun dieſer Peltz nicht ſchadhafft gemacht und etwa verriſſen werde, fangen ſie dieſes Thier theils in Schlingen, theils in Fallen, theils ſchieſſen ſie es mit einem Poltzen, deſſen vorderer Theil mit Bley übergoſſen.

Zober, wird ein höltzernes Gefäß mit zwey Handhaben genennet, um etwas Flüßiges damit zu faſſen. Dergleichen iſt offt nach einem gewiſſen Maaſſe eingerichtet, um damit etwas Flüßiges, wie z. E. in denen Hälliſchen Saltz-Wercken die Sole einander zuzumeſſen, und werden derer fünffe zu einer Pfanne gerechnet, ein Zober aber hält acht Eymer, und ein ſolcher Eymer zwölff Kannen Hälliſches Gemäß. Ein ieder Zober voll Sole wiegt, ſamt dem Baum, an welchem er getragen wird, zwey und einen halben Centner. In der Haushaltung wird ein ſolches Gefäß gebraucht, wo man bey einer Arbeit vieles Waſſer von entfernten Orten zuſammen tragen muß, weil ihrer zwey offt einmal ſo viel und noch mehr darinnen fortbringen können, als wenn ihrer drey mit den gewöhnlichen Waſſer-Kannen es ſchöpffen und zutragen müſſen. An den Orten, wo ſtarcke Brau-Nahrung, und das Brau-Haus öffters weit von dem Wohn-Haus entfernet, pflegt man auch das Bier in dergleichen Gefäß durch zwey Perſonen zum Faſſen tragen zu laſſen.

Zoll, wird eine gewiſſe Abgabe genennet, welche von einer und der andern Waare dem Landes-Herrn erleget werden muß. Dieſer wird den nun an etlichen Orten dem pro Cent nach, an anderen aber denen Stücken nach angeſetzt, wie man denn gantze gedruckte Zoll-Tariffs von vielen Bogen ſtarck antrifft, darin

eine iede Waare mit Nahmen benennet wird, was ſie dem Werth, Stück, der Ellen oder dem Pfunde nach geben muß. Doch behält dieſe Abgabe nicht aller Orten den Nahmen des Zolles, ob es gleich mit der Sache einerley Beſchaffenheit hat; denn man heiſſet die Zölle auch Faß- oder Laſt-Geld, an andern Orten Licent, Impoſt, Mauth, Land- und Conſumtion-Accis ꝛc. So ſind auch darzu zu rechnen die Schiff-Hafen-Convoy-Admiralitäts- und Piloten-Gelder; die Stege-Paſſage-Stück- und Brücken-Zölle ꝛc. die Geleite u. a. m. ſo von den Wägen, Kärrn, Pferden und Menſchen erleget werden müſſen. Wobey denn ein treuer Haushalter ſich ja zu hüten, daß er nicht um eines zeitlichen und offt geringen Gewinſtes willen etwa ſein Gewiſſen zuweilen an den Nagel hange, ſondern vielmehr allezeit des Pauliniſchen Ausſpruches eingedenck bleibe: ſo gebet nun iedermann, was ihr ſchuldig ſeyd, Schoß dem der Schoß gebühret, Zoll dem der Zoll gebühret.

Zoll, Daum, iſt der zwölffte Theil eines Rheinländiſchen Fuſſes oder Werck-Schuhes, der hinwieder in zwölff Grana oder Körner oder Striche abgetheilet wird.

Zucker, iſt das ſüſſe ſafftige Marck, welches aus dem Zucker-Rohr gepreſſet, und auf eine beſondere Art zubereitet wird. Wenn das Zucker-Rohr zeitig iſt, wird es abgeſchnitten, der Gipffel davon gethan, von den kleinen Blättern, ſo daran hafften, gereiniget, in Bündel geleget, und nach der Mühle gebracht. Die Mühle beſteht aus drey ſtarcken mit Eiſen wohl beſchlagenen Waltzen, die neben einander aufrecht ſtehen. Die mitlere, welche durch ein Stern- oder Stirn-Rad, die beyde neben ihr umtreibet, wird durch angeſpannte Ochſen ſelbſt umgetrieben. Zwiſchen dieſen Waltzen wird das Rohr zerqvetſchet, daß es den Safft von ſich geben muß, welcher in einem groſſen Bottig geſammlet, und aus demſelben durch Rinnen in die Siederey geleitet wird. Er muß nicht über Nacht ſtehen bleiben, ſonſt verſauret er, und wird zu einem ſcharffen Eßig. In der Siederey wird er erſtlich in einem küpffernen Keſſel bey einem gelinden Feuer gekocht, bis er alle Unreinigkeit ausſchäumet, worzu ihm mit einer gewiſſen ſcharffen Laugen geholffen wird. Hierzu werden in groſſen Siedereyen drey Keſſel gebrauchet, und der Safft aus dem einen in den andern über gegoſſen. Wenn ſolches geſchehen, wird er durch ein Tuch geſeihet, in metallenen gegoſſenen kleinen Keſſeln, mit ſtärckerem Feuer nochmals geſotten, und wenn er überlauffen will, etwas Butter oder Baum-Oel darein geſchüttet; dieſes wird gleichfalls in dreyen Keſſeln aus einem in den andern verrichtet, und nachdem er zu der gehörigen Dicke gelanget, wird er in höltzerne oder erdene Gefäſſe oder Formen gefüllet, in welchen er gerinnt, und durch ein in dem Boden eröffnetes Löchlein, die noch übrige Unreinigkeit in ein hierzu untergeſetztes Gefäſſe abträuffet. Dieſe bleibt immer flüßig, wie ein dünnes Honig, wird in Tonnen gefüllet, zu uns heraus gebracht, und Zucker-Honig, oder ſchwartzer Syrup, bey den Frantzoſen aber Doucette genennet. Er wird von gemeinen Leuten in der Küche nützlich gebrauchet, wie ingleichen die Lebkuchen- oder Pfefferkuchen-Becker an einigen Orten ſich deſſen mit Vortheil bedienen. Theils Tabacks-Händler ſollen den vertrockneten ſchwartzen Taback damit anfeuchten; ja es ſollen auch einige Materialiſten und Apothecker andere medicinaliſche Syrupe und Electuaria oder Latwergen damit anzumachen, im Gebrauch haben, welches iedoch ein ſchändlicher Betrug iſt, ſo durchaus nicht zu geſtatten. Bey der erſten Siedung muß ja nichts fettes noch ſaures, und bey der zweyten nichts von der Lauge, ſo bey der erſten Siedung gebraucht wird, dazu kommen, ſonſt iſt alle Arbeit vergebens. Der erſte Schaum, ſo abgenommen wird, dienet allein für das Vieh, und aus dem zweyten wird ein Getränck vor das Haus-Geſinde zugerichtet. Das vornehmſte dabey iſt, die Kunſt den Zucker recht weiß zu machen. Bey denen Materialiſten findet man des Zuckers mancherley Gattungen. Der Maßqvebat oder Moſcovade, ſo aus den erſten Formen kommet, und gemeiniglich in Stücken zerſchlagen, in Fäſſer eingepackt ausgeführet wird, iſt der geringſte, aber gleichſam das Fundament, und diejenige Materie, aus welcher alle andere Sorten des Zuckers gemachet werden. Er iſt weiß-grau, und wenn er gut, ſoll er trocken, und nicht fett oder ſchmierig noch brandig ſeyn. Er wird rohe nicht viel gebraucht, auſſer zu Syrupen und Confituren. Aus dieſem Moſcovade wird nachmals der ſo genannte Caſſonade- oder Farinat-Zucker zubereitet, indem derſelbige nochmals zerlaſſen, wohl geläutert, durch ein Tuch geſeihet, in Formen gegoſſen, und wenn der Syrup abgefloſſen, durch Uibergieſſung einer in Waſſer zerlaſſenen Kreide weiß gemacht wird. Von dem aus denen Formen genommenen Zucker werden ſodenn drey Sortemente gemacht, alſo daß der unterſte Theil des aus der Forme gezogenen Stückes vor das beſte, der oberſte aber vor das ſchlechteſte Gut, folglich der mittelſte vor Mittel-Gut paßiret. Der alſo ſortirte Zucker wird auf groſſe Tücher gebreitet, damit er vollends an der Lufft austrockne, hierauf in Kaſten oder Tonnen geſchlagen, und alſo zu uns gebracht. Derſelbe Zucker wird auch wohl in Hüte gegoſſen, in blau Papier gewickelt, und Sieben-Pfund-Zucker genennet, wiewohl ihm ſolcher Nahme nicht gar wohl zukommet, indem dieſe Hüte gemeiniglich zwölff Pfund wiegen. Die Holländer verſchicken dergleichen groſſe Hüte in Palm-Blätter gewickelt, daher ſie den Nahmen Palm-Zucker bekommen; auſſer dem heiſſet man ihn auch Lumpen-Zucker. Aus obigen Gattungen werden in Holland, Hamburg und anderswo, durch wiederholtes Läutern in Laugen von lebendigem Kalch, andere gemacht, die nach ihrer Feine und Weiſſe beſondere Nahmen bekommen, daß ſie *Refinat, Fin a Fin, Final, Candis*-Brot heiſſen. Der in Hamburg raffinirte Zucker iſt viel härter, als

der Amſterdammer, und weiſſer als der Italiäniſche, dahero er auch vor andern den Vorzug hat; denn ie härter und weiſſer der Zucker iſt, ie beſſer iſt er, abſonderlich wenn er glänßet, und bey dem Anbruch flinckert, auch gleichſam wie ein Glas klinget, ſo man mit den Fingern daran ſchlägt. Indeſſen iſt gewiß, daß zum Verſüſſen der gemeine Zucker der beſte, weil durch das vielfältige Läutern an der Süßigkeit immer etwas abgehet. Sonſten pfleget man auch den Zucker nach denen Orten, wo er herkommt, zu unterſcheiden, da denn der **Madera-Zucker**, ſo in der Inſel Madera wächſet, als der beſte und feinſte unter allen den Vorzug hat. Dieſem kommt der **Canarien-Zucker**, von den Canarien-Inſeln alſo genannt, ſehr nahe. Der **Melis-Zucker**, von der Inſel Malta ſeinen Nahmen führend, giebt dem Canarien-Zucker an Härte wenig nach, iſt aber nicht ſo weiß, ſondern grau. Der **Thomas-Zucker** hat ſeinen Urſprung aus der Thomas-Inſel, iſt eine Art von Caſſonade, und gemeiniglich rother oder bräunlicher Farbe. Der bis zum höchſten gereinigte, und durch ſtrenges Kochen cryſtalliſirte Zucker wird **Zucker-Candi** genennet. Er iſt zweyerley, weiß oder braun, hart, hell durchſichtig; jener wird aus Canarien- dieſer aus St. Thomas-Zucker bereitet. Der alſo gereinigte oder candiſirte Zucker hat eine zertheilende und reinigende Krafft, welche den zähen Schleim der Gurgel, der Bruſt und Lunge wegnimmt; der ungereinigte aber dienet, wegen ſeiner Lindigkeit, zu den Lungen-Geſchwüren. Weil aber auch der Zucker leichtlich gähret, und eine Schärffe annimmt, ſollen ſich miltzſüchtige und ſcorbutiſche Leute deſſen enthalten, und iſt er dahero auch den Kindern nicht überflüßig zu geſtatten. Aeuſſerlich wird er ſicherer gebraucht in Wunden, in Spiritu vini zerlaſſen, oder allein; in faulen Geſchwüren unter die Salben gemiſcht, und trocken eingeſtreut wider die Augen-Flecken. Ein hart gekochtes Ey, aus welchem der Dotter genommen, und an deſſen ſtat feiner Zucker darein gefüllet worden, in einen Keller geſetzet, daß er darinn zerflieſſe, giebt ein Oel, welches für allerley Augen-Beſchwerden gut iſt. Die aus Zucker bereitete Stücke ſind der **Penid-** oder **Gerſten-Zucker**, ſo von feinem Zucker zu einem Teig geſotten, mit wenigem Krafft-Mehl wohl durchgearbeitet, und zu gewundenen Stänglein formiret wird. Er dienet den Kindern für den Huſten. Der **Roſen- Citronen-** und **Violen-Zucker**, werden aus feinem Zucker mit Roſen-Waſſer oder Oel, mit Citronen-Safft und Schaalen, und mit Violen-Safft zugerichtet, und ſind fürtreffliche Hertz-Stärckungen. Der Spiritus, mit welchem das Oel zugleich übergehet, dienet die Steine und Muſcheln zu zerlaſſen. Der Syrup, ſo auch Oleum ſimplex genennet wird, thut gut bey Huſten, Heiſerkeit und dergleichen Zufällen, wo eine Zertheil- und Linderung nöthig iſt. Man zerreibt feinen Zucker nach Belieben, gieſt darüber Spiritum vini, eines Fingers hoch, läſſet ihn abbrennen, ſo bleibt der Syrup übrig. Iſt eine gebräuchliche Artzney unter dem gemeinen Mann. Zucker in Roſen-Waſſer zerlaſſen, und mit gleich ſo viel, (bey jungen hitzigen Leuten aber nur mit der Helffte oder einem Drittheil) Aqvavit vermiſcht, iſt gut zu gebrauchen, wenn einer aus einer ſchweren Kranckheit wiederkehret, Löffel-weiſe einzunehmen, ſtärckt den Magen, und erqvickt die Lebens-Geiſter. Der Zucker iſt überhaupt die angenehmſte Würtze an Speiſen und Geträncken, und kan man ihn abſonderlich bey allerhand Milch-Werck gebrauchen, am meiſten aber bey den Speiſen, dazu Eßig oder Wein genommen wird, ingleichen allezeit bey gekochten friſchen oder gebackenem Obſtwerck. Deswegen man auch hier etwas umſtändlicher davon handeln müſſen. Man gebraucht ihn ſtarck bey Einmachen des Obſtes, und unzähligen Arten von Confituren, man thut ihn auch mit in die Kuchen- und Gebackens-Teige, damit ſie lockerer und ſüſſer davon werden. Der Zucker wird unter die Ingredientia der Chocolade mit genommen, und deſſen eine nicht geringe Menge bey denen heut zu Tage ſo ſehr gebräuchlichen Waſſer-Debauchen verthan. Indeſſen kan man doch auch an ſtat des Zuckers viele andere Dinge brauchen, und alſo bey dieſer ausländiſchen Waare in der Wirtſchafft menagiren. Unſer Honig ſchickt ſich ſonderlich dazu, it. der aus gewiſſen kleinen Kürbiſſen geſottene Safft. Ja es läßt ſich auch das Honig zu einem Zucker ſieden. Nur kan man es noch nicht ſo raffiniren. Inzwiſchen thut es doch eben die Dienſte, und iſt uns noch geſünder. Unſere Voreltern hatten keinen andern Zucker. Nur müſſen wir uns mehr auf dem Bienen- und Honig-Bau bey uns legen, als es geſchiehet.

Zucker-Brot, iſt ein gebackenes von dem feinſten Mehl, mit Eyern und Zucker ꝛc. in blecherne oder papierne Formen, oder bloß auf Papier in Plätzlein gegoſſen, und bey gelinder Hitze hart gebacken. Man nimmt dazu ſchön geſtoſſenen Zucker ein Pfund, Krafft-Mehl zwölff Loth, Weitzen-Mehl, vierzehen Loth, zerſchläget ſo viel friſcher Eyer, ſo viel hierzu vonnöthen, wohl mit Weine, miſchet das Mehl recht unter einander, und machet einen Teig daraus, nimmt eine papierne Capſel, ſchmieret ſie wohl mit Butter, und thut den Teig hinein, ſetzet alsdenn ſolche Capſel in die Torten-Pfanne, und giebt ihnen unten und oben ſein gehöriges Feuer. Man kan auch Roſen- und Zimmet-Waſſer, nebſt geſtoſſenen Coriander und Anis, ſo viel einem beliebet, darbey gebrauchen; oder, man nimmt zu fünff Eyern, die eine Viertel-Stunde in einer Schüſſel wohl geſchlagen werden müſſen, ein Pfund durchgeſiebten Zucker, rühret ſolchen, nebſt einem Loth geſtoſſenen Zimt, einem halben Loth geſtoſſener Nelcken, und drey Pfund weiß Mehl darunter, menget es wohl durch einander, flecket hernach dieſen

Teig

Teig fein förmlich auf ein Papier, und bäckt ihn in einer Torten-Pfanne; man kan auch etwas von geriebenen Citronen-Schalen mit darunter nehmen. Das Carlsbader Zucker-Brot wird alſo bereitet: Man nimmt drey gantze Eyer, thut ſie in einen Topff, ſchläget ſie ein wenig, ſchüttet ſechs Loth durchgeſiebten Zucker dazu, und ſchläget es beſtändig auf eine Seite, ſo lange bis es recht dicke wird, und zwar in einer warmen Stube, damit die Stärcke deſto eher befördert werde; es muß ſo ſtarck werden, bis es ſich häuffeln läſt. Nachgehends ſchüttet man drey Loth des beſten Mehls, oder auch Krafft-Mehls dazu, ſetzet den Topff ein wenig über die Kohlen, bis der Teig anfängt zu rauchen, ſchläget es alsdenn wiederum, bis es kalt iſt, ſchneidet einen Bogen Papier in die Länge in vier Theile, flecket etwas Teig mit einem gebogenen Löffel auf die Streiffen Papier allezeit quer über, und einen Daumen breit von einander, ſetzt es auf ein Back-Blech, ſiebet ein wenig Zucker drüber, ſchiebt es in die Back-Röhre, die ziemlich heiß ſeyn muß, läſt es eine Weile ſtehen, ſiebet aber einmahl darnach, doch daß das Thürlein nicht lange offen bleibe, weil es ſonſt nieder fället, wenn die Lufft darauf gehet, drehet es einmahl herum, und läſt das Zucker-Brot bräunlich werden, nimmt es heraus, und ſchneidet es mit einem Meſſer vom Papier. Iſt das Blech kalt, thut man wieder andere darauf, und bäcket das Zucker-Brot ſo geſchwinde nach einander, als es möglich, ſonſt wird der Teig zu dünne, und läufft vom Papier ab. Das Zucker-Brot auf Frantzöſiſche Art zu backen, nimmt man achtzehen Loth geſtoſſenen Zucker, geſtoſſen Stärck-Mehl fünff Loth, Weitzen-Mehl drey Löffel voll, Eyer und Wein dazu, klopffet dieſe beyden letztern wohl ab, daß ein Schaum werde, thut hernach den Zucker, und nach dieſem erſt das Mehl darein, daß alles wohl unter einander komme, ſtellet es in die papierne Capſel, bäcket es in der Torten-Pfanne mit Feuer unten und oben ab, und giebt Achtung, ob es in die Höhe gehet und gelblicht wird, iſt dieſes, ſo nimmt man es heraus, und läſſet es in der Wärme trocknen. Oder, man nimmt durchgeſiebten Zucker nach dem Gewicht von zwey Eyern, und ſchön Weitzen-Mehl nach dem Gewicht eines Eyes, ſchlägt zwey Eyer-Dottern in einen neuen Topff, das Weiſſe aber davon ſchlägt man mit einem Meſſer auf einem zinnernen Teller zu Schaum, thut es in den Topff zu den Eyer-Dottern, ingleichen den Zucker, ſchläget es mit einem ſaubern Rühr-Löffel beſtändig auf eine Seite, daß es weiß und ſo dicke wird, daß es Häufflein ſetzt, ſchüttet abgeriebene Citronen-Schalen, ingleichen das abgewogene Weitzen-Mehl dazu, ſchläget es wohl unter einander, und thut es in blecherne Formen, die zuvor mit Butter wohl beſtrichen ſind, gieſſet ſie kaum halb voll, ſetzet ſie auf ein Back-Blech, ſchiebet ſie in die Back-Rohre, giebet ihm ſtarck Feuer, und thut, wenn es gebacken, das Brot gleich aus den Formen, ſo iſt es gut.

Zucker-Eis oder **Eis-Spiegel**, iſt der Guß vom Zucker, ſo bey dem Zucker-Gebackens zu oberſt als ein Deckel darauf gegoſſen wird. Wie ſelbiger zuzubereiten, iſt bey Beſchreibung der Mandel-Torten ausführlich angeführet worden.

Zucker-Erbſen, ſuche Erbſen.

Zucker-Rohr, iſt ein beſonderes Rohr-Gewächſe, ſo in America, vornemlich in Braſilien und denen umliegenden Inſeln, auch in Oſt-Indien häuffig wächſet, nach Europa aber aus den Canariſchen Inſeln überbracht worden, allwo es zum Anſehen in den Gewächs-Häuſern gehalten wird. Dieſes Zucker-Rohr iſt dem gemeinen gleich, nur daß ſeine Blätter, welche oben in der Höhe, in einer Krone beyſammen ſtehen, länger und ſehr ſcharff ſind, daß wer ſie unvorſichtig angreifft, ſich leicht damit verletzen kan. Der Stengel wird ſechs bis acht Fuß hoch, und zwey Zoll im Umfang dick. Er hat Knoten, die gemeiniglich einer Hand hoch, doch ie weiter ſie von einander ſtehen, ie reicher das Rohr an Zucker iſt, und ſetzt an der Spitze einen Büſchel, in welchem der Saame enthalten. Inwendig iſt er mit einem weiſſen ſafftigen Marck erfüllt, welches ausgepreſſet den Zucker giebt. Das Zucker-Rohr erfordert einen luckern, fetten und etwas feuchten Boden, und wird in Furchen gepflantzet, die eines halben Fuſſes tieff ſind, darein werden zeitige Rohr-Halme nach der Länge geleget, und ein ieder Knote trägt einen neuen Sproſſen. Dieſe wollen im Anfang fleißig gejätet ſeyn, wenn aber die Wurtzeln einmahl gefaſſet, können ſie viel Jahre dauren, es wäre denn, daß ſie vom Wurm angeſtochen würden, da denn nichts beſſers iſt, als ſie auszureuten, und eine neue Pflantzung anzulegen. Oder es werden junge Sproſſen von alten Stöcken abgenommen, und in ſolche Furchen verſetzt. Das Rohr wird in neun oder zehen Monaten zeitig, und kan zwey Jahr ſtehen bleiben, nach dieſem aber verdorret es. Das beſte iſt, wenn es jährlich geerndtet, und über dem erſten Knoten von der Erden abgeſtoſſen wird. Es iſt die Frage: Ob man es nicht auch bey uns zu pflantzen verſuchen könte und ſolte?

Zucker-Rüben, ſiehe Zucker-Wurtzel.

Zucker-Schoten, ſuche Schoten.

Zucker-Wurtzel, **Zucker-Rübe**, ſonſt auch Geierlein, Girgeln, Gritzel- oder Klingen-Möhren genannt, iſt ein wohlſchmeckendes Küchen-Gewächs, welches einen Ellen hohen Stengel mit vielen Neben-Zweiglein treibet, an deren Ende weiſſe Blümlein Kronen-weiſe hervorkommen, auf welche ein breiter grauer Saamen folget, die Blätter ſind breit und länglicht, dem Eppich nicht ungleich, und auch alſo zerkerbt. Die Wurtzeln werden lang, eines Fingers dick, mit ſechs oder ſieben unterſchiedlichen Gliedern oder Knoten, und kleinen Zäſerlein beſetzt. Sie ſind mürb, eines lieblichen etwas wenig ſcharffen Geſchmacks, und unter

die geſundeſten Küchen-Wurtzeln zu rechnen. In der Mitte hat eine iede Wurtzel durchgehends eine kleine zähe Nerve oder Kern, ſo man nicht leichte zerbeiſſen kan. Ihre Fortpflantzung geſchiehet durch den Saamen, oder durch die Wurtzel. Der Saamen wird im Herbſt um Galli, nachdem er zuvor einen Tag eingeweichet iſt, in ein gutes mürbes Erdreich geſäet, denn er bleibet ſonſt lange in der Erde liegen, ehe er aufgehet. Man kan ihn auch im Frühling ſäen, ſo bald man in die Erde zu kommen vermag; die Pflantzen muß man fleißig vom Unkraut reinigen, ſo werden ſie den Sommer über ſo groß werden, daß man ſie im Winter zur Speiſe gebrauchen kan. Nach der andern Art der Fortpflanzung macht man in ein wohl umgegrabenes und gedüngtes Erdreich auf iedem Beet drey oder vier Reihen, vier qver Finger tieff, ſetzt darein die junge Wurtzeln, oder nur die abgeſchnittene Platten der alten, ſo hat man auf den Herbſt gute ſtarcke Wurtzeln. In dieſem Fall haben ſie vor andern Wurtzel-Gewächſen etwas beſonders, daß man ihnen das Kraut nicht abſchneiden darff, wo man ſie nicht am Zunehmen ihrer Gröſſe verhindern will, denn ie ſtärcker und dicker Laub und Stengel werden, ie mehr ergröſſert ſich auch die Wurtzel. Wenn man das Kraut nicht will in Saamen ſchieſſen laſſen, darff man nur die Stengel umdrehen und zuſammen binden. Im Herbſt werden ſie ausgegraben, was ſtarck genug, zum Gebrauch beygeleget, das kleine Zeug aber ſamt den Platten der andern in Sand verſcharret, und zum Verſetzen auf den Frühling behalten. Der Saamen bleibet bis ins dritte Jahr gut, wenn er recht zeitig, und an einem trockenen und kühlen Ort verwahret wird. Sie werden entweder an Hüner- Kalb- und Hammel-Fleiſch gethan, oder halb gahr in Mehl gewältzt, und in Butter gebacken, oder, wenn ſie weich gekocht, zerſchnitten, und mit Eßig und Baum-Oel kalt, wie ein Salat, zugerichtet. Etliche richten ſie vor abgezehrte Menſchen folgender Geſtalt zu: Sie ſchneiden die Wurzeln, wenn ſie vorhero rein geſchabet, zu Scheiben, wie man den Rettig zu ſchneiden pfleget, laſſen ſolche in Milch ſo lange kochen, bis ſie recht weich werden, drucken es hernach durch ein härenes Tuch, thun mehr Milch und etliche friſche Eyer-Dottern darzu, würtzens ein wenig mit Zimmet, Nägelein und Saffran, und beſtreuen endlich dieſes Mus mit Zucker. Andere nehmen an ſtat der Milch eine gute Capaunen-Brühe, oder eine kräfftige Rind-Fleiſch- oder Hammel-Fleiſch-Brühe. Solchergeſtalt ſind ſie nicht nur ſehr anmuthig zu eſſen, ſondern geben auch eine trefflich gute Nahrung, maſſen ſie geſunder und verdaulicher, als die Paſtinack-Wurtzeln und Möhren oder gelbe Rüben ſind, auch über dieſes ein ſehr reines und dünnes Geblüte machen. Die in Zucker eingemachte Zucker-Wurtzeln ſind eine kräfftige Stärckung vor diejenigen, ſo durch langwierige Kranckheit vom Fleiſch gekommen, auch ſonſt ſchwacher und kalter Natur ſind.

Zudüngen, wenn der Miſt auf diejenigen Felder, welche im Herbſt oder Frühling beſtellet werden ſollen, und des Düngers vonnöthen haben, völlig ausgeführet iſt, ſo ſagt der Land-Mann: Er habe zugedünget.

Zu Felde gehen, wird nach der Jäger-Sprache von einem Hirſch oder andern Wildpret geſaget, wenn es aus dem Holtz in das Feld ziehet.

Zufuhre, an Korn, Holtz, Victualien ꝛc. iſt in der Wirtſchafft eine ſehr Betrachtungswürdige Sache. Dieſe Materie gehört aber mehr in die Stadt-Wirtſchafft. Siehe dieſes Wort im Handels-Lexico nach.

Zugebrannt Stücke, heiſſet bey dem Holtzverkohlen, ein zugebrannter Meuler, der bis in die acht Tage nach Proportion ſeiner Gröſſe zubrennen muß, ehe man einen Bruch hinein machet. Siehe Kohle.

Zugemüſe, Zumus, heiſſet man alles, was an grünen oder gebackenen und gedörrten Obſt, Hülſen-Früchten, Grütze, Mehl-Brey, allerhand Eyer-Speiſen, Garten- und Kohl-Gärtner-Kräutern und Wurtzeln, in der Küche zugerichtet, und nach dem Fleiſch, Fiſchen oder Gebratens aufgeſetzet wird.

Zug-Ochſe, heiſt ein verſchnittener Ochs, der gut zur Arbeit und Ziehen vor Pflug und Wagen gebraucht wird. Ein ſolcher Ochſe ſoll ſtarck, wohl unterſetzt, mit einem ſtarken Nacken, breiten Schultern und Bruſt, weiten Seiten, kurtzen Schenckeln, und ſchwartzen fein zugeſpitzten, gleich einem Bogen gekrümmten Hörnern verſehen ſeyn; ja ehe er fünff Jahr alt, und recht zu Kräfften gekommen, entweder gar nicht, oder doch allein vor leichte Laſten angeſpannet, und zu der Arbeit allgemach mit Luſt und guten Worten, auch Reichung eines angenehmen Futters angewöhnet, bey Schmieden und Mühlen, über Brücken und unebene Wege gemächlich geführet, und alſo abgerichtet werden, daß er nichts ſcheue, und vor nichts erſchrecke. Wenn er aber nun nach dem fünfften Jahre recht zu Kräfften kommen, alsdenn kan man ihn recht zur Arbeit anſtrengen; nur iſt zu mercken, daß man ihn im Anfang gar nicht übertreiben ſoll, weil man ihn ſonſt verderbet, daß er nicht gerne ziehen oder ſchieben, ſondern verſtockt werden, öffters nebenaus gehen, und ſich eher todt ſchlagen, als ſich ferner übertreiben laſſen wird. Im Sommer ſoll er um den Mittag in einen kühlen Stall, oder lufftigen Schatten geführet, und für der groſſen Hitze beſchirmet werden. Das Joch wird ihm unterſchiedlich aufgelegt, entweder um den Hals gehängt, oder an die Hörner gebunden, und dieſes letztere iſt gut in einer unebenen Gegend, weil alſo der Wagen, wenn er Berg nieder gehet, beſſer kan aufgehalten werden; fähret er aber Berg auf, ſo drücket das Joch den Ochſen

nicht ſo gar hart am Hals; daher heiſſet man in dieſem letzten Fall die Ochſen, welchen das Joch an die Hörner befeſtiget, ins beſondere auch Schieb-Ochſen. Die Arbeit muß früh, abſonderlich, wenn die groſſe Hitze kommt, da man den Ochſen auf einmahl übertreiben und zu Schanden machen kan, frühzeitig angefangen, und bey guter Zeit wieder geendiget werden. Bey gar zu heiſſen, oder gar zu kalten, naſſen und windigem Wetter ſoll man das Zug-Vieh nicht anſpannen, ſondern im Stall ſtehen laſſen; denn wenn es regnet, ſo ziehen ſie ſich oben über den Hals leichtlich roh; wenn es windig iſt, erkrancken ſie davon; und die viele Hitze und Kälte machet ſie matt, müde und verdroſſen. Im Winter aber ſoll man ſeine Zug-Ochſen mit dem Anſpannen, ſo viel als man kan, verſchonen, denn wenn die Wege glatt, eiſig und überfroren ſind, ſo iſt es leicht geſchehen, daß ſie einen Schenckel brechen, oder wo ſie ſonſt keinen Schaden leiden, fallen ſie doch bald über den Hauffen; wo dieſes nun etliche mahl geſchiehet, ſo werden ſie dadurch ſo furchtſam und ſcheu gemacht, daß ſie ſich vor dem Ziehen ſtreuben und wehren. Wenn ſie von der Arbeit kommen, ſoll man ihnen die Füſſe fleiſſig beſichtigen, begreiffen und beſchauen, ob ſie nicht etwan ſich geſtochen, oder zwiſchen denen Klauen Dorn oder Steinlein eingetreten haben; man muß nachſehen, ob ſie nicht das Joch gedrückt, und ihnen die Haut aufgerieben habe, ob ſie nicht zu ſehr mit dem Treib-Eiſen, oder ſonſten von Mücken, Horniſſen oder Bremen geſtochen worden, und ihnen ſolchen Falls helffen. Alle Abend und Morgen ſoll der Knecht ſowohl ihre Schenckel, als den gantzen Leib, mit einem guten Stroh-Wiſch gegen den Haaren wohl abreiben, iederzeit aber verhüten, daß weder Schweine noch Hüner in ihren Stall kommen; zu Nachts ſoll er ſie allezeit mit einer guten Streu verſehen, niemahls aber von kalten Flüſſen und Brunnen sauffen laſſen, weil ihnen das kalte Getrancke ſchädlich, ſondern ſie zu laulichten Waſſern führen, und des Sommers zweymahl, und des Winters zum wenigſten einmahl, träncken. Ihr Futter ſoll man ihnen fein ordentlich vorlegen; ſolches beſtehet den Winter über in einer von Roggen- und Weitzen-Stroh geſchnittenen und mit Spreu gemengten Siede, damit füttert man ſie des Morgens, desgleichen mit Heu, und träncket ſie. Zu Mittage giebt man ihnen wieder ſolcher zwey Futter, hernach Heu, und träncket ſie, oder ſo es heimlich Wetter, läſt man ſie in den Hof, ſchüttet ihnen das Futter in die Krippen, leget ihnen Heu ein, und tränckt ſie beym Troge. Des Abends werden ſie, wie des Morgens früh abgefüttert. Denen arbeitſamen Ochſen muß man deswegen Heu geben, damit ſie ſtarck bleiben, und hinauswärts die Acker-Arbeit deſto beſſer verrichten können. Etliche mengen ihnen deswegen auch Kleyen, und wers hat, Kraut und Rüben, klein geſtampfft unter ihr Futter, und machen ihr Geträncke ebenfalls mit Kleyen und etwas Saltz, oder mit Lein-Kuchen an. Im Frühjahr, da ſie wieder an die Acker-Arbeit müſſen, beſſert man ihnen das Futter, und giebt ihnen nebſt dem gewöhnlichen noch allerley Affter- oder geringes Getraide von Korn, Weitzen, Gerſte, Haber und Wicken, auch Kleyen, und, wo ein Brau-Weſen iſt, Träber; das geringſte Getraide muß vorhero in der Mühle geſchroten ſeyn, denn es geſchiehet gar offt, daß ſie ſich, wo ſie die Körner gantz und in denen Hülſen bekommen, verfangen, und wohl gar drüber crepiren müſſen. Daher auch ein Haus-Vater, wenn dergleichen etwan ohngefehr geſchehen wäre, ſie nicht zur Träncke laſſen darff, ſondern er muß ſie hin und wieder auf- und abtreiben laſſen, damit ſie es theils beſſer verdauen, theils aber durch unzeitiges Sauffen ſich keine Blähungen im Magen verurſachen mögen. Gehen ſie müſig, und haben keine Arbeit, ſo kan man ſie dieſelbe Zeit über, im Sommer und Herbſt auf der Weide erhalten, und giebt man ihnen alsdenn zu Hauſe gemeiniglich eine gute Bürde friſches und abgetrocknetes Feld-Gras, oder halb altes Stroh, und halb altes Heu unter einander vor, denn das neue Heu, Stroh und Getraide ſoll man noch nicht angreiffen, dieweil es noch nicht abgelegen und abgekühlet, und alſo ungeſund iſt. Oder man legt ihnen auch das geſtreiffte Laub von Eſchen- Bircken- Eichen- Weiden- Ulmen- und Pappel-Bäumen vor, als durch welche Veränderung ihres Futters ihnen ein angenehmer Gefallen geſchiehet, ja bey vielen ſchlägt es faſt mehr, als Haber-Stroh an. Sonſten bleibt dieſes eine allgemeine Regel: Man mache die Zug-Ochſen weder zu fett noch zu mager; denn ein gar zu fetter Ochs, wenn er ſich in der Arbeit zu ſehr erhitzet, kan leichtlich vonwegen der übrigen zerſchmeltzten Feiſte, die ſich über den gantzen Leib ergeuſt, zu Schanden gehen, und ein gar zu magerer taugt nur dahin, wo alle Arbeit meiſtens ſchon zu Ende iſt. Wenig Futter, und offt, ſchläget ihnen viel beſſer zu, ſie freſſen auch alles ſauberer auf, als wenn man ihnen viel auf einmahl vorleget, da ſie viel verwüſten, auf die Erde werffen, und mit den Füſſen zertreten. Wenn ſie nun höchſtens funffzehen Jahr, wiewohl die zwölffjährigen am beſten zu Leibe zu bringen, werden ſie zur Maſt aufgeſtellet, und gut gepfleget, wie bey dem Worte Ochſe weiter nachzuleſen.

Zug-Stange, heiſt in einer Pompe die Stange von Holtz oder Eiſen, ſo in die Röhre gehet, daran der Kolben mit dem Leder oder Ventil unten ſitzet, oben aber an dem Schwengel hänget, mit welchem ſie beweget wird.

Zug-Vieh, darunter werden Pferde und Ochſen verſtanden. Wer ſich Zug-Vieh anſchaffen will, es ſeyn Pferde oder Ochſen, der ſehe um, was gutes und taugliches zu finden: das allzu groſſe Vieh iſt nicht allezeit das dauerhafftigſte

hafftigſte zur Arbeit, ſondern öffters faul und träg, dahingegen das mittelmäßige und geſetzte meiſtens hurtiger und arbeitſamer; was gar zu klein, iſt auch zu ſtrenger Arbeit zu ſchwach; ſo ſoll es auch weder zu jung noch zu alt ſeyn; denn jenes wird leicht übertrieben, und dieſes dauret nicht lang. Alles Zug-Vieh muß nach ſeiner Art in guter und ſauberer Stallung gehalten, wohl gefüttert, geträncket, gewartet, geſtriegelt, gewiſchet, und alles zu rechter und ordentlicher Zeit verſehen, nicht mit unnöthigen Poltern, Schlägen und Stoſſen, ſondern mit Sanfftmuth und Gelindigkeit tractiret, und in Regen- und Schnee-Wetter, bey groſſer Kälte und Hitze, Sturm-Winden und Ungewitter, ſo viel möglich, verſchonet werden.

Zug-Vögel, werden diejenige genennet, ſo über Winter nicht bey uns bleiben, ſondern zur Herbſt-Zeit aus unſern Gegenden weg ziehen, und im Frühling wieder zurücke kommen.

Zu Holtze gehen, heiſſet in der Jäger-Sprache, wenn ein Hirſch oder ander Wildpret vom Felde ſich ins Holtz begiebet.

Zu Holtze ſchieſſen heiſt, wenn einer ein Wildpret ſchieſt, und nicht recht trifft, daß es ſich verkriecht, ſtirbt, und von Maden gefreſſen wird.

Zügel, ſind zwey lange Riemen von Leder, die an dem Zaum angemacht, und von der lincken Fauſt des Reuters geführet werden, das Pferd im Gehorſam zu halten. Sie müſſen dergeſtalt gefaſſet werden, daß der Gold-Finger, oder der vierte vom Daumen anzurechnen, zwiſchen beyden Zügeln, der Daumen aber über ſich ſtehend auf denſelben liege, und der kleine oder Ohren-Finger unter ſich die Zügel über ſich herab hangend habe. Oder man ſchiebt die beyden letztern Finger der Hand zwiſchen denen Zügeln durch, und ſchließt die Hand, wie bey der vorigen Weiſe zu. Es gehöret aber dieſe letztere Art nur für die Neulinge, die erſt zu reiten anfangen, und noch eine ſchwere ſtarre Fauſt haben. Beym Auffſitzen ſollen die Zügel nicht zu lang gefaſſet werden, damit ſie das Pferd nicht fortachen laſſen, auch nicht zu kurtz, weil ſie ſonſt dem Pferd zum Zurückweichen oder Auflehnen Urſach geben.

Züngel, iſt ein Fluß-Fiſch, welcher im Königreich Ungarn in der Theiß, im Churfürſtenthum Bayern in der Iſer, meiſtens aber in der Donau, um Preßburg, Wien und Regenſpurg gefangen, und unter die Herren-Fiſche gerechnet wird. Seine Farbe iſt etwas braun-roth, zum Theil mit groſſen ſchwarzen Flecken unterſchieden. Er hat keine Zähne, aber einen harten Kinn-Backen, rauhe, ſcharffe und harte, wiewohl kleine Schuppen, und wird gemeiniglich halb-pfündig. Sein Fleiſch iſt weiß, härtlich, wohlgeſchmack und geſund, daß ihn viele vor den geſundeſten von allen Donau-Fiſchen halten. Er ſtehet weder in Teichen noch Seen.

Zürgel-Baum, ſiehe Lotus-Baum.

Zulage, heiſt das Stück geringen Fleiſches, ſo die Fleiſcher an einigen Orten aus böſer Gewohnheit zu einem guten Stücke legen, und alſo das verlangte Gewichte damit ergäntzen, folglich gleich dem guten ſich bezahlen laſſen. In guten Policey-Ordnungen iſt die Zulage, wo nicht gantz verboten, doch in gewiſſe Schrancken geſetzet.

Zulaſſen, Beylaſſen, heiſſet das Vieh bey einer Haushaltung unter einander zur Fortpflantzung belegen, oder ſich beſpringen laſſen. Wenn ſolches bey einer jeden Art Viehes vorzunehmen, davon iſt an behörigen Orten Meldung geſchehen.

Zunder, wird diejenige Materie genennet, welche von einem darauf fallenden Funcken ſich ſogleich anzünden läſſet. Der gemeinſte wird aus Leinwand bereitet, die man über einem Lichte anzündet, und von einer ſchnellen Flamme gantz überlauffen läſſet, hierauf aber behende, ehe ſie ſo ſehr verglimmet, über einen Hauffen drücket und ausdämpffet; hiernächſt iſt der ſogenannte Feuer-Schwamm ebenfalls eine gute Art des Zunders, wenn er gehörig vorbereitet worden; ſo ſoll auch die Wolle von der Huflattich-Wurtzel einen trefflichen Zunder abgeben, ingleichen faules Holtz u. a. m.

Zunge, iſt das fleiſchigte Theil, ſo den Thieren im Munde liegt. Die Zungen haben durchgehends ein ſchwammiges Weſen, geben daher keine kräfftige Nahrung, doch ſind die Ochſen- Kalbs- und Hammel-Zungen von lieblichem Geſchmack, zart und wohl zu verdauen; die von Schweinen, Hirſchen und anderen Thieren ſind geringer. Ihr Fleiſch iſt nicht einerley, und das an der Wurtzel bis zur Mitte zarter, das nach der Spitze derber und härter. Wie die Zungen auf Weſtphäliſche Art geräuchert werden, das ſuche im Artickel Räuchern. Man pflegt auch die Zungen, ohne daß ſie genetzet werden, ſo ſtarck, als möglich iſt, zu ziehen und zu dehnen, auch ſolches, wenn ſie ſchon mit Saltze eingerieben ſind, zu wiederholen, und darzwiſchen bisweilen um den Tiſch zu ſchlagen. Die friſchen Zungen werden entweder gefüllt, oder geſpickt mit Citronen, mit groſſen Roſinen, mit Capern braun oder weiß, mit einer piquanten Soſſe, mit Sauer-Ampffer oder Peterſilien-Wurtzeln, Paſtinack, Meer-Rettig, braunen Rüben und Stock-Schwämmen, mit Selleri, oder einer Senff-Brühe zugerichtet, oder gebraten; oder eine Grillade davon gemacht, die geräucherten aber, wenn ſie abgekocht, pflegt man nur trocken mit Senff zu genieſſen, oder ſie werden mit Braun-Kohl zubereitet. Die Karpffen-Zungen werden vor das niedlichſte Bißlein am Karpffen gehalten, und damit vor verſchwenderiſche Schlecker-Mäuler gantze Paſteten, entweder allein, oder auch mit Zungen

gen von Bley, Fiſch, Barmen und Braſſen, oder mit Hahnen-Kämmen, und andern dergleichen Schleckereyen angefüllt.

Zunge, heiſſet auch das ſchmale Stückgen Eichen-Holtz, ſo vorne an dem Pflug-Stöckgen feſt gemacht, und mit einem Loche verſehen iſt, damit die Pflug-Waage daran gehänget werden könne.

Zunge, nennet man auch den Unterſchied zwiſchen zweyen Röhren eines Schorſteins. Sie wird mit einem auf die Kante geſetzten Mauer-Stein aufgeführet, und wo ſie nicht bis zu oberſt hinaus reichet, pflegen die Schorſteine gerne in die Zimmer zu rauchen.

Zunge, wird auf dem Waag-Balcken der aufrechte Stifft genennet, der zwiſchen dem Kloben ſpielet, und durch ſein Neigen auf eine oder die andere Seite, den Ausſchlag, wenn ſie aber gerad mitten inne ſtehet, die Gleichheit des Gewichts in beyden Schalen anzeigt.

Zunge, ſiehe Zungen-Fiſch.

Zungen-Blat oder Zungen-Kraut, ein Gewächs, ſo eine rothe Frucht an einem Stiel, gleich den Kirſchen trägt. Es dauret über Winters, und wird in den Gärten zur Zier gehäget.

Zungen-Fiſch, Zunge, ein Fiſch, der von der Geſtalt und Gleichheit einer Zunge, oder einer Fuß-Sohle den Nahmen bekommen. Er iſt länglich platt, dunckel-grau auf dem Rücken, und weiß auf dem Bauch, mit einem geſchobenen Maul ohne Zähne, von unterſchiedlicher Groſſe, iedoch meiſtentheils einer halben Elle lang. Sein Aufenthalt iſt das Meer, er tritt aber auch bisweilen in die Flüſſe. Sein Fleiſch iſt geſunder, nahrhaffter und lieblicher als der Schollen, und wird in Holland und Franckreich ſo hoch gehalten, daß man ihn daher das Meer-Hun nennet. Sie werden trocken abgeſotten, und entweder mit etwas Mehl beſtreuet, in Butter gebacken, oder mit einer Citronen- oder ſauren Zwiebel-Brühe begoſſen; oder, wenn ſie gebacken, die Gräten daraus gethan, das Fleiſch auf einer Glut-Pfanne in Waſſer mit etwas Saltz nochmals gelinde aufgekocht, und mit Citronen-Pomerantzen- oder Weinbeer-Safft beſprenget. Sie kommen nicht friſch, ſondern gedörret zu uns, da ſie denn gleich den Schollen zugerichtet werden.

Zungenfrey, heiſſen bey einigen die Mund-Stücke, ſo von andern offene oder gekropffte genennet werden. Man braucht ſie gemeiniglich, wenn die Roſſe ſchon das fünffte Jahr völlig erreichet haben, und vom Hals, Kopff und dem gantzen Leib ſtät und gerecht ſind; alsdenn wird ihnen mehr Freyheit der Zungen gelaſſen, wiewohl ſie die Laden beſſer angreifen, und das Pferd etwas ſtärcker bezäumen, als die geſchloſſenen. Am allermeiſten werden ſie zu den ſtarck-züngigen Pferden gebraucht.

Zungen-Kraut, ſuche Zungen-Blat.

Zungen-Kranckheiten der Pferde ſind unterſchiedlich: Erſtlich iſt die Lähmung oder Paralyſis, eine von denen vornehmſten, von welcher die gantze Zunge gelähmet, und aller Bewegung und Empfindlichkeit beraubet wird. Sie entſtehet aus einer kalten zähen Feuchtigkeit, welche von dem Hirn herab in die Mäuſe und Nerven der Zungen fällt, wodurch denn die Meatus oder Gänge, dadurch die ſinnliche Geiſter ihrn Zugang zu der Zunge haben, gehemmet werden. Die erſte Hülffe iſt, daß man das Hirn purgire, die Zunge aber unterdeſſen Abwechslungs-weiſe mit nachfolgendem offt waſche und reibe: Nimm Bertram ein Loth, Roſen zwey Loth, Jngber ein Loth, ſiede es zuſammen in Eßig, und waſche die Zunge offt damit, hernach nimm zwey Loth Pfeffer, und ein halb Qvintlein Bibergeil, miſche es unter einander, und reibe die Zunge offt darmit; oder koche ſechs Loth Tauſendgülden-Kraut in einer Kanne Wein, und waſche die Zunge zum öfftern damit, ſo denn miſche ſechs Loth Honig, und drey Loth Saltz unter einander, und reibe dem Pferde die Zunge darmit. Wenn es denn die Zunge wieder anfängt zu regen, ſo nähe ein Loth Bertram, ein Qvint Bibergeil, und ein Loth Läuſe-Kraut in ein Säcklein, und binde es dem Pferde auf das Gebiß, damit es daran käue, oder thue es in ein mit Löchlein auſſenwärts darzu gemachtes hohles Gebiß hinein. Etliche Pferde bekommen, wegen einer kalten Feuchtigkeit weiſſe Flecken auf der Zungen, welche eine Fäulung verurſachen, und ſo man es verwahrloſt, und nicht achtet, ſo wird die gantze Zunge darmit inficiret und angeſteckt. Einem ſolchen Pferde muß man alle Tage etliche mahl die Zunge erſtlich mit einem rauhen Tuch, und hernach mit unter einander gemiſchten Oel und Pfeffer wohl reiben laſſen, letztlich mit Honig-Waſſer wohl abwaſchen, das Weiſſe mit einem Meſſerlein fleißig abſchaben, und denn von einem Loth Oliven-Safft, und vier Loth Roſen-Honig ein Sälblein machen, und die Zunge mit ſchmieren. Oder nimm Safft von Oliven drey Loth, Eßig zwölff Loth, Saltz zwey Loth, miſche es unter einander, und wenn du die abgeſchabte Zunge damit wohl gewaſchen, ſo reibe es mit nachfolgender Mixtur: Nimm Nus zween Löffel voll, Saltz einen Löffel voll, und drey Knoblauchs-Häupter, wohl unter einander geſtoſſen. Für allen aber ſoll man dem Pferde eine Blut-Reinigung geben: Darzu nimm Hepar Antimonii ein Qvint, Scorzonera-Waſſer ſechzehen Loth, miſche es unter einander zu einem Einguß. Jſt die Zunge ſehr aufgelauffen, ſo ſoll man dem Pferd auf beyden Seiten des Haupts eine Ader öffnen, wie auch unter der Zungen, die Zunge aber darneben offt mit nachfolgendem reiben: Nimm Pfeffer zwey Loth, Bertram und Jngber, iedes ein Loth, unter einander gemiſcht. Hat ein Pferd ein Geſchwüre auf der Zungen, dem ſoll man die beeden Haupt- oder Hals-Adern laſſen, hernach anderthalb Qvint Hepatis Antimonii, und ein Scrupel Saffran unter ein halbes Maaß Wein miſchen, ſolches über Nacht darinnen

nen liegen laſſen, und dem Pferd unter, einander früh eingieſſen, auch mit dieſer Purgation etliche mal fort fahren; die Zunge, aber mit nachfolgendem offt ſchmieren: Nimm Iris Macedonica ſechs Loth, Eßig ein Viertel-Pfund, Roſen-Honig eben ſo viel, miſche es wohl unter einander. Wenn die Zunge Schrunden oder Wunden bekommt und aufreiſt, ſoll man dieſelbe erſtlich mit warmen Wein wohl waſchen, hernach Gall-Aepffel ein Loth, Granat-Aepffel-Schalen zwey Loth, Pomerantzen-Schalen drey Loth, zu einem ſubtilen Pulver machen, und ſolches darauf ſtreuen, als welches ſauber und geſchwinde zuheilet. Man kan auch acht Loth gemeines oder Roſen-Honig nehmen, und mit zehen Loth geſaltznen Schweins-Marck, oder, in deſſen Ermangelung, Schweinen-Schmaltz zu einer Salbe vermiſchen, und die Wunden damit ſchmieren. Wenn die Zunge halb abgebiſſen oder zerriſſen wäre, muß man wohl conſideriren, wie und wo der Schade iſt, denn im Fall ſolcher vornen an der Zungen wäre, und gar viel von der Zunge herunter hienge, ſo nicht mehr zu hefften, dieſelbe ſoll man vollends abſchneiden, und offt mit nachfolgender Salbe ſchmieren: Nimm Roſen-Honig ein Viertel-Pfund, Pomerantzen-Schalen, Granat-Aepffel-Schalen und Schwartz-Wurtz, iedes zwey Loth, laſſe es zuſammen einen Wall auffſieden, und ſchmiere die Zunge damit, desgleichen, ſo man die Zunge hefften wolte, ſoll man dieſe Salbe auch brauchen, und rothen und weiſſen Bolus, eines ieden zwey Qvint, und Teufels-Dreck ein halb Qvint, täglich dem Pferd auf einmal unter dem Futter zu freſſen geben. Es ſoll aber das Futter ſo lang, bis das Pferd geheilet iſt, geſchroten, und mit Lerchen-Schwamm und rothen Kichern vermengt; der Tranck hingegen laulicht, und mit ſchönem Mehl, Honig-Waſſer, und etwas Salpeter vermiſcht ſeyn.

Zungen löſen, dieſes iſt bey der Kinder-Wartung eine nöthige Sache, wenn ihnen das Zungen-Band ſo ſehr kurtz iſt, daß ſie weder recht ſaugen, noch auch hernach recht deutlich reden können. Es muß aber doch behutſam damit verfahren, und nicht ſo gleich dafür gehalten werden, wie es offt geſchiehet, daß das Band zu kurtz. Denn ſonſt wird offt ein gutes Zungen-Band zerſchnitten, und die Zunge ſonſt in ihrer Bewegung verderbet. Derowegen gehöret dazu die Unterſuchung eines geſchickten Medici und die Operation eines guten Chirurgi.

Zurück-bleiben, ſiehe Hinterlaß.

Zuſäen, heiſſet mit der völligen Winter- oder Sommer-Ausſaat fertig werden. Alſo iſt: Er hat noch nicht zugeſäet, ſo viel geſagt, als: Er hat ſeinen Saamen noch nicht völlig gehöriger maſſen in die Erde gebracht.

Zuſätzig, heiſſet man die Schaafe, wenn ſie vier Jahr alt, da ſie keine Zähne mehr bekommen.

Zuſtellen, iſt ein Jagd-Wort, und heiſſet ſo viel, als einen übertriebenen Ort mit dem Zeuge dergeſtalt verſtellen, daß das Wildpret an ſolchen Ort nicht wieder zurücke komme.

Zutſch-Kännlein, iſt ein kleines von Silber, Holtz oder anderer Materie gedrehetes Trinck-Geſchirr, oben her am Deckel mit einem rund ſpitzigen und engen Hälsgen oder Röhrlein verſehen, dadurch man die kleinen Kinder zutſchen und trincken lehret.

Zuwachs, heiſſet alles dasjenige, was ein Landmann durch Gottes Gnade auf ſeinen Feld-Gütern, an Getraide, Heu, Wein und andern erbauet. Uiberhaupt hat man hievon die unumſtößliche Regel: Der Zuwachs folgt ſeiner Haupt-Sache; wer demnach Herr von der Haupt-Sache iſt, dem wachſen auch alle Zugehörungen, Früchte und Nutzungen der Sache ſelbſten zu. Die Früchte nun, ſo man unter dieſen Zubehörungen begreiffet, ſind entweder ſolche, die ſchlechter dings durch die bloſſen Kräffte der Natur hervor gebracht werden; z. E. die Vermehrung der wilden und zahmen Thiere, die Holtzungen, und ſo genannten Gehaue rc. Oder, wo man zugleich Fleiß und Arbeit anwendet, daß endlich ein und der andere Nutzen aus der Sache erwachſe, wie etwa bey dem Acker-Bau u. a. m. Siehe den Art. Nutzung.

Zwang, iſt ein Zeichen, dadurch der Hirſch in der Fährte von einem Thiere unterſchieden werden kan; der Hirſch thut ſolches, wenn er fort ſchreitet, da er die Schalen vorne zuſammen zwinget, und die Erde damit heraus hebet.

Zwang, bey den Pferden iſt eine ſtetige Begierde und Nöthigung zum Pferchen, die aber vergebens iſt; denn entweder nur ein wenig Schleim oder Eiter, nebſt ein wenig Geblüte mit ſchmertzlichem Beiſſen ausgedrucket wird. Er kommt entweder vom geſaltzenen Phlegmate, von Geſchwären des Coli, oder Grimm-Darms und anderer Därmer, oder von der Ruhr her. Des Phlegmatis Zeichen ſind der Schleim, der andern aber das eiterige Geblüte. Kommt das Uibel aus dem geſaltzenen Phlegmate, ſo gieb ihm nachfolgendes Clyſtier: Nimm Pappeln, Bingel-Kraut, Mangolt, Maur-Rauten, iedes eine Hand voll, Lerchen-Schwamm ein halb Loth, ſiede es wohl in einer Fleiſch-Brühe. Nimm der Brühe anderthalb Maaß, Baum-Oel ein Viertel-Pfund, Camillen-Oel zwey Loth, Honig ſechs Loth, neun Eyer-Dotter, und eine halbe Hand voll Saltz, unter einander gemiſcht, und zum öfftern laulicht applicirt. Hierauf miſche Pfeffer-Körner ein halb Loth, Peterſilien eine Hand voll, Acker-Müntze eine Hand voll, Gamanderlein eine Hand voll, Kümmel drey Loth, Eppich zwey Loth, und Myrrhen ein Loth unter einander, und gieß es dem Roß in anderthalb Nöſſel Wein ein. Man ſoll auch dem Pferd auf dem Rücken und hinter das Geſchröt, Säcklein von Kleyen warm überlegen. Wenn aber die eiterige Materie mit Blut erſcheinet, ſo brauche obgedachtes lindes Clyſtier, dämpffe das Pferd wol mit

mit einem Topff kochendem Waſſer, worinnen Camillen, Wermut und Gundel-Reben geſotten worden, das Pferd muß aber zugedeckt ſeyn; hernach trockne es fleißig ab, und ſchmiere den Ort hinter dem Geſchröte, wohl mit Baum-Oel und Lor-Oel unter einander gemiſcht. Das damit behafftete Pferd ſoll in einem mittelmäßig warmen trockenen und von allen Winden befreyeten Stall ſtehen, mit einer guten Streu verſehen, und warm zugedeckt ſeyn. Zum Futter ſoll man ihm geben, Kleyen mit Honig-Waſſer angefeuchtet, Speltz, Habern, geröſtete Gerſte mit Eßig beſprenget, oder Gerſte in Wegerich-Waſſer genetzt, Gerſten- oder Roggen-Spreuer mit Eßig genetzt, und mit ein wenig Sumach vermiſcht, Linſen-Mehl, oder Kleyen mit Hirs-Mehl vermiſcht; man kan ihm auch gebrannt Hirſch-Horn unter das Futter mengen, oder dürres Erlen-Laub, Brombeer-Stauden-Blätter, oder Granat-Aepffel-Schalen auf dem Futter zerreiben. Der Tranck ſoll ſeyn Regen- oder Fließ-Waſſer mit Gerſten-Hirſen-Caſtanien- oder Reiß-Mehl angerühret.

Zwang-Back-Ofen oder **Zwang-Ofen**, heiſſet ein Back-Ofen, darinnen alle von der Gemeine backen, und davor ein gewiſſes abgeben müſſen. Dergleichen werden hin und wieder auf denen Dörffern gefunden.

Zwang-Dreſcher, ſuche **Dreſcher**.

Zwang-Geſinde, an vielen Orten auf dem Lande iſt eingeführet, daß die Unterthanen-Kinder, welche ſich auſſer ihrer Eltern Häuſern begeben, und vermieten wollen, ihrer Erb-Herrſchafft gegen ein geringeres Lohn, als fremdem Geſinde gereichet wird, zu Zwange dienen müſſen, und dieſe werden zum Unterſchied des andern Geſindes, Zwang-Geſinde genennet. Ja an vielen Orten müſſen die Unterthanen ihre zum dienen geſchickte Kinder zur gewöhnlichen Vermiet-Zeit auf die Höfe ſtellen, da ſie denn ausgeleſen werden. Die Zwang-Dienſt-Jahre ſind öffters beſtimmet und auf ein oder mehr Jahre geſetzt oder auch unbeſtimmet.

Zwang-Hüfig, wird ein Pferd genennet, das den Huf-Zwang hat. Siehe **Huf-Zwang**.

Zwang-Mühle, oder **Bann-Mühle**, heiſſet, wo gewiſſe Leute zu mahlen genöthiget ſind. Dergleichen werden durch Herkommen und Gewohnheit, auch von undencklichen Jahren nicht erlanget, weil das Mahlen ein willkührliches Werck iſt, es wäre denn, daß deßhalber ein Gebot oder Verbot ergangen, und der Gegentheil es darbey hätte bewenden laſſen.

Zwang-Treiben, heiſſet bey der Jägerey, wenn bey einem angeſtellten Haupt-Jagen das vorhandene Wildpret nach dem erſten Treiben enger, und alſo in den Abjagungs-Flügel eingeſtellet wird.

Zweck-Holtz, ſuche **Spindel-Baum**.

Zweigen, wird von einigen das Pfropffen oder Peltzen genennet. Siehe **Pfropffen**.

Zweig-Wachs, ſuche **Pfropff-Wachs**.

Zweng-Feuer, iſt eine Art zu äſchern oder Aſche zu brennen. Die Aeſcherer in Thüringen ꝛc. pflegen mit Zweng-Feuer folgender Geſtalt zu äſchern: Sie ſpalten die groſſen faulen Bäume von einander, laſſen ſie auch zum Theil gantz, legen ſolche in groſſe Hauffen auf einander, zünden es an, und machen alſo Aſche, item, ſie hauen groſſe umgefallene Bäume mitten im Stam̃, und hin und wieder auf, thun Feuer drein, ſo brennet es unter und über ſich.

Zwerg, dieſer Zunahme wird im Garten-Bau verſchiedenen Gewächſen gegeben, die in ihrer Art niedriger als die andern wachſen, als da ſind Zwerg-Pomerantzen, Zwerg-Ringel-Blumen und dergleichen.

Zwerg-Baum, heiſt ein Baum, der durch beſondere Pfropff- und Wartung alſo gezogen, daß er keinen Stamm in die Höhe treibe, ſondern bald über der Wurtzel ſich in Zweige ausbreite, und nichts deſto weniger viel und gute Früchte bekomme. Sie werden eingetheilt in **Buſch-** oder freyſtehende **Zwerg-Bäume**, und in **Spalier-** oder **Rancken-Bäume**. Jene heiſſen diejenige, welche in die Rabatten nach der Ordnung gepflantzet, und in einer Kugel-förmigen Geſtalt erzogen, auch darinnen durch die Scheere unterhalten werden; dieſe aber, welche an den Mauren und Plancken auf angeſchlagenen Latten ausgebreitet und befeſtiget werden, daß ſolchergeſtalt die Mauren und Wände gantz grün ſcheinen, und das Auge deſto beſſer ſich erluſtigen möge. Die Buſch-Bäume müſſen einen kurtzen Stamm haben, und dergeſtalt gepflantzet werden, daß ſie zum höchſten neun Zoll in der Länge über der Erde halten; daß ſie allenthalben eine unten zulauffende Rundung haben, die aber weder durch Tannen-Bügel, noch Binden und Beugen, ſondern bloß durch eine geſchickte und vernünfftige Beſchneidung zuwege gebracht werden muß; daß ſie in der Mitten offen ſeyn, damit Lufft und Sonne deſto beſſer hinein dringen, und an den Früchten ſo wohl die Farbe verbeſſert, als die Reiffe befördert werden könne; und endlich, daß ſie allenthalben mit Zweigen ordentlich bekleidet ſeyn. Die Buſch-Bäume werden gemeiniglich zwölff, im feuchten und gar fetten Erdreich aber funffzehen Schuh weit von einander geſetzt. Die Aepffel- und Birn-Bäume gerathen auf dieſe Weiſe am beſten, und pflegen die Aepffel auf den Paradies-Aepffel-Stämmen, die Birnen aber auf den Qvitten-Stämmen am beſten zu gerathen. Das Pfropffen oder Oculiren geſchiehet auf dieſen Bäumen um eben ſolche Zeit, als bey den hochſtämmigen Bäumen, und zwar iſt das Pfropffen beqvemer auf den Paradies-Aepffel-Stämmen anzubringen, das Oculiren aber läſſet ſich beſſer thun auf den Qvitten-Stämmen. Die Spalier- oder Rancken-Bäume werden von allerhand Stein-Obſt, als Apricoſen, Pferſichen,

Mau-

Mandeln, Kirſchen, Pflaumen, Miſpeln, Qvitten, Haſel-Nüſſen, und dergleichen genommen. Sonderlich aber ſind unter ihnen diejenigen zu erwehlen, derer Laub dichte wächſet, und alſo mit ſeiner Grüne das Gerüſte deſto mehr verdecken kan. Man muß ſie nahe an das Gerüſte pflantzen, und weder zu weit von einander, noch zu dichte ſetzen, anders können ſie nicht genugſam decken, oder ſie entziehen einander die Nahrung. Die Zweige der eingepflantzten Bäume werden gebogen, ausgebreitet, und mit jungen zähen Weiden dergeſtalt angebunden, daß ſie an dem Gerüſte flach anliegen, und daſſelbe künfftig mit ihren Blättern zierlich verkleiden mögen, welches dem Garten einen groſſen Wohlſtand giebet.

Zwetſchken, ſiehe Pflaumen.

Zwetſchken-Baum, ſuche Pflaumen-Baum.

Zweyback, Zwieback, heiſt ein zwey oder mehrmal gebackenes Brot, welches härtlich und ausgetrocknet, und zweyerley Gattung iſt. Der grobe Zweyback dienet zum Vorrath auf die Schiffe vor das Kriegs- und Boots-Volck, wird insgemein von Roggen vor die Kriegs-Schiffe, in Franckreich aber von Weitzen-Mehl gemacht. Wenn er auf weite Reiſen dienen ſoll, wird er vier mal gebacken, und lange vor dem Einſchiffen fertig gemacht, damit man ſeiner Dauerhafftigkeit verſichert ſeyn möge. Der feine Zweyback wird von Weitzen-Mehl auf verſchiedene Weiſe, bisweilen mit etwas Milch oder Eyern verbeſſert, oder mit wenigem Anis, Coriander und anderem Gewürtz erhöhet, zugerichtet, und entweder trocken genoſſen, und bey dem Nachtiſch mit aufgeſetzet, oder in Milch- Wein- und andere kalte Schalen gebrocket, oder auch gerieben an die Speiſen gethan. Er iſt angenehm zu eſſen, geſund zu genieſſen, und wohl zu verdauen. Holländiſcher Biſcotin oder Zweyback wird alſo gemacht: Man nimmt von friſchen Eyern das Weiſſe, rühret es ſo lange, bis daß es einen ſchönen weiſſen Schaum giebet, alsdenn reibet man eine friſche Citrone, wiewohl nur das gelbe davon, gieſſet das Eyerweiß in einen Mörſel, thut die abgeriebene Citronen-Schalen und Safft darunter, ſtöſſet weiſſen und klaren Zucker darzu, bis es eine Maſſa giebet, die man auswälgern kan; im währenden Auswälgern gebrauchet man Zucker an ſtat des Mehls, ſchneidet es alsdenn mit der Form aus, bäcket es bald, denn wenn es lange lieget, ziehet es ſich nicht auf, hierauf leget man es auf ein Papier, und damit in die Torten-Pfanne, läſſet es mit ſtarckem Feuer geſchwind aufbacken, wenn es ſich aufgezogen, und gelb wird, ſo iſt es gut. Zu Carls-Bader Zwieback nimmt man vier Loth Zucker, ſchläget zwey Eyer drauf, thut es in ein Töpffgen, ſchüttet drey Loth geſtoſſene Mandelkerne, etwas Würtz-Nägelein, und geſchnittene Citronen-Schalen mit dazu, wie auch vier Loth Mehl, machet Formen von Papier, einer Hand breit, und ſo lang als das Back-Blech breit iſt, thut den Teig hinein, macht ſie aber nur halb voll und ſetzet ſie auf das Blech zum Backen. Iſt es nun braun genug, und über das Papier geſtiegen, ſo ſchneidet man Schielgen, leget ſie dichte aufs Blech, läſt es in der Back-Röhre hart werden, nimmt es hernach wieder heraus, ſo iſt der Zweyback fertig. Zweyback recht gut zu machen, nehmet zu einem Pfund Zucker zehen Eyer, thut von denen Eyern das Weiſſe hinweg, und ſo viel Mehl darzu, als genug iſt zu einem rechten Teig, miſchet ein wenig gröblich geſtoſſenen Fenchel drunter, ſchneidet es in Stücken, und bäcket es zwey mal.

Zweyblat, welches nicht mehr als zwey Blätter hat, die voller Rippen ſind, faſt wie die Wegbreit-Blätter, und gegen einander über ſtehen. Der Spannen-hohe Stengel ſitzt oben voll kleiner weiſſer Blümlein auf kleinen länglichten Knöpflein, darinn hernach der Saamen zu befinden. Es wird meiſtens in Thälern angetroffen, und heilet allerley Schäden und Wunden.

Zweyfalter, iſt ein fliegendes Ungeziefer, von unzehlbarlich- und veränderlicher Gröſſe, Geſtalt und Farben, welche in ſo weit alle überein kommen, daß ſie vor dem Kopffe zwey zarte Fäden, wie Hörner haben, ſechs Füſſe und vier Flügel, die überaus zart, und mit einem feinen Staube bedecket, der, wenn man ſie angreifft, an den Fingern kleben bleibet. Die meiſten ſind bunt, und von ſo lebhafften Farben, daß ſie nicht ſchöner können gemahlt werden. Einige ſind nur einer Farbe. Einige laſſen ſich bald im Früh-Jahr, andere im Sommer, und andere erſt im Herbſt ſehen. Einige fliegen bey Tage, andere bey Nacht. Sie kommen alle von Raupen oder anderen Würmen, und zeugen einen Saamen, aus welchem wieder Würme und Raupen kriechen.

Zwey-Korn, ſiehe Speltz.

Zweymähdig, oder Zweymättig, werden diejenigen Wieſen genennet, welche des Jahrs zwey mal gehauen oder gemähet werden können, nemlich um Johannis das Gras, ſo zu Heu gemachet wird, und um Michaelis das Grummet.

Zweyſpännig, heiſt ein Fuhrwerck, da nebſt einer Deichſel zwey Pferde angeſpannet ſind, dahero zweyſpännig fahren ſo viel heiſt, als mit zweyen Pferden fahren.

Zwickel, werden die ſchieffen, bald viereckigt länglicht, bald dreyeckigt und zugeſpitzte Flecke von Leinwand, Zeug, Tuch und dergleichen genennet, die in die Hemden und andere Kleidungen an ſolche Oerter eingeſetzet werden, wo dieſe nicht ſpannen dürffen, ſondern fein geraume ſeyn müſſen, daß man theils im gehen und andern Bewegungen nicht gehindert werde, theils auch die Kleidung ſelbſt dadurch eine geſchickte Proportion bekomme. Ingleichen führet auch dieſen Nahmen die Zierath, welche auf beyden Seiten derer Strümpffe, an dem Ort, wo die Ferſe und der Anzug, oder der Schluß des Strumpffes, ſich befinden, in einer geſchick-

geſchickten Breite ihren Anfang nimmt, und über den Knöchel bis gegen die Wade hinauf ſich in eine Spitze verläufft. Dieſe Zwickel werden zum Theil auf das netteſte nach vielfältiger Veränderung des Muſters bald geſtricket, bald gewircket, und dieſes wiederum mit dem Unterſchied, daß einmal die Maſchen nach ihrer Ordnung gerade vor ſich, wie in dem Strumpffe ſelbſt fortgehen, und nur immer, ſo weit es erfordert wird, zu beyden Seiten zugenommen werden; oder ſie werden andern Theils denen andern Maſchen quer über gehend gemacht, welche Art dahero auch Quer-Zwickel heiſſen; bald pflegt man auch dergleichen Verzierung dahinein, beſonders mit Garn, Seide, Gold oder Silber zu ſticken.

Zwieback, ſuche Zweyback.

Zwiebel oder Zipolla, iſt ein Garten-Gewächs, welches hohle, zarte, lange und ſpitzige Blätter, und eine knollige Wurtzel hat, die gleichſam aus Schalen über einander zuſammen gelegt, und eines ſcharffen Geruchs und Geſchmacks iſt. Sie werden in Sommer- und Winter-Zwiebeln unterſchieden. Die Sommer-Zwiebeln ſind rund oder platt, oder länglich, weiß oder roth, groß oder klein. Sie kommen in einem ſandigen, ſteinigen und magern Boden nicht fort, ſondern wollen eine gute, mürbe, fette und wohlgedüngte Erde haben. Darein wird der Zwiebel-Saamen im alten Monden zu Ende des Mertzen, oder im Anfang des Aprils, (nemlich, nachdem man ſiehet, daß es zeitlich warm wird,) iedoch nicht allzu dicke geſäet. Zuvor aber ſoll man den Saamen in Miſtpfützen-Waſſer einweichen, und ihn darinnen, bis er keimen will, liegen laſſen, nachmals wieder abgetrocknet, und wie nur gedacht, gar dünne, ſo viel man nemlich zwiſchen zweyen Fingern halten kan, ausgeſäet, auch hernach ſo untergerecht, damit er nicht leichte verſchleppt werde. Der Saame muß friſch, und nicht über zwey Jahr alt ſeyn, denn ſonſten taugt er nicht mehr zur Saat. Man kan ihn auch, zumal wenn die davon wachſenden Zwiebeln verpflantzt werden ſollen, unter andern Saamen, von Anis, Lactucke, Peterſilien, Paſtinac, Braun-Kohl, und dergleichen vermiſchen. Die Zwiebeln, ſo man an dem Orte wohin ſie geſäet worden, ſtehen läſt, bleiben kleiner, die verſetzten aber, ſo man Satz- oder Stech-Zwiebeln nennet, werden gröſſer aber auch etwas langſamer zeitig. Dieſe werden von denen jährigen Zwiebeln, und zwar die kleinſten ausgeleſen, und in ein darzu behöriger maſſen zugerichtetes Erdreich verſetzet. Welche davon in die Schoß-Bälge wachſen wollen, denenſelben muß man den Schoß-Stengel abbrechen, ſo bleiben ſie gut, und können zum Verſpeiſen dennoch wohl gebraucht werden. Sie wollen fleißig vom Unkraut gereiniget, und bey trockner Zeit gehörig begoſſen ſeyn. Wenn die Zwiebeln aufgewachſen, mögen die Blätter mit einem Meſſer verſchnitten, oder, welches beſſer, mit der Hand abgebrochen und geſtutzt werden, alsdenn heiſſen ſie Schnitt-Zwiebeln. Zwiſchen Johannis und Jacobi wird das Zwiebel-Kraut nieder getreten, damit die Wurtzel deſto gröſſer wachſe. Nach Laurentii gegen das Ende der Hunds-Tage ſteigen die Zwiebeln aus der Erden herfür, welches ein Zeichen ihrer Zeitigung iſt, da werden ſie ausgehoben, und damit ſie austrocknen, und das Kraut dürre werde, auf einem Boden fein dünne auf Stroh aufgeſchüttet, oder aber ſonſt an einem trockenen Ort in Büſcheln aufgehenckt. Man theilet ſie in drey Sorten ab. Die gröſſeſten werden zu Saam-Zwiebeln, die gar kleinen aber zu Satz-Zwiebeln aufgehoben, und in einem Säcklein, in einer temperirten Stube, bis zum nöthigen Gebrauch aufgehänget. Die mittelmäßigen dienen zum Verſpeiſen, und müſſen vor dem Froſt wohl verwahret werden. Den Saamen erlanget man aus denen jährigen Zwiebeln, wenn ſie im erſten Früh-Jahr, entweder zu Ende des Martii oder im April, im neuen Monden wieder verſetzet werden. Wenn ſie mehr Köpffe zeigen, iſt gut die ſchwächſten abzubrechen, und nur einen ſtehen zu laſſen, damit der Saame vollkommener werde. So bald ſie in die Stengel wachſen, wird zu einer ieden Saam-Zwiebel ein Stecken geſtecket, und der Schoß-Stengel daran gebunden, daß er nicht abbrechen möge. Wer guten Saamen haben will, befleißige ſich, dergleichen ſelbſt zu gewinnen; wer aber fremden Saamen brauchen muß, der werffe ein Körnlein in eine Schaale mit Waſſer, und ſetze ſie über warm Waſſer, iſt der Saame gut, ſo wird das Körnlein bald aufkeimen. Die Winter-Zwiebeln, ſo man einiger Orten Schleiß- oder Spalt-Zwiebeln nennet, weil ſie oben ſich zu ſpalten pflegen, werden im Herbſt geſäet, ſo hat man im Frühling zeitige junge Zwiebeln, davon der Saame um Jacobi reiffet, und im September wieder zur Saat dienet. Dieſes iſt an den Zwiebeln, als etwas beſonders anzumerken, daß ſie, allen andern Gewächſen zuwider, in dem abnehmenden Mond luſtiger, als in dem zunehmenden wachſen. Die Zwiebeln ſind nicht eine eigentliche Speiſe, ſondern mehr eine Würtze, haben einen ſtrengen Geſchmack und ſtarcken Geruch, und wollen mäßig genoſſen ſeyn, weil ſonſt der ſtarcke Gebrauch, abſonderlich der rohen, das Geblüte verderbet, den Magen und das Geſicht ſchwächet, auch Bruſt-Beſchwerungen und Blähungen verurſachet. Das gemeine Volck bey uns pflegt ſie roh mit etwas Saltz und Brot des Morgens für die böſe Lufft zu nehmen. Sie ſind wegen ihrer durchdringenden Schärffe und flüchtigen Saltzes, ſo ihnen aber durch das Kochen leicht entgehet, Leuten die mit kaltem Schleim beladen, dienlich, hitzigen und Gallreichen Naturen aber pflegen ſie unruhigen Schlaf und rothe oder flüßige Augen zu verurſachen. Sie ſind aber weniger ſchädlich, und geben zugleich denen Speiſen einen angenehmen Geſchmack, wenn ſie an Fleiſch und Fiſche gantz gethan, und nachdem ſie damit zur Genüge gekocht, wieder weggenommen, alſo auch in die Capaunen und anderes Geflügel geſteckt, und wenn ſie gebraten, wieder heraus

genom-

genommen, und bey andern Gebratenen nur in die Brat-Pfanne geworffen werden. In der Artzeney haben die Zwiebeln ihren vielfältigen Nutzen. Innerlich treiben ſie den Harn und befördern den Schweiß. Rohe Zwiebeln zerſchnitten, friſch Brunnen-Waſſer über Nacht darüber ſtehen gelaſſen, und von demſelben, wenn es ein wenig verſüſſet, den Kindern gegeben, tödtet und treibet die Bauch-Würme. Der ausgepreſſete Safft mit Violen- oder laxirenden Roſen-Syrup vermiſcht, thut dergleichen. Zwiebeln in Waſſer oder Wein geſotten, davon mit Honig verſüſſet getruncken, zeitiget die innerliche Geſchwüre, zertheilet den zähen Schleim auf der Bruſt, und befördert das Auswerffen, welches auch die in heiſſer Aſche gebratene, Morgens und Abends mit Feigen und Honig oder Zucker eingenommene Zwiebeln leiſten. Aeuſſerlich geſotten, oder in der Aſche gebraten, und warm aufgelegt, zeitigen und öffnen ſie die Geſchwüre, auch Peſt-Beulen, ſonderlich, wenn ſie mit Theriac gefüllet, nachdem ſie gebraten, zerrieben, und zwiſchen zwey Tüchlein aufgeleget werden. In Milch geſotten, und Pflaſter-weiſe über den Nabel gelegt, treiben ſie den Kindern die Würme ab. Mit Saltz auf Wartzen und Hüner-Augen gelegt, ziehen ſie dieſelben aus. Der Geruch von Zwiebeln ſtillet das Naſen-Bluten, noch mehr aber, wenn ſie mit Eßig zerrieben in die Naſe gethan werden. Der Safft, bloß oder mit Roſen-Waſſer oder weiſſen Wein vermiſcht, in die Augen getröpffelt, nimmt die Flecken und alle Röthe und Hitze weg. Derſelbe mit Saltz vermiſcht, und auf einen Brand, ehe denn Blaſen aufgelauffen, mit Tüchlein gelegt, heilet den Schaden. Das Haupt mit einem Scheer-Meſſer beſchoren, mit Zwiebeln-Safft oder abgeſchälten Zwiebeln offte gerieben, macht ein ſchönes Haar wieder wachſen. Zwiebeln in einem Gemach aufgehangen, ſollen zu Peſt-Zeiten die anſteckende Lufft an ſich ziehen, und das Gemach davon reinigen. Den Wunden ſind die Zwiebeln ſehr ſchädlich, indem ſie die Heilung verhindern, nicht nur, wenn der Verwundete davon genieſſet, ſondern auch, wenn nur das Eiſen, womit die Wunde geſchlagen, mit Zwiebeln beſtrichen wird.

Zwiebel-Gewächs, Kiele, Kielwerck, heiſſen diejenigen Blumen-Gewächſe, ſo aus einer denen bekannten Küchen-Zwiebeln gleichenden Wurtzeln entſprieſſen; als da ſind Tulipanen, Kayſer-Cronen, Lilien, Türckiſche Bunde, Narciſſen, Tuberoſen, Hyacinthen, Fritillarien und viel andere mehr. Alle Blumen-Zwiebeln erfordern durchgehends ein luckeres nicht zu ſandiges, auch nicht leimiges, ſondern trächtiges Erdreich, ohne Miſt, er wäre denn gantz kurtz und verfault. Sie werden entweder durch den Saamen, oder durch die Kiele vermehret. Die erſte Weiſe gehet ſehr langſam, aber die daraus erzielte Blumen ſpielen ſchöner in Farben. Die zweyte Weiſe giebt geſchwinder Blumen, und geſchiehet durch Abnehmen, und wieder Verpflantzen der jungen Setzlinge, ſo ſich an den alten Kielen anſetzen. Die ſchuppichten Zwiebeln, dergleichen die weiſſen Lilien, Türckiſche Bunde und andere haben, weil ſie nicht leichtlich eine junge Brut zuſetzen, werden nur, wie ſie ſich ſelbſt theilen, von einander geriſſen, doch daß bey iedem, was abgeriſſen wird, oben auf die von Blätlein zuſammen geſetzte Spitze oder Keime, daraus der Stengel wächſet, gantz verbleibe. Die gemeinen Zwiebel-Gewächſe werden im andern und dritten Jahr, was aber edle ſchöne Blumen ſind, alljährlich ausgenommen, ſo bald im Sommer das Gras oder Kraut davon gelb worden, und ſich der Safft in den Kiel gezogen hat, welches meiſtens um Jacobi, theils früher, theils ſpäter, nachdem die Jahres-Witterung iſt, zu geſchehen pfleget. Die ausgenommenen Zwiebeln werden auf einen ſaubern Boden oder in ein Gemach, auf Tiſche oder gelegte Breter ſäuberlich und dünn aus einander gebreitet; wenn ſie alſo acht Tage gelegen und wohl trocken worden, alsdenn wird aller Koth, nebſt denen unſaubern Schalen und Wurtzeln hinweg genommen, und die jungen Setzlinge von denen alten ſubtil abgelöſet und abgeſondert. Wenn etwa ein edler Kiel, aus Verſehen mit dem Eiſen wäre verletzet worden, ſoll man alſobald gebrannten und klein zerſtoſſenen Leimen auf den beſchädigten Ort ſtreuen, auch muß man bey und nach der Ausnahm die Erde fleißig durchſuchen, ja ſolche wohl gar reutern oder ſieben laſſen, damit von den edlen Kielen nichts zurück bleibe. Die gar kleine Brut muß man von der Mutter nicht abſondern, ſondern wieder damit einlegen, und bis aufs nächſt folgende Jahr ſich ergröſſern laſſen. Wenn ein Kiel, von dem man ſeiner Raritât wegen, gerne eine Art hätte, gar nicht zuſetzen will, ſoll man denſelben, wenn er verpflantzet wird, unten an ein paar Orten ſubtil aufritzen, welchenfalls er das nächſte Jahr gewiß Beyſätze bekommen ſoll. Was man vom Kielwerck oder Zwiebel-Gewächſen über Land ſchicken will, das ſoll man erſtlich im Moos, darnach in Papier, worauf der Nahme des Gewächſes notiret, einwickeln, in eine Kiſte einmachen, und mit Wachs-Tuch vor der Näſſe wohl verwahren. Anemonen und Ranunculen kan man in Baum-Wolle, was aber Wurtzeln ſind, in Moos mit Honig befeuchtet, einmachen, bleiben ſie aber nur einige Tage unterwegens, ſo iſt ein feuchter Moos ſchon gut genug. Das kleine Zwiebel-Werck, als Jonquillen, Fritillarien und dergleichen, man mag, wenn ſie abgetrocknet ſind, in ein Papier einwickeln, und in Schachteln verwahren.

Zwiebel-Schwertel, ſiehe Schwertel-Lilien.

Zwillig, iſt ein aus Flächſenen Garn doppelt- und erhaben überſchlagenes weiß-verfertigtes Gewebe, aus allerhand zierlichen Muſtern beſtehend, woraus man Bett-Geräthe, Hand-Tücher oder Qvelen und Tiſch-Zeug zu ſchneiden pfleget. Er wird von allerhand Güte und Sorten gemacht.

Zwingen, ſiehe Zwang.

Zwirn, iſt ein von Flachs geſponnener und ſtarck zuſammen gedreheter doppelter Faden, ſo zum Nähen, Klöppeln und dergleichen gebrauchet wird. Er iſt roh, gelblicht oder gefärbt, fein und klar, mittel und grob, nach dem Unterſchied ſeines Gebrauchs. Der feinſte iſt der Holländiſche, welcher zu denen weiſſen Spitzen verbraucht, und ſo ſauber und egal gemacht wird, daß offte ein Pfund zwölff bis funffzehen Thaler zu ſtehen kommt.

Zwirnen, heiſſet zwey oder mehr Fäden in einen zuſammen drehen. Solches geſchiehet entweder mit dem Spinn-Rad, oder an der Spindel. Wenn man an dem Spinn-Rad zwirnen will, leget man zwey Knäule Garn in ein Becken, worein zuvor ein wenig Waſſer gegoſſen worden, faſſet die beyden Enden von denen zweyen Knäulen zuſammen, und bindet ſie an die Spule, drehet ſo denn das Rad, iedoch alſo herum, daß das Rad von der rechten gegen die lincke Hand herum lauffe, und ſpinnet es hinein, ſo werden ſich dieſe beyde Trümmer ſehr dicht zuſammen drehen, und einen feinen Zwirn machen, welcher um ſo viel klärer wird, ie zärter das Garn geweſen. Will man aber an der Spindel zwirnen, ſo wird zu oberſt in der Stube eine Schraube mit einem Ringe eingeſchraubet, die beyden Enden von denen im Waſſer liegenden Knäulein dadurch gezogen, an der Spindel angebunden, ein wenig aufgedrehet, und eine Schlinge daran gemachet, nachgehends mit der lincken Hand das Garn gefaſſet, mit der rechten aber die Spindel von der Seiten hinweg geſchnellet, und mit der lincken das Garn, ſo viel möglich, in der Höhe gehalten, daß die Spindel ſich gantz frey drehe; wenn ſie nun faſt ausgelauffen, ſchlinget man das Garn um die lincke Hand, ergreiffet mit der rechten die Spindel, eröffnet die Schlinge, und drehet den zuſammen-gelauffenen Faden oder Zwirn auf die Spindel, machet vom neuen eine Schlinge, ſchnellet die Spindel wieder von ſich, und machet es ferner, wie zuvor, ſo lange, bis daß das Garn alles gezwirnet worden.

Zwiſchen-Trachten, heiſſen diejenigen Speiſen oder Trachten, ſo auf der Tafel entweder eingerücket, oder gar ausgewechſelt werden. Man nennet ſie auch Bey-Eſſen.

Zwitter, nennet man unter denen Menſchen, Thieren und Pflantzen diejenigen Gewächſe, die entweder von zweyerley Geſchlechte oder Geſchlechts-Gliedern, ſo eigentlich Zwitter heiſſen, oder von zweyerley beſondern Arten einer Haupt-Art derer Thiere oder Pflantzen, oder auch beſonderer Materien etwas an ſich haben. Unter denen Menſchen und Thieren zweiffelt man billig an Zwittern, oder leugnet die eigentlichen Zwitter vielmehr, als unmöglich, weil die äuſſerliche Aehnlichkeit noch kein ſyſtema genitalium ausmacht, ja daß ein Thier-Gewächs ſich ſelbſt durch zweyerley Geſchlechts-Glieder beſaamen könne, ſind lauter alte falſche ununterſucht angenommene Sätze, wider welches alle neuere anatomiſche Anmerckungen ſtreiten. Es würde auch leicht zu erweiſen ſeyn, daß es nach der gegenwärtigen Beſchaffenheit der Welt wider die daraus erhellenden Abſichten und Weisheit Gottes ſey, Zwitter herfür zu bringen. Die Erfahrung lehret auch bey Menſchen, ſonderlich, daß nur die weiblichen Geburts-Glieder vollſtändig vorhanden, und ſich zur Fortpflantzung ſchicken, nur aber die ſogenannte Clitoris des weiblichen Schaam-Gliedes oder der Mutter-Hals ſehr groß und ſteif herfür gewachſen ſey. Indeſſen muß man doch zur Verhütung allerhand Sünden der Unreinigkeit ſolche Perſonen anhalten, ſich zum weiblichen Geſchlecht zu bekennen. Was die Thiere betrifft, ſo hat es eben dieſe Bewandniß. Es ſind keine Geſchlechts-Zwitter unter ihnen, was von Berg-Haaſen, Indianiſchen Hühnern, Bären, Schweinen, Spinnen, Fiſchen geſaget wird, ſind lauter entdeckte Unwahrheiten. Art-Zwitter aber giebt es unter ihnen, wie auch unter denen Pflantzen. Alſo nennet man z. E. einen Hund der etwas von einem Mops und einer andern Art der Hunde in der äuſſerlichen Geſtalt an ſich hat, ingleichen wenn man von verſchiedener Art der Pflaumen ein drittes durch Oculiren und Pfropffen heraus bringet, und dergleichen auch Zwitter. Allein eigentlich ſind ſolches Halbſchläge oder Baſtarte. Endlich nennet man auch das Geſtein, woraus das Zinn geſchmoltzen wird (ſiehe Artickel Zinn) Zwitter.

Land-

Land- und Haus-Wirtſchaffts-Calender,

Worinnen alles und iedes, was ein fleiſſiger und ſorgfältiger Haußhalter das gantze Jahr über, durch alle Monate, ſowohl auf ſeinen Feldern und Wieſen, in Gärten, Weinbergen und Wäldern, bey denen Pferden, Rind- Schwein- Schaaf- und Feder-Vieh, ingleichen bey denen Bienen, Teichen und wilden Fiſchereyen, Jagd- und Weidwerck, als auch zu Hauſe und ſonſten durchgehends zu verrichten und zu beobachten hat, in möglicher Ordnung und Kürtze vorgeſtellet wird. Es iſt aber hierbey folgendes zu erinnern 1) daß man in dieſem Calender um der Gewohnheit willen, die gemeinen und offt irrigen alten Calender-Grund-Sätze beybehalten, die aber in dem Buch ſelbſten hier und da verbeſſert worden. 2) Daß man bey dieſem Calender die Landes-Arten unterſcheiden müſſe, und daher nicht alles allenthalben brauchen und anbringen könne. Denn es iſt hier allein, oder doch ſonderlich auf das hieſige Ober-Sächſiſche Clima geſehen worden. 3) Daß ein Wirt ſich in der Calender-Wiſſenſchafft ſonſt ein wenig umſehen müſſe, dazu er denn den immerwährenden Frauenzimmer-Calender, der in drey Theilen zu Erfurt bey Funcken herausgekommen, gar wohl brauchen kan.

Was im Januario oder Jenner zu thun und in Acht zu nehmen.

Im Felde, zuvörderſt ſoll man dieſen gantzen Monat über, ſo viel die Zeit und Wetter zuläſſet, den Dünger auf die Felder und Wieſen führen, und auf Hauffen ſchlagen, ſonderlich, wo es gebräuchlich auf die Gerſten-Aecker, auch Kraut-Rüben- und andere Länder. Der annoch unverweſete Miſt, ſo noch ſtrohhafftig, iſt ietzo am beſten und nützlichſten auszuführen: Denn dem bereits verweſeten und wol verfaulten iſt die Kälte ſchädlich, als welche demſelben den beſten Saft ausziehet. Man muß auch ſowohl in dieſem Monat, als den gantzen Winter durch, auf die Felder wohl Acht haben, wo das Schnee-Waſſer ſich zuſammen ſetzet und nicht fort kan, auf daß es von der Saat, die ſonſt dadurch erſtickt wird abgeleitet, oder durch vorher dazu gemachte Gräben oder geackerte Furchen ausgeführet werde. Wenn es der Kälte halber ſeyn mag, kan man allgemach die Gräben und Waſſer-Leitungen in den Wieſen räumen und ausputzen. Item, die Wege beſſern; auch die Gehege und Zäune ausräumen, befeſtigen und ergäntzen.

Im Luſt- oder Blumen-Garten, iſt wegen der kalten Winters-Zeit in dieſem Monat noch nichts ſonderliches fürzunehmen, als daß man nach denen Gewächſen, ſo im Pomerantzen- oder Gewächs-Hauſe ſtehen, fleißig ſiehet, ob ein und andere Schaden bekommen, oder ob denſelben das Begieſſen nöthig, oder auch, ob die zarten Gewächſe, als Nelcken und dergleichen mit Schimmel überzogen, als welches gemeiniglich geſchiehet, wenn ſie zu feucht in das Winter-Haus gebracht werden; ſolche nun muß man fleißig davon reinigen und ſäubern. Den Gewächſen, ſo es benöthiget, kan man mit Sommer-warmen Waſſer am Rande der Geſchirre etwas die Erde befeuchten, doch ohne Berührung des Stammes und der Zweige, ſonderlich die Pomerantzen- und Citronen-Bäume, wenn das Laub daran welck und weich anzugreiffen, ſo iſt es Zeit, daß man ſie begieſſe, weil den Citronen das Laub im Winter gerne abfället; das Waſſer ſoll man mit Wein, oder mit Waſſer, darinnen friſch Fleiſch gelegen hat, vermiſchen, und den Bäumen am Rande der Geſchirre die Erde befeuchten, auch ſonſten alle Indianiſche Bäume, ſo im Winter zuweilen ihr Laub abfallen laſſen, begieſſen, und wenn etwan ein gelinder Tag iſt, einige Fenſter und Thüren öffnen, damit friſche Lufft zu denen Gewächſen kommen könne. Man kan auch in dieſem Monat Anemonen und Ranunckeln pflantzen. Ein Luſt- oder Blumen-Gärtner, weil er noch nichts ſonderliches vorzunehmen weiß, kan in der Stube allerhand kleine Pfähle und Stäblein ſchnitzen, die Nelcken und andere Gewächſe daran zu binden, auch die Blumen-Saamen, die noch nicht ausgemacht ſind, vollends ausmachen und verwahren.

In den Küchen-Gärten ſoll man gleichfalls guten fetten Dünger führen, und zuſammen häuffen, damit man ſo denn denſelben gegen den Frühling bey Zeiten ausbreiten und vertheilen könne. Man kan einige Gefäſſe mit Kreſſe, Lactucke, Radieſen 2c. beſäen, ſelbige bey gutem Wetter an die Sonne ſtellen, und wenn es kalt wieder in das Gewächs-Haus bringen. Wenn es gelinde Wetter iſt, kan man ein oder mehr verlohrne Miſt-Beete fünff Schuh tieff in die Erde graben, und fünff Schuh breit machen, ſolche mit gutem friſchen Pferde-Miſt ausfüllen,

und

und dicht auf einander treten, folglich allerhand frühen Salat-Saamen, Radisgen, Monat-Rettige und dergleichen hinein ſäen, die Beete ſelbſten aber mit Stroh- oder Schilff-Decken, (welche letztern beſſer, als die erſten, weilen ſich in jene die Mäuſe, wegen der darinnen befindlichen Körner mehr finden, und denen aufm Miſt-Beet erwachſenen Früchten leichtlich Schaden zufügen) vor der Kälte, abſonderlich des Nachts beſchirmen und bedecken. Dergleichen Beete werden deswegen verlohrne Miſt-Beete genennet, weil dieſelbe bey lang-continuirendem Winter und hart anhaltender Kälte vergeblich ſind. Man kan ſie aber doch nachgehends brauchen, und junge Melonen-Pflantzen oder Gurcken darein ſetzen. Zu denen in den Gewölben und Kellern befindlichen Küchen-Gewächſen ſoll man ietzo fleißig ſehen, ob einige, als die Endivien und dergleichen faulen, ſolche muß man ausnehmen und etliche Tage laſſen abtrocknen, das Faule an dem Seleri und andern Wurtzel-Gewächſen hinweg thun, und was vom Blumen- und andern Kohl anbrüchig, bald zur Speiſe weggeben. Bey warmen Tagen zuweilen nach den Artiſchocken ſehen, ob die Mäuſe darzu kommen, oder faulen, und am Tage über zwey oder drey Stunden oben aufdecken, damit friſche Lufft darzu gehe. Die Kräuter und Gewächſe anbelangend liegen dieſelben nun gleichſam alle ſchlaffend, und in Ruhe, der frölichen Frühlings-Zeit erwartend, auſſer, daß die ſchwartze Nieß- oder Chriſt-Wurtz, und etwan auch noch die Winter-Wolffs-Wurtz ietzund blühen.

Im Baum- oder Obſt-Garten, kan dieſen Monat über nichts ſonderliches vorgenommen werden, als, wenn es zuweilen gelinde Tage giebet, und das Erdreich offen iſt, daß man nach denen Bäumen ſehe, ſolche, wenn ſie es nöthig haben, aufhacke, und mit kurtzen Miſt um die Wurtzel belege, doch nicht auf die bloſſe Wurtzel, ſondern, daß dieſelbe mit Erde bedecket bleibe, oder man machet um die Wurtzeln der Bäume einen Graben, leget den Miſt darein, und füllet den Graben wieder zu. Man kan auch an den Bäumen, ſo vor dem Winter nicht geräumet, oder um die Wurtzel aufgehacket worden, ſolche Arbeit vollends verrichten; ingleichen den Teich-Schlamm oder Gaſſen-Koth um die Bäume ſchütten, daß die Fettigkeit durch den Regen und Schnee ſich fein einziehe. In dieſem und folgenden Monat, wenn die Erde gefroren, kan man auch groſſe Bäume, wie auch die wilden Stämme, darauf man künfftig pelzen oder pfropffen will, verſetzen; doch iſt die Zeit, wenn es ſtarck gefroren, wohl in Acht zu nehmen: Denn alsdenn muß man dieſer Bäume Wurtzel von weiten umgraben, und ohne Schaden abledigen, iedoch die gefrorne Erde, ſo viel möglich, daran laſſen, und ſie mit Waſſer begieſſen, damit es über Nacht wohl an einander gefriere, und ſodenn auf einem Schlitten oder Schleiffe, oder auch wohl auf ſtarcken Schultern, zu der vorhin darzu mit gutem durchgeworffenen Dünger zubereiteten Grube bringen, und wie ſie vorhero gegen der Sonne geſtanden, gemächlich und mit allem Fleiß und Behutſamkeit wieder einſetzen. Sie müſſen aber, ehe man ſie ausgräbet, vorhero gebührend behauen oder geſtümmelt ſeyn. Wenn es das Wetter zuläſſet, ſoll man die noch rückſtändigen Herbſt-Blätter, und inſonderheit ſowohl in dieſem als folgenden Monaten die Raupen- und Wurm-Neſter abnehmen, zergvetſchen, verbrennen, vergraben, oder ins Waſſer werffen, damit ſolch ſchädlich Ungeziefer möglichſt ausgerottet werde. Ingleichen den Schnee, wo er ſich an die Bäume geleget, von denen Aeſten zuweilen ſachte abſchütteln. Man kan auch, da es die Witterung zuläſſet, und kein Schnee vorhanden, den Garten-Boden mit Laugen- oder anderer rohen Aſche, und mit Hüner-Tauben- oder Vogel-Miſt beſtreuen, welcher aber vorhero recht abgetrocknet, und fein gepülvert ſeyn muß, denn ſolchergeſtalt leget er ſich ebender ein, giebt mehr Nutzen, und dauret auch länger; menget man wohlgefaultes und klein gepülvertes Holtz darunter, ſo machet es, daß ſchöner Klee und hohes Gras wächſet. Endlich kan man noch in dieſem Monat gute ſtarcke Pfähle zu rechte hacken und ſpitzen, die jungen Bäume daran zu binden.

Vor die Weinberge und Wein-Gärten, ſollen in dieſem Monat, weilen man ohnedem ſonſten noch nichts rechtes darinnen vornehmen kan, zum wenigſten die Wein-Pfähle, Stäbe und Latten, woran die Stöcke mit der Zeit ſollen gehefftet werden, bey abnehmenden Mond aus den Höltzern geholet, und gehörig geſpalten werden, da man ſie denn weiters, ſonderlich bey froſtigem Wetter, und da man nichts anders nothwendiger zu thun hat, ſpitzen oder ſchärffen, und am Feuer anbrennen und abhärten kan. Man kan auch ietzo die Hopff-Stangen hauen, und ſolche ſchälen, damit ſie nicht unter der Schale verſtocken, oder dem Wurm-Fraß unterworffen ſeyn. Ferner bey gutem harten Wetter den Dünger in die Wein- und Hopffen-Berge führen, und denn bey offenem Wetter miſten. Es iſt aber die beſte Zeit in denen Weinbergen zu miſten, vor Winters, und im Winter bis Lichtmeſſe, iedoch iſt die ausgehende Winters-Zeit bis in den Frühling auch nicht gäntzlich zu verwerffen. In temperirten und warmen Reb-Ländern kan man die Erde um die Reb-Wurtzeln umhacken, und alles überflüßige und ſchädliche wegräumen; in kalten Ländern aber wird ſolche Arbeit bis in den Hornung oder Februarium, oder gar in den Mertzen hinaus geſparet. Wenn das Wetter gelinde und der Boden ziemlich trocken, kan man in hohen und ungedeckten Gebirgen, beym abnehmenden Mond die Reben beſchneiden.

Im Walde ſoll man, im letzten Viertel, wenn kein Süd-Wind wehet, oder kurtz vorher gewehet hat, und ſonſten trocken und rein Wetter iſt, das Bau-Holtz fällen, als welches viel dauerhaffter und nicht ſo leichte wurmſtichig wird, als das bey wachſendem oder im vollen Mond gefällte, ſo zu ſolcher Zeit voller Safft und Feuchtigkeit, und alſo auch dem Wurm mehr

mehr unterworffen iſt. Das Wind-fällige und Wipffel-dürre Holtz bey dienlichem Wetter, das Reiß-Holtz zum Brennen aber im neuen oder wachſenden Monden abhauen, welchen falls es bald wieder wachſen ſoll. Das Dauben-Holtz zu allerley Gefäſſen, auch Schlitten-Wagen- und anderes Schirr-Holtz; ingleichen Latten-Zaun- und Wein-Pfähle, Hopffen-Stangen, Schüppen-Spaten- und Gabel-Stiele in Vorrath, ſo wohl auch die benöthigte Reiff-Stäbe und Reiff-Stangen zu kleinem und groſſen Gebände, von Eſchen, Eichen, Haſel-Stauden, Ulmen, Weiden, Bircken, und dergleichen, bey abnehmendem Monden, gegen und in dem letzten Viertel, auf das gantze Jahr, abhauen, und ihnen flugs die Rinde abſchälen, denn alſo halten ſie an den Fäſſern etliche Jahre hindurch, da ſie im Gegentheil wenn ſie in den Rinden ſtecken bleiben, viel eher morſchen. So lange gute Bahn iſt, ſoll man alles Brenn-Holtz, ſo viel man deſſen das gantze Jahr zur Küche, zu den Kalch- und Ziegel-Oefen, zum Brauen und Maltz-Darren, auch in die Glas-Hütten benöthiget iſt, nicht weniger das Bau-Holtz, und was auf die Schneide-Mühle zu Bretern, Pfoſten, Bohlen, Latten und dergleichen beſtimmt iſt, an behörige Orte führen, weilen bey dieſer Zeit, und ehe die Geſchirre ins Feld müſſen, dergleichen Arbeit am beqvemſten damit vorzunehmen iſt; item Streu anführen, die ſumpfigten Oerter der Fuhr-Straſſen damit auszufüllen.

Bey der Vieh-Zucht, ſoll man dem Vieh und ſonderlich den Schaafen um dieſe Zeit das Futter mit Saltz-Waſſer beſprengen. Vor allen aber das Vieh warm halten, und nicht zu kalt ſpeiſen und träncken, auch mit guter und gelinder Streu verſehen; Die Vieh-Ställe vor der Kälte wohl verwahren, iedoch dem Vieh nicht gantz und gar das Tage-Licht entziehen; dieweilen ein allzu finſterer Stall ſchier eben ſo wenig, als ein kalter vor daſſelbe dienlich iſt. Den Schweinen ſoll man die Spreu mit etwas beſſern anmengen, damit ſie nicht ſo gar geringe werden; Das Geträncke warm, iedoch nicht zu heiß vorſchütten, weil ſie ſonſten leicht den Brand und Lungenſucht davon bekommen; auch ihnen die Woche einmal viel Streu einwerffen, daß ſie ſich können einwühlen, und von der Kälte keinen Schaden leiden mögen. Dieſen Monat ſoll man keine Ferckel abſtoſſen oder abgewöhnen laſſen, denn ſie ſind gar ſchwer zu erziehen, und koſten viel. Die Schäferey ſoll man offte beſuchen, und ſehen, wie die Schaafe gefüttert werden; auch Achtung geben, was um dieſe Zeit täglich jung worden, und den Schafen ja kein feuchtes Haber-Stroh zu freſſen geben, weil ſie davon die Wolle verlieren. Hingegen kan man ihnen nun Erlen-Laub fürlegen, zur Probe ob ſie wohl auf ſind: Denn, welche Schaafe dies Laub luſtig und begierig eſſen, die hält man vor geſund; die es aber nur übermaulen, oder gar nicht freſſen wollen, haben gemeiniglich an der Lungen und Leber Noth, und werden alſo billig vor ungeſund gehalten. Man kennet auch ſolche anbrüchige Schaafe im Frühling, wenn ſie die Wolle gehen laſſen, ehe ſie abgenommen wird. Dieſelben muß man in Zeiten zeichnen und ausmertzen, oder von den andern abſondern. Wenn der Erdboden um dieſe Zeit gefroren, und die Saat mit keinem Schnee bedeckt iſt, ſo werden die Schaafe darauf getrieben, weilen dieſe Aetzung ihnen geſund, und das Futter dadurch erſparet wird. Bey warmen Tagen und lieblichen Sonnenſchein ſoll man das Vieh dann und wann aus denen Ställen laſſen, daß es ſich ergötze, auslüffte, die Glieder erſtrecke, gelenck bleibe, und nicht krampfig werde. Ingleichen täglich, ehe man ſchlaffen gehet, und ſo bald man aufſtehet, das trächtige Vieh, und die junge Zucht fleißig beſehen, damit, wenn etwan eines oder das andere aufſtößig würde, man ſo balden Rath dazu ſchaffen möge. Ubrigens ſoll man mit der Fütterung insgeſamt geſparſam umgehen, damit um Lichtmeſſe, ſo vor die Helffte des Winters gehalten wird, ſie noch halb vorhanden ſeye.

Die Pferde-Zucht und Wartung inſonderheit betreffend, ſoll man die Pferde-Ställe gleich denen andern Vieh-Ställen, wegen der harten und durchdringenden Kälte wohl verwahren und warm halten, und die gegen Mitternacht ſtehende Fenſter mit Läden und Stroh-Decken, die übrigen aber alſo vermachen, daß ſie dennoch ein Licht haben. Die trächtigen Stuten ſoll man mit genugſamen Futter verſehen, doch nicht zu viel auf einmal, ſondern öffters fürgeben, auch bey leidentlichen und lieblichen Wetter, allezeit über den andern Tag, etwan eine Stunde lang beym Zügel in ein ebenes Feld oder Wieſen führen, aber nicht frey laſſen, noch weniger einſpannen. Bey dergleichen Wetter ſoll man auch die Füllen um den Mittag im Hofe auf eine Stunde ſicher gehen und ergötzen laſſen. Bey grimmiger Kälte ſoll man den tragenden Roſſen und kleinen Füllen das kalte Waſſer mit warmen miſchen, welches auch den andern Roſſen nicht ſchaden mag. Und weil die Pferde am Ende dieſes Monats ſich zu hären anfangen, ſoll man ihrer wohl warten, ſie offt und fleißig ſtriegeln und abwiſchen, und fein rein halten, damit ſie wohl zunehmen und ſchön werden. Man kan auch die Pferde, wo man es ohnedem in dieſem Monat thun will, im neuen Mond oder den dritten Tag hernach, beſchlagen laſſen, ſo ſollen ſie gute Hüfe bekommen. Endlich ſoll man auch in dieſem Monat die Arbeits-Pferde wohl füttern, damit ſie Fleiſch auf den Leib legen, und ſolches bey der bevorſtehenden Arbeit wieder zuſetzen können.

Bey dem Feder-Vieh ſoll man nun anfangen, die Vogel-Tauben- und Hüner-Häuſer und Neſter nach und nach zu ſäubern und auszuputzen, damit ſonderlich die Hüner und Tauben wiederum legen können; den Miſt davon kan man in die Gärten dünne ausſtreuen. Die Hüner, damit ſie bald legen, mit Maltz, oder mit gedörrten und geröſteten Früchten, als geröſtetem Haber und Erbſen ꝛc. auch geröſtetem Brot füttern, aber nicht überfüttern, weil ſie ſonſten mit dem Legen nachlaſſen. Alſo muß man ingleichen denen Gänſen ſparſamlich für-

gebe

geben, damit ſie nicht auch das Legen unterlaſſen, oder vielmehr eitel feiſſe Eyer legen, welche hernachmahls bey der Brut klar bleiben, und alſo daraus keine Jungen zu erwarten. Was aber von dieſem Geflügel zur Maſt gehalten wird, und alſo ſein Futter bald mit dem Leben bezahlen muß, das man ſich immerhin anſacken, damit es ſich wohl ausmäſte. Sonſten ſoll man dem Geflügel ſein Gefräß ja nicht nahe bey dem Miſt geben, denn weil ſolch Futter insgemein voller Untraut, als kommt ſolches dadurch leicht auf den Miſt, und mit demſelbigen nachgehends auf die Aecker, da es denn unſauber Getraide macht, und den guten Saamen erſticket und verderbet. So werden auch die Capaunen zu dieſer Zeit gemäſtet, ſo am beſten und geſchwindeſten mit laulicht gemachten Nudeln geſchiehet. Man kan auch in dieſem Monat allerley Feder-Vieh, als Gänſe, Enten, Hüner, Tauben, da etwas davon abgegangen, und man deſſen benöthiget iſt, einkauffen.

Bey den Bienen, mag man nun die erkauffen Bienen-Stöcke oder Körbe von einem Ort zum andern bringen und verſetzen. Man muß aber ſelbige wohl verwahret halten, damit die Bienen nicht ausfliegen, und durch die Kälte erſtarret, oder vom Schnee geblendet, auf denſelben ſchmachtend hinfallen und todt liegen bleiben. Diejenigen Stöcke hingegen, die man ſchon lange hat, kan man, bey anwachſender Tages-Länge, wenn gelinde Wetter und lieblicher Sonnen-Schein, ohne liegenden Schnee ſich ereignet, wohl zu einiger Kurtzweil eröffnen.

Bey der Fiſcherey ſoll man die Teiche in dieſem und nachfolgenden Monat hin und wieder fleißig aufeiſen, und fein groſſe Wuhnen machen, damit die Fiſche recht Lufft bekommen; ie dicker aber das Eiß, ie öffter muß es geſchehen, ſonderlich wo die Teiche keinen Zugang vom friſchen Waſſer haben, worauf der Fiſcher, Teich-Meiſter oder Teich-Vogt gute Achtung zu geben hat, es wäre denn, daß etwan noch Quellen, die das Waſſer an gewiſſen Orten beſtändig offen hielten, vorhanden wären. Man muß ferner die Teiche, ſo viel immer möglich, in vollem Waſſer erhalten, damit ſelbige bey groſſer Kälte nicht ausfrieren, und die Fiſche mit denen Floß-Federn, wegen ermanglenden Waſſers, nicht am Eiſe behangen bleiben. Und ob gleich durch viefältiges Aufhauen der Wuhnen bey einem Auffſtand nicht alles erhalten werden kan, ſo muß man doch noch in Zeiten gute Behälter zubereiten, damit die Fiſche, ſo viel möglich, gerettet, und die auffſtehenden in ein ander gut tüchtig Waſſer gebracht werden können. Wenn aber Thau-Wetter iſt, und das Waſſer zuläufft, muß man fleißig Achtung geben, daß ſolches nicht aufs Eis trete, denn es drücket ſonſt das Eis zu Boden, und erſticket die Fiſche, und muß man alsdenn täglich bey dem Ablaß räumen und öffnen, damit das übrige Waſſer ablauffe und nicht ſtehen bleibe. Bey den Behältern, Fiſch-Häuſern und Fiſch-Käſten, und wo die Karpffen und Beſatzung gewintert werden, muß man eben dergleichen ſorgfältige Auffſicht haben, daß ſie nicht zufrieren. Da es vonnöthen, kan man anitzo Bäume und ander Holtz herbey ſchaffen, damit man im Frühling wieder machen und verbeſſern könne, wo etwan das Waſſer und Güſſe an Dämmen, Rinnen, Schiegeln, Rechen und dergleichen Schaden gethan.

Bey der Jagd und Weydwerck kan man nunmehro, weil die Wölffe zu Anfang dieſes Monats ſtreichen, die Wolffs-Jagden anſtellen, und die Wolffs-Gruben, ſonderlich, wenn kalt Wetter iſt, wohl beſtellen. Die Marder, Fiſch-Otter, Katzen und Iltiſſe, als ſchädliche Raub-Thiere, weil vorietzo ihre Bälge gut ſind, beym friſchen Schnee ausſpüren, und ehe der Frühling zur Vermehrung herbey nahet, fleißig wegfangen. Man kan auch noch Haſen und Füchſe jagen, fangen und ſchieſſen; alleine ferner nicht mehr, weil ſie künfftigen Monat ſchon rammlen. Das hohe Wild in Wäldern muß man an Orten, da die Sonne anſcheinet, mit Heu füttern, und vor die Haſen, wo nicht viel Heu übrig, Bircken-Reis abhauen laſſen, damit ſich dieſelben erhalten mögen, und aus eben dieſer Urſache auch denen Sauen nach der Brunfft etwas Fütterung an bequemen Orten hinſchütten. Nicht weniger wollen auch ietzo die Faſanen in ihren Gehägen gefüttert ſeyn, weil ſie ſonſten wenig finden. Man ſtellet nun auf dem Herd nach den Krammets-Vögeln, nach den Meiſen aber auf den Leim-Spillen. Die Fincken, ſo auf die Miſt-Stäten fallen, wenn ſie in dieſem Monat mit einer Schlagwand, oder, wie die Bauren pflegen, unter einer Reuter gefangen, und nicht mit Hanff, ſondern mit Rübſaat gefüttert werden, ſind vortrefliche Sing-Vögel, und fangen gar zeitlich an, ſind auch, wenn man will, tauglich, verhalten zu werden; und will man ſie nach verichtetem Geſang wieder fliegen laſſen, ſo darff man verſichert ſeyn, daß man ſie das künfftige Jahr in dem Schnee am vorigen Orte wieder bekömmet, weil es lauter alte Stand-Vögel ſind, welche ſelbige Gegend nicht verlaſſen. Die Rephüner kan man nun bey friſch gefallenem Schnee, mit dem ſogenannten Schnee-Netze fangen: Denn wenn der Schnee ohngefehr auf anderthalb Spannen hoch lieget, und ſich ballen läſſet, ſo begeben ſich die Rephüner auf die Weitzen-Aecker, und ſcharren tieff unter dem Schnee, bis ſie zu ihrem Geäſe auf die grüne Saat kommen: Dahero ſie alsdenn am allerleichteſten zu überziehen ſind; es ſoll aber weder windig noch der Schnee gefroren ſeyn, und der Zug von zweyen Perſonen, die weiſſe Hemden über ihre Kleider anhaben, gegen der Lufft, und ſo ſchnell als möglich geſchehen. Die Hunde-Ställe müſſen zu dieſer Zeit warm gehalten, und die Hunde bey lieblichem Wetter, um die Mittags-Zeit, heraus, und in den Zwinger gelaſſen werden, damit ſie an der Sonne ſich etwas erwärmen mögen. Endlich kan man auch nunmehro die zum Jagd-Zeuge benöthigte Furckeln, Hefftel, Schlägel, Hacken und anderes Geſchirr-Holtz in Zeiten zum Vorrath anſchaffen laſſen.

Zu Hauſe ſoll man das ausgedroſchene und

auf dem Boden liegende Getraide, ſo fein dünne aufgeſchüttet ſeyn ſoll, alle Wochen einmal fleißig umwerffen oder wenden, damit es über einander nicht erwarme; man hat dieſes ſonderlich auch bey dem alten Getraide zu beobachten. Und weil nun insgemein gut zu dreſchen iſt, ſo ſoll man auch das noch im Stroh ſteckende Getraide, ſo viel es immer möglich, in dieſem und folgenden Monat, bey kaltem Wetter gar ausdreſchen laſſen, denn ſonſten pflegen die Mäuſe groſſen Schaden in denen Scheunen daran zu thun. Die Körner laſſe man gehörig ſäubern und aufſchütten, und zwar iegliches Getraide fein abſonderlich, das Stroh aber in Schütten oder Bunde zuſammen binden, und beſonders in der Scheune ins trockene legen; auch die Uiberkehr und Spreu fleißig abtragen und gleichfalls an ſeinem gehörigen Ort thun, damit man dem Vieh die Siede damit mengen kan. In dieſem, wie auch nächſt folgenden zweyen Monaten mag man vor die Haushaltung in Vorrath mahlen laſſen, weil aber bey groſſer Kälte gemeiniglich wenig und ſpröde Mehl gemahlen wird, ſo iſt es rathſamer, daß es noch vor eintretender harter Winter-Kälte, bey gutem Wetter geſchehe. Maſt-Schweine und ander Vieh, ſo der Haus-Vater zu Nothdurfft ſeines Hauſes deputiret, ohne lächerliche Beobachtung des Monden-Lichts, ſchlachten, das Fleiſch einſaltzen, und im Rauch-Fang oder in der Rauch-Kammer aufhängen. So das ſchlimme Wetter die Holtz-Fuhr verhinderte, kan man das Geſinde zu Hauſe Holtz ſpalten, und in Stöſſe ſetzen, das Reis-Holtz aber zu Ofen- und Back-Ofen-Bündeln hacken, und ſolche an behörigen Ort zuſammen legen laſſen. Item allerley Pfähle, die man zur Vermachung der Gärten, auch in die Wein-Berge und Hopff-Gärten bedarff, machen, und dieſelben auf die Seite ins trockene legen. Nicht weniger ſoll man in dieſem Monat, iedoch mit Gelegenheit, allerley höltzernes Werckzeug, ſo im Hauſe ſowohl, als zum Feld- und Garten-Bau vonnöthen, verbeſſern und in Vorrath machen laſſen, als allerley Leitern, Rechen, Stiele in die Miſt- und Reich-Gabeln, Aexte und Hauen, Getraid- und Graſe-Senſen-Bäume, Siebe, Körbe und dergleichen, damit mans zur Zeit des Mangels und der Noth bald und zur Hand haben könne. So ſoll man auch nun die Rüſt-Wägen, Karren, Pflüge, Egen, Pferd-Geſchirre und ander nothwendiges Gezeug verbeſſern und ergänzen laſſen, und darzu die Schirr-Meiſter und Knechte inſonderheit anhalten. Man kan ebenfalls ietzo die Stroh-Seile oder Stroh-Bänder, die man zur künfftigen Erndte braucht, verfertigen, iedoch dieſelbige vor Ratten und Mäuſen wohl verwahren. Ingleichen den Saamen zum Sommer-Getraide, und andern Sommer-Früchten auf das ſauberſte reinigen, damit dadurch die beſchwerliche Arbeit, des nach der Zeit im Feld verdrüßlichen, anbey aber unumgänglichen, und doch auch wohl ſchädlichen Ausjätens, ſo viel möglich verhütet werde. Gleicher Geſtalt ſoll man auch ietzt den Lein, ſo bisher noch in den Knoten verblieben, und an einem trockenen Ort verwahret worden, gar ausmachen. Den Miſt, den man ſeit Martini gemacht und geſammlet hat, ſoll man nun umwerffen, und das oberſte zu unterſt kehren, damit das lange unter ſich und gleichfalls in die Fäulung komme, und nicht erſchimmele, ſondern durchaus wohl gekocht ſey, da man ihn hernach auf die Wieſen und Aecker führen, oder in die Gärten gebrauchen will. Gleicher Geſtalt kan man nun die Heimlichkeiten räumen, und den Unflat auf die Wieſen, ſo dünne, als es ſeyn kan, von einander ausſchütten laſſen, ſonderlich auf die Orte, wo ſonſten nicht viel wächſet. Er dienet auch treflich den alten Bäumen, wenn er eines guten Schuhes weit vom Stamm, auch nicht auf die bloſſen Wurzeln geſchüttet wird. Wer davor Eckel hat, laſſe ihn in eine beſondere Grube zuſammen bringen, und vorher unter dem freyen Himmel verdufften, und brauche ihn hernach, wo er will. Das Getraide kan man bey guter Winter-Bahn zum Verkauff auf die Wochen-Märckte führen. So iſt ingleichen dieſen und folgenden Monat, die beſte Zeit, das gedörrte und getreugte Obſt, Sauerkraut, Möhren und Rüben zu Marckte zu bringen und zu verkaufen. Wenn die Kälte und der Froſt in dieſem und denen nächſt folgenden zweyen Monaten nicht allzu groß, kan man Maltz auf das Lager machen, dabey aber ſonderlich gute Achtung darauf geben, damit die Gerſte im Keimen keinen Schaden leide. Man kan auch aus dem Getraide und andern Feld-Früchten, aus Wein- und Bier-Hefen, Maltz-Satz und überbliebenem Keſſel-Spülig, wie auch aus Wachholder-Beeren, Hahnbutten, wenn der Reiff ſie wohl mürbe gemacht, und andern dergleichen Brantwein brennen Item, Rübſen-Hanff-Lein-Rüben- und Rettig-Saamen, auch Nüſſe zu Oel ſchlagen. Sonſten ſoll man auch noch um dieſe Zeit die Rauch-Fänge und Feuermäuern kehren, und die Rauch-Kammern fegen laſſen, abſonderlich aber den Winter hindurch dem Feuer fleißig nachſehen, damit kein Schaden geſchehe. Ingleichen ſoll man das Eis um die Brunnen des Morgens fleißig aufhauen laſſen, damit weder Menſchen noch Vieh, ſonderlich das trächtige gleite oder falle. Man kan auch Holtz, Steine und andere Bau-Nothdurfft um dieſe Zeit zur Hand ſchaffen; den Ratten und Mäuſen aber mit Gifft und Fallen richten, ehe ſie junge hecken und überhand nehmen. Eine gute Haus-Mutter ſoll ietzt und den gantzen Winter zu Nachts, wenn die Mägde ihre andere Arbeit ſchon verrichtet, ſie fleißig ſpinnen, welcke Rüben ſchneiden, oder auch Federn ſchlieſſen laſſen. Nach dem Vorrath an Butter und Käſen ſehen, und ihre Haushaltung darnach anſtellen, und eben alſo auch mit den Speiſen an Fleiſch und Zugemüſe nicht zu karg auch nicht zu verſchwenderiſch umgehen. Nicht weniger das Bier- und Coſent-Gefäſſe, wenn es ausgetruncken, reine halten, damit es nicht dumpfig werde. Und endlich die Vieh-Ställe fleißig beſuchen, damit ſie ſehe, ob auch die Kühe

be recht ausgemolcken, und alt und jung Vieh mit der Fütterung und ſonſten behörig gewartet werde.

Bey der Küche kan man nun friſche und geſaltzene Fiſche und andere Faſten-Speiſen einkauffen. Die Brunn-Kreſſe iſt ietzund zum Salat und Artzneyen tüchtig und gut zu ſammlen. Aus dem Garten kan man noch Feld-Salat, Spinat, Mangolt, Winter-Rapuntzeln, Winter-Kreſſe, grünen Kohl und Kraut; aus dem Keller aber Cichorien, Paſtinack, Blumen-Kohl, Caulirabi oder Kohlrabi, Winter-Rettig, rothe Rüben, Meerrettig und dergleichen zum Tiſch nehmen.

Die Geſundheits-Pflegung und nöthige Artzneyung betreffend, ſoll man nun, ſo viel möglich, ſich der Kälte entziehen, und herentgegen in Mäßigkeit und guter Diät oder Lebens-Ordnung den Leib bey ordentlicher Wärme mit wohlgewürtzten Speiſen und gutem Getrăncke behutſam unterhalten. Vor Eſſens kan man zuweilen eingemachten Ingber nehmen; ingleichen in das Getrăncke, Bier und Wein, Alant-Wurtz, Lorbeer, Calmus und dergleichen, den Magen zu erwärmen und zu ſtärcken, legen. Doch hat man dabey zu mercken, daß, ie ſtärcker und jünger man iſt, ie weniger man ſolche artzneyhaffte Dinge gebrauchen ſoll, und kan man ſich ſodenn vielmehr mit einer anſtändigen Arbeit, oder ſonſt ſchicklichen, iedoch nicht allzu ſtarcken Leibes-Bewegung, den benöthigten Appetit erwecken. Bey kaltem Wetter ſoll man, auſſer dringender Noth, keinesweges artzneyen, purgiren, aderlaſſen, das Haupt waſchen oder baden, als welches alles auch ſonſten wohl ſparſam und behutſam zu gebrauchen.

Von der Witterung iſt zu mercken: So der Winter, und ſonderlich dieſer Monat, ungewöhnlich gelinde oder mild iſt, ſo folget gemeiniglich ein harter und rauher Frühling; alsdenn aber ein heiſſer Sommer darauf. Wenn derowegen vor und in dem Jenner nicht viel Fröſte und Schnee kommen, ſo kommen ſie dargegen gewöhnlich erſt im Mertzen und April.

Was endlich des Jahres Gedeyen anbelanget, ſo ſind viele Regen im Jenner der Saat ſchädlich, da ſie durch die darauf folgende Nacht-Fröſte leicht gar kan zu Grunde gerichtet werden. Wenn die Flüſſe und Waſſer um dieſe Zeit gar klein werden, wollen alte Wintzer oder Wein-Leute beobachtet haben, daß gar gewöhnlich ein gutes Wein-Jahr darauf erfolget, daher das Sprichwort entſtanden:

Wenig Waſſer viel Wein,
Viel Waſſer wenig Wein.

Wenn der Erdboden in dieſem Monat offen iſt, und ſonderlich die Süd- oder Mittags-Winde dabey ſtarck brauſen, pflegen kalte Flüſſe und Kranckheiten darauf zu erfolgen.

Was in dem Februario oder Hornung zu thun und zu beobachten.

Anvörderſt iſt zu mercken, daß weil in den beyden erſten Monaten meiſtentheils in allen Dingen gleiche Anſtellungen zu verrichten, was im Januario nicht hat können gethan werden, man im Februario verrichten laſſen müſſe.

Im Felde ſoll man noch ferner das auf denen beſäeten Aeckern ſtehende Gewäſſer ableiten. Auch die Schläge und Gräben mit denen Stangen in Feldern und Wieſen verneuern und auswerffen, ſo bald es der Froſt zuläſſet, damit nicht zu Schaden gefahren werde. Ingleichen die Gehäge und Zäune um die Gärten, Höfe und Wein-Berge ſetzen und ausbeſſern, auch Brücken und Stege verneuern, ſonderlich worüber das Vieh und Schaafe getrieben werden. Man kan ſich nunmehro allgemach zum Pflügen und Ackern ſchicken, und derowegen noch immerfort den nöthigen Miſt oder Dünger auf die Felder und Wieſen führen und ausbreiten, damit man in der Beſtell-Zeit mit der Miſt-Fuhre nicht gehindert werde. Wenn es die Witterung zuläſſet, die Wieſen räumen, ſonderlich aber die dürre und untragbare Flecke oder Oerter auf denenſelben, es ſey nun gleich mit Hauen oder Pflügen umgeriſſen, die Steine und das untüchtige Erdreich zu gelegentlichen anderweiten Gebrauch auf die Seite ſchaffen, die Lücken mit gutem Erdreich wieder ausfüllen, ſolches mit der Ege oder dem Rechen, wie man am leichteſten dazu kömmt, eingleichen; ferner Heu- und Klee-Saamen, darunter gepülvertes faules Holtz gemiſchet, mit einem Sieb oder ſonſt frey überſtreuen, auch noch überdies abgetrocknete Laug-Aſche mit zerſtoſſenen Kohlen darüber ſieben; man kan auch noch gepülverten Hüner- oder Tauben-Miſt, wer dergleichen hat, unter dieſe Aſche mengen, und es alsdenn noch einmahl ein wenig unteregen. Dieſe Zeit über bis in den Mertzen hinein, kan man die Ameis-Hauffen bey feucht- und kaltem Wetter gantz frühe oder Abends, wenn die Sonne untergangen, mit Stöcken oder Schlegeln feſt zuſammen ſtoſſen und einſtampffen, ſo werden ſie gäntzlich vernichtiget. Wenn auch im Winter Thau-Wetter einfället, und die Wieſen überall voll Waſſer flieſſen, ſo liegen die Maulwürffe zu oberſt in den Hauffen, die man zur ſelbigen Zeit behende, und zwar gegen den Wind, daß es der Maulwurff nicht wittern kan, abſtöſſet, denſelben entdecket, und ihm ſogleich den Reſt giebet, und da auch ſchon etliche in die Löcher fallen, müſſen ſie doch wegen des Gewäſſers ſo bald wiederum heraus, oder darinnen erſauffen. Zu Ende dieſes Monats, wenn es die Witterung zulaſſen will, ſoll man die Weiden köpffen, ehe der Safft gar in die Aeſte auffſteiget. Die Satz-Weiden muß man mit dem untern Theil zuvorhero ins Waſſer ſtecken, und nachdem ſie etliche Tage darin-

darinnen geſtanden, bey erfolgendem guten Wetter einſetzen.

Im Blumen-Garten kan man in dieſem Monat ebenfalls noch nichts ſonderliches fürnehmen, als daß man die Blumen-Miſt-Beete ausräume, und ein ziemliches Theil guter Erden zu allerhand Gewächſen zurichte, welche vor Winters in Kaſten und Scherben dicht und genau an einander geſetzet ſind, ſolche, wenn es Zeit, in andere Geſchirre zu verpflantzen. Bey anhaltendem harten Froſt kan man mit dem Einheitzen im Gewächs-Hauſe fortfahren, hingegen, wenn gelindes Wetter iſt, die Fenſter am Tage öffnen, damit die Gewächſe friſche Lufft bekommen. Man mag nun von aller Sorten Kernen, ſo harter Natur ſind, und lange in der Erde liegen, ehe ſie aufgehen: Als Canna Indica oder Indianiſches Rohr; Kethmia Arabica oder Syriſchen Pappel-Baum, Cypreſſen-Saamen, Dattel-Kerne, Spaniſchen Ginſt, und andere mehr, in Geſchirre pflantzen, und in der warmen Stube verwahren. Man kan auch allerhand Anemonen und Ranunkeln in gute luckere mit Bach-Sand vermengte Holtz-Erde pflantzen, und ſolche im Gewächs-Haus verwahren: Denn obſchon im Januario ſolches auch geſchehen, ſo mag man doch in dieſem und denen folgenden Monaten dergleichen auch vornehmen, damit man von Monat zu Monat Blumen von denſelben haben möge. Man ſoll auch nachſehen, ob die Indianiſchen Gewächſe, als die Aloe, Indianiſche Feige, Colocaſia, Indianiſches Rohr und dergleichen, noch geſund, oder ob ſie aufaulen, welchen Falls das Faule ausgeſchnitten, und der Ort mit Kreide beſtreuet werden muß. Auch ſoll man dieſer vorgedachten Gewächſe keines im Winter begieſſen, ſondern ie trockener ſie gehalten werden, ie beſſer es ihnen iſt. Wenn das Wetter gelinde, und die Erde offen, ſollen die Blumen-Felder zugerichtet, gedünget und umgegraben werden. Man kan auch im vollen Mond Levcojen- und Nelcken-Saamen in Kaſten ſäen, und ſolche im Gewächs-Hauſe verwahren, um ſie frühzeitig zu pflantzen.

In den Küchen-Garten, worinnen wegen des bisher noch gemeiniglich anhaltenden ſtrengen Froſtes, alles gleichſam erſtarret lieget, iſt wenig mehrers, als was bereits im Januario vermeldet worden, zu verrichten: doch kan man noch immer Miſt-Beete anrichten, allerhand Küchen-Saamen hinein zu ſäen, als von allerhand Arten frühen Salat, item, Radieſe, Monat-Rettige, Seleri, Porrum, Blumen-Kohl, frühen Wirſig-Kohl, frühen weiſſen und rothen Kopff-Kohl, Majoran und andere Küchen-Kräuter mehr, wie auch Römiſche Beten, Artiſchocken, Cardonen und frühzeitige Erbſen und dergleichen. Dieſe alſo beſäeten Miſt-Beete muß man ſowohl des Tages, wenn die Sonne nicht ſcheinet, als des Nachts, ſo lange es Froſt und Reiffen giebt, vor der Kälte, gleich mit der Sonnen Untergang bedecken. Man decket ſie auch des Morgens frühe nicht zu bald auf, und da froſtige Zeit vorhanden, läſſet man ſie den gantzen Tag zugedecket. Doch muß man dem Stroh, ſo man zu dergleichen Decken gebrauchen will, zuvor alle Aehren abhauen; denn ſonſten, da etwa noch einige Körner in ſelbigen vorhanden, pflegen die Mäuſe denen Körnern nachzugehen, und ſich dadurch in die Miſt-Beete zu gewöhnen, daß ſie auch darinnen den Saamen auffreſſen; dahero auch die Schilff-Decken vor jenen den Vorzug haben. Ingleichen muß man zu denen Saam-Kräutern in den Kellern und Gewölben ſehen, daß ſie nicht faulen, nicht weniger die eingeſetzte Wurtzel-Gewächſe, auch Blumen-Kohl, Winter-Endivien und dergleichen beſichtigen, und wenn ſie faulen, ausnehmen und abputzen, etliche Tage abtrocknen laſſen, und hernach wieder einſetzen. Man kan auch wohl, wenn das Wetter darnach iſt, Zwiebel-Saamen, Haber-Wurtzeln, Scorzonera, Zucker-Wurtzeln, Paſtinack und Peterſilien-Saamen, wie auch Löffel-Kraut, Körbel, Spinat, Anis und dergleichen ſäen, auch Früh-Erbſen und Früh-Bohnen pflantzen. Zu Ende dieſes Monats pfleget man auch noch Pflantz-Beete zu graben, und Kapp-Saamen ſäen zu laſſen. Um ſolche Zeit muß man auch den Hüner- und Tauben-Miſt in die Gärten bringen, und ſo bald der Schnee hinweg, (oder auch wohl auf kleinen Schnee) dünne herum ſtreuen, damit hernach gut Gras wachſe. Sonſten blühet in dieſem Monat die Winter-Wolffs-Wurtz, und zeigen ſich auch gegen das Ende deſſelben, da das Wetter gelinde, Huff-Lattig, weiſſe Nieß-Wurtz, Hüner-Darm und dergleichen.

In dem Baum-Garten, muß man, was im Januario verabſäumet, ietzund nachholen oder einbringen. Inſonderheit ſoll ein ſorgfältiger Hauswirt, nächſt dem, daß er die Bäume von den übrigen alten Blättern entlediget, ſich allenthalben wohl umſehen, ob nicht mehr Raupen-Neſter vorhanden ſeyn, und ſelbige allen Fleiſſes noch weiter ausrotten. So iſt es auch nun Zeit, die Düngung der Bäume vollends zu Stande zu bringen, und darzu guten abgelegenen und verweſeten Miſt (iedoch nicht von Pferden oder Schweinen) oder mürbe und fette Erde gebrauchen. Bey gelinder Witterung kan man in dieſem Monat den Anfang machen, allerhand Stein-Obſt, als Mandeln, Kirſchen, Pflaumen, Apricoſen, Pfirſiche ꝛc. zu pfropffen oder abzuſäugen, (wenn man zwey Jahr zuvor feine gerade Stämme um die Bäume geſetzt,) ingleichen die niedrigen Bäume, und zwar zuerſt die Birn-Bäume, die Aepfel-Bäume aber zuletzt zu beſchneiden. Diejenigen, ſo an eine Mauer gepflantzet, wollen allemahl eher, als die, ſo an die freye Lufft gepflantzet ſind, beſchnitten werden. An warmliegenden Orten kan man die Pferſiche, Apricoſen und dergleichen Bäume, an dem Spalier oder Mauer-Geländer auch wohl ſchneiden, aber auf einmahl nicht zu nahe an den Stamm, ſondern man muß einen Zacken, eines Zolles lang ſtehen laſſen, damit die Nacht-Fröſte nicht ſo bald in den Stamm ſchlagen können. Wenn die Bäume anfangen zu treiben und es warm wird, alsdenn kan man es vollends glatt am Stamme abnehmen, und die Stelle

mit

mit Baum-Wachs bekleiben. In dieſem und nächſten Monat pfleget man auch die Pfropff-Reiſer, ſonderlich vorietzo die, die vom Stein-Obſt, ſo zeitlich ausſchlagen, zu brechen. Die gebrochenen Reiſer ſoll man in friſches Moos binden, und im Keller, bis zur Pfropff-Zeit im Sande verwahren, vorhero aber dieſelben fleiſſig mit einem daran gebundenen Zettel zeichnen, damit man wiſſen möge, von was vor einer Art dieſe oder jene Reiſer ſeyn. Will man dergleichen weit weg ſchicken, darff man nur von Kreide und Honig einen Teig machen, ſie ein Glied lang darein ſtecken, und ferner mit friſchen Moos verwahrt, in eine Schachtel legen, daß keine Lufft darzu kommen kan, ſo werden ſie lange gut bleiben. Man kan ietzo die wilden Stämme, die man über das Jahr pfropfen will, auch die jungen Bäume, ſowohl von Stein- als Kern-Obſt, wenn es Kälte und Schnees halber geſchehen kan, verſetzen. Wobey zu erinnern, daß man nicht leicht jüngere, als dreyjährige Stämme umſetze; auch ſie nicht tieffer, als ſie zuvor geſtanden, einſetze; den Ort, der vorher gegen der Sonnen gewandt geweſen, wieder dahin kehre; die frühen Obſt-Bäume an einen warmen Ort bringe, die Wurzeln fein fleißig von einander ſpreite, und mit guter vermiſchter Erde beſchütte; und endlich dies alles, ſo viel möglich, bey heiterem Wetter und trockener Lufft verrichte, auch die Erde nicht allzu hart beym Einſetzen eintrete, damit die zarten Wurtzeln den Safft deſto leichter an ſich ziehen können. Wenn ſie nun alſo in die Erde gebracht, ſo ſtecket man ſtarcke Pfähle darbey, und befeſtiget ſie daran, damit ihnen der Wind nicht ſchaden möge. Uibrigens iſt noch zu mercken, daß man keinen Baum, weder jung noch alt, naß verſetze, noch mit naſſer Erde beſchütte, weilen ſie davon gar leicht erſtocken und verderben. Bey Beſchneidung und Abſägung derer überflüßigen Zweige und Aeſte, mag man auch die dürren brandigen und gebrochenen, auch wurmſtichigen und ſonſt ſchadhafften Aeſte mit abhauen oder abſägen, und die Wunde mit vermiſchtem Leimen, Küh-Koth und Terpentin verſtreichen.

In die **Weinberge und Wein-Gärten**, kan man noch den übrigen Miſt oder Dünger völlig führen, und ſolchen ausbreiten: Den Schwein-Miſt aber, weil er nur Unkraut ausbrütet, davon laſſen. Ingleichen noch immer die benöthigten Wein-Pfähle, Stäbe und Latten anſchaffen. Item, die Zäune, Plancken und Geländer ausbeſſern. Auch bey Zeiten die Arbeiter beſtellen, und des Lohns halber mit ihnen überein kommen. Und ſo man etwa neue Wein-Gärten anlegen wolte, das Erdreich darzu an feuchten Orten wohl umgraben. In ziemlich warmen oder gegen die Sonne gelegenen Weinbergen kan auch wohl um das Mittel dieſes Monats, oder doch gegen deſſen Ausgang das Beſchneiden der Reben vor die Hand genommen werden, ſo ferne nemlich die Witterung dieſer Arbeit nicht zu ſehr zuwider iſt; wiewohlen ein noch liegender Schnee eben nicht daran verhinderlich, wenn es nur ſonſt der Kälte halber ſeyn kan.

In dem **Walde** kan man in dieſem Monat, wenn der Froſt noch anhält, und der Weg gut iſt, noch immerzu Bau- Brenn- Geſchirr- und ander Holtz fällen, wo man im vorigen Monat damit nicht zu Stande gekommen. Die Alten haben davor gehalten, daß das in dieſem Monat bey abnehmenden Monden gefällte Bau-Holtz nicht leichtlich faulen oder von den Würmen angegriffen werden ſolle: Daher es denn etliche ſonderlich in das Waſſer, zu Mühlen, Brücken, Schiffen und Flöſſen gebrauchen. Alles gefällte Holtz ſoll man bey Zeiten nach Hauſe führen, und das Gehau wohl ausräumen, damit das junge Holtz dadurch am Wachſen nicht gehindert werde.

Bey der **Vieh-Zucht** kan man die Stelle des geſchlachteten, oder ſonſten den Winter über zu viel abgegangenen Viehes an Pferden, Ochſen, Kühen, Schaafen, Ziegen, Schweinen ꝛc. nun allgemach mit guten Stücken wieder erſetzen, weilen dieſelben nunmehro gegen den Sommer hin leichte zu erhalten und zu erziehen ſind. Man kan auch noch ferner Schweine mäſten; Die ſchönen Ferckel aber von denen, die um dieſe Zeit fallen, ſoll man nun aufziehen, und ihnen, damit ſie bald wachſen, und der Milch vergeſſen, anfangs Brot und Gerſte fürwerffen: Denn dieſe können nun wohl fortgebracht werden, da hingegen die vorher geworfen worden, der Kälte halber nicht leichtlich fortkommen mögen. Den kalbenden Kühen muß man die Siede ein wenig beſſern, wie auch das Sauffen mit Kleyen, Träbern, Rüben oder Kraut anmengen, damit ſie Milch bekommen, und ihre Kälber gut ſäugen können. Die Zucht-Kälber ſollen, wenn ſie etwan ſechs bis ſieben Wochen alt, und, wie man davor hält, an einem hellen Tage abgeſetzet werden; und pflegen ſie einige vorher im letzten Viertel, wenn ſie noch ſaugen, (wie ingleichen die Ferkel) und da die gröſte Kälte ſchon vorbey, ſchneiden zu laſſen. Mit dieſem Monat höret man auf, die Schaafe auf die Saat-Felder zu treiben; indeſſen, ſo lange ſolches geſchiehet, füttert man ſie des Tages nur einmahl. Man hat auch ſonſten die Schäfereyen wohl in Acht zu nehmen, weilen in dieſem Monat die Lamms-Zeit heran nahet. Man ſoll auch ſowohl des Düngers als des Viehes halber demſelben insgemein fleißig unterſtreuen, auch die Ställe noch immer wohl warm halten. Das geſchnittene Stroh, wo man wenig Heu hat, ſoll man zuweilen mit Saltz-Waſſer, gleich, wenn mans fürgiebt, anfeuchten, ſo wird es dem Vieh zu dieſer Zeit wohl zu ſtatten kommen. Wenn dieſer Monat über die Gewohnheit warm iſt, ſo muß man mit dem Futter künfftig hin ſparſam umgehen, und etwas zurück halten, weilen gemeiniglich noch ein Nach-Winter gegen Oſtern erfolget, wornach ſich ſonderlich diejenigen, die keinen Uiberfluß am Futter haben, richten können; immittelſt darff man das Vieh deswegen keinen Hunger leiden laſſen, maſſen es vornemlich dieſen Monat ſehr noth thut, daß das

Vieh recht beſchicket werde, ſo es anders nicht allzu ſehr abnehmen ſoll.

Bey der Pferde-Zucht und Wartung ſoll man, was im vorigen Monat erinnert worden, auch ietzt in Acht nehmen. Hiernächſt auf die Stuten, denen das Euter zu wachſen beginnet, gute Achtung geben, weil es eine Anzeige, daß ſie bald fohlen werden, ſonderlich diejenigen, ſo zum erſten beleget worden. Die gälten Stuten aber, ſo nächſtkünfftig ſollen beleget werden, muß man nicht überfüttern, daß ſie zu fett werden, ſondern ihnen vielmehr am gewöhnlichen Futter abbrechen, und ſie zuvor wohl purgiren, und ihnen zur Ader laſſen. Im Gegentheil ſoll man dem Beſcheller oder Stuten-Gaul ſein Futter mit Kräutern mengen, die ihn zum Springen muthig machen.

Bey dem Feder-Vieh oder Geflüg, muß man nunmehro die Hüner-Häuſer und Tauben-Schläge oder Tauben-Höhler reinigen laſſen, und den Miſt zur Düngung gebrauchen, auch den Gänſen, Enten und anderem Geflüg ihre Köbel, Ställe und Neſter ausputzen. Man muß auch Neſter in die Hüner-Häuſer machen laſſen, damit die Hennen in Ermangelung derſelben nicht bald hier, bald dorthin legen, und die Eyer vertragen. Ingleichen Achtung auf die Gänſe geben, weil ſie um dieſe Zeit zu legen anfangen. Man muß demnach ietzt und im folgenden Monat das brütige Feder-Vieh anſetzen, und ihnen die Eyer unterlegen, auf daß ſie Junge brüten, und der Haus-Vater künfftigen Herbſt und Winter wiederum einen Vorrath zu ſchlachten, oder zu verkauffen habe. Wenn die Hüner bald dienen ſollen, müſſen ſie warm und wohl im Futter gehalten werden. So muß man auch noch ferner die Capaunen mäſten und ſtoppen. Wenn man die Enten, als ein gefräßig Thier, über Winter nicht halten mögen, ſo kan man ietzt zu Ende dieſes Monats Enten-Eyer kauffen, und ſie hernach durch Hüner ausbrüten laſſen; ſie koſten im Sommer nicht viel, wachſen bald, und hat man künfftigen Herbſt etwas zu eſſen, kan auch im Winter das Futter erſparen.

Bey der Bienen-Zucht, kan man ſich noch in dieſem Monat neue Bienen-Stöcke anſchaffen, und an ihre gehörige Stelle ſetzen, auf daß ſie allgemach gewohnen, und den Flug lernen. Man muß aber im Fortführen oder Tragen fein ſäuberlich und gemächlich damit umgehen, damit das Roos nicht abfalle, und die Bienen tödte. Man ſoll auch die Bienen-Stöcke reinigen, und ihnen das Flug-Loch öffnen, damit die Bienen der freyen Lufft ſich bedienen können: Denn wo ſie länger eingeſperret ſeyn ſolten, würden ſie ohnfehlbar wegen des harten Geſtanckes bald zu Grunde gehen. Es muß aber ſolches bey Sonnenſchein geſchehen, ſo bald der Schnee hinweg gehet, welcher nicht allezeit dieſen Monat liegen zu bleiben pfleget; fällt aber wiederum Schnee, ſo macht man auch die Oeffnung wieder zu, und wartet auf neuen Sonnenſchein und Zerſchmeltzung des Schnees. So hat man ingleichen nachzuſehen, welche Bienen nicht Honig genug haben, denen muß man geben, daß man ſie erhalte, und ſie nicht ſterben. Wenn auch der Bienen gar wenig in einem Stock, daß ſie ſich bey der noch anhaltenden Kälte nicht erwärmen können, ſo muß man ihnen den Stock mit Heu ausſtopffen, damit er nicht ſo kalt ſey, und denn denſelben wiederum zumachen und wohl verkleiben. Ingleichen ſchaffe man, wo man keinen Vorrath an Beuten-Stöcken oder Körben hat, ſolche in dieſem Monat noch an, damit ſie von der Mertzen-Lufft und Mayen-Schein ausgetrocknet, und um die Schwarm-Zeit mit Nutzen gebrauchet werden können.

Bey der Fiſcherey, ſoll man in denen Teichen das Eis bey dem Ablaß noch immerfort aufhauen, damit das Schnee-Waſſer, ſo den Fiſchen ſehr ſchädlich, ſich verlauffen könne. Man muß ſie auch ſonſten noch hin und wieder aufeiſen, und allezeit groſſe Wuhnen oder Lufft-Löcher machen: Denn um dieſe Zeit ſtehet es am gefährlichſten um die Fiſche. Die Eis-Fiſcherey gehet, wie im vorigen, alſo auch in dieſem Monate noch von ſtatten. Weilen auch die Fiſch-Zeiten allgemach herbey nahen, hat man die behörige Nothdurfft zum Fiſchen herbey zu ſchaffen, auch die Fiſch-Gruben und Fiſch-Käſten auszuräumen. So können ingleichen nunmehro die Fiſcher die groſſen Seen, auf welchen ſie mit den kleinen Wurff-Netzen nichts ausrichten mögen; Item, gegen das Ende dieſes Monats, wenn das Eis hinweg, den Anfang des Fiſchens auch auf andern ſtehenden Waſſern machen. Wie auch den Anfang zum Lachs-Fang machen, welcher bis Jacobi währet. In dieſem Monat ſind die Hechte am beſten, daher man ihnen zu dieſer Zeit vor andern nachſtellen ſoll; am ſchlechteſten aber ſind ſie im Mertzen, wenn ſie laichen; und dergleichen Bewandniß hat es mit allen laichenden Fiſchen, dahero man ſie zu ſolcher ihrer Brut-Zeit in Ruhe laſſen ſoll. Wenn es Kälte halber ſeyn kan, pfleget man in dieſem Monat die Teiche zu beſetzen: Wo man aber durch das Winter-Wetter, da vielleicht noch nicht einmahl das Eis abgegangen wäre, daran verhindert wird, verrichtet man es im nächſtfolgenden Monat.

Bey der Jagd und Weydwerck, muß man bey anhaltendem harten Winter das Wildpret in denen Wäldern und Thier-Gärten mit Heu, und die Sauen, weil ſie mager, und deſſen benöthiget, mit wildem Obſt und Eicheln, die Rehe aber mit Haber-Stroh wohl füttern. Beym friſchen Spur-Schnee die Wölffe ausmachen, ſtellen und fangen, weilen ſie vorietzo dem magern Wildpret hefftigen Schaden zufügen. Und weilen die Raub-Thiere, als Marder, Fiſch-Otter, Katzen und Elbthiere oder Iltiſſe um dieſe Zeit gemeiniglich rantzen, und deren Bälge noch gut ſind, ſolche vollends vertilgen, damit ſie ſich nicht vermehren, und künfftigen Frühling Schaden thun können. Man kan auch zu Anfang dieſes Monats noch Füchſe und Haſen jagen: denn darnach thut man Schaden: Man kan ſie auch pürſchen, weil ſie im Schnee leicht zu ſpüren ſind. Die

Raub-Vögel, welche vorietzo auf ihrem Wieder-Strich ſind, muß man durch aufgeſtellte Habichts-Garne, Fänge oder Körbe fleißig wegfangen, ehe ſie ſich begatten, Horſte oder Neſter machen, und Junge aushecken. Wenn es noch Schnee-Wetter giebt, ſo kan man auch das Schnee-Garn noch ferner auf die Rebhüner gebrauchen, denn bald darauf muß man damit beſchlieſſen. Die kleinen Vögel kan man auch noch ziemlich wegfangen, ſonderlich wenn es kalt iſt, denn ſie bleiben alsdenn lieber beyſammen, und halten ſich bey den Scheunen auf, da ſie leicht zu fangen. Sonſten ſoll von Faſtnacht an bis auf St. Johannis des Täufers Tag, der Wieder-Strich der Vögel von Rechtes wegen frey gelaſſen, und deswegen bey wohlbeſtellten Wirtſchafften keinen zu fangen geſtattet, ſondern mit allem Ernſt und bey Strafe verboten werden.

Zu Hauſe ſoll ein guter Hauswirt ſich befleißigen, daß er wie im Januario, alſo auch vornemlich in dieſem Monat ſein übriges Getraide völlig ausdreſchen laſſe, denn es gehet nunmehro nicht nur bald andere Feld-Arbeit an, ſondern es kommen auch die Ratten und Mäuſe häufig in die Scheunen, und thun groſſen Schaden, denen man dahero fein bey Zeiten, ehe ſie noch zuchten und ſich vermehren, mit Gifft und Fallen fleißig nachſtellen muß. Das Getraide auf denen Böden ſoll man auch noch immerfort fleißig umſtechen laſſen; ingleichen ferner das Saam-Getraide, ſo man bevorſtehenden Frühling ausſäen will, wohl ſäubern, und das Unkraut davon abſondern; oder, wenn man es nicht ſelbſt hat, ſich bey Zeiten anderwerts darnach umſehen. So kan man auch ſo wohl in dieſem als dem vorhergehenden Monat, wenn es gut Wetter, Getraide in Vorrath mahlen laſſen; man muß es aber vorhero wohl von allem Staube reinigen, ja ſolches, wenn das Mehl lange zu liegen hat, vorhero waſchen, denn im Sommer leidet es ſonſten leichtlich Schaden. So kan man ebener maſſen das zum Verkauff beſtimmte übrige Korn verführen; ingleichen das Maltz noch immer aufs Lager und im Vorrath machen, und dünne aufſchütten laſſen. Nicht weniger das Lager-Bier zu brauen anfangen, als welches ſich ſo denn am längſten hält. Den Wein, wenn es nicht ſchon im vorhergehenden Monat geſchehen, ſoll man an einem hellen trockenen Tag, wenn, wie einige wollen, der Mond im letzten Viertel iſt, abziehen; damit er fein noch kalt in die Stück- und Lager-Fäſſer möge gebracht werden; und damit er nicht zähe werde, ſoll man ihn im Zunehmen des Mondes aufrühren. So ſollen auch in dieſem und vorhergehenden Monat die Thüren und Fenſter in den Kellern mit Stroh-Decken wohl verwahret ſeyn, auch die Thüren im Aus- und Eingehen nicht offen gelaſſen werden, weilen die Kälte dem Weine ſchädlich iſt, doch ſoll man auch keine Glut oder Kohl-Feuer in die Wein-Keller ſetzen, noch weniger aber Unſchlitt-Lichter darinnen auslöſchen, maſſen der Wein dieſen Geſtanck keines weges erleiden mag. Man kan auch noch aus Riebſen, und dem ausgeſiebten unreinen Lein Oel zum Brennen und zur Wagenſchmiere ſchlagen; zuvörderſt aber das Feld- oder Acker-Geſchirr und Zeug, als da ſind die Pflüge mit aller ihrer Zugehör, die Egen, Wieſen-Schleppen, Waltzen und alles andere, ſo zur Feld-Arbeit gehöret, bey Zeiten zurichten und beſſern, oder, ſo es vonnöthen, von neuem machen laſſen, damit man alles bey bevorſtehendem Feld-Bau beyhanden habe und nicht gehindert werde. Eine fleißige Haus-Mutter ſoll den gebrechten Flachs vollends hecheln laſſen; auch was den Winter über an Garn geſponnen worden, in dieſem Monat einäſchern, und hernach wohl gefrieren laſſen, denn ſolches Garn iſt nachgehends deſto beſſer zum Wircken, und auch geſchwinder zu bleichen. Die dabey gebrauchte Aſche kan man an die alten Bäume ſchütten, iedoch ohne die Stämme und Wurtzeln zu berühren. Die Mägde können mit Federſchlieſſen und Spinnen des Nachts fortfahren; die Knechte aber, da ſie nicht auskommen, mögen Holtz ſpalten, Holtz-Stöſſe ſetzen, und andere dergleichen Arbeit verrichten. Man kan nun, weil es die bequemſte Zeit dazu, Heckerling in Vorrath ſchneiden laſſen; und endlich alles andere, ſo im vorigen Monat vergeſſen worden, und noch gethan werden kan, nunmehro vollends auf das fleißigſte verrichten.

Bey der Küche kan man ſich nun völlig mit Faſten-Speiſen verſehen. Item, Brunnkreß, ſo ietzo am beſten, und Rapuntzeln einſammlen.

Was die Geſundheits-Pflegung und nöthige Artzneyung anbelanget, hat man ſich in dieſem Monat noch ſonderlich vor der Kälte zu hüten und warm zu halten, damit die durch die Schweiß-Löcher eindringende Kälte, ſo ſonſt um dieſe Zeit eine Urſache vieler Kranckheiten in des Menſchen Leibe iſt, nicht Unheil verurſache. Man ſoll ſich auch vor übermäßigem Eſſen und Trincken, ſonderlich vor Milch-Speiſen und Fiſchen, auch anderen, ſo viel Feuchtigkeiten bey ſich haben, möglichſt hüten, zumal die Lufft ohnedem trübe und ungeſund iſt, und herentgegen gute verdauliche Speiſen, wiewohl mehr geſotten, als gebraten, genieſſen, weilen dergleichen Speiſen den Leib ſanffte laxiren. Auch ſoll geſund ſeyn, wenn man Odermennige ins Geträncke leget. Uibrigens, auſſer guten Haupt-Pillen, welche zu dieſer Zeit, da das Haupt mehr von Flüſſen als zu anderen Jahres-Zeiten beſchweret wird, ſehr dienlich ſind, hat man ſich, ſo viel immer möglich, anderer Artzeney zu enthalten, auch das Blut laſſen, wo es nicht durchs gewöhnliche Schröpfen geſchiehet, oder ein ſonderbarer Nothfall ſolches erfordert, zu unterlaſſen.

Von der Witterung dieſes Monats ſind zwar viele Anmerckungen gemacht worden: Wir wollen aber davon nur diejenige, ſo der Vernunfft und Erfahrung gemäß, beſchreiben. Insgemein pfleget es ietzt noch ſtarcke Kälte zu geben, wiewohl ſie gegen das Ende allgemach nachläſſet; daher das Sprichwort entſtanden; Auf

Auf Mariä Lichtmeß haben wir den Winter gewiß. Herentgegen, wenn um dieſe Zeit ſich eine unzeitige Wärme ereignet, pfleget gemeiniglich noch eine rauhe Kälte zu folgen; darum, wenn der Februarius oder Hornung, welchen die Bauren ſonſten auch den Hart-Monat nennen, warm iſt, ſo mag man das Futter wohl zu rath halten, denn es bleibet hernach gemeiniglich um Oſtern lange kalt, und daher ſind auch die folgenden Regeln entſtanden: Wie lange die Lerche vor alt Lichtmeß ſingt, ſo lange ſoll ſie auch hernach ſchweigen. Jngleichen: Wenns auf den Lichtmeß-Tag hell und ſchön iſt, ſo bleibe der Dachs im Loche, denn er ſpüre, daß noch Winter-Kälte vorhanden ſey; wenn aber an ſolchem Tage das Wetter ungeſtüm, und mit Regen und Schnee vermenget, ſo krieche er hervor, und fürchte keinen Winter mehr. So pflegen auch die Schäfer den Lichtmeß-Tag fleißig zu beobachten, und wenn derſelbe ſonderlich des Vormittages, hell iſt, einen ſtarcken Nach-Winter zu vermuthen; daher bey ihnen auch das Sprichwort entſtanden: Daß ſie viel lieber den Wolff an ſelbigem Tage im Schaaf-Stall, als des Vormittags die Sonne in demſelben ſehen. Jtem, Mattheis bricht's Eis, findet er keines, ſo machet er eines. Wenn auch in dieſem Monat die gefangenen Vögel gar fett, und gleichſam Wachs-gelb ſind, ſo vermuthet man gleichfalls noch Schnee, und folgende Kälte: Denn die Vögel ſollen die Art an ihnen haben, daß ſie gar eigentlich mercken, wenn noch ein groſſer Schnee fallen will; daher freſſen ſie ſich zuvor ſatt, ſo, daß ſie einen Tag oder etliche ohngefreſſen ausdauren können, und ſetzen ſich darnach in einen hohlen Baum, oder ſonſt an einen ſichern Ort, und warten da aus, bis das Gewitter vorüber iſt.

Die Vermuthungen von des Jahres Gedeyen betreffend, hält man davor, ſo zu Ende dieſes Monats die Nord-Winde ſtarck wehen, es ein fruchtbares Jahr bedeute: Denn ſo dieſelben vorjetzo gantz ausbleiben, ſo pflegen ſie erſt im April zu kommen, und denn dem Weinſtock und andern Gewächſen Schaden zu thun. Daher ſagen die alten Bauren: Sie wollen um dieſe Zeit lieber einen hungerigen Wolff, als einen Mann im Hemde auf dem Felde arbeiten ſehen. Jngleichen, wenns in dieſem Monat nicht wohl frieret, ſo beſorget man ſich eines kalten, und der Saat ſchädlichen Vorjahrs. Jtem, wenn die Mücken in dieſem Monate ſpielen, ſo ſaget man: Daß die Schaafe ſterben werden, weil das Frühjahr darauf gemeiniglich noch Kälte mit ſich bringet, welche die Schaafe nicht leichte ertragen. Alſo, wenn das gefrorne und bisher verſchloſſene Erdreich aufthauet, ſo ſteigen faule Dünſte heraus, davon ſonderlich diejenige, die der Lufft nicht gewohnt ſind, kranck zu werden pflegen.

Was in dem Martio oder Mertzen zu thun und zu beobachten.

Jm Felde, nun ſoll der Ackermann, ſo bald er mit dem Pflug in die Erde kan, und die überflüßige Näſſe des Ackers vergangen iſt, wieder zu Felde ziehen; denn es iſt eine alte Haus-Regel: Daß man in der eilfften Wochen nach Weynachten völlig mit dem Pflug zu Felde fahren und ackern, auch die Winter-Feuchte bey der Frühlings-Saat nicht vergebens ſolle verſtreichen laſſen, als die ohnedem von den ſcharfen Oſt-Winden bald ausgetrocknet wird. Man ſoll dahero, ſo bald der Erdboden offen, und der Schnee hinweg, auch ſonſten die Erde zu gewinnen, in dieſem Monat den Frühlings- oder vielmehr Sommer-Feld-Bau anfangen, und allerhand Aecker darzu gehörig zurichten, ſo, daß ein ieder nach ſeiner Art und Nothdurfft gearbeitet werde. Sonderlich aber, da man vor Winters dergleichen Aecker noch nicht gedünget oder gepferchet hätte, ſo muß man es um dieſe Zeit gleich zu allererſt thun, oder den Dünger darauf führen, breiten, und ſodenn bald unterackern laſſen. Da aber das Düngen und Pferchen bereits vor dem Winter geſchehen wäre, ſo hat man die Sommer-Felder ſo gleich zu rühren, wenden, hacken oder Balcken-ſtreiffen, wo es gebräuchlich und iedes Orts vonnöthen, auch bey trockener Zeit fleißig einzuegen. Vor allen, ſo bald man nur in die Erde kan, pfleget man zu Haber zu ackern, und wenn der Acker fertig iſt, ſo wird der Haber, den man Mertz-Haber nennet, fein bald in die friſche Furchen geſäet, damit der Acker nicht ausdorre, ſondern der Saame fein recht untergeeget werden könne; ie früher man den Haber ſäen kan, ie beſſer und körniger er wird; hingegen da die Saat erſt in den April hinaus kommt, giebt ſie weniger an Körnern und mehr an Stroh. Man muß auch den Haber nicht zu dicke ſäen, denn ſonſt, wo er zu dicke aufgehet, bekommt er kleinere Riſpen, und wird auch ſonſt klein und mager, weil dieſe Frucht nicht wie die winterige lange zu wachſen hat, ſondern gar bald aufgehet. Gegen das Ende dieſes Monats, oder auch zu Anfang des folgenden, insgemein kurtz vor oder nach Oſtern ſäet man die Mertz-Gerſte, Sommer-Weitzen und Sommer-Korn, dabey man ſich doch allezeit nach der Witterung, und wie ſich der Erdboden anläſſet, zu richten hat. An vielen Orten, wo warme Land-Art iſt, ſäen ſie gar das Sommer-Korn, Erbſen und Gerſte noch im Februario; es läſſet ſich aber nicht aller Orten thun, ſondern man muß ſich in die Land-Art ſchicken. Frühzeitige Erbſen, Linſen und Wicken pfleget man, wenn es leidlich Wetter iſt, zu ſäen, und zwar, wie einige wollen, im letzten Viertel, drey Tage vor dem neuen, ſo ſollen ſie bald abblühen; da hingegen die im neuen Monden geſäete immer blind blühen und wenig tragen ſollen. Zu Ende dieſes Monats, oder doch gleich zu Anfang des folgenden, kan man auch etwas von Lein und Hanff ſäen, ſo man die Früh-Saat nennet: Denn

man hat wohl dreyerley Saat damit anzuſtellen, wenn man anderſt ſicher gehen will. Es muß daher noch in dieſem Monat, woferne es vor Winters nicht geſchehen, ein guter wohl verweſeter Miſt, auf die Lein- und Hanff- auch wohl Hirs- und Heidekorn-Aecker ausgeführet, bey Zeiten gebreitet, und alsdenn gleich untergeackert werden. Eben alſo ſoll man auch die Rüben-Aecker und Kraut-Felder zeitlich düngen und tieff umackern. Im letzten Viertel dieſes Monats, nach Gelegenheit der Jahrs-Zeit und des Gewitters, pfleget man ingleichen den Hopffen zu behacken, beſchneiden, und ſonſt gebührend zu bauen; man muß aber dabey gute Achtung geben, daß die Tagelöhner und Arbeiter nicht die beſten Schoſſen oder Keimen abſchneiden und verkauffen; auch ſoll man, wo die Stöcke verfaulet, an deren ſtat neue Fächſer einlegen; ſo werden auch die ietzt gemeldeten Hopffen-Keimen, welche man von dem alten Hopffen abnimmt, um dieſe Zeit oder zu Anfang des folgenden Monats in die neu-angelegten Hopffen-Gärten, und darzu vor Winters gemachte Gruben eingeleget. Man kan auch den aus den Schwemmen und Pfützen ausgeſchlagenen, und einige Zeit verlegenen erdhafften Schlamm und Schlier auf die Pflantz-Beete, Gärten und Wieſen vertheilen. Und weil der Mertzen-Schnee der Winter-Saat ſehr ſchädlich, ſoll man nunmehro das in den Furchen ſtehende Waſſer durch Ableitungen, Waſſer-Furchen, Gräben und dergleichen, ſo viel möglich iſt, abführen. Man kan noch Reis-Holtz hauen und Weiden köpffen, die Zäune damit auszubeſſern; auch weidene Rinden zu Pfropff-Bändern abſchälen und heimbringen. Die Band-Weiden aber muß man nicht alſobald zum Verzäunen nehmen, ſondern zuſammen gebunden aufgerichtet ſtellen, und etwan drey Wochen ſtehen und austrocknen laſſen, hernach ſie wieder vorher ein wenig ins Waſſer legen, und alsdenn verbrauchen. Die Satz-Weiden, wenn ſie vorhero mit dem Untertheil im Waſſer geſtanden und ausgeſchlagen, kan man nun fünff oder ſechs Ellen weit von einander ſetzen, damit ſie ſich im Wachſen breiten können. Weil ſie gerne an allen Seiten auszuſchlagen pflegen, als ſoll man iemanden dazu beſtellen, welcher die überflüßigen Sproſſen, ſo unten am Stamme auswachſen, und oben das Gewächſe verhindern, fleißig abſchneidet, und die oberſten drey oder vier Reiſer ſtehen läſſet. Man kan nun lebendige Zäune und Gehäge anlegen; item die andern Zäune, Plancken, Gatterwerck, Wege, Brücken und Stege machen und ausbeſſern; ingleichen die Bau-Felder verwahren, auch zuſehen, daß niemand über Wieſen und Felder fahre, noch neue Wege mache. Man muß nunmehro die Wieſen völlig räumen; nemlich mit einem Rechen ſolche fein überrechen, und alſo das unſaubere Weſen und andern Unrath gäntzlich davon hinweg ſchaffen. Man kan ſie auch mit der Wieſen-Schleppe überfahren und hobeln, und damit man dieſes deſto beſſer verrichten möge, kan man zuvor die Maulwurffs-Hauffen zerſtoſſen. Alle drey oder vier Jahr ſoll man um Gregorii oder Gertraud, die Wieſen, ſo es benöthiget, beſäen, und ſoll der Saamen über ein Jahr nicht alt ſeyn. Gleicher Geſtalt muß man auch nunmehro allgemach die Wäſſerung auf die Wieſen leiten, und darzu die gehörigen Waſſer-Gräben machen oder ausbeſſern; ſonderlich aber die Feld-Gräben allenthalben räumen und auswerffen, damit das übrige Gewäſſer und Feuchtigkeit entweder darinnen ſtocken oder auch verlauffen könne. Ingleichen das Unkraut, Dörner, Diſteln und Gras im Getraide fleißig ausreuten, auch die Ameis-Hauffen, wie im vorigen Monat, zerſtoſſen.

Im Luſt- oder Blumen-Garten kan man nun diejenigen Gewächſe, ſo harter Natur ſind, als Levcojen, Nelcken, Lorbeer-Bäume, Granaten- und Myrthen-Bäume, wenn es warm und gut Wetter iſt, am Tage wieder in etwas an die Lufft bringen, doch nur alſo, daß ſie in etwas Mittags-Lufft und Sonne haben mögen, dazu denn die Fenſter und Thüren alle geöffnet, und gegen den Abend wieder zugemachet werden: So einige das Begieſſen nöthig haben, muß man mit gelindem Waſſer ein wenig die Erde befeuchten, doch ohne Berührung des Stammes. Mitten in dem Martio können die fibroſen oder zaſichte Gewächſe wieder gepflantzet werden: Als Mertz-Violen, Leber-Blümlein, Maslieben, Schlüſſel-Blumen, Nießwurtz, Camillen, und andere dergleichen, wie auch knollichte Hyacinthen ꝛc. In eben dieſer Zeit ſoll man verſchiedene Gattungen Saamen auf Miſt-Beete ſäen; als Nelcken, Abend- oder Winter-Violen, Baſilien, Tunis-Blumen, Leibfarbe, Indianiſche Bohnen, Indianiſche Violen, Schweitzer-Hoſen genannt, Indianiſche Kreſſe, gefüllte Ringel-Blumen, Winden von dreyerley Gattungen, Spaniſchen Pfeffer, Myrthen, Majoran, St. Johannis-Brot, Amaranthen, und noch andere mehr, welche die noch allzu friſche und kalte Erde zu ſäen nicht erlaubet. In die Blumen-Felder kan man ebenfalls in dieſem Monat allerhand Blumen-Saamen ſäen, als von Ritterſporn, Ringel-Blumen, Gold-Blumen, Borragen Mohn, Türckiſche Meliſſen, allerhand Lupinen, und dergleichen mehr. Wenn ſolche zu dick aufgehen, mag man ſie theils ausziehen, und die man verpflantzen kan, anderwerts hinſetzen. Sind auf denen Blumen-Feldern vom vorigen Jahr her dürre Stengel ſtehend geblieben, muß man dieſelbe, ſo wohl hievon als von aller anderer Unreinigkeit fleißig ſäubern, und eines und das andere fein zu den Sommer-Gewächſen zurichten, damit, wenn ſolche zum Verpflantzen zeitig, alsdenn die Beete bereit ſeyn. Man kan vorietzo von Roſen und allerhand Blumen-Bäumlein, ſo in das Land gehören, verpflantzen, wie auch allerley Heckenwerck, ſo in einen Blumen-Garten gehöret, verſetzen. Nicht weniger abermal einige Anemonen und Aſiatiſche Ranunkeln pflantzen, ſolche am Tage an einen Sonnen-reichen warmen Ort ſtellen, und wohl begieſſen, ſo werden ſie im halben April oder zu Anfang des Mayes ihre Blumen bringen.

gen. Man muß aber die Ranunkeln nicht zu nahe bey die Anemonen ſtellen, indem ſie einander nicht leiden können.

In dem Küchen-Garten ſoll man zuvörderſt allen noch übrigen Unrath zuſammen räumen und hinaus ſchaffen, auch denſelben, ſo bald der Boden nicht mehr gefroren, und die Kälte ein wenig ſich ausgezogen, umgraben, und, da es vonnöthen, ſonderlich was über Winters nicht gedünget worden, mit kleinem Miſt (Hüner- und Tauben-Miſt) bedüngen, denſelben breiten, und fein tieff untergraben, auch endlich bey gutem Wetter allgemach beſäen. Wenn die Gewächſe anfangen aufzugeben, muß man ſie vor den Reiffen bedecken; auch da Bäume daſelbſt ſtehen, an denſelbigen raupen, damit das Ungeziefer nicht über ſie komme. In den Miſt-Beeten kan man Majoran, Baſilien, Kohl, Salat, Gurcken und dergleichen anbauen, und auch des Nachts, ſo lange die Reiffe währen, zudecken. Den Capp-Saamen pfleget man entweder gleich zu Anfang dieſes Monats oder auch gegen das Ende um alt Gertraut mit dem Saamen anderer ſpäten Pflantzen zu ſäen; der Boden ſoll zuvor im Herbſt umgeriſſen, fein gleich gemacht, und mit Hüner-Koth gedünget ſeyn; und wenn es gefriert, muß man gleichfalls Hüner-Koth über den Capp-Saamen ſtreuen. Nun werden Zwiebel und Möhren, Paſtinacken, Peterſilie, rothe Rüben, allerley Rettige, Rapunzeln, Haber-Wurtzel, Scorzonera, Cichorien ꝛc. in tieffen und ſandigen, aber anbey fetten, und mit altem Dung wohl beſchlagenen Erdreich, wie auch Salat und Gurcken angebauet. Man kan auch allgemach Anis, Dill-Saamen, Lactuck, Körbel-Kraut, Fenchel, Kreſſe, Molden oder Melden, Senff, Spinat, Sauerampffer, Wermut, Wein-Rauten, Mangold, und allerley Kohl, Löffel-Kraut, Endivien, Spargel, auch Schnittlauch, Mahn-Saamen und dergleichen ſäen und anbauen; ſolte aber anfangs noch einiger Nacht-Froſt, wie öffters geſchiehet, ſolches verhindern, ſo muß man ſonderlich mit denen Gewächſen, die etwas zart, und Froſts wegen leichtlich Schaden nehmen mögen, bis zu beſſerer und gelinderer Witterung in Gedult ſtehen. Ebenfalls kan man Zwiebeln, Knoblauch, und Kreen oder Meerrettich, auch ferner zu Ende des Monats Fenchel, Kürbis, Rauten, Salbey und allerhand andere Gattungen der Garten- und Feld-Kräuter verſetzen, wenn es ſich nemlich zu gelindem Wetter anläſſet. Die Melonen kan man auf Miſt-Beete pflantzen, und, wenn ſie ins vierte Blat erwachſen, und zu dicke ſtehen, ſie anderwerts in gut Land verſetzen. Ingleichen auch noch Roſen-Stauden, Johannis-Beer-Stauden, Stachel-Beer, und andere dergleichen junge Bruten, ſo bald man Kälte halber ins Erdreich kan, verſetzen. So kan man auch ietzo den Entzian, als das beſte Stück in der Vieh-Artzney, aus ſeiner Wurtzel, ingleichen den Calmus verpflantzen, welcher überall wie Geröhricht wächſet, ſonderlich, wo es ſchwartzen und feuchten Grund hat, wiewohl er ſich auch in Teichen und Lachen ziehen läſſet. Die auswachſende Wurtzeln davon werden ent weder gantz und gar, oder doch, daß das grün davon etwas hervor rage, eingeſetzet. Im ab nehmenden Monden werden die Winter-Pflan zen ausgeſetzet, daß man um Jacobi Kraut da von haben möge, und ſelbige, ſo lange es reifft zugedecket. Wenn ein warmer Tag iſt, ſol man die Artiſchocken aufdecken und räumen, auch die Erde ein wenig von der Wurtzel thun, damit ſie etwas abtrocknen, und der Lufft wiede allgemach gewohnet werden. Doch muß ma ſie die Nacht vor den Fröſten mit Miſt wiede zudecken. Man ſoll auch von den Spargel-Stöcken das längſte vom Miſt abnehmen, und das kürtzeſte liegen laſſen, ſo werden ſie groſſe Spargel bringen. Gegen das Ende dieſes Mo nats, wenn das Wetter gelinde, werden die Ge wächſe, ſo man bisher im Keller oder Winte rung zum Saamen aufbehalten, als weiſſe, gel be und rothe Rüben, Zwiebel, Kraut-Stenge oder Saamen-Strüncke und dergleichen aus und ins Land geſetzet; So iſt auch nun Zei die Zucker-Wurtzel-Keimen, ſo man den Win ter über im Keller gehalten, wie auch Tartuf feln, Schalotten, Knoblauch ꝛc. wieder ins Erd reich zu pflantzen. An den Kräutern muß man die alten Blätter, Stiele und Stengel abnehmen, und den Grund ſäubern, daß ſie beſſer her vor kommen. Sonſten blühen ietzund gemeiniglich die Schlüſſel-Blumen, Mertz-Violen, Narciſſen mit bleich-gelben Blumen, Erdrauch, Schnee-Tröpflein oder Sommer-Thiergen in Gärten und Wäldern. Im Felde aber zeigen ſich edel oder gülden Leber-Kraut, gülden Steinbrech, kleine wilde Maßlieben, groß Tä ſchel-Kraut, Haſelwurtz, klein Schöllkraut und dergleichen. Uibrigens ſoll man nicht verge ſen, um dieſe Zeit den überbliebenen Schne aus denen Gärten zu ſchaffen.

In dem Obſt- oder Baum-Garten mu man gleicher Geſtalt, wie in denen vorhergehen den beyden Monaten, allen übrigen Unrath aus räumen, und ſie wohl abſäubern, ſodenn abe auf die mooſigen Gras-Plätze Rus oder Aſch ſtreuen, damit der Moos vertilget werde. Nu iſt es hohe Zeit, und die allernöthigſte Arbeit wenn ſie nicht bereits in dem vorigen Monat ge ſchehen, die Bäume aufs reineſte von dene Raupen zu ſäubern, und ſolche mit allem Fle auszurotten. Nächſt dieſem kan man ietzo di Bäume, die man im vorhergehenden Mona oder im Januario aufgegraben und umgeſetz hat, wiederum mit guten verlegenen und mi friſcher ausgeraſteter ſchwartzen Erden unte mengten Dünger verſehen. Um die ander Bäume läſſet man die Erde ein wenig aufha cken, (iedoch ohne Verletzung der Wurtzeln damit ſich die Dünſte heraus ziehen, und di Feuchtigkeit dagegen hinein ſickern könn Die ſo wohl oben an den Bäumen, als auch un ten nahe an der Wurtzel auswachſende übe flüßige junge Sproſſen, muß man, und zw diejenigen, ſo hoch ſind, im alten Monat mi dem Raupen-Eiſen abbrechen oder abſchneide die untern aber mit einem ſcharffen Beil a hauen, und die Wunden mit Baum-Sal

ver

verſchmieren, weil ſie ſonſten den Bäumen ſehr ſchaden, und die Kräffte zu wachſen benehmen, daher ſie auch Räuber genennet werden. Sonderlich aber muß ſolches an den jungen Bäumlein, die voriges Jahr gepfropffet oder umgeſetzet worden, wohl beobachtet werden. Nun muß man die jungen hart-rindigen Bäume ritzen, oder wie das eigentliche Gärtner-Wort lautet, ſchräpffen laſſen, und zwar, noch ehe der Safft völlig in das Holtz ſteiget, und nur auf der Mitternachts- oder Morgen-Seite, denn wo es an der Mittags-Seite geſchehe, dörffte die Schale des Baums von der Sonnen-Hitze leicht aufgezogen werden, und alſo der Baum Schaden nehmen. Man kan es auch wohl unterlaſſen, und denen Bäumen nur die rauhe harte Rinde gebührend abſchaben, und das Moos davon abreiben. Mit dem Peltzen oder Pfropfen muß man in dieſem Monat abſonderlich den rechten Anfang machen. Insgemein hält man davor: ſo viel Tage als man vor dem neuen Mond pfropffe, in ſo viel Jahren trage auch ein ſolcher Baum. Sonſten wenn man im Abnehmen des Monden Bäume pfropffet, machet, daß ſie zwar ſpäter, aber auch deſto reicher und unausſetzlicher tragen. Aepffel und Birn pfleget man in dem neuen Mond zu pfropffen: Die Kirſchen aber, wenn der Mond drey oder vier Tage alt iſt, denn ſie ſollen dergeſtalt gemeiniglich bald Frucht tragen. Man muß daher noch das nothwendige Baſt oder Hanff zum Baum-Verbinden zur Hand ſchaffen: Denn das Peltz- oder Pfropff-Wachs muß vorhin ſchon bereitet ſeyn. Sonſten kan man auch um dieſe Zeit, nebſt denen Aepffel- und Birn- auch Maulbeer- und Qvitten-Bäume in wachſendem Mond ſetzen und pfropffen. Ingleichen noch allerhand Arten von Bäumen verſetzen, ſonderlich das Stein-Obſt, als Kirſchen, Pflaumen, Pferſiche, Apricoſen, Nuß-Bäume, Haſel-Stauden ꝛc. Man muß aber iederzeit, wie bereits oben erinnert worden, gute Achtung darauf geben, daß man ſie wiederum einſetze, wie ſie zuvor gegen der Sonnen geſtanden. Zu Ende dieſes Monats oder gleich im Anfang des folgenden, können auch die kleinern Kerne vom Obſt, welche man im Keller behalten, in die Kern-Schule ausgeſäet, und geſtecket werden. Alſo kan man ingleichen um dieſe Zeit die Kerne von Stein-Obſt, ſo an beyden Spitzen zur Eröffnung eines kleinen Löchleins vorher in etwas zugeſchnitten oder abgefeilet worden, und zeither unter einem Stein den Winter über unter dem freyen Himmel gelegen, nunmehro, wenn ſie anfangen zu keimen, ordentlich in ihre Geſchirre ſtecken. Item die ſchon ein oder anderes Jahr in Geſchirren geſtandene Kern-Bäumlein von ſolchem Stein-Obſt in ihre Peltz oder Pfropff-Schule verſetzen. Nicht weniger auch die in ihren Geſchirren bereits ausgekeimte Obſt-Kerne in ihre zubereitete Beete ſtecken. Diejenigen Bäumlein, ſo den Winter über mit Stroh verbunden geweſen, kan man nunmehro wieder aufbinden und entblöſſen, und was noch von Beſchneiden inſonderheit der Buſch- und Spalier-Bäume übrig, kan man nun vollends verrichten, und ſie behörig anbinden. Man muß fleißig nach denen jungen Bäumen ſehen, ob einige Schaden an der Rinde oder an denen Zweigen gelitten haben, ſolchen bey Zeiten helfen, die von den Pfählen losgewordene wieder anbinden, und was untüchtig daran abſchneiden. Wenn ſolche junge Bäume gar zu ſpitzig ohne Zweige in die Höhe wachſen wollen, ſoll man denenſelben oben die Spitzen beſchneiden, als wordurch ſie gezwungen werden, in Aeſte zu wachſen. Man ſoll auch noch das Moos von denen Bäumen mit einer Moos-Scharre abkratzen, oder auch nur mit einem groben leinen Tuch abziehen, welche Arbeit am beſten nach einem Regen, wenn der Moos noch feuchte iſt, geſchiehet. Die groſſen aufgegrabenen Bäume ſoll man nunmehro wieder zumachen, und ein wenig gute friſche Erde dabey legen, auch die Baum-Schule fleißig beſichtigen und reinigen, das Erdreich um die Bäume aufhacken und fein locker machen, damit der Regen zu den Wurtzeln dringen könne; und endlich die junge Bäumlein an gerade Stangen anbinden, damit ſie fein gleich wachſen. Die Obſt-Gärten ſoll man nun allenthalben wohl vermachen, und die Plancken und Zäune ausbeſſern, darzu man denn die Pfähle und Zaun-Gerten in Vorrath haben ſoll. Item, noch die bloſſen Plätze in denen Obſt-Gärten, gleich zu Anfang dieſes Monats, oder auch wohl ſchon im vorhergehenden bey gutem Wetter mit Heu-Saamen beſäen. Endlich kan man auch bey feuchtem und kalten Wetter die Ameis-Hauffen mit Holtz-Schlägeln oder Stampffen ſtarck und feſte zuſammen ſtoſſen, und zwar frühe oder Abends, wenn die Sonne nicht ſcheinet, ſo werden ſie völlig vernichtet.

In den Wein-Bergen und Wein-Gärten muß man, ſo bald ſich der Erdboden aufthut, und der Schnee abgehet, allen Unrath vollends ausräumen; Um alt Gregorii oder Gertraud die gedeckten Stöcke, wenn es klar am Himmel und trocken Wetter iſt, auch der Froſt nachgelaſſen, aufziehen; da aber Fröſte zu beſorgen, kan es noch wohl etliche Tage anſtehen. Gleich nach dem Aufziehen aber in niedrigen und gedeckten Gebirgen das Beſchneiden vornehmen. In hohen Gebirgen, und wo die Stöcke nicht gedecket, können dieſelbe noch vor Ausgang des Froſtes, und zuweilen bereits im Hornung oder Februario geſchnitten, und hernach erſt, wenn gelindes Wetter einfället, geräumet werden. Dabey muß man Acht auf die Wintzer haben, daß ſie mit dem Reben-Schnitt recht umgehen, und nicht zu viel, auch nicht zu wenig abſchneiden, noch einige Bögen verkauffen. Wolte iemand an einem Orte neue Reben pflantzen, und hätte den Boden darzu bereits vor Winters aufbrechen, ſäubern, und zubereiten laſſen, der kan nunmehr die abgehauenen beſten Reb-Schoſſe oder Kappen durch hierzu verſtändige Leute ausleſen und zurüſten laſſen, damit ſie ohne langen Verzug fein ordentlich geſetzet, und von der noch währenden Winter-Feuchte deſto beſſer zum Wachſen angetrieben werden. An die alten Reb-Stöcke, die ſieben oder acht Jahr geſtanden, kan man unten etwas

kleine=

kleines Stein-Gemörſel, oder klein geſtampffte Schiefer-Steine legen, oder ſtat deſſen ausgebrannte mürbe und klein geſtoſſene Ziegeln, oder nur mürb-gebrannten Ofen-Leim mit darunter geſtoſſenem Ruß dahin ſtreuen. In dieſem Monat kan man auch die Reben von zwey oder drey Jahren, die allbereit gewurtzelt haben, verſetzen; man läſſet aber die einjährigen Reben-Wurtzeln in Ruhe, als die von wegen des wenigen Saffts und Kraffts, ſo noch in ihnen iſt, allerdings unverrückt ſeyn wollen. Man muß hiernächſt das übrige Bau- und Grund-Eintragen beſchleunigen, und ſonderlich ſolche Tage darzu anwenden, die ohne das zu anderer Arbeit in dem Weinberge wenig dienſtlich ſind. Nach verrichtetem Schneiden und Bau-Tragen kan man auch ſtracks, ſo bald der Froſt aus dem Erdboden, auch derſelbe nicht zu naß und keine ſcharffe Kälte mehr zu beſorgen, das Graben und Einlegen der Reben oder Reb-Fächſer vor die Hand nehmen; Zu den eingelegten Ruthen aber ſoll man alſobald Stecken oder Pfähle ſchlagen, und die Schoſſe daran hefften, iedennoch die Bänder nicht zu hart anziehen, weil ſie es wegen ihrer Zärte noch nicht wohl erleiden mögen. Auf dieſes Graben folget alſobald das Hacken, welches, wenn es in rechter Tieffe und mit behörigem Fleiſſe geſchiehet, nach dem Zeugniß erfahrner Wein-Meiſter die halbe Düngung iſt. Solches Hacken erſtrecket ſich gemeiniglich bis in den April hinein, länger iſt es nicht nütz und gut, (es wäre denn, daß der widerwärtige Jahr-Gang es dergeſtalt verhinderte, daß man länger damit verziehen müſte) denn ſonſt, da man zu lange damit harret, bis die Reben zu drucken anfangen, werden alsdenn die Augen leichtlich abgeſchlagen, ſo denen Reben zum mercklichen Schaden und Nachtheil gereichet.

Im Walde ſoll man nun den Büchen- Tannen- Fichten- und Kien- Föhren- oder Kieffern-Saamen einſammlen, und denſelben im Neu-Monden ausſäen. So hat man auch nun zu verbieten, daß die Ziegen nicht in die Forſt- und Gehege getrieben werden, wie auch die Schaafe und anderes Vieh, woferne es anders mit dem letztern nicht ein altes Herkommen iſt.

Bey der Vieh-Zucht ſoll man denen Kühen, ſo gekalbet haben, die Siede beſſern. Die zur Zucht beſtimmten Kälber, ingleichen die Ferckel in vollem Monde abſetzen. Denen Abſetz-Ferckeln die Bügel- oder Wolffs-Zähne mit einer Zange abbrechen oder ausſchlagen. Denen Schweinen Angelica-Kraut und Wurtzeln in ihre Geträncke werffen, und ſolches das Jahr hindurch zum öfftern wiederholen, weil ſie ſolcher Geſtalt das gantze Jahr über geſund bleiben ſollen. Bey den Schäfereyen muß man die Lamm-Zeit wohl in Acht nehmen, und täglich zuſehen und anmercken, wie viel Lämmer jung worden; der Schäffer und Knechte Lämmer aber beſonders zeichnen laſſen. Den Lämmern, wenn ſie nun freſſen können, oder noch lernen, zuweilen etwas Haber geben, damit ſie davon fein ſtarck werden. Man muß nun die Schaaf-Hurden wieder ins Feld ſchlagen, und zu pferchen anfangen, etwan um Mitfaſten oder bald hernach, wenn es der Witterung halber geſchehen kan, und das Schaaf-Vieh auch tüchtig und genugſame Weide zu Felde findet, daß ſichs ohne Stall-Futter erhalten kan. Man muß aber die Schaafe in dieſer Monat-Zeit an keinen ſumpfigen naſſen Orten oder Wieſen hüten, weil ſie von ſolchen rohen Feuchtigkeiten gar bald Schaden nehmen, oder wie die Bauren zu reden pflegen, wegen der erſten Grune im Blut leichtlich erſticken können. Man muß deßwegen bey Zeiten die nöthigen Schaaf-Hurden und darzu gehörige Hurden-Pfähle kauffen oder machen laſſen. Zu Ende des Monats kan man den Heerd-Ochſen unter das Vieh laſſen. Insgemein aber iſt bey dieſem Monat zu mercken, daß man alles Vieh, welches gering werden, ein wenig beſſer füttern müſſe, damit man es nur erhalte, bis es in die Weide gehen kan, denn hernach hat es weiter keine Noth. So iſt auch allerley Vieh, das in dieſem Monat fället, am beſten zu ziehen.

Bey der Pferde-Zucht und Wartung inſonderheit, kan man nunmehro bey einfallender warmer Witterung die Ställe wieder eröffnen, und die Lufft ein- und durchlaſſen. Denen Arbeits-Roſſen ſoll man bisweilen ein Bund Wicken vorlegen, und zu freſſen geben, auf daß ſie fein ſtarck aus dem Winter kommen, und ſodenn den Frühling und Sommer durch, da es viel vor ſie zu arbeiten giebt, deſto beſſer dauren mögen. Man kan auch nunmehro etwan um die Zeit, da Tag und Nacht einander gleich ſind, ſorgen die Stuten beſchellen zu laſſen; Man muß aber ſodenn auf die trächtigen Stuten fort und fort, beſonders zu Nachts fleißig Achtung geben. Hat man einen Weid-Bezirck, worinnen ſich den Sommer über die Stuterey aufhält, muß man nun die Stangen daran ausbeſſern und anbinden.

Bey dem Feder-Vieh ſoll man nun allerhand Geflügel zum Brüten anſetzen, und die Eyer-Schalen von dem ausgefallenen Feder-Vieh fleißig zur Artzeney aufheben. Die Mertz-Tauben, oder die, ſo in dieſem und nächſt vorher gehenden Monat ausgebrütet werden, ſoll man alle zur Zucht behalten, denn ſie ſollen vor anderer Brut am beſten gerathen, auch geſchwinder im Fliegen ſeyn, daß ſie der Habicht nicht ſo leichte, als andere, bekommen kan. Nun kan man auch die Lock-Vögel, ſo man verhalten will, ins Finſtere ſetzen.

Bey den Bienen. In dieſem Monat beginnen die Bienen gemeiniglich wieder ihren Ausflug zu nehmen, dahero muß man nun bey ſchönem Wetter die Stöcke eröffnen, das, was ſie von Wachs-Tafeln und Gewürchte abgebiſſen, mit denen todten Bienen, ſamt denen ſich einfindenden Würmern heraus kehren, und allen Unflat, den ſie wegen langen Einſperrens in Stock, oder auf das Bret des Korbes gemacht, wegwiſchen, auch den übrigen Honig, ſamt den ledigen Wachs-Tafeln, wenn zumalen dieſe vom Schimmel angelauffen, abſchneiden und wegnehmen, anbey aber der ſchon aufs neue gegen den Frühling geſetzten Brut ja wohl

ſchonen

ſchonen, damit man ſolcher im Schneiden nicht zu nahe komme. Hätten aber die Bienen keinen Honig mehr übrig, muß man ihnen dergleichen von andern geben. Etliche halten es nun vor die beſte Zeit, Bienen zu kauffen, und fort zu führen, wenn es allgemach ſchon warm iſt; man muß aber fein ſäuberlich damit umgehen, und nicht viel anſtoſſen oder poltern, desgleichen ſoll man im Mertzen die Bienen-Stöcke ſetzen, daß ſie mit den Flug-Löchern gegen die Sonne zu ſtehen kommen, wenn ſie morgens aufgehet. Am beſten iſt es, wenn man ſie alſo ſetzen kan, daß ſie den gantzen Tag Sonne haben mögen. Weil am Ende dieſes Monats gemeiniglich die Raub-Bienen, da ſie auf denen Wieſen und Bäumen noch nichts finden, ſich zu denen Bienen-Beuten zu machen pflegen, als muß der Haus-Vater ſeinen Bienen folgender Geſtalt Sicherheit verſchaffen 1) Daß er die Stöcke und Körbe wohl verſchmiere. 2) So die Stöcke oder Körbe ſtarck, die Flug-Löcher halb mit gutem Leimen zumache; ſo ſie aber ſchwach, nur ſo weit offen laſſe, daß höchſtens zwo Bienen mit einander heraus gehen können, und daß er 3) die ietzt beſchriebener maſſen klein gemachten Flug-Löcher oft mit Bibergeil reibe. Wenn dieſes bis zur Schwarm-Zeit, da man die Flug-Löcher gantz wieder eröffnen muß, geſchiehet, ſo wird kein Korb oder Stock von denen Raub-Bienen Noth leiden. Wenn die Beuten in dieſem Monat verſchmieret werden, muß man unten ein klein Löchlein laſſen, damit die Bienen, was ſchädlich iſt, aus dem Korb oder Stock tragen können.

Bey der Fiſcherey muß man um die Teiche, ſo keine beſtändige Quelle oder andern Zufluß haben, ſondern alleine vom Schnee und Regen-Waſſer angefüllet werden, wenn Waſſer-Güſſe von dem abgehenden Schnee kommen, ſo hoch als es die Dämme ertragen, voll anlauffen laſſen, damit ſie hernach den Sommer durch wohl dauren können. Gleichfalls muß man nach den Teichen ſehen, wo die Brut und der Satz ſtehet, um das Schnee-Waſſer abzulaſſen. Im Fall der Karpffen-Satz den Winter über nicht im Behältern geweſen, auch im verwichenen Monat nicht verſetzet worden, muß man in dieſem Monat die Teiche, darinnen der Satz oder die Brut iſt, fiſchen, und die Sätzlinge in die Teiche verſetzen, die übrigen aber verkauffen. Die Beſetzung der Teiche mit eigener Brut, kan ſonſten am füglichſten im Herbſt: Mit fremder Brut aber im Frühling geſchehen, damit die jungen Fiſche den Sommer über des Waſſers deſto leichter gewohnen. Die Fiſch-Fäſſer, darinnen man Fiſche verführet, müſſen ſauber ausgewaſchen ſeyn, und etwas Lufft haben. Sonſten kan man auch die Laich-Karpffen aus den Teichen oder Háltern fiſchen und verſetzen wenn das Wetter zu Ende des Monats ſich wohl und warm anläſſet, auch kein ſonderlicher Froſt mehr zu beſorgen. In der Laich-Zeit ſoll man das Fiſchen unterlaſſen, und etwan nur einige Fiſch-Reuſſen legen. Indeſſen kan man der Fiſcherey auf den Seen und groſſen Waſſern, deſto emſiger und ernſtlicher abwarten. In dieſem Monat ſtreichen die Hechte, Bärſe, Lachſe, Neunaugen, Häßlinge, Grundeln, und insgemein von Oſtern an bis Jacobi laichen alle Fiſche.

Bey der Jagd und Weidwerck, gehet die Rammel-Zeit der Haſen an, dahero an denen meiſten Orten von Faßnachten bis Bartholomäi Haſen zu jagen und zu ſchieſſen verboten, und ſo ja ein Faſten- oder Oſter-Haſe zu ſchieſſen erlaubet, ſoll doch das Weiblein geſchonet und nur der Rammler oder das Männlein zu fällen geſuchet werden. So gehet auch die Auer-Hahnen- und nach dieſem die Birck-Hühner-Faltz an; und ſollen ſonderlich die Auer-Hahnen, in dieſem Monate am beſten ſeyn. Dieſen Monat durch fängt man die Haſel-Hüner; wiewohl ſie nun am beſten zu ſchieſſen: Denn ietzt paaren ſie ſich, und gehen ſehr gerne auf ihr Faltz-Pfeiflein, wenn man recht damit locken kan. Die Enten-Pürſch iſt in dieſem Monat auch ſehr luſtig, iedoch ſchieſſet man nur die einzelnen Enteriche hinweg, und läſſet die Enten zufrieden. Nun kommen auch die wilden Gänſe, Trappen, welche man mit der Karren-Büchſe ſchieſſen kan, Kybitze, Schwanen, Kraniche, Störche, Rohrdommeln, Droſſeln, Amſeln, Nachtigallen, Bachſtelzen, Schwalben, ingleichen die Kernbeiſſer und Lerchen. Die Schnepfen haben ietzo ebenfalls ihren Widerſtrich, welche man auf denen etwas ſumpfigen Wieſen, da viel Kuh-Fladen liegen, mit Steck-Garnen, Hoch-Netzen, oder welches noch beſſer, in Schnepfen-Pantheren, oder in Kleb-Garnen, die von ſubtilen doch ſtarcken Zwirn gemacht, fangen kan. So kommen nun auch die wilden Tauben, und halten ſich gerne bey den neu-angebauten Haber-Ackern auf, daſelbſt ſie denn auf den Ruf oder wenn man Lock hat, wohl zu ſchieſſen ſind: Die andern Vögel ſoll man, wie bereits obgedacht, wegen ihres Wiederſtrichs und darauf folgenden Bruten billig frey laſſen. Jetzt kan man Linden-Baſt zum Vogel-Dohnen ſammlen, ingleichen die abgeworffenen Geweihe oder Hirſch-Stangen, ſo in den Höltzern gefunden werden, brennen, und zur Artzeney brauchen.

Zu Hauſe ſoll man die Getraide-Käſten und Schüttböden vor den Mertzen-Winden zuhalten; auch mit dem Dreſchen vollends fortfahren laſſen. Auch das Getraide noch immerzu umwenden und fleißig warten, damit es nicht Schaden nehme; vornehmlich aber noch das Saam-Getraidig, ſonderlich die Gerſte auf denen Korn-Böden fleißig ſieben und ſäubern laſſen, auf daß die Vogel-Wicken und anderes Unkraut-Geſäme davon abgeſondert werden. Item, noch ferner Mehl in Vorrath mahlen laſſen, weilen ſich ſolches den Sommer durch wohl hält. Wo der Zwieback gebräuchlich, kan man ſolchen nunmehro, und zwar, wie etliche rathen, im Vollmond backen laſſen, maſſen er ſolcher Geſtalt gleichfalls über das Jahr dauren ſoll. So viel Stücken Saltz, als man auf ein Jahr oder länger benöthiget, in Vorrath anſchaffen; ingleichen noch weiters Maltz im Vorrath machen, aufſchütten, und etwas dünne in Furchen ſchlagen, welches folgenden Jahres im Anfang zu verbrauchen; nicht weni-

ger

ger mit dem Brauen des Lager-Biers fortfahren, und was im Februario an Maltzen und Brauen verſäumet worden, ſolches nun vollends in dieſem Monat verrichten und zu Stande bringen. So auch ein ſorgfältiger Haus-Vater ſein meiſtes Haus-Bier, damit er den Sommer durch aus zu langen gedencket, in dieſem Monat brauen, und ihm einen guten Hopfen geben laſſen, damit es nicht ſo leicht aufſtößig, noch in den Hunds-Tagen ſauer werde. Wo Weinwachs iſt, kan man um dieſe Zeit die Weine auskoſten, und die, welche die ſchlechteſten Faß haben, oder an Geſchmack und Farbe verdächtig, und nicht dauerhafft ſcheinen, anzapffen oder verkauffen; wenn man auch im Mertzen die Weine aufrühret, und ein Stücklein Wachholder-Holtz hinein wirfft, ſo bleiben ſie lauter, und werden nicht zähe noch trübe. Die ſtarcken Weine ſoll man ietzt in andere Fäſſer bey trockenem und leidlichen Wetter, im abnehmenden Monden, wenn kein Sud-Wind wehet, oder, wie andere wollen, bey wehendem Weſt-Winde, ablaſſen; die benöthigten Bier-Wein- und andere Fäſſer in Vorrath anſchaffen. Die Zäune, Plancken, Gatter, Wege, Fuß-Steige Gehege und dergleichen, ſo viel daran noch abgehet, vollends ausbeſſern, und die Zugehör dazu an Zaun-Pfählen, Plancken-Seulen, Scheit- und Reiß-Holtz noch immer machen und heimführen laſſen, damit die Gärten, Hege-Wieſen und Felder damit bey Zeiten vermacht werden können. Man ſoll auch noch Dach-Schöbe und Stroh-Bänder oder Stroh-Seile in Vorrath machen: Item, den Dünger oder Miſt nach einem Regen, damit er deſto beſſer verweſe und verfaule, fein wohl zuſammen werffen; hiernächſt aber auch die Brunnen ſäubern und das Eiß davon abräumen laſſen. Inſonderheit hat man nun auf die angeſtellten Arbeits-Leute und Tage-Löhner Achtung zu geben, ob ſie zu rechter Zeit an die Arbeit gehen, und nicht zu früh davon abmarſchiren. Die Haus-Mutter ſoll ſich nun das nöthige Milch-Gefäſſe, an Kannen, Gelten, Milch-Aeſchen und dergleichen in die Haushaltung anſchaffen; ingleichen das Zugemüſe an gebackenem Obſte, Sauer-Kraut und Erbſen ꝛc. fleißig zu rathe halten, daß ſie damit aus dem Winter und Frühling kommen möge. Jetzo muß man die Betten, Kleider und Rauchwerck an die Sonne hängen und lüfften, und das Garn, ſo geäſchert iſt, zum Leinweber thun, und alſo die Leinwand zu dem Haus-Geräthe bey Zeiten wircken laſſen, damit ſolche hernach kommenden Monat auf die Bleiche gebracht werden könne.

Bey der Küche kan man nun die jungen ausſchlagenden Hollunder-Sproſſen, wenn ſie vorhero abgebrühet und wiederum getrocknet worden, mit Eßig und Baum-Oel anmachen, und an ſtat eines Salats eſſen. Sie purgiren nicht alleine lind, ſondern ſind auch eine gute Geblüts-Reinigung. So kan man auch das Pöperle-Kraut, oder wie es beſſer heiſſen möchte, den Rüben-Kerbel nebſt der Wurtzel zum Salat gebrauchen, dann in dieſem und dem nächſt folgenden Monat ſind ſie am beſten.

Die Artzeney und Lebens-Ordnung betreffend, ſoll man nunmehro, wegen Veränderung der Zeit, und herannahender Wärme, die aufdünſtende Feuchtigkeiten der Erden, ſo viel ſich thun läſt, vermeiden, den Leib in mäſſiger Uibung halten, und wohlgewürtzte Speiſen genieſſen, für ſehr kaltem Geträncke ſich hüten, und hingegen zu Zeiten von gutem ſtarken Wermut-Wein trincken, auch andere dienliche Magen-Stärckungen gebrauchen, und das Haupt reinigen, des Aderlaſſens aber und purgirender Artzeneyen nach Möglichkeit ſich enthalten. Nun mag man auch, ſonderlich um den Anfang dieſes Monats Froſchlaich ſammlen und deſtilliren; als welches eine vortrefliche Kühlung zu hitzigen Schäden abgiebet. Man pfleget auch ein nützliches Pflaſter daraus zu bereiten. Um dieſe Zeit werffen auch die Hirſche ihre Gewehe ab, von deren beſonderm Nutzen behörigen Orts Meldung geſchehen. Wenn man zu Anfang dieſes Monats einen Haſen ſchieſſet, und in den warmen Schweiß (Blut) ein Stücklein Tuch oder Leinwand eintauchet und trocknen läſſet, iſt ſolches nachmals ein bewährtes Mittel vor die Roſe oder das Rothlauff. Nun kan man auch den Veiel-Safft, aus denen blauen Mertzen-Veilchen, als eine köſtliche Haus-Artzney zubereiten. Wenn im Vollmond dieſes Monates die Benedicten-Wurtzel ausgegraben wird, ſo giebt ſie einen Geruch von ſich, wie Nägelein, ſo man ſie aber zu andern Zeiten ausgräbet, iſt ſie ohne Geruch. Das Pulver von dieſer Wurtzel getruncken, ſtillt neben andern Bauch-Flüſſen, auch die rothe Ruhr, und heilet das Blut-ſpeyen; die geſottene Brühe aber von dem Kraut verbeſſert die Unverdaulichkeit des Magens, vertreibt das Grimmen, eröffnet die Verſtopffungen der Leber, zertheilet die Winde und das geronnene Geblüte. Der Wurtzel öffterer Geruch ſtärcket das Hertz und erquicket die Lebens-Geiſter. Dieſelbe in Wein oder Bier gethan, giebt ſolchen nicht nur einen lieblichen Geruch und Geſchmack, ſondern verhütet auch die Säure. In die Gewand-Käſten oder Kleider-Schräncke geleget, machet ſie die Kleider wohlriechend, und vertreibet die Motten.

Wegen der Witterung iſt zu mercken: Wenn im Martio der Guckguck viel ſchreyet, die Störche viel klappern, und die wilden Enten ſich ſtarck ſehen laſſen, ſo pflegen ſie einen warmen Frühling anzukündigen. Man pfleget ſonſt von dieſem Monat zu ſagen: Der Mertz iſt der Lämmer Schertz, aber der April treibet ſie wieder in die Ställe. Item: Der Mertz hält den Pflug bey der Stertz; darnach kommt der April, der hält ihn wieder ſtill. Das iſt: Wenn der Mertz ſo lieblich und warm iſt, daß die Lämmer darinnen ſchertzen, und der Bauers-Mann ackert, ſo pfleget darauf im April wiederum eine unfreundliche Abwechſelung des Wetters zu folgen. So iſt auch eine alte Bauren-Regel: So viel es Nebel im Mertzen giebt, ſo

ſo viel ſoll es auch das Jahr über groſſe Schlag-Regen und Gewäſſer geben. Jngleichen, ſo viel Thau, ſo viel ſoll es nach Oſtern Reiffe geben, und denn auch im Auguſto wiederum ſo viel Nebel. Wenn aber der Mertz viel Winde und der April darauf viel Regen hat, ſo folget ein ſchöner May. Auf Mertz-Regen ſoll ein dürrer Sommer folgen; andere ſagen: Wie es im Mertzen regnet, ſoll es im Brach-Monat oder Junio wieder regnen. Die Char- oder Marter-Woche, ſoll, wie die Bauren davor halten, ſelten ohne Sturm und Regen vergehen.

Der Früchte Gedeyen belangend. Ein bekanntes und gemeines Sprichwort iſt: Der Mertzen-Staub ſey dem Golde gleich zu achten; daher ſagt man auch: Trockner Mertz, naſſer April, kühler May, füllt Scheun und Keller, und bringet viel Heu. Eben das halten auch die Bauren davor, wenn es in dieſem Monat donnert, und ſprechen früher Donner ſpäter Hunger. Ein grüner Mertz aber, ſagen ſie, bringe ſelten was Gutes. Alſo auch, wenn der Mertz gar naß und regneriſch iſt, folget ſelten ein gutes Jahr darauf. Viel und groſſe Mertzen-Nebel bringen ſtarcke Güſſe. Das Waſſer, ſo nach Mariä Verkündigung auf der Saat ſtehet, iſt derſelben ſchädlich. Tieffe und lang-liegende Mertzen-Schnee thun der Saat auch gar ſehr wehe.

Haus- und Land-Wirtſchaffts-Verrichtungen im April.

Auf dem Felde fähret man zu Anfang dieſes Monats fort, alles, was im vorigen Monat, Ungewitters halber nicht verrichtet werden können, vollends zu Stande zu bringen. Inſonderheit aber muß man nun daran ſeyn, daß die Sommer-Saat vollends behörig verrichtet werde: Alſo kan man noch immer zu Haber und Gerſte ackern, und wird dieſen Monat der meiſte Haber geſäet; was auch vorhergehenden Monat nicht ausgeſäet werden können, das ſoll man dieſen Monat ausſäen: Denn bis etwan in die zwölffte Woche vor Jacobi mag man noch Haber ſäen, darnach aber nicht mehr. Die Gerſte ſäet man bis um Walpurgis oder Philippi Jacobi hin, und aufs höchſte ein paar Wochen drüber. Drum werden ietzo die Aecker zu derjenigen Gerſte zugerichtet, die man etwas langſamer, als die Mertzen-Gerſte zu ſäen pfleget. So kan man auch bis Philippi Jacobi hin noch Früh-Lein; Item, Erbſen, Linſen, Bohnen und Wicken ſäen. Um Georgii pfleget man den Acker zum Heide-Korn zu rühren und zuzurichten, und das Heide-Korn auszuſäen; daferne aber die Kraut-Lein-Hirſe- und Heide-Korn-Aecker noch nicht gedünget, ſo mag man vorher den Miſt zu Anfang dieſes Monats ausführen, und die Aecker behörig düngen. Und alſo auch die Kraut- und Flachs-Länder nach Georgii im letzten Viertel des Mondes rühren laſſen. Um welche Zeit man auch noch Hanff ſäen kan. Die erſte Brache kan nun ohngefehr vor Georgii, bis die Bäume anfangen zu blühen, vorgenommen werden. Und da naſſes Wetter anhält, kan man, um die Zeit nicht zu verlieren, mit dem Pfluge auf die hohen und dürren Berg-Aecker ziehen. Nun kan man die an denen Vieh-Trifften gelegene Aecker mit Stangen verwahren, damit dem Vieh der Zutritt zur Saat benommen werde. Jngleichen, den geilen Weitzen mit der Sichel abſchräpffen, doch, ſo ferne warme Zeit vorhanden, und ehe er noch Knoten und Halme gewinnet, oder, wie man ſonſten zu reden pfleget, in die Schoß-Kiele tritt; Nicht weniger noch ferner den Hopffen behacken, und denſelben nach Oſtern, im zunehmenden Monden ſtängeln, daferne es bisher des Froſts halber nicht geſchehen können. Wenn die gröſſeſte Kälte vorbey, ſoll man im wachſenden Monden, bey ſchönem Wetter, an beqvemen und mit Fleiß darzu umgeriſſenen Oertern den Klee-Saamen ausſäen. Man muß nemlich vorher im alten Monden die Wieſen wohl abräumen, da man denn bey naſſem Wetter, oder, wenn man ſie ſonſt zu dieſem Ende in etwas gewäſſert, dieſelbe mit ſcharffen wohl beſchwerten Egen überfähret, und dadurch dem Moos ſonderlich noch Abbruch thut. Man muß aber zugleich mit vorher die Ameis- und Maulwurffs-Hauffen abſtechen und eingleichen, und die Kuhfladen zertheilen. So kan man auch noch um dieſe Zeit die Gebüſche darauf ausrotten, und wo es vonnöthen, mit Seiffenſieger-Aſche düngen. Im übrigen aber nicht vergeſſen, daß man bey dürrem und durſtigen Wetter die Wieſen wäſſern laſſe. Item, die Gehäge, oder Zäune und Gräben, wo es noch nicht geſchehen, bey den Wieſen und Gärten ausbeſſere und bebe, oder neue mache, damit das Vieh nicht leicht Schaden thun könne; ingleichen noch die Wege und Stege zu rechte machen. Es laſſen ſich auch noch Weiden im Neu-Monden verſetzen, ſonderlich die Bind-Weiden, wenn ſie zuvor im Waſſer ein wenig ausgeſchlagen; man muß ſie aber zugleich wohl verwahren, daß ſich das Vieh nicht daran reiben könne, und ſie am Wachſen verhindere. Zwiſchen Oſtern und Pfingſten pfleget man auch vieler Orten die Wälder, Holtzungen, Gräntzen und Marck-Steine, wo nicht alljährlich, doch wenigſtens in drey Jahren einmal, neben denen benachbarten, und in Beyſeyn wohlkündiger Leute, beziehen und beſichtigen zu laſſen, auch dabey alles aufzuzeichnen, und was abgegangen oder ſchadhafft worden, wieder zu erneuern.

Im Luſt- oder Blumen-Garten ſoll der Blumen-Gärtner in dieſem Monat, weil ſich nun der Sommer nahet, und der harte Winter ſeine Endſchafft hat, erſtlich ſeine Gewächſe, welche gleichſam im Winter verſchloſſen geweſen, wiederum in den freyen Garten bringen, und jedem ſeine Stelle wieder einräumen, ausgenommen die Indianiſchen Bäume und Gewächſe, wie auch die Pomerantzen, Citronen

tronen und Jaßminen, allerley Geſchlechte, welche in unſern kalten Orten noch bis zu Anfang des Mayen unter Dach bleiben müſſen, weil offt im April noch Nacht-Fröſte kommen, und dieſe Gewächſe denſelben zu widerſtehen, viel zu zart ſind. Er ſoll ſeine ins Miſt-Beet geſäete Blumen-Saamen vom Unkraute reinigen, und ſolche fleißig begieſſen und warten; die erwachſenen aber nachmals an gehörigen Oertern in gut Erdreich gegen den vollen Mond pflantzen; auch die Roßmarin-Stöcke wieder ins Erdreich, wo ſie im vorigen Jahr geſtanden ſind, einſetzen; ſo wohl junge Roßmarin-Zweiglein in gute feuchte Erde pflantzen, und ſolche mit Begieſſen und ſonſten wohl warten; ingleichen die Gewächſe, deren im Winter viel bey einander geſtanden haben, als Nelcken, Levcojen, gelbe gefüllete Violen, Lac-Violen oder gülden Lac, wie auch allerhand Bäumlein, als Lorbeer, Myrthen, Cypreſſen, Granaten, Spaniſche Ginſt oder Geniſte, und andere dergleichen mehr, mit dem vollen Mond in andere mit guter zubereiteter Erde angefüllte Geſchirre von einander pflantzen, ſie wohl begieſſen und warten, auch etliche Tage an ſchattigten Orten verwahren, bis ſie bewurtzelt ſind. Er kan auch noch allerhand fibroſiſche Stauden-Gewächſe, dergleichen ſind die gefüllte Lychnis Chalcedonica; gefüllete Lychnis coronaria oder Marien-Röslein; Flos Cardinalis oder Cardinals-Blume, gefüllte Carthäuſer-Nelcken; Flos Cuculi oder Guckgucks-Blume; Dictamnus Creticus oder Cretiſcher Diptam; Abſinthium Romanum oder Römiſche Wermut; Marum verum oder Maſtix-Kraut; Stœchas Arabica oder Stöchas-Kraut, Winter-Majoran und dergleichen mehr, ſo wegen der Zartigkeit ſich nicht eher wollen verpflantzen laſſen, verſetzen, und ſelbe fleißig warten.

Im Küchen-Garten findet ſich nunmehro Arbeit genug: Denn nun iſt die rechte Zeit allerley Küchen-Gewächſe zu ſäen; nemlich, was unter ſich wächſt, als: Früh-Rettig, frühe Garten-Rüben, Zwiebeln, Seleri, Paſtinack, Peterſilien und dergleichen im abnehmenden: Was aber in die Höhe wächſt, als: Salat, Erbſen, Bohnen, Artiſchocken, und der Art im zunehmenden Monden. So mag man auch im wachſenden Licht in fette gute Erde folgende Kräuter ſäen und pflantzen, nemlich: Baſilien, Iſop, Thymian oder Römiſchen Qvendel, Majoran, Lavendel, Salbey, Saturey, Meliſſen, Coriander, Fenchel, Angelica oder Heil. Geiſt-Wurtzel, Löffel-Kraut, Körbel-Kraut, Garten-Kümmel, Krauſe-Müntze, Betonien-Kraut, und was dergleichen mehr iſt. Nun kan man auch noch allerley Saam-Stengel ausſetzen, und anfangs zudecken. Beginnet warm Wetter zu werden, ſo pfleget man nunmehr Cucumern- oder Gurcken-Saamen zu ſetzen, auch wohl noch Melonen-Kerne zu ſtecken, und ſelbiges ſoll um den Vollmond in einem ſubtilen und wohlgemiſteten Grund geſchehen; an denen etwas kalt gelegenen Orten aber iſts rathſam und nützlicher, damit bis zu Ende dieſes Monats zu warten, weil ſie in ihrer zarten Jugend gar leicht von der Kälte verderbet werden, oder auch ſonſt Schaden nehmen können, daß ſie nachmals gar ſchwerlich fortzubringen, da ſolche doch, wenn ſie in einem milden Wetter geſetzet werden, denen erſten noch vorkommen, auch beſſere und vollkommnere Früchte bringen. Man kan dahero, dieſer Urſache halber, ſolche Kerne nacheinander, und nicht alle zu einer Zeit einlegen, damit nicht auf eine ohngefehr darzwiſchen kommende Kälte alle zugleich verderben oder zu Schanden gehen. Sonſten werden auch die Gurcken bis Johannis hin, um immer junge zu haben, geſtecket. Es mag aber geſchehen, zu welcher Zeit es will, ſo erfordern ſie, ſonderlich zu Anfang, eine gar fleißige Pflege und Abwartung; und werden die zwey- oder drey-jährigen Satz-Kerne vor beſſer gehalten, als die erſt vor einem Jahre gewachſen: Kürbiſſe und Erd-Aepffel pfleget man vier oder fünff Tage nach dem Neu-Monden zu ſtecken. Die Zwiebeln aber im letzten Viertel des Monds. Man kan auch in dieſem Monat wieder allerhand Kopff-Salat-Saamen ſäen, ſolchen hernach zu verpflantzen, und ſpäte zu gebrauchen. Salat, Sauerampffer, Löffel-Kraut und dergleichen, im neuen Monden; Kapp-Häupter, Satz-Rüben, Knoblauch, Möhren, Porrum und Seleri aber, im abnehmenden Monden verſetzen. Wenn die Blumen- und andere Kohle ihre Gröſſe haben, kan man ſolche im Wachſen des Mondes in gutes fettes Erdreich, und zwar allemahl zwey Schuh weit von einander verpflantzen; ingleichen die Erd-Beere, aber nur einen halben Fuß breit von einander. Nunmehro muß man die Artiſchocken reinigen, den langen Miſt davon thun, den kurtzen aber fein untergraben, und die übrigen Schöſſe und Pflantzen fein mit der Wurtzel abnehmen, und anderweit in gut feucht und fettes Erdreich verpflantzen und wohl begieſſen. Man ſoll auch um die Wurtzel, ehe man ſie wieder zudecket, alten kurtzen Miſt legen, und das Land umher fein umgraben, ſo werden ſie deſto gröſſere Früchte bringen. Man kan nun Römiſche Beten und Beten-Kohl, ingleichen die jungen Artiſchocken und Cardonen im wachſenden Monde verſetzen; Die gepflantzte Erbſen ſtängeln, und wieder etliche Länder damit bepflantzen, um ſolche ſpäter zu haben. Den Winter-Kohl muß man in dieſem Monat zum andern mal behacken; und insgemein die Kräuter und Gewächſe im Artzeney-Garten ausnehmen, und in verneuete gedüngte Beetlein umſetzen, auch andere Garten-Kräuter, da ſie ſchon etwas erwachſen, mit fleißigem Jäten von ihrem Unkraut ſäubern, und ſelbige, indem ſie hervorſchieſſen, im kalten Wetter überdecken; Auch ſonſten im Küchen-Garten die Wege und groſſen Gänge fein reine machen, und die darinnen befindlichen Hecken fleißig beſchneiden und putzen. Die Erd-Flöhe, welche jetzt hervor zu kommen pflegen, und die zarten Pflantzen und Gewächſe übel verderben, mit Aſchen, Gerber-Lohe, Kohlen-Staub, oder welches noch beſſer iſt, mit Rus aus dem Maltz-Ofen

vertri

vertreiben. Von Kräutern zeigen ſich die wilden Maßlieben, die einfachen Dotter- oder Schmaltz-Blumen, taube Neſſeln, Wieſen-Kreſſe mit groſſen Blumen, Feldwegwarten, und der vor den Scharbock ſehr dienliche Biber-Klee. Item, die Haſel-Wurtz, kleine wilde Pimpinellen, Wallwurtz, Pfaffen-Röhrlein, Pfaffen-Platte (Taraxacum) Sauer-Klee und dergleichen.

In den **Baum- oder Obſt-Gärten** ſoll man dasjenige, was im vorigen Monat wegen allerhand Ungelegenheit beym Baum-Pfropffen nicht hat verrichtet werden können, nun vollends endigen: bis in den Herbſt aber keinen Baum mehr düngen, denn es wachſen nun gerne Würme und Ungezieffer davon, die an den Wurtzeln der Bäume Schaden thun. Ingleichen keine Bäume mehr verſetzen, auch denſelben nicht mehr ſchräpffen oder laſſen; hingegen die Neben- und Waſſer-Schöſſe ſo wohl in dieſem, als folgenden zweyen Monaten, oder ſo lange man ſolche verſpüret, allezeit fleißig abnehmen. Junge Bäume können noch, ſo es vonnöthen iſt, ausgehoben und verſetzet werden. Man muß nun fleißig nach denen gepfropfften Bäumen ſehen, ob einige Würme dabey oder unter den Reiſern wilde Ausſchläge ſind, ſolche fein ab- und dem Stamm die Waſſer-Schoſſe benehmen, den Ort aber iederzeit mit Pfropff-Wachs beſtreichen, auch den Moos bey naſſem Wetter abſchaben, und die Ameiſen bis in den Herbſt hinein fleißig davon ausmuſtern, ſo kan man ihnen auch Stangen beyſtecken, damit die auffliegende Vögel darauf ſitzen, und alſo die Peltz- oder Pfropff-Reiſer von ihnen verſchonet bleiben, weilen ſie ſonſt leicht davon abbrechen. Wenn die Mertzen-Lufft die Erde ausgetrocknet, ſoll man die neu-geſetzten oder gepfropfften jungen Bäumlein mit faulem Waſſer, abſonderlich von Küh-Miſt-Lachen begieſſen, oder in deren Ermangelung nur Küh-Koth ins Waſſer legen, es wohl umrühren, und damit der Bäume Wurtzeln begieſſen, auch etwas von guter feuchter Erde darzu legen, ſo werden ſie deſto friſcher davon, und nehmen auch im Wachſen wohl zu. Das Rinds-Blut iſt auch ſehr nützlich, doch muß man die Stämme damit niemals benetzen. Ingleichen muß man um dieſe Zeit auf die vor Winters geſetzte junge Bäume Achtung geben, wenn ſie das Gefröſte ausgezogen hätte, daß man das Erdreich eintreten, und wieder voll anſchütten laſſe. Im Fall man aber die Bäume wäſſern wolte, kan man nur kleine Gräblein rings umher machen, davon die Feuchtigkeit dennoch zu denen Wurtzeln eindringet. Wenn die aufgeſetzte Pfropff-Reiſer und Zweige etwan ſchon im andern Jahre blühen, ſo muß man ihnen die Blüthe benehmen, damit ihnen nicht der Safft, und alſo auch das Wachsthum verringert werde: wie ſie denn durch das allzufrühe Tragen wohl gar verderben und unfruchtbar werden. Eben alſo muß man nun auch andern jungen und ſchwachen Obſt-Bäumen die überflüßige Blüthe benehmen. Es fangen aber nunmehro Kirſchen- Pferſich- Miſpeln- Birn- Aepffel- und Nuß-Bäume an, ihre Blüthe zu zeigen, welche gleichwohl öffters durch die Nacht-Fröſte beſchädiget wird. Jedoch thun ihr die Reiffe nicht bald Schaden, wenn man denen Bäumen nur die Wurtzeln offt befeuchtet, als welches man an denen Baum-Gärten, ſo auf einer Inſel ſtehen, oder mit Waſſer rings umgeben ſind, wahrnehmen kan: Weilen die ſtets auffſteigende Waſſer-Dünſte oder Dämpffe, als welche die fallende Kälte und gefrierende Krafft brechen, hindern und verwehren, daß die Bäume an ihrer Blüthe nicht leichtlich Schaden von Reiffen nehmen. Man ſoll dahero Gräblein um die Stämme machen, und ſolche allezeit des Abends mit Waſſer anfüllen, doch muß ſolches ohne Entblöſſung der Wurtzeln, auch nur an ſolchen Orten geſchehen, da der Baum nicht ohnedem ſchon ziemlich feuchte ſtehet, weilen er ſonſt gar zu Waſſerſchlüngig werden würde, dahero denn dienlicher, bey ſolchen Bäumen mit Waſſer gefüllte Geſchirre zu ſetzen, den Reiff an ſich zu ziehen und aufzufangen. Gegen das Ende dieſes Monats kan man die geſteckte Pferſich- Marillen- oder Apricoſen- Haſel- und Welſche Nuß-Kerne, wenn ſie bereits fünff oder ſechs Blätter geſchoben, aus den Geſchirren mit ſamt der Erde ſachte ausnehmen, und ſie in ſandige gute Pläze, doch eben ſo, wie ſie im Geſchirre geſtanden, auch der Tieffe nach, verſetzen, und iedweden anfangs mit etwas Erde anhäuffeln. Man ſoll auch nun die Spalier-Bäume fleißig ausſchneiden, ſolche zum andernmal, wenn es nöthig, anhefften, und die Erde lucker und rein um die Stämme halten, und endlich die Raupen-Neſter und dergleichen Gewebe bey feuchtem Wetter, oder ſehr frühe und um der Sonnen Untergang von den Bäumen mit genauer Auffſicht auf das fleißigſte abnehmen und tilgen.

In den **Weinbergen und Gärten** muß man zuvörderſt dieſen Monat, was im vorigen des Gefröſts halber nicht hat geſchehen können, vollends bearbeiten, und ſonderlich das Beſchneiden und Aufziehen aufs eheſte zu Ende bringen; das abflieſſende Reb-Waſſer aber mit angehängten Geſchirrlein auffangen. Alſofort nach dem Schnitt, und ehe noch die Augen oder Palmen auszeben, muß ſo gleich das Räumen vorgenommen, ſonderlich aber ſo denn die Waſſer-Wurtzeln an den Stöcken fleißig abgenommen, und die Steine, ſo, wie ein Hüner-Ey und gröſſer, aufgeleſen und hinweg geſchaffet werden. Nach dieſem muß man die Reb-Stöcke oder Pfähle, iedoch mit aller Behutſamkeit, auf daß im Stecken die Mutter nicht etwan verderbet werde, einſchlagen, und hierauf ſo fort, ohne einigen Verzug, die Stöcke bey gutem temperirten und beqvemen Wetter anbinden und bögnen. Wenn man auch befindet, daß die Stöcke ausgelaſſen, kan ſo denn noch die Sencke vor die Hand genommen werden, welches denn mit dieſes Monats Ausgang, oder doch mehrentheils im Anfang des folgenden geſchiehet. Ingleichen kan man noch zu Anfang

fang des Monats mit dem Verſetzen der Reb-Stöcke fortfahren.

In den Wäldern und Holtzungen kan man bis Pfingſten noch ferner Reiß- und Scheit-Holtz zum Verbrennen hauen. Item, Beſem-Reiß von Bircken ſammlen, ehe ſie ausſchlagen. Ingleichen das Laub, Gemös und faul Holtz zuſammen rechen, und in die Miſt-Stäte führen, das trockene und ſäuberſte davon aber zum Unterſtreuen gebrauchen.

Bey der Vieh-Zucht pfleget man in dieſem Monat den Rind- oder Heerd-Ochſen unter das Vieh zu laſſen, ſo kalben die Kühe ſo denn im zehenden Monat. Und weilen ſich ietzo das Rind-Vieh häret, ſoll man es deſto beſſer und fleißiger warten. Weilen es auch nunmehr warm wird, und man aus dem Garten und vom Feld jung Gras bekommen kan, mag man das Rind-Vieh des friſchen Futters gleich vom Anfang dieſes Monats genieſſen laſſen, oder es gar auf die Weide treiben, iedoch läſſet man ſolches, wie die Schaafe nicht länger, als bis Georgii auf den Wieſen: Denn hernach häget man dieſelbe, daß Heu und Grummet darauf wachſe. Inſonderheit bekommet von dieſer friſchen Weide der geſchräpffte Weitzen dem Rind-Vieh gar wohl; wie denn die Kühe davon viel Milch, dieſe aber ſchöne Butter und Käſe zu geben pfleget. Denen Zug- oder Schieb-Ochſen dienet es ietzt bey ihrer ſtarcken Feld-Arbeit ebenfalls gut, damit ſie nicht zu matt werden, oder gar hinfallen. Die Schaafe muß man, weil die Woll-Schure herbey kömmt, zu vorher waſchen und ſauber halten; ſonderlich ſollen die Schaafe, ſo eine zarte Wolle haben, um dieſe Zeit mit Seiffen-Kraut-Wurtzel gewaſchen, und alſo zur Schur bereitet werden. Weilen auch nun die Schaafe um dieſe Zeit auf denen Schäfereyen meiſtentheils gelammet haben, muß man das Hammlen wieder vornehmen, dabey aber Achtung geben, daß die Schäfer nicht mit der Eyter-Wolle die gantze Bauch-Wolle mitnehmen. Um Georgii, oder bald hernach muß man aufhören, die Schaafe auf die Wieſen zu treiben; ſo ſaget man auch, von dieſem Monat angerechnet, bis zu Ende des Auguſti, ſoll ein ieder Schäfer auf einem Lager nicht länger liegen und pferchen, als eine Nacht und einen Mittag. Nun kan man noch alles junge Vieh, es ſind gleich Pferde oder Stier, Schweine oder Schaafe bey abnehmenden Monde verſchneiden. Inſonderheit aber muß man nun die jungen Schweine fleißig warten laſſen, damit ſie nicht verbutten. Endlich kan man nunmehro in den Vieh-Ställen die Vermachung hinweg thun, und alle Läden wieder aufmachen.

Bey der Pferde-Zucht inſonderheit pfleget man die Stuten recht belegen zu laſſen, als worzu der Neu-Mond nach Georgii die beſte Zeit ſeyn ſoll. Dabey muß man, und ſonderlich bey Nachts fleißige Obſicht haben, daß weder den trächtigen, noch denen, ſo ihre Füllen ſchon haben, durch Stoſſen, Drucken, oder auf andere Weiſe, einige Beſchwerde oder Schaden zuge- [illegible]t werde. Denen Pferden ſoll man ietzo Wermuts-Blüthen mit Hunds-Trab oder Hunds-Gras, als eine Purgantz, ins Futter geben, oder aber dieſelbe um dieſe Zeit mit dem Antimonio oder Spieß-Glas purgiren; auch denen Pferden, die es bedürffen, die Mäuler ausputzen, und ſonderlich die Feigwartzen mit einer wohlgeſchliffenen Scheere abzwicken.

Bey dem Feder-Vieh ſoll man, ſo bald es warm Wetter giebt, die Gänſe zum erſtenmal berupffen. So kan man auch noch ferner den Hünern, Enten und Gänſen Eyer unterlegen, und ſie zum Brüten anſetzen. Den Tauben muß man daheime fleißig ihr Freſſen verſchaffen, weil ſie ietzund Junge haben, und im Felde wenig finden. Auch um dieſe Zeit noch die jungen Hüner und Geflügel, inſonderheit die Indianiſche oder Truthüner, wenn es ſcharffe Winde giebt, und trübes Wetter iſt, zu Haus behalten; wenn aber die Lufft gelinde und erträglich, kan man ſie immer frey lauffen laſſen, denn das iſt das beſte Futter, das ſie ſelbſt ſuchen.

Bey der Bienen-Zucht ſoll man mit Reinigung der Stöcke fortfahren, und denen, ſo Mangel an der Nahrung haben, Futter geben, welche Fütterung auch ſchon im Martio bey einfallendem ſchönen Wetter kan vorgenommen werden. Doch daß ſie nicht bey Tages- ſondern zu Nachts-Zeit geſchehe, damit man nicht beym ſtarcken Geruch des Honigs, Raub-Bienen zu denen Stöcken locke. Die Flug-Löcher müſſen wegen des ſtürmiſchen und unter einander gehenden Aprilen-Wetters, dieſen Monat noch zugehalten werden. Sonſten pfleget man auch die Erde vor denen Bienen-Häuſern aufzugraben, und allerley liebliche Kräuter, ſonderlich das Bienen-Kraut, ſo die Bienen ſehr lieben, darein zu pflantzen.

Bey der Fiſcherey iſt nöthig, die Teiche, die keinen Durchfluß oder Brunnqvell haben, und alleine von den Waſſer-Güſſen müſſen erhalten werden, in dieſem Monat, wenn anders die Dämme ſolches erleiden mögen, anlauffen zu laſſen, damit es ihnen zur heiſſen Sommers-Zeit nicht an Waſſer gebreche. Wo die Teiche im vorigen Monat nicht alle beſetzt worden, kan ſolches in dieſem noch geſchehen, denn nun fangen die Fiſche von allerhand Arten an zu wachſen. Vornemlich mag man um dieſe Zeit, und zwar bis Philippi Jacobi aufs längſte, wenn das Waſſer ein wenig warm worden iſt, im zunehmenden Monden, den zwey-jährigen Saamen mit dem drey-jährigen, wo dieſer nicht bereits im vorhergehenden Monat iſt ausgeſetzet worden, gehörig fortſetzen. So pfleget man auch um Georgii, da kein ſonderlicher Froſ mehr zu beſorgen, die Streich- oder Laich-Karpfen zu verſetzen; Es ſollen aber dergleichen Streich-Teiche zuvor mit dem Pfluge umgeriſ ſen, und, wo es ſeyn kan, den Winter über, ohn Waſſer liegen gelaſſen werden. Weilen man nun der Fiſch-Brut ſonderlich ſchonen muß, al ſoll man dahero mit dem Fiſch-Fang einhalten und von dieſem Monat, bis in den Auguſtum keine Kräuter-Bürden oder Fiſch-Reuſſen l ge

gen laſſen, weilen gleicher Geſtalt viel Brut dadurch verderbet wird; es wäre denn etwan in den Bächen und Flüßlein, die ohnedem in Fiſch-reiche Waſſer flieſſen, und darein man auch ſchon zuvor im Herbſte von Geſträuch und Steinen Fälle oder Fiſch-Weiden gemacht, damit die Hechte deſto lieber hinein ſteigen. Man ſoll auch um dieſe Zeit kein Geröhrig oder Gras im Waſſer ausmähen, auf daß der Brut dadurch deſto beſſer geſchonet werden möge. Ingleichen ſoll man die Krebſe mit den Eyern, das iſt, die Mutter-Krebſe, dieſen Monat aus den Waſſern nicht fiſchen laſſen: Weil es groſſen Schaden und Abgang verurſachet. Von Rechts wegen ſoll man ſie, wenn ſie gefangen, wieder ins Waſſer werffen. Hingegen ſind die Aale ietzt gut zu fangen, um die Zeit, wenn die Erlen Blätter treiben. So gehet auch nunmehro der Stör-Fang an, und währet bis in den Junium. In dieſem Monat ſtreichen nicht nur die Pärſchen, Weiß-Fiſche, Rothaugen, Elritzen, Schmerlen, Gründlinge und Alten oder Elt-Fiſche, ſondern es iſt auch ietzt und im folgenden Monat der Lachs-Strich.

Bey dem Weydwerck und Jägerey ſoll man von Oſtern bis Johannis keine Rehe mehr ſchieſſen, hernach iſt es wieder erlaubet, doch ſoll man der Ricken oder Ziegen, ſo viel möglich, ſchonen. Wo die Kolben-Hirſche häuffig ſind, werden ſolche bisweilen in dieſem Monat zur Artzeney geſchoſſen. Sonſt iſt das Wild voll Enderlinge, und gar nichts nütze zu genieſſen. Man muß ietzo noch mit Fleiß beſorget ſeyn, das Wildpret im Thier-Garten beym Nachwinter zu füttern, weilen das andere Wild in Wäldern in ſeiner Freyheit noch eher etwas finden kan, als dieſes. Wenn das Laub ausgeſchlagen, werden die Sultzen oder Wildpret-Lecken wiederum angerichtet und verneuert. Nun kan man noch die Haſel-Hüner, und ſonderlich die Hahnen mit der Pürſch und Steck-Garnen bekommen, weil ſie noch ihre Faltz- oder Pfaltz-Zeit haben, es währet aber nicht länger, als bis etwan in die Helffte dieſes Monats, denn hernach begeben ſich die Hennen zur Brut, und verſtecken ſich in das dicke Geſträuche, darinnen halten ſie ſich den Sommer durch ruhig, und alſo hat dieſes Weydwerck vor dieſesmahl ein Ende. So lange kan man auch die Birck-Hahnen pürſchen, nemlich, ſo lange ſie faltzen. Ob wohl in dieſem Monat das wilde Tauben-Schüſſen am beſten iſt, weil ſie häuffig ins Feld und auf die angeſäeten Aecker ſtreichen, allwo man ſie leicht mit einem Tauben-Ruff frühe Morgens locken und auf einem Baume pürſchen kan; da aber dieſes lauter magere und zähe Tauben, die gleich ihre Brut antreten, und mit einer ieden Taube eine gantze Brut, bisweilen auch wohl zwey verderbet werden, ſo iſt beſſer, man warte bis ſie brüten, und die Jungen ins Feld führen. Im Auguſt-Monat ſind ſie fett und gut, beſſer zu eſſen und leichter zu fangen. Man muß um dieſe Zeit verbieten, die wilden Enten- Rebhüner- und Wachtel-Eyer nicht wegzunehmen, noch zu verwüſten. Jetzo iſt es Zeit, ſich mit jungen Miſtlern und Amſeln zu verſehen, wenn man ſelbige vom Neſt aufziehen und zahm machen will. Auch gehet der Fincken- und Gereuth-Vögel- oder Gereuth-Lerchen-Fang mit dem Stechen an. So werden auch noch in dieſem Monat die wohlſingende Fincken und Emmerlinge zur Lock auf den nächſten Herbſt eingethan, und verhalten.

Zu Hauſe muß man das Getraide auf denen Boden noch immerfort wenden und umſtechen laſſen, damit es nicht auf einander erwarme. Auch es überſchlagen laſſen, den Vorrath zu erfahren, ſo kan man das übrige Korn verkauffen, als viel man entrathen kan, iedoch nachdem ſich die Saat anläſſet. Die Lager-Biere ſoll man nun in gute reine und friſche Keller bringen, auch noch Maltz in Vorrath machen, wenn gute und zum Wachſen taugliche Lufft iſt. Nach Georgii ſoll man abermahl nach den Weinen ſehen, und die ſchwachen abziehen; auch noch um dieſe Zeit vor Menſchen und Vieh das benöthigte Saltz zum Vorrath einkauffen: Nun kan man noch Maſt-Vieh ſchlachten laſſen, und das Fleiſch einſaltzen und räuchern, damit man einen Vorrath davon den Sommer hindurch haben möge. Eine ſorgfältige Haus-Mutter ſoll nun ſehen, was nach dem rauhen Winter bis ietzt an Butter, Käſen, Fleiſch, Zugemüſe und andern übergeblieben, damit ſie ſich in ihrer Haushaltung darnach richten könne. In dieſem und folgenden Monat, wenn die Bäume blühen, iſt die beſte Bleich-Zeit, und wird die Leinwand am ſchönſten und weiſſeſten; daher muß man ſich mit dem Wircken darnach richten, und dieſelbe von dem Weber bey Zeiten abfordern, damit man ſolches beſte Bleich-Wetter nicht verabſäume. Man pfleget nun auch junge Neſſeln in Vorrath zu graſen, und auf dem Boden zu dörren, welche man im Winter dem Viehe unter Roggen- und Erbſen-Stroh zufüttert. Item häſelne Zäpfflein, damit man die kleinen Ziegen im Winter zum Freſſen angewöhnet, einzuſammlen und aufzuheben; man giebt ihnen aber alsdenn nur wenig davon, denn vom Uiberfluß werden ſie räudig, bevorab die alten; werden auch den Kälbern gegeben. Nach einem Regen ſoll man auch um dieſe Zeit den Miſt zuſammen werffen laſſen, und zuſammen gerechtes Laub darunter thun, ſo faulet er deſto eher. Ingleichen die Dächer der Wohn- und anderer Gebäude beſichtigen und ausbeſſern. So fänget man nun auch wieder an Ziegel zu ſtreichen und zu brennen. Endlich iſt an vielen Orten noch gewöhnlich, daß man um dieſe Zeit die Inventaria oder Regiſter und Verzeichniſſe von der Hausfahrniß, Vieh, Schiff und Geſchirre beym Gute durchgehet, verneuet und zuſichet, was daran abgegangen, und hingegen, was vor Zugang vorhanden ſey.

Bey der Küche träget man nun die Maurachen oder Morgeln ein, und was ietzt nicht verſpeiſet wird, dörret man auf. So kan man auch nun die jungen Hopffen-Sproſſen oder Schößlinge mit Butter oder Baum-

Baum-Oel und Eſſig zum Salat zurichten und gebrauchen.

Bey der Artzney und Lebens-Ordnung: Weil ietzt im April die ungeſtüme, ſtürmiſche und veränderliche Witterung einzutreten pfleget, wovon gemeiniglich allerhand Kranckheiten bey dem Menſchen entſtehen, als ſoll man denenſelben mit guten dienlichen Mitteln bey Zeiten begegnen und vorkommen, und zwar vornemlich denen Zuſtänden, die eines iedweden Natur am meiſten anzufallen pflegen. Man mag demnach gute Kräuter-Weine und Bäder gebrauchen. Auch wohl zur Ader laſſen, wenn man ſich daran gewöhnet, und den Mayen nicht erwarten kan. Hiernächſt weicher Speiſen, als Lamms- oder Hämmel-Fleiſch, junge Hünlein, kleine Bach-Fiſchlein ꝛc. ſich bedienen, desgleichen einen guten Trunck, der dem Menſchen gute Nahrung gebe, oder auch den Magen erwärme und ſtärcke, als guten alten Wein, Wermut-Bier oder Wermut-Wein zu ſich nehmen; Hingegen die Häringe und geſaltzene Fiſche, auch Rettig und Sauerkraut, und alle andere geſaltzene Speiſen nunmehro meiden; und vielmehr den Leib vor Eſſens mäßiglich, ſonderlich mit nützlicher Arbeit üben und bewegen.

Wegen der Witterung iſt bekannt, daß in dieſem Monat gemeiniglich viele und ſtarcke Winde, bald Schnee, bald Regen, bald Hagel, bald Sonnenſchein, und alſo insgemein ein ſolch unbeſtändig veränderlich Gewitter iſt, als ſich ſonſt im gantzen Jahr kaum findet. Dahero auch das Aprilen-Wetter zu einem Sprichwort worden. Wenn es in dieſem Monat donnert, hat man keine ſonderliche Reiffe mehr zu befahren, welche ſonſten im April noch gar gemein ſind, und zum öfftern groſſen Schaden verurſachen. So iſt auch eine gemeine Bauer-Regel: So lange die Fröſche vor St. Marci quacken und ſchreyen, ſo lange ſchweigen ſie auch hernach ſtille.

Wegen des Jahres und der Früchte Gedeyen: Wenn in dieſem Monat fein geſchlachte warme Regen fallen, hat man eine gute Erndte und einen guten Herbſt zu hoffen: Denn, wenn die Erde anietzo durch milde gelinde Regen befeuchtet wird, ſo giebt ſie allen Gewächſen ein fruchtbares Zunehmen an Laub und Gras, ſo, daß alle Gewächſe frölich und luſtig hervor kommen, nach dem alten Sprichwort: Der April ſoll dem May halb Laub und Gras geben. Hingegen kan die Erde, bey einem trockenen April an ihren nöthigen Kräfften und Wachsthum deſto weniger zunehmen, noch ihren Saft und Kraft den Gewächſen mittheilen; dahero denn dieſelben gleicher Geſtalt an ihrer Fruchtbarkeit aufgehalten, und verhindert werden; als wovon das alte Sprichwort entſtanden: Der dürre trockne April, iſt nicht der Bauren Will; ſondern an ſeinem Regen iſt ihnen viel gelegen. Reiffe in dieſem Monat ſind gefährlich: Denn da Hagel, Waſſer-Güſſe und andere dergleichen Ungewitter nur Strichsweiſe Schaden thun, pflegen ſich dieſe ſchädliche Reiffe über ein gantzes Land zu erſtrecken. Hieher gehöret auch das bekannte Sprichwort: Sanct Georg und Marx drohen uns viel Args: Denn die Bauren wollen aus der Erfahrung haben; ſo manchen Reiff es im vorigen Jahr vor Michaelis gegeben, ſo viel gebe es auch nun ietzund nach St. Georgen- und Marcus-Tag. Wenn ſich ein Rabe um Georgii im Roggen verbergen kan, andere ſagen von einer Krähe in der Weitzen-Saat, ſo iſt es ein Anzeichen von einem guten Getraid-Jahr. Wenn die Bäume blühen, und blühen in einem Mond-Schein ab, ſo hat man Hoffnung zu vielem Obſt. Aber allzutrocken und allzunaſſes Wetter ſchadet der Blüthe, und wird dieſelbe dadurch verderbet. Wenn die Blüth-Blätlein wie die Schnee-Flocken abfallen, ſo haben die Bäume auch gut und wohl verblühet. Eine alte Bauren-Regel iſt, die auch noch ziemlich einzutreffen pfleget: Wie es mit der Kirſchen-Blüthe zugehe, und wie die verbracht werde, ſo gehe es auch mit der Wein- und Korn-Blüthe zu; denn blühen die ſüſſen und andern Kirſchen wohl ab, ſo blühet gemeiniglich der Wein und Roggen auch wohl ab. Item, um St. Georgen-Tag ſoll man an den Reben allgemach ſehen können, wie ſie ſich anlaſſen werden, daher man denn von dem künfftigen, und was ſie vor Wein geben werden, bereits einigen Schluß machen kan. Wenn die Graſemücke ſinget, ehe der Weinſtock herfür ſproſſet, ſo folget gemeiniglich ein gut Jahr, nnd iſt ſonderlich reicher Wein-Wachs zu hoffen: Denn dieſes Vögelein ſinget nicht leichtlich, es ſey denn eine beſtändige Wärme vorhanden.

Haus- und Land-Wirtſchaffts-Verrichtungen im Mayen.

Im Felde, muß man dasjenige, was im vorhergehenden Monat von der gewöhnlichen Sommer-Saat nicht hat verrichtet werden können, oder ſonſten verabſäumet worden, nun bald vollends in dieſem Monat zu Stande bringen, ſonſten wäre es zu langſam, und ſonderlich hat man mit der Gerſte zu beſchlieſſen. Hiernächſt muß man die Kraut- Rüben- und Lein-Länder gleichfalls wohl zurichten, und den mittlern Lein zu Ende des Monats oder im letzten Viertel in ein gutes Erdreich, und zwar, wo es [illegible]an, in einen ſolchen Acker ſäen, wo das vorige Jahr Hanff geſtanden, als welche Aecker fein mürbe, und von allem Unkraut gereiniget ſeyn. Zum Hirſen und Hanff rühret man die Aecker um Philippi Jacobi, und richtet ſie zu, wie recht iſt. Den Hirſen ſäen die meiſten im Zunehmen des Mondes. Den Hanff aber pfleget man etwa drey Tage nach dem Voll-Mond, oder insgemein nach Urbani, und zwar an vielen Orten gerne in die Fiſch-Teiche, die man abſonderlich dazu liegen läſſet, zu ſäen. In ſandige Aecker aber wird er beſſer im vorhergehenden Monat gebauet, weilen noch Feuch-

tigkeit

tigkeit im Boden iſt, damit er deſto ehender faſſe und wurtzele. Das Heide-Korn kan man auch zu Ende des Monats, gegen alt Urbani hin, ſäen, und zwar im letzten Viertel, denn ſonſten ſoll es nur immer blühen. Bohnen und Mahn werden gemeiniglich zu Anfang des Monats geſäet. Sonſten muß man den Haber noch zu rechter Zeit, wo es noch nicht geſchehen, überwaltzen. Ingleichen auch den Weitzen und ander Getraide, ſo es ſich überwachſen will, gehörig ſchräpffen, oder mit der Sichel abſchneiden, doch daß den Schoß-Bälgen kein Schaden gethan werde. Dieſes Schräpffen, welches auch an etlichen Orten ſabern genennet wird, geſchiehet am beſten, ehe ſie noch zu ſchoſſen anfangen, oder einen Halm gewinnen. Nun iſt die rechte Zeit, den Hopfen zu ſtängeln und anzuleiten; man ſoll ihm aber nicht zu lange Stangen geben, damit er nicht zu ſtarck wachſe, als welches ihm hernach lange Zeit ſchadet; und hierauf muß man ihn zum andernmahl im alten Monden behacken. Um das Mittel dieſes Monats, oder auch um Pfingſten, pfleget man die Kraut-Pflantzen, und zwar nach einem Regen, damit ſie bekleiben, zu ſtecken. Etliche wollen dergleichen im Majo nicht vornehmen, denn ſie halten davor, daß die Pflantzen ſelten gerathen, und haben daher zum Sprichwort: Mayen-Kraut, kein Kraut. Doch halten andere nichts davon, und ſtecken die Pflantzen, wenn ſie nur nach einem Regen dazu kommen können. Wenn die Pflantzen beklieben, muß man ſie etwan vierzehen Tage oder drey Wochen hernacher, da etwan ein Regen gefallen, wohl behacken oder umhacken. Die Mägde ſollen das Unkraut im Getraide fleißig ausjäten, eintragen und dem Vieh geben; Im Winter-Getraide aber länger nicht, als bis alt Philippi Jacobi oder alt Walpurgis graſen. Um Pfingſten fänget man an, den Miſt auf die Brach-Felder auszuführen, und nachdem ſolcher gebreitet, den Acker bey mittelmäßig feuchten Wetter zum erſtenmahl zur Winter-Saat umreiſſen. Man kan nun dann und wann die Wieſen beſuchen, und ſehen, daß nicht zu Schaden gegraſet werde. Item, noch auf die Satz-Weiden Achtung geben, wo ſie an Stämmen zu ſehr auswachſen, daß man dieſelben Sproſſen abbricht. Nach verrichteter Saat-Zeit kan man auch die Zäune und anders vollends verfertigen und ausbeſſern.

Im Luſt-Garten kan man nun, was im vorigen Monat von allerhand raren Bäumlein und Gewächſen im Winter- oder Pomerantzen-Hauſe zurücke gelaſſen worden, völlig heraus bringen, und jedes an ſeinen Ort, wo es im vorigen Jahr geſtanden, fein ordentlich hinſtellen. Nunmehro iſt die rechte Zeit, daß die Pomerantzen- Citronen- und andere fremde Bäumlein, ingleichen die Jaßminen ausgeputzt, ihnen das alte dürre Holtz, ſamt allen überflüßigen Zweigen abgenommen, und denen Bäumen eine feine runde gleichförmige Geſtalt gegeben werde. Das Verſetzen dieſer Bäumlein kan anietzo auch glücklich verrichtet werden. Von der Indianiſchen Opuntia kan man etliche Blätter abnehmen, und ſie laſſen vierzehen Tage in dem Schatten trucknen, und hernach halb in gute luckere leichte Erde pflantzen, ſo wurtzeln ſie und wachſen. Die Aloe und Hepatica Indica, wie auch Colocaſia und Canna Indica können durch die Neben-Ausſchläge der Wurtzel fortgepflantzet werden, wenn man ſolche fleißig mit Begieſſen wartet. Alle junge Citronen- und Pomerantzen-Bäumlein, ſo von den Kernen im vorigen Jahr gewachſen ſind, kan man auch wieder im Wachſen des Mondes in gute Erde verpflantzen, um darauf zu oculiren. Man kan auch die übrigen in Kaſten geſäete ſamt den Kern-Gewächſen, wenn ſolche aufgegangen, in den Garten tragen und fleißig warten. Item, alle Sommer-Gewächſe, als allerhand Anemonen, Indianiſchen Pfeffer, Gauch- oder Guckgucks-Blumen, und was im vorigen Monat nicht verſetzet worden, anietzo verpflantzen, ſie fleißig begieſſen, und hernach vom Unkraut wohl reinigen. Man ſoll auch, wenn es nöthig iſt, gute friſche Erde um die Bäumlein und Gewächſe zu legen nicht vergeſſen.

In dem Küchen-Garten, kan man noch allerhand Küchen-Kräuter, deren im vorigen Monat bereits Meldung geſchehen, ſonderlich dasjenige, ſo etwan die fortwährende Kälte bisher nicht leiden oder zulaſſen wollen, vollends ſäen, als rothe, weiſſe und gelbe Rüben oder Möhren, Majoran, Baſilien, Seleri, Rettig, weiſſe Bohnen, Gurcken, Erbſen, und allerley Salat, ſolche ſpät zu haben und zu gebrauchen. Man kan den frühen Kohl zum andernmahl hacken, und den Melonen den Ausbruch an dem Hertze und Neben-Rancken thun, damit ſie ihre völlige Früchte bringen; ſolche, wie auch die Gurcken und andere Gewächſe, muß man fleiſſig begieſſen, wenn es nöthig iſt. Man kan auch den zuerſt gepflantzten Seleri, wenn er erwachſen, behacken, und Erbſen und Bohnen ſtäbeln oder ſtängeln. Und weil in dieſem Monat das Unkraut unter dem guten Saamen mit aufwächſt, ſo muß man daſſelbe fein bey Zeiten fleißig ausjäten, oder ausreuten, damit die guten Kräuter und Gewächſe an ihrem Wachsthum nicht gehindert, noch dadurch gar erſtickt werden. So auch die Gewächſe gar zu dicke an einander ſtehen, muß man ſie verziehen, oder das beſte davon weiter verſetzen, theils auch in die Küchen geben. Man kan noch die Cappes- und gemeinen Kohl-Pflantzen, ingleichen noch junge Zwiebeln, auch Baſilien, Winter-Majoran und dergleichen, bey bequemem Wetter verpflantzen. Calmus wird bey abnehmendem Monden in einen feuchten und trächtigen Boden verſetzet, und will er gerne Näſſe haben; regnet es nicht, muß man ihn begieſſen. Nun fänget man an, einige Kräuter zur Artzney einzuſammlen; man ſchneidet aber ſolche Kräuter des Morgens früh ab, ehe die groſſe Hitze kommet, und läſſet ſie auch nicht an der Sonne, ſondern nur im Schatten trocknen, dann ſie ſonſten alle ihre Krafft und Würckung verlieren würden. In dieſem Monat blühen

allerley Zwiebel-Blumen; item, Roßmarin, Mayen-Blümlein, Roſen ꝛc. auch zeigen ſich im Garten die Dreyfaltigkeits-Blumen, oder ſo genannten Stieffmüttergen, Baldrian, Hahnen-Fuß, gefüllte Agley mit groſſen Blumen, gefüllte Ringel-Blumen, weiſſer Diptam, Münch-Rhabarbara, Je länger ie lieber, Vergieß mein nicht ꝛc. In Feldern und Wäldern aber kommen hervor Klebe-Kraut, Feld- oder Hart-Nägelein, kleine Winde, Storch-Schnabel, Mond-Raute, Waſſer-Schaaf-Garbe, Schlangen-Zünglein, Stendel-Wurtz oder Knaben-Kraut, Waſſer-Wegerich, Fünfffinger-Kraut, Waſſer-Hahnen-Fuß, Mauer-Pfeffer, Einbeer oder Wolffsbeer, Katzen-Klee oder Haſen-Fuß, Orant, Bocks-Bart, Sauer-Ampffer, groſſe Bachbungen, Gauchheil, Betonien, Natter-Wurtz, Manns-Treu, Erdrauch, See-Blumen, u. a. m.

In dem Baum- oder Obſt-Garten muß man fleißig Achtung auf die jungen Bäume geben, und die jungen Schoſſe an denen gepfropfften Bäumen, weder im Schneiden noch Binden berühren, ſondern ſie ſtille ſtehen laſſen, und nur vor den Vögeln, Gras-Würmen, Raupen, Ameiſen, Käfern, und dergleichen Ungezieffer fleißig bewahren. Inſonderheit ſoll man darauf ſehen, wenn ſich das Geſchmeiſſe in die Blätter der jungen Bäumlein legt, und ſich darinnen verſpinnet; denn ſodann muß man dieſelbigen Blätlein mit allem dem, ſo darauf iſt, abreiſſen, in einen Topff thun, und verbrennen. So ſind auch noch andere Würmlein, die man Stech- und Kneip-Würme nennet, und theils ſchwartz, welches die ſchädlichſten, theils grau, und theils grün, aber nicht groß ſind; dieſe thun den jungen Bäumlein gleichergeſtalt groſſen Schaden an ihrem Wachsthum, indem ſie ihnen oben die Sprößlein abfreſſen, wovon die Bäumlein, gleich als ob ſie vergifftet worden, zurücke bleiben, und gar nicht mehr wachſen wollen; man muß dahero dieſelben fleißig ableſen, dabey aber ſich wohl in Acht nehmen, daß man nicht an den Baum oder das Reis ſtoſſe, denn ſonſten fallen ſie gleich herab, als wären ſie todt, nachhero aber fliegen ſie bald wieder in die Höhe, und freſſen aufs neue. Wenn man ſiehet, daß der aufgeſetzte oder gepfropffte Zweig welck wird, ſo thue man nur die alte Erde bey der Wurtzel zum Theil hinweg, und lege davor friſche hin. Bey dürrer Zeit begieſſet man die Pfropff-Stämme Abends und Morgens, doch nicht die Stämme ſelbſten, ſondern nur die Erde über den Wurtzeln, und das gantz ſachte, und nach und nach, eben als wenn ein ſanffter Regen darauf fiel. Die an den Stämmen oder unten an der Wurtzel auswachſenden Räuber muß man, ſo bald man ihrer wahrnimmt, gleich verſchneiden, doch nicht, wenn ſie in der Blüthe ſeyn. So muß man auch das häuffig um den Stamm wachſende Gras, (doch den Stamm und Wurtzel unberühret,) ebenfalls wegräumen; denn wenn die Raſen um den Stamm anwachſen, ſo wird demſelben davon Nahrung und Safft entzogen. Wenn die jungen Pflaumen-Bäume nicht Frucht bringen wollen, ſo muß man ſie gleich im Anfang dieſes Monats ſtutzen, und das überflüßige Holtz wegnehmen, ſo werden ſie das folgende Jahr blühen und tragen. Im wachſenden Licht verpflantzet man noch die von denen im Januario und Februario geſteckten Kernen aufgegangene Bäumlein, befleißiget ſich aber bey der Umſetzung, daß die Mutter-Erde daran bleibe, und wartet ihrer denn ferner mit fleißigem Begieſſen. Wenn etwa das Laub an einem Baume, wie offt zur Blüth-Zeit zu geſchehen pflegt, gelb werden ſolte, muß man zur Wurtzel räumen, und ſehen, ob Würme oder Ameiſen ſich dabey aufhalten, ſolche muß man mit dabey geſchüttetem Rus und Kreide vertreiben, und Rinds-Blut oder Fleiſch-Waſſer dabey gieſſen, ſo wird ſich der Baum wieder erqvicken. Sonſten blühen dieſen Monat über die Obſt-Bäume völlig ab.

In den Weinbergen oder Wein-Gärten pfleget man insgemein, ſo bald der Wein-Stock Blätter zu bekommen beginnet, die Sencke vorzunehmen. Darauf muß um alt Philippi Jacobi, oder alt Walpurgis die erſte Hacke fein tieff geſchehen, wenn anderſt dieſelbe nicht zugleich mit dem Räumen in dem vorhergehenden Monat verrichtet worden. Nach dieſem folget zu Ende dieſes Monats, und mit dem Eingang des nächſtfolgenden, die Breche oder das Erbrechen, da nemlich alleine die unterſten Blätter bis an den Saamen abgebrochen, die neben dem Saamen aber, wie auch die oberen gelaſſen werden. Sonſten iſt ietzt im Mayen die allerbeqvemſte Zeit, Reben zu impffen oder pfropffen, ob ſchon der alte Stamm ausſchläget; was aber die jungen Zweige anbelanget, muß man ſelbige wohl verwahren, daß ſie nicht ausſchlagen; ſolche Verwahrung kan am beſten unter dem Erdreich, oder in einem hohlen Ziegel geſchehen. Andere aber pflegen das Reben-Pfropffen im Herbſte vorzunehmen. So iſt auch vonnöthen, daß man zu dieſer Zeit die Sätzlings-Grube umhacke. Uibrigens wollen etliche von den alten Wein-Meiſtern, daß man die erſten drey Jahre die Reben mit keinem Eiſen berühren ſoll.

Im Walde kan man, wo das Tannen- und Föhren- oder Kiefern-Holtz zu dicke ſtehet, Latten und Stangen ſchlagen laſſen, damit das andere deſto beſſer fort wachſen möge, denn da ſolches übriges Holtz nicht angeſchnitten wird, ſtehet ohnedem viel davon ab, und erſtocket. Sonſten blühen ietzund in den Wäldern und Holtzungen die ſchwartzen Brombeere, Hindbeere oder Holbeere, der Waſſer-Flieder oder Hollunder und andere.

Bey der Vieh-Zucht, ſo man zu Ende des Aprils das Vieh wegen Mangel der Weide noch nicht hat austreiben können, ſoll es bey Anfang dieſes Monats geſchehen, und wenn es wiederum Abends eingetrieben wird, ſoll mans wohl mit Gras füttern, ſonderlich, wenn es Melck-Vieh iſt, damit ſie fein bey der Milch erhalten werden. Hingegen ſoll man nicht ehender, als wenn die Sonne ſich ſchon mercklich erhöhet, daſſelbe auf die Weide laſſen, auch ihm vorher

zur Geſundheit im Stall einen Schnitt Butter-Brot geben. Wenn aber ſtarcke Nebel gefallen, ſoll man das Vieh daheime laſſen; denn von Nebeln und dem Thau werden ſie kranck. Man kan nun auch die groſſen fetten Neſſeln fleißig abſchneiden, und ſie dem Melck-Vieh einbrühen, davon ſollen ſie viel und gute ſchöne Milch bekommen. Man pfleget ingleichen um dieſe Zeit, und ſonſten noch ein paar mal im Jahr, dem Rind-Vieh insgeſamt zur Artzney Lorbeer und Meiſter-Wurtzel, oder Alant-Wurtz mit Saltz zu freſſen geben, ſo erhält es ſie geſund. Sonſten werden um den Anfang des Mayen die Kühe noch zugelaſſen, ſo kalben ſie denn um Lichtmeß zu rechter Zeit. Man kan auch noch im abnehmenden Mond, und ehe die Hitze zu ſehr überhand nimmt, die jungen Kälber und Widder ſchneiden laſſen. Das Zug-Vieh insgemein ſoll man, nach verrichteter Sommer-Saat, ein wenig ausruhen und wohl füttern laſſen, damit es ſich wieder erhole, und zu Kräfften komme. Wenn die Schaafe zuvorhero geſchwemmet, und ſauber gewaſchen, wird ihnen mit wohl geſchliffenen Schaaf-Scheeren die Winter-Wolle abgenommen. Die gewöhnlichſte Zeit iſt um Philippi Jacobi, eher oder ſpäter, nachdem nemlich die gelinde Witterung und warme Zeit es zulaſſen. Iſt die Lufft nach der Schure rauh und hart, ſo muß man die neubeſchornen Schaafe nicht weit von den Ställen abtreiben. Nach dem Mittel dieſes Monats, um Pfingſten, oder wohl eher, da es nun beſtändig warm wird, pfleget man die Lämmer abzuſetzen, und ſie hernach mit dem andern Gälte-Vieh auszutreiben. Man fänget auch hierauf an etlichen Orten an, die Mutter-Schaafe des Tages dreymal zu melcken, bis um alt Bartholomäi hin, und zwar in denen geſchlagenen Pferch-Ställen, wenn die Lufft und das Wetter nicht zu rauh und kalt ſind; denn man treibet ſie nun zu Ende dieſes Monats, wegen des Miſt- und Pferchens, vornemlich auf die Neu-Brüche, Brach- und andere ungebaute Aecker. Man muß aber auch der Lämmer und abgeſetzten Kälber fleißig mit der Fütterung warten laſſen, damit ſie nicht verbutten. Denen Schweinen, die um dieſe Zeit auf den Brach-Feldern gehütet werden, ſoll man nun Angelica oder Chriſt-Wurtz in den Tranck legen, damit ſie von den Raupen und andern dergleichen Geſchmeiß, ſo ſie unter dem Gras und Wurtzeln mit einzuſchlucken pflegen, nicht kranck werden. Im übrigen wird auch noch die Rechnung über die Schaaf-Nöſſer, ſo im Winter geſchlachtet worden oder geſtorben, auch wegen deren Vermehrung, von den Schaaf-Meiſtern um Walpurgis genommen, da man denn eine iede Art zählet, und den Abgang verzeichnet, wobey ſonderlich die Felle, und an denſelbigen die gehabte Zeichen wohl in Acht zu nehmen. Gleichergeſtalt werden um Walpurgis die Inventaria und Rechnungen über das Rind- und andere Vieh nach deren Vermehrung und Abgange erneuert.

Bey der Pferde-Zucht inſonderheit, weil mit der Helffte dieſes Monats die Beſchell-Zeit ein Ende hat, ſo pfleget man nun die Stuten und Füllen auf die Weide zu laſſen, den jungen Pferden aber etliche Tage nach einander meiſtens Eichen-Laub zu freſſen zu geben. Denen andern Pferden läſt man gut Gras füttern, auch ihnen ſonſt am harten Futter nichts abbrechen. Sonderlich aber muß man den Pferden, wenn ſie zu dieſer Zeit von der Arbeit ermüdet, und doch immer weiter arbeiten müſſen, beſſer Futter geben, auch ihrer mit ſtriegeln, waſchen, kämmen, abwiſchen ꝛc. fleißig warten. Wenn die Stuten fohlen, ſoll man ihnen Gerſten-Schrot, mit Heckerling untermenget, und iedesmal gut Heu, eine Wochen oder drey geben. In dieſem Monat ſoll man auch die jungen Fohlen, die man zu Wallachen haben will, ſchneiden laſſen.

Bey dem Feder-Vieh. Nun kan man die alten Gänſe berupffen, wo es nicht ſchon im vorhergehenden Monat geſchehen; auch die ihnen ietzt ausfallende Kiele zu Schreib-Federn aufheben. Wenn aber die Gänſe anfangen zu kielen, ſo ſind ſie am ſchwächſten; daher ſoll man ihnen alle Tage etwas Haber geben, damit ſie ſich ſtärcken, und nicht ſo leicht hinweg ſterben. Man muß auch die jungen Gänſe wohl warten, und ſie bey rauhem und kaltem Regen-Wetter zu Hauſe behalten, weil ſie ſonſt gar leicht erfrieren und ſterben. Eben alſo muß man auch die jungen Truthüner dieſen Monat über, weil er noch etwas kühle iſt, in einer warmen Stube erhalten. Ingleichen kan man noch den Hünern entweder ihre eigene oder Enten-Eyer unterlegen. Die jungen Küchlein oder Hünlein muß man warm halten, und ihnen Feld-Kümmel und Qvendel, oder auch ein wenig Hammerſchlag in das Sauffen legen, weil ſie ſonſt bey währender Korn-Blüthe ihre Leben gerne einbüſſen. Dieſes Mittel kan man auch das gantze Jahr durch wider den Zipff oder Pips gebrauchen.

Bey der Bienen-Zucht, iſt nun das allernöthigſte die Eröffnung des obern Beuten-Brets in den Stöcken, aus welchen man die gar alten, und ſchon mit ſauern Honig ſtehenden Wachs-Tafeln heraus ſchneiden muß, damit die Bienen den Sommer über ein neues Gebäu führen, und ſolchergeſtalt ein hohes Alter erreichen mögen. Einige rathen zwar, daß man in dieſem Monat die Weiſel oder Königs-Brut tödten ſoll. Es iſt aber dieſes nicht nur ein ſchweres und gefährliches, ſondern auch unnöthiges Werck. Schwer iſt es, denn wie ſoll man die Königs-Brut finden, die ſonder Zweifel wohl oben im Stock oder Korb ſtehet, worzu zu gelangen unmöglich iſt, es ſey denn, daß man alle Wachs-Tafeln abſchneiden, und ſolchergeſtalt den Stock verderben wolte. Gefahr iſt auch dabey zu beſorgen, denn wie leicht kan es geſchehen, daß im Hin- und Herſchieben der Wachs-Tafeln und des Rooſſes oder Gewirkes der alte Weiſel zerdrücket würde, da iſt es alsdenn um den alten und künfftige junge Schwärme gethan. Geſetzt aber, man machte die gefundene junge Brut todt, wer weiß, ob man nicht die beſte Brut tödtete, die unnütze

aber lebendig lieſſe? indem man ſie ja alsdenn noch ſo eigentlich nicht erkennen kan. Unnöthig iſt es auch, denn die Bienen wiſſen ihre überflüßige Weiſels ſchon ſelbſt zu tödten. Man ſtehe nur in dieſem Monat für die Stöcke und beſichtige ſie zu frühe; ſo wird man offt ertödtete Weiſel vor den Stöcken und Körben antreffen. Uiber das iſt es beſſer, wenn die jungen Bienen mehr als einen Weiſel haben; denn gehet im Frühling einer zu Schaden, ſo iſt ein anderer da, an den ſich die Jungen halten; iſt aber nachmals keiner zu finden, und ſchon in der Brut getödtet, ſo bleibet das Schwärmen unterwegen, und das hat man alsdenn niemanden zu danken, als ſich ſelbſt, wegen der voreiligen Hinrichtung der Weiſel und Königs-Brut. In dieſem Monat müſſen die neuen Körbe und Stöcke an die Sonne geleget werden, damit ſie vor dem Schwärmen noch recht austrocknen, da denn die jungen Bienen noch einſt ſo gern ihren Bau und Zucht darinnen führen werden, zumal, wenn man ſie vorhero mit Thymian und Meliſſen inwendig wohl ausreibet. Man muß auch nunmehro ſchon fleißig Acht haben, ob Threnen bey den Stöcken ſich einfinden, damit kein Schwarm durchgehe, indem man öffters ſchon im Mayen Vorſchwärme bekommt, welche, weil ſie ſo frühe im Jahre geſchwärmet, öffters wieder Schwärme laſſen, die man insgemein Jungfer-Schwärme zu nennen pfleget.

Bey der Fiſcherey; weil ietzo die Krebſe beginnen gut zu werden, ſo gehet auch nunmehro ihr Fang an, und ſollen die im vollen Monden gefangene ſonderlich leibig und gefüllet ſeyn. Nun gehet auch der Aal- und Lachs-Fang recht an, und dauret alſo bis nach Pfingſten. In dieſem Monat fängt man an mit Regen-Würmern, Käfern, kleinen Krebſen, oder auch mit Gerſten-Graupen in Fenchel gekocht, zu angeln. Auf die Teiche muß man fleißig Obacht haben, daß ſie nun den Sommer über ihr Waſſer behalten mögen. In die Teiche, welche von Feld-Fluthen entlegen, und einen ſpröden Grund und Boden haben, ſoll man kurtzen Schaaf-Miſt führen, weil ſolcher denen Karpffen ſehr wohl bekömmt. Nach einiger Meynung ſoll in dieſem Monat, wenn der Apffel-Baum blühet, die beſte Zeit ſeyn, Streich-Karpffen und den zweyjährigen Saamen auszuſetzen, weil nemlich das Waſſer nun ein wenig laulicht zu werden, und das groſſe Gewäſſer abzunehmen beginnet. In dieſem Monat fangen die Karpffen in den Teichen an, das erſte mal zu ſtreichen, ingleichen auch die Karauſchen und Pärſche; item, die Näßlinge und Grundeln.

Bey dem Weydwerck und der Jägerey, muß man nun mit dem Leithund ausziehen, und das Behängen fleißig abwarten; auch noch die Wildpret-Sultzen verneuen. Ingleichen denen jungen Raub-Thieren, als jungen Wölffen und Füchſen, welche in dieſem Monat geworffen, nachtrachten, und ſolche, wie auch die Raub-Vögel-Neſter äuſſerſten Fleiſſes zu vertilgen ſuchen. Die heimiſchen Katzen aber, die man um dieſe Zeit in den Feldern findet, ſoll man gleich todt ſchieſſen, weil ſie die jungen Haſen und alles Geflügel abfangen. Insgemein iſt ietzo das Vogelfangen verboten, weil ſie zu dieſer Zeit niſten und brüten. Jedoch, weil bey etlichen Vögel-Arten der Männlein ſo viel, daß ſie mehr verderben als befördern, ſonderlich bey den geilen Wachteln, welche den Weiblein, wenn ſie brüten, offt die Eyer verderben, als können dieſelben wohl abgefangen werden. Zwiſchen Walpurgis und Jacobi, muß man die Raub-Vögel, die man im Herbſt zum Baitzen brauchet, ausmauſen laſſen. Jetzo iſt es Zeit, allerhand junge Vögel, die man entweder zahm zu machen, oder zu einem gewiſſen Geſang zu gewöhnen verlanget, auszunehmen. Junge Hänflinge findet man zu dieſer Zeit an Orten, wo Wachholder-Gebüſch und junges Föhren-Holtz ſtehet, häufig, und dieſe werden mit nichts beſſer, als mit eingeweichter Rüb-Saat oder Rübſen aufgeätzet. Ingleichen giebt es um dieſe Zeit junge Fincken, welche man auf Bäumen zu ſuchen und mit Semmel und Milch aufzuätzen hat, welche Speiſe man ihnen auch eine ziemliche Zeit, wenn ſie ſchon erwachſen, laſſen muß, bis man ſie hernach allgemach an trockenen Rübſen gewöhnet. Zu Ende dieſes Monats giebt es auch ſchon junge Stieglitze, welche man mit Milch und Semmel, oder eingeweichtem Rübſen, oder Ameis-Eyern aufbringen und zahm machen kan. Wer ſonſten einen wohlſingenden Vogel haben will, der kan nur ſein Neſt ſuchen, und ihn bey den Jungen mit Leim-Spindeln, oder mit einem Meiſen-Schlag zu fangen trachten, unter welchen man in einem beſondern Haus die Jungen ſetzet, daß ſie die Alten nicht anders, als durch den Meiſen-Schlag ätzen können, und alſo ſelbigen nothwendig ſich über dem Kopff zuwerffen müſſen.

Zu Hauſe iſt nöthig, daß nun das Getraide auf denen Böden fleißig, und wenigſtens alle Wochen zwey mal gewendet werde, damit es um die Zeit der Korn-Blüthe nicht verderbe oder Schaden nehme. Zu Ende dieſes Monats ſoll man die Böden leeren, damit man das nächſtkommende neue Getraide möge aufſchütten können, ſonderlich das Saam-Getraide; das alte hingegen verkauffen, iedoch ſo viel man entrathen kan. Den Miſt ſoll man noch fleiſſig im Hofe zuſammen halten, und zur Winter-Saat aufbehalten. Item, nunmehro die Schob- oder Stroh-Dächer abdecken und ausbeſſern, und das Stroh davon, wenn es noch nicht verfaulet, dem Vieh unterſtreuen, das verfaulte aber in Miſt ſtreuen, weil es einen ſehr guten Dünger giebt. Jetzt iſt auch die beſte Zeit, die Wände zu kleben, Back- und Brenn-Oefen, auch Scheun-Tennen, und was ſonſten von Leimen gemacht wird, zu verfertigen und auszubeſſern, weil derſelbe nun bald trocknet, und nicht leichtlich reiſſet. Weil auch um dieſe Zeit Kalch und Steine am beſten zu machen, ſo iſt ingleichen nun gut Gemäuer bauen und die Gebäude zu decken, zumalen, da es balde trocknet, und die Tage lang ſind, da man deſto mehr verrichten kan. Nun man

man nach den Lager-Bieren ſehen, wie ſich ſolche anlaſſen und halten. Was ietzt und nächſt folgenden Monat von den Weinen ſich nicht verändert und Farbe hält, das hält ſich fort das gantze Jahr hindurch. In dieſem Monat kan man auch, ſo es vonnöthen, noch die Weine ablaſſen, oder von einem Faß in das andere abziehen, wobey zu mercken, daß man die Stücke oder Fäſſer nicht gar zu voll fülle, damit der Wein nicht erſticke, ſondern ein wenig ledig ſtehen laſſe, damit er Lufft haben möge. Wer ietzt nicht viel übrige Weine hat, kan mit dem Wein-Verkauff an ſich halten, und erſtlich zuſehen, ob keine Fröſte mehr nachkommen, weil es offt noch ſtarcke Mayen-Fröſte giebt, die den Reben gar ſchädlich ſind. Nun kan man Wein- und Bier-Eßig auf das gantze Jahr anmachen; Ingleichen Schreib-Dinte, von Regen-Waſſer, und dem dazu gehörigen Zeuge anſetzen; Auch die Kiele, welche um dieſe Zeit die Gänſe fallen laſſen, an einer Glut ſtreiffen. Item, Seiden-Würmer ausbrüten laſſen, da man deren hat, ſo bald der weiſſe Maulbeer-Baum Blätter gewinnt. Nun ſoll man auch die Sperlings-Neſter abſtechen oder ausnehmen, und ſie ſamt ihnen und den Eyern, ſo viel möglich, vertilgen. Die bey dem vorigen Monat, wegen der Bleiche, gethane Erinnerung iſt bishero zu wiederholen, und zum Bleichen nicht leicht kaltes und hartes Brunnen-Waſſer, ſondern, wo man es haben kan, flieſſendes zu gebrauchen. Inſonderheit hat eine fleißige Haus-Wirtin nun zuzuſehen, wie das Gras in den Gärten ſtehe, damit es zu Nutz geheget, und auch gegraſet werde. Die gute Mayen-Butter ſoll man fein alleine ſammlen und aufheben; denn in dieſem Monat wird die allerbeſte Butter und Schmaltz geſammlet, wegen der vielfältigen guten und geſunden Kräuter, ſo das Vieh auf der Weide genieſſet. Was man davon einſaltzen will, muß man zuvor ein paar Tage liegen laſſen, daß ſie erſt recht ausſchwitze. Man muß auch das Milchwerck ſonſten wohl in Acht nehmen, damit ſolches nicht unnöthig verthan, ſondern vielmehr der gehörige Vorrath an Käſen vor das Geſinde und Fröhner davon bereitet werde. Man machet aber nun im Majo, ſonderlich grüne Peterſil- und andere gute und geſunde Kräuter-Käſe, weil die Kräuter nun in ihrer beſten Krafft und am angenehmſten ſind. Man kan auch ietzt den Lein gar rein machen, damit an deſſelben ſpäter Saat nichts gehindert werde. Ingleichen den Flachs, ſo im vorigen Jahre nicht gebrauchet worden, und ungehechelt blieben, bey beqvemer Zeit vollends in Vorrath hecheln laſſen. Wenn man völlig zugeſäet hat, mag man auch noch das Hinterſtellige am Hof und Garten vollends zäunen, die Scheunen decken und zurechte machen, auch Holtz hauen, das man den Sommer über vonnöthen hat.

In der Küche kan man nun die Mayen-Butter, als die beſte Butter im Jahre gebrauchen, zumal ſie einer Artzney gleich zu ſchätzen iſt. Die Peterſilie iſt ietzo von guter Krafft, lieblich und geſund zu eſſen. Man ſchneidet auch Eſchlauch, Kreſſe, und was man ſonſt von Salat und andern Kräutern zur Küche nützen kan: Denn nun pfleget man von Pimpinell, Körbel Kraut, Meliſſen, Rauten, Salbey rc. in den Wein zu thun, auch die Kräuter-Salate zu eſſen; doch ſoll man alle dergleichen Küchen-Kräuter nicht eher ſammlen, als bis ſie von den Sonnen-Strahlen wohl abgetrocknet worden, und nicht eher gebrauchen, bis man ſie vorhero recht abgewaſchen hat.

Wegen der Artzney und Lebens-Ordnung iſt zu wiſſen; daß das Honig, welches ietzt durch die Bienen von allerhand Blumen und Kräutern, die um dieſe Zeit in ihrer beſten Krafft und Blüthe ſind, geſammlet wird, und daher derſelben beſtes und edelſtes Weſen darinnen enthalten iſt, nun eine köſtliche Artzney und zu vielen Dingen gut ſey; iedoch iſt das, ſo in den Höfen und Gärten geſammlet wird, noch beſſer, als das wilde Feld-Honig; ſo iſt auch das im Sommer geſammlete nicht ſo gut, das im Herbſt aber das ſchlechteſte. Nun wird der Mayen-Thau, der auf den wohlriechenden Kräutern und Blumen, oder auch auf den Weitzen-Aeckern lieget, Morgens früh vor der Sonnen Aufgang, in ſaubern reinen leinenen Tüchlein geſammlet, und zur Kühlung, auch ein klar Geſichte zu machen, und zu vielen andern Dingen mehr gebraucht. Gleichergeſtalt werden in dieſem Monat die Regen-Würmer unter denen Steinen, oder auch aus den Garten-Geſchirren und Beeten geſammlet, und nachdem man ihnen zuvor die Köpffe abgeſchnitten, das übrige in ein Glas mit Baum-Oel geleget, welches man ſo denn an die Sonne ſetzet oder hänget, worauf es nach etlichen Tagen, als eine köſtliche Artzney für das Glieder-Schwinden, Rücken-Weh, und Schmertzen der Flechſen zu gebrauchen. Eben alſo werden um dieſe Zeit die Mayen-Würmer geſucht, in Oel gelegt, und nachmals bey der Vieh-Artzney gebraucht. Man ſuchet auch im Mayen-Thau die bunten und geſtriemten May-Schnecken, thut ſie in ein Glas, beſtreuet ſie mit etwas Saltz, und ſtellets an die Sonne, daraus wird denn ein trefliches Oel zu allen friſchen Wunden. Item, noch die ſchwartzen Schnecken zur Horn-Salbe. Gleichfalls wird nun das Waſſer von den jungen Schwalben für die ſchwere Noth gebrennet. So werden auch im Mayen bis in den nächſtfolgenden Monat die Kräuter und Wurtzeln, ſo nun in ihrer beſten Krafft ſind, eingeſammlet, als: Linden-Blüthe, Erdbeer-Kraut, Roßmarin, Mayen-Blümlein, Erdrauch, Wermut, Fenchel und dergleichen, um Waſſer und Oel zur Haus-Artzney daraus zu deſtilliren. Im übrigen ſoll man nun in dieſem Monat der hitzigen Speiſen ſich enthalten, auch keine Köpffe, Gehirn noch Füſſe von allerhand Schlacht-Vieh, von wegen der Feuchte des Graſes und Kräuter, ſo ſie ietzt genieſſen, nicht leicht eſſen, ſonderlich wegen etlicher Kranckheiten, womit ſie dieſer Zeit pflegen behafftet zu ſeyn. Hingegen iſt der Salbey- und andere Kräuter-Salat nunmehro dienlich. Item, Milch und Butter, weil ſie ietzt geſunder

als

als zur andern Zeit; man ſoll ſie aber nur mäſſig und nicht zu offt eſſen. So werden auch die Milch und Käſe von den Ziegen um dieſe Zeit vor gut und geſund gehalten. Sonſten iſt nun die beſte Zeit zu Artzneyen und Ader laſſen, auch nützlich Kräuter-Bäder und dergleichen anzuſtellen. Item, den Leib gebührend zu bewegen, und ſonderlich auf dem Felde ſich zu erluſtigen, dieweil man nun den geſunden Geruch von Blumen und Kräutern haben kan.

Wegen der Witterung, wird insgemein davor gehalten, daß der May etwas kühl beſchaffen ſeyn ſoll, mit einer mittelmäßigen Näſſe und Trockne, nach Anleitung der alten Sprich-Wörter: Der Mayen kühl und Brach-Monat naß, füllen uns Scheunen und Faß. Item: Den Mayen voll Wind, begehrt das Bauer-Geſind. Dieſes aber kommet mehrentheils daher, daß wenn der May alſo beſchaffen, gemeiniglich auch ein guter warmer Brach- und Heu-Monat darauf erfolget, welches allen Gewächſen ſehr wohl zuſchläget, ſonderlich aber den Reben, als welche ſo denn eine gute Blüth und Zeitigung bekommen, ſo zu einem reichen Wein-Jahr gute Beförderung giebt. Im Gegentheil, wenn der May warm und trocken, ſo folget gerne ein naſſer und kalter Brach-Monat (Junius,) der den Erd-Gewächſen in allwege ſchädlich und nachtheilig, weilen ſo denn die Saamen an den Reben theils abfallen, theils aber an Beeren ſehr dünne werden, daß wenig nahmhafftes davon zu hoffen. Sonſten fallen in dem May die meiſten, und nach der Helffte deſſelben die geſundeſten Thaue. Viele Donner-Wetter im Mayen ſollen groſſe und hefftige Winde nach ſich ziehen. Vor der Helffte deſſelben hat man ſich auch nicht leichte gewiſſer beſtändiger Sommer-Täge zu verſehen. Nach derſelben, ſonderlich von Urbani an, befahret man ſich keines Froſts mehr, der dem Weine ſchaden möchte: denn die Mayen-Fröſte thun ſonſt dem Wein, dem Hopffen, der Blüthe, den Kirſchen, den Eicheln, dem Roggen, Flachs und früher Gerſten den gröſten Schaden, ſo daß offt in einer oder zweyen Nächten der Wein reine weggehet, als wenn er verbrannt wäre, ſonderlich das gedeckte Holtz.

Wegen der Früchte Gedeyen, ſind folgende Anmerckungen oder Bauren-Regeln bekannt: Ein kühler May bringt guten Wein, und macht viel Heu. Doch kan der Saat und allen Gewächſen insgeſamt, und abſonderlich dem Wein, nichts gefährlicher und ſchädlicher ſeyn, als die Mayen-Fröſte und Kälte. Hingegen, wenn es zu dieſer Zeit viel Gewitter giebt und offt donnert, ſoll es ein gut und fruchtbar Jahr bedeuten, indem der Erd-Boden offt beweget und erſchüttet wird. Wenn der Roggen in dieſer Zeit dünne ſtehet, und viel leere Bälge hat, ſo pfleget er gemeiniglich im Werth zu ſteigen, und theuer zu werden. Geräth die Eichel-Blüthe wohl, ſo ſoll ein gutes Schmaltz-Jahr werden. Reiffe Erd-Beeren um Pfingſten werden als Vorboten eines guten Wein-Jahrs gehalten. So ſagt man auch: Naſſe Pfingſten bringen fette Weyhnachten, das iſt: Wenn die Gerſte um dieſe Zeit im Schoſſen einen Regen bekommt, daß die Aehren im Schoß-Balg nicht ſtecken bleiben, ſondern vollkommen gerathen, ſo kan man die Schweine gegen Weihnachten damit mäſten. Nach dem Wetter am St. Urbans-Tag ſoll nachfolgende Herbſt- oder Wein-Leſe ſeyn; daher richten ſich auch viele von den Wein-Gärtnern und Wein-Händlern nach dem Ende und Ausgang dieſes Monats, welches denn noch gar wohl ſeinen Grund und natürliche Urſachen hat, da man ſich nur nicht eben an dieſen Tag bindet: Denn weil zu Ende dieſes Monats bis in den folgenden zu ihrer Blüthe denen Reben das ſchöne Wetter ſehr dienlich und beförderlich, daß ſie luſtig zunehmen und wachſen: als iſt im Gegentheil, da naſſes Wetter um dieſe Zeit einfället, ihnen ſolches ſehr ſchädlich und nachtheilig, ſo, daß die Trauben ſehr dünne werden, auch hernach langſam reiffen, und weniger ausgeben. So pflegen auch noch die Bauren zu ſagen: Auf Orben (Urbani) iſt das Getraid weder gerathen noch verdorben; das iſt, man kan um dieſe Zeit noch nichts davon ſagen, ob eine gute oder ſchlechte Erndte folgen werde.

Haus- und Land-Wirtſchaffts-Verricht- und Anmerckungen in dem Junio oder Brach-Monat.

IM Felde muß man den Dünger auf die Brach-Felder fleißig ausführen, und denſelben zu rechter Zeit, das iſt, fein balde breiten und unterackern; oder auch die Brache behörig pferchen, und gleich mit dem Pflug hinter her ziehen laſſen: Denn es iſt angemercket worden, daß die Düngung, ſo in dieſem Monat geſchiehet, die Aecker ſehr fruchtbar mache, daß ſie hernachmals gute vollkommene Früchte, die voller Krafft und Safft ſind, hervor bringen. Daher werden in dieſem Monat ſonderlich noch die Rüben-Aecker mit Miſte beführet, und untergebracht. Man muß ingleichen die Kraut-Felder völlig zurichten, auch die Lein-Aecker vollends beſtellen. Nach Pfingſten pfleget man insgemein den Hopffen-Garten umzuhacken, oben die übrigen Blätter davon abzubrechen, und an die Stangen zu binden. In dieſem Monat, wie auch in dem folgenden ſäet man den Miſchling oder Gemang von Erbſen, Wicken, Gerſte, Haber ꝛc. unter einander, welches dem Rindvieh, vornemlich aber denen Pferden ein trefliches Futter iſt, indem es denenſelben, ſo bald es abgeblühet, alſo grün abgeſchnitten geaeben wird. Zu gleicher Zeit wird auch das Wick-Futter oder Wicken-Gemenge, nemlich Haber und Wicken unter einander geſäet, welches nicht nur nach der Blüthe grün abgeſchnitten den Pferden und Melck-Kühen verfüttert, ſondern auch reiff den Pferden auf den Winter zu freſſen gegeben, klein geſchnitten, und ihnen das Futter damit ge-

men

menget wird. Zu Anfang dieſes Monats kan man auch noch Hirſe und Heide-Korn, auch Hanff ſäen. Den ſpäten Lein ſäet man um Johannis bey ſchönem Wetter, und der iſt gemeiniglich beſſer als alle vorige Saaten. Wenn er Vormittags geſäet wird, ſoll er viel ehender verblühen, als wenn er Nachmittags in die Erde kömmt. Man ſtecket auch die Kraut-Pflanzen, wenn die Erde vorhero von einem Regen befeuchtet worden. Die Kraut- und Kohl-Pflantzen, die man vor Pfingſten geſtecket, müſſen um Johannis das erſte mal umhackt und gehäuffelt, auch das Unkraut dabey fleißig ausgejätet werden, damit ſie fein einwurtzeln und in die Häupter wachſen können. Die weiſſen Rüben (Brach-Rüben) ſäet man im abnehmenden Monden, etliche thun es im neuen Monden; die Bauern aber faſt insgemein, wie ſie dazu kommen, und das Wetter ſich giebt. Wo ſie gerathen ſollen, müſſen ſie fleißig gejätet werden. Um Johannis pfleget man ſchon die Winter-Gerſte zu ſchneiden, maſſen ihr ſolches vorträglicher als das Hauen. Man muß ſie nicht allzuſehr reiff und überſtändig werden laſſen, denn ſonſt bricht ſie gerne in den Halmen ein, und bleibet ſodenn wohl der halbe Theil von den Aehren auf dem Acker liegen. Wenn die Gerſte zween oder drey Tage auf dem Acker gelegen und gedörret hat, muß man ſie aufbinden, mandeln und einführen. Man kan nun auch den Kümmel in denen Wieſen ſammlen, und wenn er auf Tücher gebreitet, auszufallen beginnet, ausklopffen. Gegen des Monats Ende muß man die zweymähdigen Wieſen nach und nach von Stück zu Stück abmähen, damit man iedes Theil wohl heimbringen möge. Man darff aber im Mähen gar nicht auf den Mond, ſondern nur auf gut trocken und warmes Wetter ſehen. Sonderlich ſoll man das grobe und langſtenglichte Gras wegmähen, ehe es zu harte wird. So muß man auch die wäſſerigen und feuchten Wieſen am erſten abhauen, ehe ſie von den Schlag- und Platz-Regen, ſo zu Ende dieſes Monats häufig fallen, überſchwemmet und unſauber gemachet werden. Sonſten, wenn das Gras gehauen iſt, ſoll man es wohl ſtreuen und wenden, und allgemach abdörren laſſen. Wenn nach der Heu-Erndte trocken, dürr- und heiſſes Wetter einfället, ſoll man die abgemäheten Wieſen fleißig wäſſern. Zu Ende dieſes Monats fängt man an, das Geröhricht und den Schilff in den Teichen und Gräben, einer guten Viertel-Ellen unter dem Waſſer mit der Senſe auszuhauen. Man ſoll aber die Teiche vorhero ein wenig ablaſſen. Das ausgehauene Geröhricht iſt gut, in die Miſt-Stäte einzuſtreuen. Um dieſe Zeit kan man auch die Mühl-Wehre und Dämme, wenn das Waſſer klein iſt, ausbeſſern oder von neuem machen.

Im Luſt-Garten kan man ietzt noch, wie im May, mancherley Saamen der perennirenden Pflantzen ſäen, die übrige Zeit des Sommers, bis gegen den Herbſt, Blumen davon zu haben. Auch ſoll man die zeitige Saamen, als von den Orientaliſchen Hyacinthen, Narciſſen, Bären-Oehrlein, Ranunckeln, Orant oder Löwen-Mäulern, Ritterſporn und andern, einſammlen, und ſie an einem trockenen Orte verwahren, damit man einen ieden zu ſeiner Zeit wieder ſäen könne. Bey trockenem Wetter kan man die frühen Tulipan-Zwiebeln ausnehmen, und ſolche an einem trockenen Ort vor den Mäuſen verwahren. Auch die Anemonen und Ranunkeln, wenn das Kraut abgetreuget und dürre worden, auch die Erde ausgetrocknet iſt, ausnehmen, ſie etliche Tage an einem ſchattigen Orte liegen laſſen, und denn ferner von allem Unflat reinigen, und in einer Schachtel bis wieder zur Verpflantz-Zeit verwahren. Die groſſen Blätter, ſo unten an der Aloe, und *Jucca glorioſa* ſtehen, kan man ietzt fein unten am Stamme abnehmen, und die Stelle wieder mit Kreide oder Aſche beſtreuen, und hernach den Ort mit Baum-Salbe vollends zukleiben, ſo wird der Stamm deſto ſtärcker, und kommet viel Jahr eher zu Blumen, weil die übrigen groſſen Blätter den Safft in ſich ziehen. Wenn die Levcojen zu ſehr in das Kraut wachſen, ſoll man es ihnen umher abnehmen, damit der Hertz-Stengel deſto eher zur Blüte gelangen kan. Ingleichen die Rosmarien fleißig von den Blumen reinigen, welche ihnen ſehr hinderlich am Wachsthum ſind, auch die jungen im April gepflantzten Zweige beneben den alten fleißig begieſſen, und vom Unkraut reinigen. Nunmehro kan man einige Zweige von allerhand fremden Bäumen, als Pomerantzen, Citronen und dergleichen einlegen, abſäugen oder oculiren, auch, wenn dieſe Bäume überflüßige Blüten und Früchte haben, ſolche abnehmen, und dem Baum nicht mehr, als nöthig, laſſen; ingleichen, was von zarten Bäumlein noch vom vorigen Monat übrig geblieben, und nun vollkommen erwachſen, vollends im Wachſen des Lichts in gute Erde verpflantzen, und gleich denen übrigen Gewächſen fleißig mit begieſſen abwarten. Zu Ende dieſes Monats kan man die Pflantzen, welche nicht lange aus der Erde bleiben können, ausheben, und alsbald wieder ſetzen, als Frühlings-Schwein-Brot, Morgenländiſchen Hyacinth, und andere bulboſe Hyacinthen, Viol-Wurtz, Fritillarien, gelbe Gold-Lilien, Heidniſche Lilien und andere dergleichen mehr. Endlich kan man noch in dieſem Monat den Blumen-Garten abermahl reinigen, und vom Unkraut ſäubern, auch allerhand Kräuter abſchneiden und ſolche aufdörren.

In dem Küchen-Garten kan man noch Bohnen und Erbſen, auch Rosmarien und Majoran, ingleichen Spinat, Peterſilien und Lactucke ſäen. Weil aber dieſer letztere um dieſe Zeit gerne in den Saamen zu ſchieſſen anfänget, iſt vonnöthen, daß man demſelben mit fleißigem Begieſſen auch wohl mit Auflegung eines Stücke Dach-Steins vorkomme. Alſo wird auch ietzt Endivien-Salat auf den Winter, wie auch Cichorien oder Wegwarten, beyde etwas dichte im wachſenden Monde geſäet, und nach und nach die ſchönſten Pflantzen davon ausgezogen und verpflantzet. Wenn die Cichorien, Paſtinack oder Welſcher Peterſil, und dergleichen Wurtzelwerck im Fortwachſen dichter, als eine

Viertel-

Viertel-Elle an einander ſtehen, ſo ziehet man die übrigen aus, und ſchläget oder tritt denen andern das Kräutig nieder, damit die Wurtzeln deſto gröſſer wachſen mögen. Man ſäet ingleichen nun den letzten braunen Kohl, und verpflantzet ihn um Jacobi im Zunehmen des Monden, ſo freſſen ihn, weil es alsdenn beginnet friſch zu werden, die Raupen nicht zu ſehr. Die ſpäten Kürbis-Kerne werden zwey oder drey Tage nach dem Vollmond geſtecket. Etliche legen ſie ein gegen und in dem Vollmond, andere fünff Tage nach dem neuen. Die Kürbis-Pfläntzlein aber werden insgemein gegen den Vollmond verſetzet. Den Rettig-Saamen pflegt man um halb Abend im Abnehmen des Monds zu ſtecken; inſonderheit will der Winter-Rettig eine mürbe tieff gehackte Erde und einen feuchten Grund haben, damit er nicht zu klein bleibe, und zu ſehr ins Laub und Saamen ſchieſſe. Insgemein iſt allezeit darauf zu ſehen, daß alle vorbeſagte Saamen, wo möglich, nach einem Regen-Wetter in die feuchte Erde kommen mögen, woran mehr gelegen, als am Mond-Schein. Nun kan man den Sellery und Porrum noch einmal behacken, und die Melonen fleißig ausbrechen und ſäubern, auch, wenn es nöthig, ſie zuweilen bey der Wurtzel begieſſen. Ingleichen die Abſätzlinge von den Erd-Beeren, das iſt, die oben an der Erde auslauffende Erdbeer-Wurtzeln, vom rechten Stock abnehmen und verſetzen, weil ſie ſonſten dem Haupt-Stock ſchädlich ſind, und ihm zu viel Krafft entziehen. Zu Ende des Monats tritt man das Gekräutich an den Zwiebeln nieder, und bindet den Knoblauch, damit beyde nicht in den Saamen gehen, ſondern in die Häupter wachſen, ſodenn werden ſie im Auguſto um Bartholomäi aus der Erde genommen. Was von Saamen in dieſem Monat zeitig, ſoll man bey ſchönem warmen und trockenem Wetter abnehmen und aufheben, und übrigens das fleißigen Begieſſen niemals vergeſſen, auch die Garten-Bette, und wo es ſonſten nöthig, fleißig ausjäten und ausgraſen, damit die Gewächſe und Pflantzen nicht davon erſticket werden; das Gras davon kan man den Schweinen fürgeben, oder auf einen trockenen Boden ſchütten, und im Winter damit füttern. Nunmehr ſtehen in voller Blüte, oder doch in ihrer beſten Krafft, neben denen Roſen, ſonderlich die Gold-gelbe und weiſſe oder Pfingſt Lilien, Pöonien mit vollen rothen Blumen, gehörneter Mahn, gefüllter Ritterſporn, Agleyen, Anemonen, Ringel-Blumen, Römiſche Camillen, Meliſſen, Lavendel und Spicanard; item der Garten-Wermut, kleine Gamanderlein, Wegwarten, Fenchel, Meiſterwurtz, Rauten, Thymian, Stabwurtz, Baſilien, auch der gemeine Flieder oder Hollunder, die Rhein-Weiden und andere mehr. Auſſerhalb des Gartens in Feldern und Wäldern aber wilder Wermut, Sinnau, gemeiner Eibiſch, Bryonien oder Zaunrüben, gemeine Camillen, groß Schöllkraut, wilder Ritterſporn, Karten-Diſtel, rother Steinbrech, Geriſten- oder Pfriemen-Kraut, Bilſen-Kraut, Stein-Moos oder Lerchen-Kraut, Haſen-Papeln, weiſſe Schaaf-Garbe, wilder Paſtinack, Durchwachs, Winter-Grün, Sanickel, Scabioſen- oder Apoſtem-Kraut, Scordium oder Lachen-Knoblauch, Nachtſchatten, Rancken oder Bitterſüß, Tormentill, Ehrenpreis, groſſe und kleine Brenn-Neſſeln, Betonien-Kraut, Bären-Klau, Odermennig, Tauſendgülden-Kraut, Bibinell, Wegerich, Flöh-Kraut, Fünffinger-Kraut, Knoblauch-Kraut, Orant oder wild Löwen-Maul, wilde Maßlieben, Entzian, Storchen-Schnabel, kleine weiſſe See-Blumen, Wieſen-Scharlach, Hahnen-Füſſe, ſcharffer Mauer-Pfeffer, Baldrian, Sciffen-Kraut, Ochſen-Zungen, und andere mehr.

In den Obſt-Gärten hat man ſich nunmehro des Baum-Schrepffens und Beſchneidens, weil es iezo nur Schaden bringet, möglichſt zu enthalten. Man muß auch die neu-gepfropfften Stämmlein fleißig beſuchen, und die Reiſer nach Nothdurfft an weiche Stroh- oder wüllene Bänder anbinden. Wobey man ihnen zugleich noch die Waſſer-Schoſſe vorſichtig abnehmen, auch wenn ſie zu frech austreiben, und man ſie hoch ziehen will, die untern Knöpffe weg thun kan. Solte auch den jungen Bäumen die Rinde von der Hitze aufreiſſen, ſoll man ſolche Riſſe alſofort mit Baum-Wachs verſtreichen. Sonderlich muß man die jungen Bäumlein noch im̃er täglich zu Abends langſam und ſachte begieſſen, oder mit zugeflößtem Regen-Waſſer ergötzen, auch der andern warten, wie vorhin. Zu den ſchlechten Bäumen, die nicht recht wachſen wollen, ſoll man alten abgelegenen Schaaf- oder Kuh-Miſt, oder auch Vogel-Miſt ſchütten, welches man nemlich am leichteſten haben kan, oder auch Blut ſachte umher gieſſen, und zwar allezeit gegen Abend. Nun muß man fleißig Achtung auf die ſchädlichen Käfer, Raupen und dergleichen Ungeziefer geben, und ſolche bey Zeiten zu vertilgen trachten. Bey trockenem und ſtillen Wetter kan man um Johannis, im Wachſen des Lichts, die Stein-Obſt-Bäume mit guten Reiſern oder Augen zu oculiren anfangen. Ingleichen die Kerne von allerhand Obſt, als Marillen und Apricoſen, gepfropfften Kirſchen, Weichſeln, oder ſauren Kirſchen und dergleichen, um ſolche nachmals auf den Herbſt oder künfftigen Frühling anzubauen, aufheben, man muß ſie aber auch unterdeſſen vor denen Mäuſen, die ihnen ſehr nachſtellen, wohl verwahren. Jetzund werden die klein- und groſſen Kirſchen, Weichſel, Amarellen, Buchsbirnen, Muſcateller-Birnen, Jungfer-Aepffel, Johannis-Beere und ander frühzeitiges Obſt reiff. Es haben zwar etliche in Gewohnheit, daß ſie um dieſe Zeit die mit Obſt allzuſehr beladenen Bäume überſchütteln, um das untüchtige und wurmſtichige Obſt davon herunter zu bringen; oder pflegen es auch wohl mit Fleiß abzubrechen, damit die andern guten deſto beſſer dafür wachſen ſollen; alleine, weil viel Zeit zu dieſem letztern erfordert wird, das Schütteln aber auch an ſich ſelbſt vor das noch gute Obſt ſehr mißlich iſt, als iſt rathſamer, daß man ſolche Bäume nur bey Zeiten wohl unterſtütze.

In

In den Weinbergen iſt dieſer Zeit nächſt der Breche, oder dem Erbrechen, davon im vorhergehenden Monat gedacht worden, ſobalden die erſte Arbeit das Binden oder Anhefften mit Stroh, damit das Weinholtz um die Stäbe fein glatt anſtehe. Welche Arbeit die erſte Heffte genennet, und ſo ſie recht gethan und verbracht wird, ziemlich langſam zugehet, maſſen kaum eine Reb-Arbeit mehr Zeit erfordert. Das Stroh darzu muß man vorhero im Waſſer wohl weichen laſſen, und die Schoſſe nicht zu grob auf einmal, ſondern allgemach aufheben, auch dabey ſo viel möglich verhüten, daß keine Blätter mit in das Band kommen, als welches nicht alleine unanſtändig, ſondern auch dem Stocke ſchädlich, indem das Holtz deſto weniger reiffen mag, ja zu Zeiten die Augen darunter unnütze werden, welches denn denen Schoſſen, ſo entweder zu Bögen oder Einlegen gebrauchet werden, zu ſonderlichem Schaden gereichet. Nach dieſer Arbeit geſchiehet die Kraute oder das Wein-Gart-Jäten, damit ſo gleich darauf, kurtz vor der Blüte, die andere Hacke deſto beqvemer könne vorgenommen werden; denn in der Blüte ſoll man nicht hacken, weil ſolche ſonſt leichtlich davon abgeſtoſſen wird.

In den Wäldern und Gehöltzen muß man ietzt das Abſchälen und Schinden der Baum-Rinden, als welche man zu den Erdbeer-Körben, und dergleichen liederlich verbrauchet, verbieten, weil die Bäume davon verderben. So ſoll man auch eben darum das Pech-Hauen um dieſe Zeit unterlaſſen. Ingleichen ſoll man in die Plätze, wo das Wildpret ſeinen Stand hat, das Vieh nicht hinein treiben laſſen. Bey trockenem Wetter kan man das vorhin gehauene Holtz heimführen.

Bey der Vieh-Zucht ſoll man noch den Stier zu den Kühen laſſen, ſo bisher nicht gerindert haben. Insgemein aber muß man vor die Melck-Kühe fleißig graſen laſſen, damit ſie keinen Mangel haben; und dabey wohl zuſehen, daß an den Wieſen-Ränden ohne Schaden gegraſet werde. Bey den Zug-Ochſen muß man mit dem neuen Futter ſich wohl in Acht nehmen, weil alles Arbeits-Vieh gar matt davon wird. Nun kan man mit dem Schaaf-Scheeren, da es noch nicht zu Ende gebracht, fortfahren; auch dieſen und folgenden Monat bey trockener Zeit dem Schaaf-Vieh die gewöhnliche Saltzlecke geben; und ſolches nicht allzufrüh austreiben, ſondern zuvor warten, bis der Thau vergangen, auch, wenn die Hitze groß, noch vor und ehe die andern Hirten, eintreiben; man ſoll auch an allzuſehr ſumpfig- und brüchigen Orten mit den Schaafen nicht hüten laſſen, weil es ihnen ſehr ſchädlich. Wo die Schaaf-Milch denen Schäfern nicht verpachtet iſt, pfleget man erſt nach Pfingſten anzufangen, ſie zu melcken. In dieſem Monat ſoll man Muſterung unter den Schaafen halten, die Mertz-Schaafe, Mertz-Hämmel, und geringe Lämmer, nemlich alles was zur Zucht und Gang nicht mehr dienlich iſt, ausheben, und entweder zum Schlachten behalten, oder verkauffen; ſie müſſen aber indeſſen abſonderlich gehütet werden. So läſſet man auch noch die guten und ſich wohl mäſtenden Stähre ſchneiden. Denen Schweinen, die ietzund allerhand Ungeziefer mit dem Gras einſchlucken, ſoll man Angelica-Wurtz und Entzian eingeben: ihnen auch Alant, Eberwurtz, ſamt dem Kraut, Lachen-Knoblauch, Meiſter-Wurtz, Liebſtöckel, und Lungen-Wurtz ins Geträncke legen. Der groſſen Hitze halber mag man ihnen zur Abkühlung friſche Erde und Sand unterſtreuen. In groſſer Hitze ſoll man ſie auch nicht austreiben, dieweil ſie alsdenn gern das kalte Waſſer häufig in ſich ſauffen, und davon erkrancken.

Bey der Pferde-Zucht inſonderheit, ſoll man mit dem neuen Futter, das iſt mit dem neuen Heu, und mit dem von neuen Stroh geſchnittenen Häckerling ſich wohl in Acht nehmen, weil die Pferde, vor anderm Vieh, ſehr matt davon zu werden pflegen; es wäre dahero gut, wenn ein ieder Hauswirt ſich befleißigte, daß er alt Stroh und Heu bis nach Michaelis hätte: Denn nach Michaelis dörffen ſie nicht mehr ſo groſſe Arbeit thun, dahero können ſie ſodenn das neue Heu und Stroh beſſer vertragen, da ſich denn auch in ſolcher Zeit die ſonſt ſchädliche Gruſe ausgezogen. So muß man auch dieſer Zeit, und ſonderlich ein Wochen drey oder vier vor der Erndte die Acker-Pferde wohl halten und warten laſſen, damit ſie zu ſolcher Arbeit, die ſie bald darauf im Felde thun müſſen, fein ſtarck und munter werden. Bey heiſſem Wetter ſoll man die Pferde nicht allzu ſcharff treiben, in der gröſten Hitze aber gar zu Hauſe laſſen. Man ſoll ihnen auch nie viel, ſondern nur wenig auf einmal, aber öffters, iedoch niemals kalt zu trincken geben: Nemlich, wenns kühl iſt, kan man ſie auch mehr kühl, doch nicht zu kalt; wenn aber hitzig Wetter iſt, ſoll man ſie mehr laulicht, als kühl, träncken. Die Pferde, ſo man auf die Weide gehen läſſet, ſoll man auch frühe aus- und nach etlichen Stunden vor der Hitze wieder eintreiben. Die Füllen werden nun gewöhnlicher maſſen im wachſenden Monden, nicht aber im Neu-Monden entwehnet. Andere und zwar ſonderlich auf rechten Stutereyen entwehnen ſie nur insgemein drey Tage vor dem vollen Schein, und laſſens ſogleich in vier und zwantzig Stunden nicht zu der Mutter: Denn laſſen ſie es noch einmal genug trincken, und bringens in den ordentlichen Füllen-Stall.

Bey dem Feder-Vieh ſoll man denen um dieſe Zeit gemeiniglich kranckenden Hünern einen guten Theil Roß-Ameiſen vorſchütten, wovon ſie purgiren und ſich wieder erholen. Denen kleinen Hünern aber ſoll man zu Verhütung des Pipſes aniezo Knoblauch, denen Truthünern aber ein Pfeffer-Korn geben, und ihnen den Kopff mit Brantewein beſtreichen. Sonſten ſind die Hüner, die in dieſem Monat ausgebrütet werden, weil ſie ſo gerne den Pips bekommen, zur Zucht untauglich, und werden daher jung verſpeiſet oder zu Gelde gemachet; insgemein aber hat das junge Feder-Vieh, ſo in der Weitzen- und Hollunder-Blüte ausgehe-

cket

cket wird, keine Art zu wachſen, und ſtirbet meiſtentheils jung hinweg. Man muß auch nun gute Achtung geben, daß die jungen Hüner, und vornehmlich die Welſchen- oder Truthüner, wie auch die jungen Gänslein, keine Roſen-Blätter zu freſſen bekommen, denn ſie ſterben davon, ſonderlich wo ſie derſelben viel verzehren. Nun werden bis gegen Jacobi die jungen Hahnen gekappet. Nach Johannis ſoll man keine Taube mehr abfliegen laſſen, weil ſie ſodenn mehr dem Habicht, als dem Menſchen zu Nutze kommen; denn ſie bleiben zu ſchwach, und können ſich der Stoß-Vögel nicht ſo leicht, als andere erwehren. Um das Mittel dieſes Monats berupffet man die Gänſe, und zwar, nach etlicher Gebrauch nunmehr bereits zum dritten mal. Den jungen Gänſen ſoll man nun des Morgens, ehe ſie auf die Weide gehen, zuvor ein wenig Haber mit Saltz beſtreuet geben, und wenn ſie von der Weide kommen, ihnen wiederum was von Haber oder andern trockenem Futter vorwerffen, damit ſie nicht gleich in der Jugend, ſo ſie ſich allein vom Gras füttern ſollen, verbuttet bleiben, ſondern davon fein ſtarck werden. In dieſem und folgenden Monat fallen ſonſten die jungen Gänſe am allerleichteſten hin, wenn es nemlich zu viel naſſes Wetter giebt, oder da ihnen um dieſe Zeit die kleine Mücken und Schnacken in die Ohren kriechen, und mit ihrem Beiſſen und Angeln ſie dermaſſen plagen und abmatten, daß ſie darüber vor Ohnmacht die Köpffe und Flügel hängen, und endlich dahin fallen und ſterben; welches letztere zu verhüten man ihnen die Ohren mit Baum- oder Lein-Oel ſchmieret, ſo bleibet ſolches Ungeziefer von ihnen. Auch ſoll man die jungen Gänſe nicht zu frühe austreiben, ſondern etwan erſt um ſieben Uhr, bis nemlich die Regen-Würmer ſich wieder in die Erde gemachet: Denn ob ſie wohl dieſelben ſehr gerne freſſen, und begierig darnach thun, ſo ſind ſie ihnen doch ſchädlich, und bringen ihnen gerne den Tod.

Bey der Bienen-Zucht: Der Junius oder Brach-Monat iſt der rechte Schwärm-Monat der Bienen, indem dieſe nun von Medardi, oder auch wohl gleich von Pfingſten an, wenn ſchön Wetter iſt, zu ſchwärmen anfangen, da man denn die Flug-Löcher groß machen, und denen Schwärmen Raum zum Auszug gönnen muß. Inſonderheit muß man von acht Uhr Vormittags, bis vier Uhr Nachmittags wohl auf der Hut ſtehen, daß keiner ohne Abſchied davon fliege. Man kan aber einen bald erfolgenden Schwarm zum Voraus erkennen, wenn man des Abends kurtz vor der Dämmerung die Ohren an die Stöcke hält, und man einen ſauſenden Ton, als ob ſie zum Aufbruch blieſen, höret, denn dieß iſt ein gewiß Zeichen, daß ſie bald darauf ſchwärmen werden. Sie legen ſich auch häuffiger um die Flug-Löcher, und kriechen immer, als ob ſie ſich zur Reiſe rüſteten, geſchäfftig aus und ein; welches gleichfalls ein gewiſſes Kennzeichen des inſtehenden Schwärmens iſt. Es geſchiehet aber zuweilen, daß bey vorhandenen Anzeichen zum Schwärmen, der Schwarm dennoch keine Lufft auszuziehe[n] hat, ſolchemnach muß man alle Löchlein de[s] Korbes oder Stockes wohl vermachen, daß [j]a keine Lufft hinein gehet, ſo wird die Wärme als denn den Schwarm bald heraus treiben. Vor allem aber, und ehe die Bienin noch gedachter maſſen ſchwärmen, muß man die Stöcke und Körbe, in welchen die jungen Bienen ihre neue Wohnung aufſchlagen ſollen, bereit halten, ſie inwendig reine machen, und mit Meliſſen, Thymian und Qvendel-Kraut fein ausreiben, auf daß die Bienen lieber darinnen zu bleiben Luſt bekommen mögen. Sonſten ſoll man auch um dieſe Zeit die Bienen-Stöcke insgeſamt auswerdig, wo ſich Spinnen angeſponnen, oder ander Ungeziefer ſich angeleget hat, mit einem Beſen fleißig abkehren, damit die jungen Bienen an den Spinnweben nicht hängen bleiben, und für dem Ungeziefer ſicher ſeyn können. Ingleichen das Gras um die Stöcke abhauen, und nie ſonders groß werden laſſen, damit die Bienen, wenn ſie ſchwer beladen, nicht ſo leichte darein verfallen, und den Fröſchen und Kröten zu Theil werden. Weil auch in dieſem ſowohl als folgenden Monaten die Sonne am heiſſeſten ſcheinet, ſo iſt es nöthig, zumal wenn die Stöcke ſo ſtehen, daß ſie den gantzen Tag von der Sonne beſchienen werden können, daß man entweder durch Breter oder durch andere Sachen denen Stöcken und Körben Schatten mache, damit nicht durch allzu groſſe Hitze das Roos und Gewürcke in denen Stöcken oder Körben los werde, abweiche und ſolcher Geſtalt die Bienen ſamt ihrem Nutzen auf die Erden fallen.

Bey der Fiſcherey iſt zu dieſer Zeit mit rothen Käferlein am beſten zu angeln; ingleichen Krebſe gegen den vollen Mond zu fangen. Die an denen Teichen befindliche Ablaß- und Abfall-Gräben, Teich Dämme, Rechen, Fluder und Ständer müſſen um dieſe Zeit in gutem Stande ſeyn, damit die gemeiniglich um St. Johannis ſich ereignende ſtarcke Güſſe und ſtarck anlauffende Waſſer durch die gehörigen Oeffnungen, wieder abſchieſſen, und denen Teichen an Dämmen und ſonſten keinen Schaden zufügen mögen. An denenjenigen Teichen aber, ſo keinen abſonderlichen Zugang haben, und im Sommer gerne austrocknen, ſoll man die Waſſer-Gräben und Einflüſſe aufs beſte öffnen, und alles, was dem Einlauff des Waſſers hinderlich fallen möchte, auf die Seite räumen, damit nicht bey einfallenden warmen Regen und entſtehenden Güſſen die gute Feld-Gailung abgehalten werde, und zum Schaden der Teiche anderſt wohin lauffe. Es pfleget auch in dieſem Monat, ſonderlich, wenn über Winters keine groſſe Kälte, noch ſtarcker Froſt geweſen, das Gras in denen Teichen ſtarck zu wachſen, welches bey gutem Wetter bald zeitiget, den Saamen fahren läſſet, mithin durch ſolchen die Teiche nur mehrers damit angefüllet und verwildert werden; dahero ſoll man gegen Johannis ſolches Gras das erſte mahl abmähen; damit man aber denen Fiſchen keinen Schaden dadurch verurſache, als welche um ſolche Zeit ſich gerne

gerne in dem Graſe aufhalten, ſo ſoll man mit Fiſch-Trampen oder Stör-Stangen in das Gras ſchlagen, auf daß der Fiſch anderſt wohin gehe, und kein Schaden erfolge. Befinden ſich auch Teiche, welche in freyen Auen oder Feldern, wo gar kein Zugang iſt, liegen, und etwan wegen trockener Mertzen- und Frühlings-Zeit nicht gar mit Waſſer gefüllt, iedoch in der Hoffnung künfftigen Regens beſetzet worden ſind, nun aber bey einfallender warmer und trockener Witterung das Waſſer nur mehrers verlieren, ja wohl gar austrocknen, ſo ſolle man nicht warten, bis dieſes erfolge, ſondern einen ſolchen Teich, wenn er bis auf ein Drittel am Waſſer abgenommen, ausfiſchen, die Fiſche in andere Teiche bringen, den leeren aber, wenn er ausgetrocknet, pflügen, und nach Art und Gelegenheit des Bodens, auch wie es die Zeit leidet, beſäen. Wenn auch ein ſolcher Teich einen magern Erdboden hat, kan man denſelben vorhero mit wohl verfaultem Miſt, abſonderlich mit kurtzem Schaaf-Miſt düngen, als wordurch ein ſolcher Teich ziemlich wieder zu Kräfften kömmt. Iſt aber der Dünger weit zu fahren, kan man nur weiſſe Rüben in den Teich ſäen, die größten im Herbſt heraus nehmen, die übrigen aber im Waſſer erſauffen und verfaulen laſſen, wovon die Fiſche hernach wohl wachſen und an Fett und Fleiſch treflich zunehmen werden. Sonſt ſoll man um dieſe Zeit das Vieh an denen beſetzten Teichen nicht hüten laſſen, weil es den Fiſch von den Rändern abſcheuchet, und in die Tieffe treibet, da er keine Nahrung haben kan, ſondern verbutten muß. In dieſem Monat ſtreichen viel Fiſche, als Karpffen, Karauſchen, Schleyen, Weißfiſche, Rothaugen ꝛc.

Bey dem Weydwerck iſt in dieſem und dem folgenden Monat nichts ſonderliches zu thun, und träget daſſelbe alſo noch ſehr wenig ein; denn, ob man wohl ietzo mit den Steck-Netzen, Wachteln und Kreßler oder Wachter-Könige fänget, ſo geſchiehet es doch mit mehr Schaden als Nutzen. Doch zwiſchen Johannis und Jacobi mauſen ſich die wilden Gänſe und Enten, daher man ſie in Seen und Teichen, im Geröhricht mit Netzen fangen kan. Jetzt ſoll man junge wilde Tauben aus den Neſtern, wenn ſie ſchon bald flücke ſind, ausnehmen, und ſie mit Hirſe, Weitzen, oder Erbſen aufziehen, und in einem beſondern groſſen Gemach frey umfliegen laſſen, damit ſie können auf die Tenne, oder auf die Pürſche im Auguſto gebrauchet werden. Um dieſe Zeit kan man auch die Käutzlein zum Vogelfang ausnehmen; man darff ihnen nur ein einiges Junges im Neſte laſſen, ſo werden ſie ihr Neſt nie ändern. Indeſſen können ietzt junge Miſtler, Droſſeln und Amſeln aus den Neſtern abgenommen, und in einem ſaubern Zimmer ernähret werden. Man muß ſie ſehr ſauber halten. Ihre Speiſe muß Gerſten-Grieß und grobes Weitzen-Mehl, und ſtat des Waſſers mit ſüſſer Milch angemacht ſeyn. Man muß es aber alle Tage anmachen, ſonſt, wenn es lange ſtehet, wird es ſauer, und die Vögel werden kranck. Zum Geträncke bindet man ein kleines Häderlein, das fein fäſericht iſt, an ein Höltzlein, taucht es ins Waſſer, und ſteckt es dem Vogel in das aufgethane Schnäbelein; und das thut man neben ihrem Geäſe, täglich gar offte, vierzehen Tage lang, oder noch länger, bis ſie ſelbſt freſſen lernen. Die jungen Vögel, die noch etwas an Federn entblöſſet ſind, kan man leichter aufbringen, als die gröſſern, denn ſie ſperren die Schnäbel viel eher und williger auf, als wenn ſie ſchon etwas erwachſen ſind, lernen auch alles leichter, und thun lieber, was man von ihnen fordert und haben will. So bald ſie alleine freſſen können, gewöhnt man ſie in die Häuslein, füttert und träncket ſie fleißig, und hält ſie ſauber an einem kühlen, doch trockenen Ort; Will man ſie aber ins Finſtere bringen, ſo werden ſie anfangs darüber traurig, daher man ſie deſto beſſer mit Wart- und Reinigung verpflegen ſoll. Etliche ſetzen ſie, ihrer mit der finſtern Einſetzung zu verſchonen, nur in ein Zimmer, wo allezeit Leute ſind, und wenn ſie anfangen wollen zu ſingen, ſo klopffet man nur mit einem Stecken auf den Vogelbauer, ſo ſchweigen ſie wieder eine Zeitlang ſtille; will aber das nicht helffen, ſo berupfft man ihnen die Federn am Bauch, und endlich über eine Zeit, die Steiß-Federn, und beſprengt ſie mit friſchem Waſſer, ſo iſts auch gut. Hingegen die andern Vögel, die nur zu Läuffern, und zur Ruhr und zum Plattnen gebrauchet werden, darff man nicht ins Finſtere einſetzen. Nun kan man die jungen Nachtigallen in denen Gebüſchen, wo man die alten ſingen höret, um ſo leichter finden, weil ſie ietzo, an ſtat des Singens mit vielem Geſchrey und Eyfer, den ſie vor ihre Jungen bezeigen, ihr Neſt, oder ihre bereits abgelauffene Jungen ſelbſt verrathen. Denn dieſe Vögel, weil ſie gantz nahe an der Erde brüten, und von der ſorgfältigen Natur frühzeitig aus dem Neſt geführet werden, damit ſie nicht alle auf einmal umkommen, verlaſſen ihr Neſt etliche Tage ehe, als ſie zu fliegen vermögen, und bleibet ſolche Zeit über einer dort, der andere da auf einem kleinen Aeſtlein, oder gar auf der Erden ſitzen. Die hell- oder weiß-färbigten ſind die Männlein, die röthlichen aber, oder vielmehr braun- und dunckel-färbigen ſind die Weiblein, dahero allezeit die hell-färbigten zu erwehlen, und mit Ameis-Eyern aufzuätzen ſind. Nach St. Johannis, oder, ſo bald die jungen abgeflogen ſind, fänget man an, mit dem Kloben den Meiſen zu ſtellen, auch Stahren zu fangen. Item, mit Leim-Ruthen allerhand Wald-Vögeln nachzuſtellen. So muß man auch nun allgemach die Vogel-Herde ausputzen und zurichten laſſen. Und denn noch die einheimiſchen und wilden Katzen auf den Feldern, wo ſie dem jungen Geflügel nachſpüren, verjagen und ſchieſſen.

Zu Hauſe muß man nun bey Zeiten die Scheun-Tennen und Panſen, auch Heu-Böden wiederum zu dem Neuen-Jahr-Wachs und Getraide zurüſten, und allen Unflat, Miſt, Staub und Wuſt wohl ausfegen, und wenn man ſie alſo acht Tage frey und offen ſtehen laſſen, ſoll man Erlen-Laub, welches vor die

Mäuſe helffen ſoll, und rein Stroh in die Panſen ſtreuen. So es auch vonnöthen iſt, ſoll man dieſelben noch zu rechter Zeit decken und kleiben laſſen. Das alte Stroh, Heu und Futter ſoll man nicht verliedern, ſondern an einen trockenen Ort bringen, damit man das neue länger dabey ſparen, und auf künfftigen Mangel aufheben, oder endlich, was man nicht bedarff, verkauffen könne. Jede Sorte vom Geſtröhde ſoll man beſonders thun, und wo man auch bey einer Haushaltung oder Gute kein rechtes Behältniß hätte, kan mans in Feimen ſetzen, oder auf groſſe hohe Schober ſchlagen, und feſte zuſammen häuffen laſſen. Man muß auch bey Zeiten einen Uiberſchlag machen, wie viel Heu man das Jahr über zur Fütterung nöthig habe, auch die Austheilung machen, wo ein iedes Heu hin zu bringen. Ingleichen, daferne es nicht vorher geſchehen, und bis auf dieſe Zeit verſchoben worden, noch Stroh-Bänder zur Erndte nach Nothdurfft verfertigen laſſen. So ſoll man ſich auch auf die Erndte mit nöthigem Schlacht-Vieh oder Fleiſch und andern Eß-Waaren verſehen, nachdem man nemlich viel oder wenig Mäuler dabey zu ſpeiſen hat. Das liegende Korn muß man noch die Wochen über zum wenigſten zweymal umſchlagen, und die Fenſter der Getraid-Böden, welche mit eiſernen Drat-Gittern verwahret ſeyn ſollen, gegen nächtliche Weile, wenn es kühle Winde giebt, aufmachen; hingegen die Keller-Thüren und Löcher vor der Hitze noch immer wohl verwahren und zuhalten; iedoch bey ſchönem trockenen Wettee kan man bey Nachts die Lufft-Löcher, ſonderlich gegen Norden und da die kühle Lüffte gehen, zuweilen eröffnen, aber nicht lange. Wenn der Wein am Stocke blühet, ſo blühet er auch, nach dem gemeinen Sprichwort, im Faß im Keller, und jähret auf ein Neues, ſo, daß er ſich an Farbe und Geſchmack mercklich verändert, und das thun vornemlich die beſten und köſtlichſten Weine. Man muß ſich daher um dieſe Zeit hüten, daß die Winde nicht können zukommen, oder die Lufft in die Fäſſer eindringe, und alſo durch die allzu ſtarcke Dünnmachung ein Ausrinnen oder Uiberlauffen verurſache; iedoch, wenn die Weine verblühet haben, ſo höret auch dieſes Gähren wieder auf. Bey bequemen Wetter ſoll man, wenn es noch nicht geſchehen, das gehauene Holtz aus den Wäldern und Büſchen heimführen laſſen; auch noch die Brunnen räumen, ſo ſie es bedörffen. Geſchiehet ſonſten gemeiniglich alle drey Jahr einmal. Wer bauen will oder muß, der befleißige ſich, daß er die Gebäude vor der Erndte möge in die Höhe bringen. Die Haus-Mutter hat nun ihre Leinewand von der Bleiche abzunehmen; auch Butter und Käſe zu rechter Zeit und im Vorrath machen zu laſſen, denn in dieſem Monat, und ehe die groſſe Hitze kömt, iſt die beſte Milch-Zeit. Um dieſe Zeit hat man ſich mit dem Backen in Acht zu nehmen, daß das Brot nicht verſchimmeln möge, worwider eine Hand voll Saltz beym Kneten in den Teig geworffen, und wohl eingeknetet, nicht undienlich iſt. Nun kan man noch die nöthigen Kräuter zur Haus-Artzney einſammlen. Und ſonderlich Hollunder-Blüthe, Meliſſen und dergleichen Kräuter aufdörren, damit man nachmals die Faſſe zur Wein-Leſe ausbrennet, als wovon die Weine beſtändig bleiben, und einen guten Geſchmack gewinnen. Item, das Werg zu Seilen und Stricken verarbeiten laſſen. Ingleichen ſoll man in dieſem Monat noch den Hausrath, Geräthe und Kleider auslüfften, und wohl durchwehen laſſen.

In der Küche kan man nun die jungen Hüner, weilen ſie ohnedem nicht wohl dauern, und da man ſie nicht zu Geld machen will, verſpeiſen. Auch die kleinen Cucumern oder Gurcken nunmehro ausſuchen, und in Eßig einmachen. Gleicher Geſtalt kan man noch die Hollunder-Knöpfflein, ehe ſie noch aufbrechen oder aufblühen, mit Saltz und Eßig, wie Capern einmachen. Sie ſind geſund, und machen eine linde Eröffnung. So können ingleichen die Erd-Beere mit ſüſſem Obſt-Safft, oder Zucker in Wein genoſſen werden, denn ſie geben eine geſunde Abkühlung. In dieſem Monat ſind auch die Salat-Kräuter ſehr geſund, weil ſie vermittelſt des Eßigs fein kühlen, und alſo der einfallenden Hitze etwas benehmen, daß ſie deſto weniger ſchaden mag. Nunmehr kan man auch ſchon friſche Zugemüſe und grün Kraut haben. Daher werden, über die im vorigen Monat benahmten Küchen-Gewächſe, nun auch in der Küche genützet Erbſen, Bohnen, Peterſilien-Wurtzeln, Rapuntzeln, Spinat, Portulac, Dille, Pfeffer-Kraut, Pimpernelle, Meliſſen, Endivien, Sauerampffer, und andere Salat-Kräuter mehr. So iſt nun auch gut, geſottene Ziegen-Milch zu genieſſen.

Zur **Artzney und Lebens-Ordnung** gehöret, daß man nun, da die Roſen blühen, viel Feld- und Garten-Roſen einſammle, um einen guten Vorrath Roſen-Waſſer in die Haus-Apothecke zu brennen. So ſind auch ſonſt die Roſen-Blumen, Saamen und Blätter zu ſehr viel und mancherley Artzneyen dienſtlich und kan man daraus Roſen-Safft, Roſen-Honig, Roſen-Zucker, Roſen-Syrup, Roſen-Latwerge, Roſen-Eßig, Roſen-Oel, Roſen-Wein, Roſen-Salbe, Roſen-Pommade ꝛc. bereiten, als welches alles in einem Hauſe ſehr nützlich, damit man in hitzigen Zuſtänden und dergleichen Kranckheiten etwas zur dienlichen Kühlung bey der Hand habe. Man ſammlet auch zu dieſer Zeit die Blüthe vom Hollunder- oder Holder-Strauch, als woraus man gleichfalls allerley gute Haus-Artzneyen mit Nutzen bereiten kan. Wie denn ſonderlich im Herbſt ein guter geſunder Wein von dieſer Blüthe gemachet wird. Alſo läſſet man auch nun die Linden-Blüthe zu rechter Zeit ſammlen oder brechen, und brennet daraus ein köſtliches Waſſer, ſo wider den Schlag, ſchwere Gebrechen und Gicht ſehr gut und nützlich zu gebrauchen iſt. Man brennet Erdbeer-Waſſer, und machet Brantewein davon an. Ingleichen Him- oder Hindbeere, ſonſten auch Holbeere genannt. Um Johannis pfleget man die welſchen Nüſſe einzumachen; ebenmäßig pfleget man auch um dieſe

dieſe Zeit ein ſehr herrlich- und köſtliches Waſſer aus den Hirſch-Kolben, wo man ſie haben kan, zu deſtilliren, welches alles Drücken um das Hertz und die Bruſt hinweg nimmt, auch ſonſt wider vielerley Gebrechen dienlich iſt; man pfleget ſie auch wohl in der Speiſe zu gebrauchen, wovon gehörigen Orts in vorherſtehendem Lexico Meldung geſchehen. Mit ſolchen und dergleichen guten Artzeneyen verſehen ſich um dieſe Zeit ſorgfältige Haus-Väter und Haus-Mütter, zu welchem Ende ſie denn auch noch Roßmarien- und Fenchel- auch Erdrauch-Waſſer und dergleichen brennen; denn nunmehro in dieſem Monat, wie auch im Julio oder Heu-Monat ſind die Kräuter, Gewächſe und alle andere Dinge in ihrer beſten Krafft, ſo, daß die beſten Waſſer, Oele und Artzeneyen daraus gemachet werden konnen. Nun kan man auch die Kröten an der Sonnen aufdörren, welche auf Schlangen-Biſſe, oder Peſt-Beulen geleget, gute Hülffe thun. Und weilen die groſſe Hitze in dieſem Monat die Schweiß-Löcher des menſchlichen Leibes allzu ſehr öffnet, und alſo die äuſſerliche groſſe Wärme die innerliche ausziehet und ſchwächet, ſo wird nun das Aderlaſſen und Artzeney-brauchen, wo nicht die äuſſerſte Noth vorhanden, gäntzlich verboten. Wo es ſeyn kan, ſoll man ſich von allzuhitziger Arbeit, oder allzuhefftiger Bewegung enthalten; auch des Obſtes und Schlaffs ſich nur gar mäſſig gebrauchen. Sonderlich aber ſoll man ſich im Trincken mäßig halten, bevorab wenn der Leib abgemattet und erhitzet iſt: Denn weil jetzund alle Schweiß-Löcher im Menſchen offen ſind, ſo kan ſich ein Menſch, wenn er gar zu viel kaltes Geträncke in ſich gieſſet, ſchnell und plötzlich ſo erkälten, daß er leichtlich den Schlag und Lähmung, oder gar einen ſchnellen jähen Tod davon haben kan. Wenn man demnach ſolchen hefftigen Durſt und Mattigkeit bey dieſer heiſſen Zeit hat, muß man zuvörderſt ein Träncklein Brantewein genieſſen, um dadurch die Hitze im Magen zu ſammlen, worauf man denn einen nicht allzu kühlen Trunck Waſſer, Milch, Wein oder Bier ohne Schaden zu ſich nehmen kan. Denen Reiſenden iſt auch ein Trunck Wermut- oder Alant-Wein dienlich, wie denn auch das Wermut-Bier in dieſem Monat, bisweilen vor Eſſens gebrauchet, gar geſund iſt. Guter Wein mit etwas Waſſer vermiſcht, mäßiglich getruncken, dienet auch zu dieſer Zeit. Sonſten wird auch gerathen, daß man nun im Sommer nicht harte, ſondern weiche Speiſen gebrauche, als gekocht Fleiſch, Kohl, Salat, gut Zugemüſe, und dabey ein rein Geträncke trincke, das fein klar ſey, auch früh Morgens zu Zeiten ein wenig Lactucken-Salat in Eßig, oder Rauten-Blätter mit Butter und Saltz genieſſe. Hergegen ſoll man der Käſe, Schweinen-Fleiſches und gebratener Speiſen mehrentheils müßig gehen.

Die Witterung betreffend, ſo fangen nun an die beſten Thaue zu fallen. Der Vollmond in dieſem Monat bis zum letzten Viertel ſoll gerne plötzliche Sturm-Winde bringen. In dem letzten Viertel pflegen gemeiniglich groſſe Wetter und Waſſer-Güſſe zu kommen. Was von beſondern Tägen, als Medardi und dergleichen geſaget wird, hat keine Gewißheit.

Wegen der Früchte Gedeyen iſt zu merken: Daß ob zwar insgemein, auch wohl in den gewöhnlichen Bauern-Regeln oder Sprichwörtern, einem naſſen Brach-Monat noch ziemlich das Lob geſprochen wird, doch ſolches keines weges vor gut zu halten, ſintemal das naſſe und kalte Wetter in dieſem Monat nicht nur denen Reben, ſondern auch allen andern Gewächſen ſehr ſchädlich und nachtheilig iſt. Im Gegentheil iſt es viel beſſer und zuträglicher, wenn die Witterung in dieſem Monat mehr trocken und warm iſt, ſonderlich in denjenigen Ländern, die etwas kalt, und dennoch mit Weinwachs verſehen ſind: Weil bey dergleichen Wetter die Reben geſchwind und luſtig verblühen, da ſonſt, wenn Regen-Wetter einfället, es nicht nur langſam damit zugehet, ſondern auch die Trauben an Beeren ſehr dünne werden, und alſo hernachmals deſto weniger ausgeben mögen. Jedoch iſt es ſehr nützlich und gut, wenn die Blüthe vorüber, und alsdenn etwa ein warmer Regen darauf erfolget, als von welchem die Trauben ſo denn mächtig zunehmen und wachſen, daß es nachmals einen guten und reichen Herbſt giebt; deſſen man ſich aber nicht zu getröſten, wenn die Wein-Blüthe durch kalt Regen-Waſſer aufgehalten und beſchädiget wird. Wenn dahero der Wein-Stock noch vor dem alten Veits-Tage abblühet, ſo iſt guter Wein zu hoffen, wenn auch der Herbſt ſchon nicht gar zu ſchön und warm wäre. Alſo hat man auch von der Wein-Blüthe angemercket, daß, wenn der Wein im Voll- oder Hochſchein blühet, er hernach feine völlige Weinbeere bringe, die den Mund und das Faß füllen. Der Winde halber wird ingleichen aus der Erfahrung davor gehalten, daß die Nord-Winde durch das gantze Jahr nie nützlicher, als in dieſem Monat, doch ſo ferne ſie nicht allzuſcharff oder gar zu kalt ſind, als wovon ein altes Sprichwort iſt: Daß ſie alsdenn Korn und Wein ins Land wehen; weilen ſie nemlich nicht nur der Blüthe im Roggen wohl zu ſtatten kommen, und ſelbige befördern, da ſie die Aehren hin und wieder bewegen, daß die überzeitige Blüthe davon abfället; ſondern auch denen Reben darinnen ebenfalls gar dienlich ſind, indem ſie die Trauben gleicher Geſtalt von dem, was von der Blüthe daran übrig verblieben und nicht abgefallen, wohl ſäubern und reinigen. Sonſten, wenn es um und nach Urbani gut Wetter iſt, und denn gegen den Veits-Tag etwas regnet, ſoll es auch ein Anzeichen eines fruchtbaren Jahres ſeyn. Auf Medardi hält man ſich der Wein-Fröſte halber völlig verſichert; daher der alte Reimen: Medard bringt keinen Froſt mehr her, der dem Weinſtock gefährlich wär. Um St. Petri und Pauli, ſagt man, breche dem Korn ſeine Wurtzel, und alsdenn reiffe es Tag und Nacht: Weilen nemlich um dieſe Zeit, und im Anfang des folgenden Monats, die Wurtzeln an dem Korne von der Hitze zu dorren beginnen, dadurch ſolches zu

 ſeiner

ſeiner Zeitigung mächtig befördert wird. Wenn nun ſolche Zeit ſtarcke Regen ſind, ſo pflegen die Haſel- und andere Nüſſe ſchlecht zu gerathen, weilen ſie um dieſe Zeit noch zart ſeyn und die äuſſerliche Feuchtigkeit nicht wohl leiden können. Ingleichen wenn die Eiche
um Johannis anfangs kurtz in ihren Hütle
ſtecken, bedeutet es, daß ſie wohl gerathen w
den; ſind ſie aber länglicht, und wie Zapff
heraus, zeiget es das Widerſpiel an.

Land- und Hauswirtſchaffts-Verricht- und Anmerckungen in dem Julio oder Heu-Monat.

Im Felde hat ein fleißiger Hauswirt vor allen Dingen gute Anſtalt zu machen, daß die Arbeiten vollends verrichtet werden, die im vorigen Monat zurück geblieben ſind. Und ſonderlich, daß der Miſt noch gebreitet und untergepflüget werde. Ehe auch noch die völlige Erndte beginnet anzugehen, pfleget man die Aecker zur Winter-Saat, da ſie nach dem Brachen von neuem ſehr erwachſen ſeyn, nun zum andern male umzuackern, oder mit dem Pfluge umzuwenden. Welche Aecker aber nicht gar zu zähe, noch zu ſehr mit Quecken durchzogen ſind, ſolche werden insgemein nun bald gerühret. Nechſt denen Kraut-Feldern ſoll man auch noch den Flachs fleißig jäten und reinigen. Den frühen Flachs und Hanff aber rauffen, rüſſeln, und ins Waſſer legen. Item, den Hanff fimmeln, das iſt, die kleinſten und ſubtileſten Stengel, die nicht Saamen tragen, ſo bald ſie anheben zu ſtäuben, bey Zeiten ausziehen und ſammlen laſſen; denn dieſer Fimmel giebt ein gutes Geſpinſte, und wird unter das flächſene mit untergewircket. Weilen hiernächſt in dieſem Monat faſt alles Getraide reiff zu werden beginnet, ſo hat man ſich nun fein zeitlich mit dem nöthigen Schiff und Geſchirre zur Erndte gefaßt zu halten, ſonderlich aber die Roſſe vorher recht ausruhen, und wohl füttern zu laſſen, damit ſie im währenden Einführen des Getraides ihre Dienſte recht verrichten. Die Erndte ſelbſt ſoll, wo möglich, bey ſchöner Zeit verrichtet werden; da es aber nicht ſeyn kan, muß man doch zum wenigſten die Früchte trocken in die Scheunen bringen. Und wenn auch das geſchnittene Getraide beregnet worden, muß man die Mandeln zerlegen und abtrocknen, und denn wieder ſetzen laſſen. Inſonderheit aber muß man auf die Schnitter gute Acht geben, daß ſie die Früchte nicht zu hoch abſchneiden, und alſo zu kurtzes Stroh machen, weilen ſolches einem Landwirt nicht verträglich. Die Garben müſſen mit Fleiſſe gebunden, und nicht ſtarck nieder geworffen oder niedergeſtoſſen, auch im Aufladen nicht grob behandelt, hierauf in den Banſen fein gleich auf einander gelegt, und nicht wie Heu und Streu auf einen Hauffen geworffen werden. Den Weitzen und das Korn mag man ſchneiden laſſen, wenn ſie am Halm weiß zu werden beginnen. Der Weitzen darff über zwey Tage nicht liegen, ſondern ſo bald das Gras daran gedörret, muß man ihn ſo gleich aufbinden und einführen: Denn, wenn er über zwey Tage auf dem Acker lieget, ſo wächſet er gerne aus, ſonderlich, da er beregnet worden. Das Korn ſoll
h bald hinter der Sichel her aufgebunden,
andelt, und wenn es nicht ſehr graſicht, oder

das Gras abgetrocknet, eingeführet werd
Die Gerſte und der Haber, wenn ſie zu ſehr r
ſen und überſtändig werden, pflegen einzub
chen; derowegen mag man ſie in der Ge
Reiffe, und wenn an dem Haber die Riſpen
ginnen weiß zu werden, nur bald hauen, u
nach etlichen Tagen rechen, binden, mand
und einführen laſſen. Man hat aber bey d
Haber wohl Achtung zu geben, daß er auf d
Acker in Schwaden liegend einen guten dur
dringenden Regen bekomme, und alſo wohl r
ſche oder röſte, damit er Spreu und Körner
Dreſchen wohl gehen laſſe; und nimmet m
davon dieſe Probe, daß man eine Hand v
Haber aufhebet, und dieſelbe wohl ſchüttel
läſſet er ſodenn die Spreu fliegen, ſo iſt es
ne Anzeigung, daß er genug geröſchet oder g
röſtet, und aufgebunden werden müſſe. Ein
andere Bewandniß hat es mit dem ſo genan
ten Augſt-Haber, welcher, wenn man die vo
len Riſpen in die Scheune, und die Körner a
den Boden haben will, frühezeitig gehauen un
bald aufgebunden werden ſoll. Alſo auch, w
die Erbſen und Wicken an den Schoten ſchwa
zu werden beginnen, ſo läſſet man ſie ſchneid
oder hauen. Etliche laſſen ſie binden, etlic
auch nur alſo ungebunden einführen. D
Kraut-Pflantzen muß man in dieſem Mon
fleißig behacken. Auch das Kraut um Jac
bi hin anfangen zu blaten. So bald die Wi
ter-Gerſten-Erndte vorbey, wird die Stoppe
oder Halm-Brach vorgenommen, und etlic
Stücken von ſolchem Felde noch vor der ander
Erndte mit Rüben angebauet. Denn in di
ſem Monat muß man noch die Rüben-Sa
verrichten, und ſolche entweder in die Winte
Gerſt-Stoppeln, oder in den Acker, darauf ma
frühen Lein gerauffet, oder auch in ein eig
darzu gedüngtes Stücke Brach-Feld zu ſäe
Man darff ſich aber vor Jacobi mit dem R
ben-Saamen nicht viel ins Feld machen, de
ſie werden ſonſt zu harte und holtzig. D
Flachs-Aecker geben die beſten Rüben, welch
vor andern am weichſten kochen. Man pflege
auch die Rüben wohl zweymal, auf zwey un
terſchiedliche Stücken, und zwar das ander
mahl etwas langſamer zu ſäen, damit, wenn ſ
auf einer Stelle umſchlagen, ſie doch auf d
andern beſſer gerathen mögen; und, da ſie au
gleich auf beyden Seiten wohl gerathen, ſ
kommen ſie deswegen nicht um, ſondern kön
nen dem Vieh gegeben werden, bey welchem ſ
im Futter und an der Maſt wohl aus elffe
Man kan auch noch Wick-Futter ausſä n, de
Vieh damit eine Güte zu thun. Und da ma
auch wegen Regen-Wetters dieſen Monat o
nicht recht zur Erndte kommen kan, ſo ma

ma

man indeſſen auf den andern Aeckern, was ſich thun läſſet, arbeiten und etwan das Rühren vornehmen, auf daß man deſto zeitlicher damit fertig werde. Alſo kan man noch die wilden Aecker, die man künfftig zu bauen willens iſt, von allem Unkraut und unnützen Wurtzeln reinigen und ſäubern. Zu Anfang des Monats werden die gemeinen Wieſen gehauen, da muß man denn das gemachte Heu wohl dörren, zuſammen rechen, aufſchöbern, und bey gutem trockenen Wetter, ſo viel immer möglich einführen laſſen. Wenn das Heu von denen Wieſen, ſoll man, falls anderſt Gelegenheit darzu vorhanden iſt, bey dürrem heiſſen Wetter fleiſſig wäſſern. Das Riet-Gras und Farren-Kraut und andere dergleichen Unkräuter, ſo auf den Wieſen und Aengern wachſen, ſoll man iezt vor denen Hunds-Tagen im abnehmenden Monden ausreuten. Endlich fänget man nun auch an, Laub zum Futter vors Vieh aufzuſammlen, damit man das Heu in etwas dabey erſparen kan.

In dem **Luſt-Garten** iſt noch Zeit das Cyclamen Vernum, oder Frühlings-Schwein-Brot und andere bulboſe, oder Zwiebel-Gewächſe, welche nicht lange aus der Erde bleiben können, und deren im vorhergehenden Monate bereits gedacht worden, auszunehmen, und ſie gleich wieder zu pflantzen. Der Saamen vom Frühlings-Schwein-Brot iſt in dieſem Monat reiff, drum muß er gleich geſammlet und in Scherben geſäet werden. Nun kan man von allerhand guten Nelcken einlegen, und durch Spalt-Töpffe anhängen, auch die Nelcken-Stöcke etliche Wochen an einen ſchattigten Ort ſtellen. Weil in dieſem Monat allerhand Blumen-Saamen zeitigen, ſoll man dieſelben mit dem vollen Mond fleißig abnehmen und verwahren; auch ſonſt, weil die Hitze in dieſem Monat groß, die Gewächſe gegen dem Abend mit Teich- oder Graben-Waſſer fleißig begieſſen; ingleichen um die zarten Gewächſe, wegen der groſſen Hitze, etwas Kraut-Blätter legen.

In dem **Küchen-Garten** ſoll man gegen dem Wachſen des Lichtes, Spinat-Lactucke- und Körbel-Kraut- auch krauſen und glatten Winter-Endivien-Saamen ſäen, und wenn die Pflantzen von dieſen letztern groß, ſolche nach den Hunds-Tagen in ein gut fett Land einen Schuh breit von einander pflantzen. Im abnehmenden Monden ſoll man Rettig-Saamen ſäen oder ſtecken, ſo man im Winter gebrauchen kan, als da ſind: Die ſchwartzen und weiſſen Straßburger Winter-Rettige, die groſſen Erffurter und Sand-Rettige u. d. m. Zu Ende des Monats, oder um alt Jacobi ſäet man den Capp-Saamen zu Winter-Pflantzen. Dieſe Pflantzen oder Sätzlinge davon werden im Herbſt ausgezogen, und den Winter über im Keller verwahret, bis man ſie im nachfolgenden April wieder ausſetzet, das künfftige Jacobs-Kraut davon zu bekommen. Das Zwiebel-Kräutig muß man auch noch umdrehen, und mit dem Fuß niederdrücken oder treten; auch den braunen Kohl zu Ende des Monats verſetzen, ſo thun ihm die Raupen nicht ſo leichtlich Schaden. Die erſten Cucumern oder Gurken ſoll man zum Saamen ſtehen laſſen. Man muß auch fleißig nach den Melonen ſehen, und wenn dieſelben anfangen zu zeitigen, ihnen Ziegel-Steine unterlegen, und die reiffen bey Zeit abnehmen, die unzeitigen aber fleißig warten, daß ſie auch reiff werden. Sonſten iſt in dieſem und den nachfolgenden beyden Monaten die rechte Zeit, daß man den Capp-Saamen, und allerley anderes zeitiges Geſäme von Tag zu Tag, damit es nicht von ſich ſelbſten vergeblich auslauffe oder verfalle, fleißig abnehme, auch iede Art beſonders verwahre. Wo der Regen nicht das Garten-Land befeuchtet, muß man noch immer die Garten-Gewächſe fleißig gegen dem Abend begieſſen. Nun bluhen zum Theil in denen Gärten, oder tragen auch wohl ihren Saamen, allerley Nägeley-Blumen, (Nelcken) Gras-Lilien, Schwertel-Lilien, Qvendel, Poley, Eiſenhütlein mit blauen Blumen, gelb Stern-Kraut, kriechende Wald-Rebe mit weiſſen Blumen, Raucke, Manns-Treu, Mutter-Kraut mit gefüllten Blumen, Bärwurtz oder wilder Fenchel, kleine Wellwurtz, Tauſendſchön oder Sammet-Blumen, Stabwurtz, Wermut, Ringel-Blumen, Klapper-Roſen, Phaſeolen, Wolffs-Bohnen oder Feig-Bohnen, Keuſch-Baum oder Schaafsmülle, Wunder-Baum, welſche Bärenklau, u. a. m. In Feldern und Wäldern aber bringen gleichfalls Blumen und Saamen: Scabioſen- oder Apoſtem-Kraut, weiß Seiffen-Kraut, Klebkraut, Ackermüntze, Creutzkraut, rother Augentroſt, Roßſchwantz oder Schaftheu, Wallſtroh, Ruhrkraut, Hartheu, Perlkraut oder Meer-Hirſen, Wund-Kraut, Geiß-Raute, Storchen-Schnabel, Pappeln, Geniſt- oder Pfriemen-Kraut, Wollkraut oder Königskertzen, weiſſe Nießwurtz, wilder Senff oder Kreſſe, allerhand Winden, Dürrwurtz und dergleichen.

In den **Baum- und Obſt-Gärten** kan man noch immer die Neben-Schoſſe und Waſſer-Zweige den jungen Bäumen und Pfropff-Reiſern benehmen, ſonderlich den Pflaumen-Bäumen, wenn ſolche keine Früchte bringen wollen, oben an dem Gipffel, ſo werden ſie des folgenden Jahres Blüthe, und nachmals feine Früchte tragen. Auſſer dieſem aber ſoll man an denen Bäumen, es ſey Kern- oder Stein-Obſt in dieſem Monat nichts ſchneiden, denn ſolches verurſachet leicht den Brand. Weilen auch nunmehr wegen der groſſen Hitze meiſtentheils trockene Zeit einzufallen pfleget, ſo muß man daher der Bäume Morgens und Abends fleiſſig mit gebührender Wäſſerung warten, ſonderlich aber die gepeltzt- oder gepfropfften Stämmlein und Reiſer zum öfftern mit faulem ſtehenden oder kothigen Waſſer begieſſen. Denen matten und gleichſam ſchmachtenden Bäumen, die zu verderben ſcheinen, ſoll man umher den Boden ein wenig aufhauen, ihrer mit Düng- und Wäſſerung wohl warten, und, ſie wieder aufzubringen, gegen Nachts mit Laugen und Waſſer, oder mit Waſſer, darunter Blut, oder etwas von Horn-Spänen gemenget, begieſſen.

Mercket man aber, daß ein oder der andere Baum gar verdorren will, ſo leget man an deſſen Wurtzel grüne fette Kräuter, beſchläget die Stämme mit Leimen und Kuh-Miſt, und beſtreichet ſie gegen der Sonnen mit Lein-Oel, wartet ihrer auch mit Begieſſen und ſonſten wohl. Alſo ſoll man auch die Obſt-Bäume, welche hart an der Sonne ſtehen, mit friſcher Erde beſchütten, oder ihnen umgekehrte Raſen zulegen, damit ſie die Hitze überdauren mögen. So muß man ingleichen noch immer die Bäume, abſonderlich die jungen Baum-Pflantzen vor den Ameiſen ſchützen, und ihnen, wo ſichs thun läſſet, das Wetter-Waſſer zuleiten. Und weilen nun nach und nach Birn, Aepffel und allerhand andere dergleichen Baum-Früchte reiff und zeitig werden, kan man nun, wo es vonnöthen, Hüter beſtellen, damit nicht das Obſt weggeſtohlen, und, welches das meiſte, die Bäume dadurch verwüſtet und zerriſſen werden. Desgleichen kan man nun, wenn man Zeit darzu hat, von denen mit Früchten allzuſehr beſchwerten Aeſten, das Wurm-ſtichige, faule und untüchtige Obſt ableſen, damit das andere deſto beſſer wachſen möge. Das abgefallene ſchadhaffte faule Obſt von Aepffel- und Birn-Bäumen ſoll man aufleſen und den Schweinen geben; von dem Wurm-ſtichigen kan man Brantewein brennen, und nachmals die Träber davon den Schweinen gleichfalls vorſchütten. Hingegen muß man Kirſchen und anderes zeitliches Obſt, als Muſcateller-Birn und dergleichen, zu rechter Zeit ableſen oder abnehmen laſſen; auch die Kerne davon zum ſtecken aufheben. Die Kerne aber vom Stein-Obſt, ſo man zum Saamen aufheben will, ſoll man nicht in den Mund nehmen, denn ſie taugen ſonſt nicht zum ſtecken.

In den **Weinbergen**, wird zu Anfang dieſes Monats gemeiniglich die andere Hacke, da ſie im vorigen Monate noch nicht geſchehen, vorgenommen; So viel Sorgfalt aber die erſte Hacke erfordert, ſo viel gebühret auch dieſer andern, nur daß ſie nicht ſo gar tieff eindringen darff; doch ſoll man das Unkraut und Wurtzeln fleißig ausmuſtern, damit es nicht, wenn der Regen darauf fället, wieder ausſchlage, und mit ſeinem ſchädlichen Saamen und Umwurzeln den Weinberg einnehme, daß es hernach nicht mehr leichtlich auszureuten, zu groſſem Nachtheil und Abgang der Reben. So bald die andere Hacke verrichtet, ſoll auch alſobald die andere Heffte geſchehen; Denn man hat noch immerzu die Reben an die Pfähle zu binden oder zu hefften, ſo wohl, daß die ſtarcken Winde keinen Schaden thun, als auch damit die Sonnen-Strahlen deſto beſſer und ungehinderter die Trauben beſcheinen mögen. Der Junius und Julius treiben ſonſten das Wein-Holtz zum meiſten und beſten heraus, bis auf Bartholomäi, oder zu Ende des Auguſt-Monats, von welcher Zeit [illegible] ey guter Lufft und Witterung zeiti- [illegible] er das Wetter böſe, geſchiehet es [illegible] Ja, es ereignen ſich auch wohl [illegible], da gar keine Zeitigung folget, wenn es nemlich gar zu kalte und zu naſſe Herbſte giebet.

In dem **Walde und Gehöltzen** ſoll man, ſonderlich, wo viel hartziges Tangel-Holtz, und dabey eitel trockene Heyden zu befinden, alltäglich fleißig Acht haben, daß, ſo wenig die Reiſenden auf den Straſſen und Fuß-Staigen, als ſonderlich die Zimmerleute, Pech-Brenner und Vieh-Hirten unnöthige Tobacks-Feuer machen, und dadurch das leicht glimmende hartzige Gemille oder Tann-Nadeln, ſo ohnediß dürre und hitzig, zu einer unerlöſchlichen Feuers-Glut bey dürrem Erdreich, und ietziger gröſſeſten Sonnen-Hitze ausbreiten mögen; Allenfalls und bey entſtehendem Unglück aber Sorge tragen, daß es zeitlich gelöſchet werde. Den Reſt des gehauenen Holtzes kan man nun bey trockenem Wetter nach Hauſe führen, daferne es im vorigen Monat nicht geſchehen. Jetzt zeigen ſich in denen Wäldern und Hecken der Hollunder und Attich, auch anderer dergleichen Bäume ihre Beerlein.

Bey der **Vieh-Zucht** kan man noch dieſen Monat den Stier zu den Kühen, und den Widder unter die Schaafe laſſen. Das Rind-Vieh muß noch immer mit gutem jungen Graſe gefüttert, oder demſelben gutes Wick-Futter vorgeleget werden. Man ſoll nemlich dem Rind-Vieh Morgens, Mittags und Abends, wenn es auf die Weide gehen will, oder von derſelben nach Hauſe kommt, eine gute Bürde friſches, wohlgewachſenes und abgetrocknetes Feld-Gras ꝛc. vorgeben, iedoch noch kein neues Heu, Stroh oder Getraide angreiffen, weil ſolches, ehe es recht abgelegen und ausgekühlet, ſehr ungeſund iſt. Daher gilt das Sprichwort um dieſe Zeit: Alt Futter, neue Geſundheit. So kan man auch nun die abgeſetzten Kälber mit austreiben, das überleye Rind-Vich aber aus der Weide verkauffen: Denn ietzund zu Ende des Monats fängt der Ochſen- und Schwein-Kauff an. Die Schäfereyen ſind nun fleißig zu beſuchen, und nachzuſehen, wie dieſelbe in der Hitze ſich halten, auch mit Pferchen und Melcken fortzufahren. Die Schweine, weilen ihnen dieſer Monat, wegen der Hitze gar gefährlich, ſoll man zum öfftern ins Waſſer treiben und ſchwemmen, auch ſo wohl zu Hauſe als ſonderlich auf dem Felde fleißig auf dieſelbe Achtung geben, ob ſie nicht das Ranck-Korn haben, damit ſo bald die gehörigen Mittel davor gebrauchet werden mögen. Gleicher Geſtalt ſoll man gute Vorſehung thun, daß die jungen Schweinlein nicht in die Lein-Saat kommen, oder ſonſten vom jungen Flachs zu freſſen kriegen, denn ſie müſſen ohne Rettung davon ſterben. Nun kan man die Hämmel, ingleichen auch die Lauff-Schweine auf die Stoppeln gehen laſſen, damit ſie allgemach gut werden und zu Leibe kommen.

Bey der **Pferde-Zucht** inſonderheit, ſoll man die Füllen nun frühe aus, und nach etlichen Stunden, ehe die Mittags-Hitze kömmt, zeitlich wieder eintreiben. In den Hunds-Tagen oder ſonſt in heiſſen Tagen, ſonderlich, wenn die Pferde ſehr arbeiten, muß man ſie

off

offt träncken: Denn, wenn man ſie bey ſolcher Zeit ſelten träncket, ſo überſauffen ſie ſich hernach, oder verfangen davon leichtlich; da man ſie aber mit Beſcheidenheit offt träncket, ſo iſts ihnen an ſtat eines guten Habers. Bey groſſer Hitze ſoll man die Pferde zum öfftern in die Schwemme reiten, oder ſonſt abwaſchen. Sonderlich ſoll man ſie des Abends fein tief ins Waſſer reiten, bis an den Hals, und fein abſchweiffen, daß ſie des Schweiſſes und Staubes wiederum los werden; doch muß ſolches nicht geſchehen, weil ſie noch heiß ſind und ſchwitzen, ſondern wenn ſie ein wenig geruhet haben, und ihnen die Hitze vergangen iſt, alsdenn mag man ſie ſchwemmen, daß ſie darnach ruhen, und die Müdigkeit ſich verziehe. Man ſoll ihnen auch Saltz mit Mehl vermiſcht, fleißig zu lecken geben, denn ſonſten bekommen ſie leichtlich böſe Mäuler.

Bey dem Feder-Vieh kan man nun in dieſem Monat die jungen Gänſe gleichfalls in die Stoppeln treiben, weilen ſie ſehr gut und wohlgeſchmack davon werden. Man muß ſie auch noch immerzu vor den Mücken verwahren, und bey naſſem Wetter dieſelben innen halten, und nicht austreiben. Vor Jacobi, und ehe die groſſe Hitze einfället, müſſen die Hähne, ſo zu Capaunen dienen ſollen, vollends gekappt werden. Auch ſoll man keine junge Tauben mehr abfliegen laſſen.

Bey der Bienen-Zucht. Weilen ſich in dieſem Monat noch Schwärme finden, als muß man fleißig Achtung haben, daß ſie nicht durchgehen. Gemeiniglich aber, wenn im Junio naſſes Wetter geweſen, bringet der Julius ſolche Schwärme ein. Wenn die Schwärm-Zeit ſich geendiget, muß man, ſo bald die Vor- und Nach-Schwärme ausgezogen, die Unter-Gebäude herfür bringen, damit die alten Bienen, die nunmehro ihre Schuldigkeit im Vermehren und Schwärmen abgeleget, es auch an ihrer fernern Arbeit, dem Bienen-Herrn zu Nutzen, nicht mögen ermangeln laſſen: Denn dieſes iſt ein Monat, darinnen die Bienen noch herrlich bauen können; haben ſie aber alsdenn keinen Raum, indeme die jungen Bienen, ehe ſie ausgezogen, mit ihrer Beyhülffe den alten Stock faſt füllen helffen, ſo werden ſie ferner zu arbeiten träg und faul. Solchemnach iſt im Julio nach der Schwärm-Zeit das untere Gebäude höchſt nöthig.

Bey der Fiſcherey kan nun, wer ſich des Angelns bedienet, Laub-Fröſche, Heuſchrecken, Grillen, oder auch geſottene Krebſe dazu gebrauchen. Man kan auch noch in dieſem Monat das ſchädliche Geröhricht in denen Fiſch-Teichen hauen laſſen, und ſoll es im letzten Viertel des Mondſcheins am erſten und beſten zu tilgen ſeyn. Und weilen die Hitze in dieſem Monat gemeiniglich ſehr groß zu werden pfleget, als ſoll man die Teiche, und Fiſche in denenſelben, wo man Gelegenheit darzu hat, öffters mit friſchem Waſſer anlaſſen und erfriſchen. Die Enten ſoll man fleißig von denen Streich- und Brut-Teichen wegſchaffen, weil ſie ſo wohl dem gelaichten Karpffen-Rogen, als der jungen Brut groſſen Schaden zufügen. Die Gänſe aber, weilen ſolche abſonderlich die Teiche in der Fläche hin und her ausſchnaudern, und die Nahrung-ſuchende Karpffen und junge Brut vertreiben, ſoll man ebenfalls nicht dulten. Es pflegen die Fiſche, wenn der Donner in die Teiche ſchläget, wie es offtmals in dieſem Monat paßiret, abzuſtehen, dahero man fleißig nachzuſehen, und, wenn dergleichen erfolget, alſobald friſches Waſſer in die Teiche laſſen, oder in Ermangelung deſſen, denſelben bey Zeiten abziehen, und die Fiſche in ein anderes und friſches Waſſer ſetzen, als worinnen ſie ſich nach und nach bald wieder erholen werden. Sonſten ſtreichen die Karpffen in dieſem Monat zum dritten mal im Jahre, wie auch die Schleyen, Karauſchen und Bärſche, und noch viel andere gemeine Fiſche. Und weilen zu Ende des Monats die Fiſche insgemein aufhören zu ſtreichen, als kan man nun in den Waſſern wiederum die Netze und Fiſch-Garne bis gegen den Frühling hinein gebrauchen.

Bey dem Weydwerck kan man, ſo bald die Kirſchen reiff werden, Amſeln, Weyrauch- oder Kirſch-Vögel und Kernbeiſſer mit Leim-Spindeln fangen, damit man ſie hernach im Herbſt zur Lock gebrauchen kan. Wenn man einen Kirſch-Vogel oder mehr bekommt, kan man ſie, abſonderlich in Käfiche eingeſchloſſen, auf die Kirſch-Bäume ſtellen, und Leim-Ruthen darauf richten, ſo ſtechen die wilden Vögel darauf und werden alſo gefangen. Auf dem Gebirge werden die Schnerren Hauffen-weiſe auf denen Herden um und nach Jacobi gefangen, weilen ſie nach Wachholdern, Vogel- oder Ebereſchen-Beeren, und Kirſchen, mit groſſer Begierde in den Strauch fallen, wobey aber ein paar lebendige Lock-Vögel ſeyn müſſen. Nun können die jungen wilden Tauben in den Vorhöltzern geſchoſſen werden. Zwiſchen Johannis und Jacobi mauſen ſich die wilden Enten und Gänſe, daher ſie in den groſſen mit Schilff und Rohr bewachſenen Teichen um ſolche Zeit Hauffen-weis können gefangen werden. Gleich nach Jacobi gehet der Vogelfang mit dem Käutzgen an. Man mag auch um ſolche Zeit die Sprenckel anrichten, vornemlich, wo man rothe wilde Hollunder-Beerlein haben kan. Etliche brauchen Johannis-Beerlein und Kirſchen an ſolcher Stelle. Man bekommt zu Anfang dieſes Monats noch die meiſte junge Vögel, die man in denen vorhergehenden haben kan: Gegen dem Ende des Monats aber hören ihrer viele auf zu brüten. Die jungen Fincken fallen vier Wochen vor ihrem Strich häufig in die Gärten ein, ſo, daß man in allen die Luſt haben kan, mit einer Schlag-Wand zwantzig bis dreyßig auf einmal zu ziehen, wenn man nur, ohne Gebrauch der Lock, den Raſen an dem Ort, wo man das Garn hinſchlagen will, hinweg thut, und die jungen Fincken etliche Tage lang mit Hanff ankörnet. Auch kan man zu Ende dieſes Monats junge Meiſen mit Heuſchrecken fangen, und weil ſie den gedruckten Hanff und Nüſſe noch nicht ertragen können, ſelbige mit Heuſchrecken, oder in Milch geweichter Sem-

mel ſpeiſen, ſo werden ſie vortrefflich zur Locke, auf den Herbſt in der Meiſen-Hütte bey dem Kloben zu gebrauchen, oder auch nur die Luſt vor einem Fenſter bey einem, vermittelſt eines Gewichtes, ſich immer ſelbſt richtenden Meiſenſchlag, oder etlicher anderer Meiſenſchläge damit zu haben. Weil auch nun die Zeit des Vogelfanges herbey nahet, ſoll man die Netze und Garne herfür ſuchen, und was etwan von Ratten und Mäuſen zernagt und zerbiſſen, oder ſonſt zerriſſen iſt, bey Zeiten fleißig ausbeſſern und flicken. Auch ſoll man alle alte und leere Vogel-Häuſer zeitig ausſäubern und zurichten, damit man, wenn der Fang angehet, dieſer Mühe überhoben ſey. So ſoll man auch im Vorrath ſtarcke eichene Stangen zur Schnepffen-Pentiére, auch auf die Krammets-Vögel zum Leim-Stangen, und was man ſonſten zu den Herden und andern Vogelfang für Holtz und Pfähle bedarff, gehörig anſchaffen: Damit um dieſe Zeit bis zu angehendem Fang alles wohl austrockne, leicht und ſtarck werde. Nach Endigung des Fangs muß es insgeſamt wieder abgetrocknet, und an einen ſaubern Ort unter ein Dach geleget werden, da ihm die Näſſe des Regens und Schnees nicht ſchaden, ſondern alles deſto länger dauren, und man dadurch manchen Unkoſten erſparen, auch übers Jahr wieder brauchen möge. Am beſten iſt, man verſehe ſich mit dergleichen Holtz und Stangen noch im Winter, da die beſte Zeit Holtz zu fällen iſt, ſonderlich mit den Nacht- und Streich-Netz-Stangen, auch Lerchen-Netz-Stäben, denn dieſe müſſen dunckel und gleichſam rußig ſeyn, damit ſie im Dunckeln nicht zu weiſſe ſcheinen. Nicht weniger muß man auch die Mäſchen und Schneiſſen oder Dohnen, und zwar die ſtarcken von etwan zehen Haaren, braun oder ſchwartz, zu den Lauff-Bögen bey Zeiten im Vorrath machen; oder zu den Amſeln und Droſſeln von vier, fünff oder ſechs Haaren, welche man zu den Henck- und Lauff-Bögen gebraucht. Insgemein werden erſtgedachte Bögen von birckenen Ruthen, und zwar ſo viel im Vorrath gemacht, als man derſelben gebrauchen will, oder vonnöthen hat. Uibrigens ſoll man noch, wie ſonſt den gantzen Sommer über, denen Raub-Vögeln fleißig nachſtellen, und ihnen ihre Geſtelle und Horſte oder Neſter ausſpüren und verſtören, in Summa ſie, ſo viel möglich, ausrotten und vertilgen.

Zu Hauſe muß man noch zu Anfang dieſes Monats vor der Erndte die übrigen Stroh-Seile machen; auch die Scheunen fein ausräumen, und ſonderlich die Dächer davon repariren und ausbeſſern laſſen, wenns zuvor nicht geſchehen iſt. So muß man auch das andere nothwendige Schiff und Geſchirr zur Erndte wohl gefaßt halten, damit es hernachmals an der Arbeit keine Verhinderung gebe. Ingleichen nach dem geräucherten Fleiſch und [illegible] Speiſe-Vorrath bey Zeiten ſehen, ob [illegible] die Erndte damit durchlangen [illegible] weniger das Geträncke vor das [illegible] ohner auf rein und ſauber Ge- [illegible] in einen guten Keller legen, damit es nicht ſauer und ſtinckend werde, und bey der harten und ſchweren Schnitt-Arbeit die armen Leute ſich erqvicken können. Das Getraide auf denen Korn-Böden muß man, ſonderlich, wenn unten Vieh- und Pferd-Ställe vorhanden, noch immerfort fleißig ſtürtzen laſſen, damit es von beyderley Hitze und dem Vieh-Geſtanck nicht angehe. Das beſte Heu-Futter von dem neuen ſoll man an einem beſondern Ort behalten, damit man ſolches dem Vieh gegen Lichtmeß fürlegen, und es dadurch beym Leibe erhalten könne. Nun muß der Flachs geräufft, gerüffelt und die Ballen oder Knoten, wenn ſie an der Sonne gedörret, ausgedroſchen werden. So muß man auch den Hanff, ſo bald er bey trockenem Wetter heimkommt, ausklopffen, ehe er anzeucht und zähe wird. Die reiffen Kirſchen und ander frühes Obſt muß man fleißig brechen laſſen, und was man davon behalten will, ausſieden oder backen, oder Kirſch-Brantewein davon brennen, die andern aber verkauffen. Alſo kan man auch nun die ſauren Kirſchen oder Weichſel dörren, oder Weichſel-Weine davon machen. Die Keller-Löcher und Oeffnungen ſoll man wohl verwahret halten, damit die Blitze und Wetter-Leuchten um dieſe Zeit dem Wein nicht Schaden bringen. In dieſem und folgenden Monat pfleget man die Brunn-Adern und Qvellen zu den Brunnen zu ſuchen, und ſolche zu graben. Ingleichen bey den Mühlen, was vonnöthen, zu beſſern. So bald der Schnitt (oder doch gröſten theils) verrichtet, kan man von dem neuen Getraide etwas zur Probe ausdreſchen, oder, wie es eigentlich genennet wird, vorſchlagen, um zu ſehen, wie ſich das Getraide in Körnern ergebe, damit ein vorſichtiger Landwirt einen ohngefähren Uiberſchlag machen könne, was er zu Gelde zu machen, und wiederum auszugeben habe, um den bevorſtehenden Winter über ſeine Hauswirtſchafft darnach anſtellen zu können. So mag man auch abſonderlich bey Regen-Wetter, bald anfangen, Winter-Gerſten, und denn auch Weitzen und Korn zum Saamen dreſchen zu laſſen.

Bey der Küche kan man nun die jungen Gänſe, welche um die Helffte dieſes Monats ihre volle Federn bekommen, zum Verſpeiſen gebrauchen. Auch um dieſe Zeit Melonen mit Zucker zurichten, doch muß man ſie nur mäßiglich genieſſen. Nun kan man kleine Gurcken mit Fenchel und Eßig einmachen, und Türckiſche Bohnen oder Phaſeolen zum Verſpeiſen gebrauchen, oder gleichfalls einmachen.

Die Artzney und Lebens-Ordnung betreffend, kan die Haus-Mutter noch immer Roſen-Waſſer brennen; ingleichen die Spilling oder gelbe Pflaumen-Kerne ſammlen, und als ein dienliches Mittel wider die rothe Ruhr aufbehalten. In dieſem Monat ſoll man auch die Peonien-Wurtzel, als eine edle Artzney wider die fallende Sucht oder ſchwere Kranckheit und viele andere Haupt-Beſchwerden, zur Zeit, wenn die Sonne in den Löwen tritt, ausgraben, und ſo es zugleich im Zunehmen

des

des Monden geſchiehet, ſoll die Artzney deſto kräfftiger ſeyn. So ſammlet man auch nun die Kräuter, die ihre beſte Krafft haben, als Wermut, Odermenning, Anis, Beyfuß, Vortagen, Tormentill, Bären-Klau, Camillen, Cardobenedicten, Tauben-Körbel, Angelica, Sanickel, Meiſterwurtz, Salbey, Iſop, Thymian, Liebſtöckel, Lavendel, Nießwurtz, Waſſer-Betonien, Wallwurtz, Winden, Wullkraut, Tauſendgülden-Kraut, Ochſen-Zungen, Fœnum Græcum oder Bocks-Horn, Mutter-Kraut, Hollunder-Blüthe und dergleichen. Wegen Einſammlung der Kräuter und Wurtzeln, worzu nunmehro, ſonderlich zwiſchen Mariä Heimſuchung und Mariä Himmelfahrt, die beſte Zeit iſt, hat man insgemein nachfolgendes zu mercken: Im Sommer ſammlet man die Kräuter zum Dörren, die man nachgehends zur Artzney, oder zur Speiſe, und ſonſten den Winter durch zu gebrauchen hat. Im Herbſt ſammlet man die Saamen von den Kräutern, ſo wohl dieſelben zu gebrauchen, als den Garten wiederum davon zu beſäen. Im Herbſt, da das Kraut vergangen, und die Krafft in der Wurtzel iſt, ſowohl auch im Frühling, gräbet man die Wurtzeln, um Confituren und Conſerven davon zu machen. Die Blüthen und Blumen, ſo man in der Artzney gebrauchen will, muß man abnehmen, wenn ſie ſich aufthun, und ehe ſie noch von ſich ſelbſt abfallen. Die Kräuter und deren Früchte aber insgemein ſoll man einſammlen, wenn klar Wetter iſt, abſonderlich im abnehmenden Mond, und vor der Sonnen Aufgang. Koch- und Suppen-Kräuter räuffet man aus, wenn ſie noch im Wachſen und alſo bey guter Krafft ſind; die Artzney-Kräuter aber ehe die Blätter abfallen, als um welche Zeit dieſelbe in der beſten Krafft ſtehen; hingegen den Saamen davon, wenn ſolcher beginnet dürre zu werden; die Wurtzeln, wenn die Blätter vergangen ſind, und das gemeine Baum-Obſt und Früchte, ehe ſie ſelbſt abfallen. Die Kräuter, Blumen, Saamen und Wurtzeln, die man bewahren und hernach gebrauchen will, müſſen nicht an der Sonnen, ſondern an der Lufft und im Schatten, und inſonderheit die Blumen zwiſchen zwey ſchönen leinen Tüchern getrocknet werden, denn ſonſt würde die Sonne ihnen ihre Krafft ausziehen und vermindern. Man muß auch ſolche Kräuter, Blumen, Saamen und Wurtzeln in Schachteln oder Säcklein dicht einpacken, damit ſie bey ihrer Krafft bleiben, und ſie nachmals in trocknen Orten bewahren. Die Saat, ſo in Hülſen oder Schalen wächſt, als Erbſen, Lauch, Zwiebeln und dergleichen, läſſet man am beſten in gedachten ihren Hülſen und Schalen, bis zur Zeit, da ſie gebrauchet werden. Die Wurtzeln aber, die man zu Confituren und Conſerven gebrauchen will, muß man von ihren Sprößlein und Fäſerlein ſäubern und rein waſchen, darnach trocknen, in Scheiben ſchneiden, anreihen, und alſo in der Lufft im Schatten völlig trocknen. Von obbemeldeten Kräutern nun kan man um dieſe Zeit unterſchiedliche Artzneyen, als gebrannte Waſſer, Conſerven, Syrupe und dergleichen verfertigen; iedoch nach dreyen Jahren verlieren ſie, und ſonderlich die deſtillirte Waſſer mehrentheils ihre Krafft, da man denn ſelbige wegthun, und ſich mit neuen verſehen muß. Weil in dieſem Monat die Hitze recht angehet, als ſoll man ſich vor allen mäßig halten, und wenn man ſich ſtarck beweget und erhitzet hat, nicht zu jähling oder auch zu ſtarck trincken, maſſen man ſich nun leichtlich um ſeine Geſundheit bringen kan. Man ſoll auch in den Hunds-Tagen weder zu warm noch zu kalt baden, auch, ſo es nicht hoch nöthig, keine andere Artzeney noch Aderlaſſen gebrauchen, nicht weniger vor ſtarcken hitzigen Weinen ſich allerdings hüten, auch der ſüſſen, allzuhitzigen oder auch zu viel gewürtzten Speiſen, ſonderlich aber der Fiſche, die in Pfülen oder ſumpfigen und mooſigen Waſſern gefangen werden, oder die ſonſt ein weiches Fleiſch haben, als Karpffen, Schleyen, Aale, Aalraupen, Weißfiſche und dergleichen ſich ebenfalls enthalten, denn man nun gar leicht eine Kranckheit ſich davon an Hals eſſen kan. So hat man ſich auch vor dem Obſt zu hüten; hingegen mag man guten Kräuter-Salat, von Lattich, Endivien, Wegwarten, Kreſſe rc. mit Eyern rc. zubereitet, genieſſen, auch Morgens nüchtern ein wenig Salbey und Rauten auf Butter und Brot eſſen.

Die Witterung betreffend, pflegen in dieſem und folgenden Monate ſehr ſchädliche Thaue, ſo man insgemein Mehlthaue nennet, zu fallen, wovon Laub und Kraut blätterich und Wurmſtichig, die Weide und Fütterung aber dadurch beſchädiget und ungeſund werden. So iſt auch zu mercken, daß, wenn um dieſe Zeit die Ameiſen ihre Haufen höher und weiter, als ſonſt gewöhnlich, machen, ſolches einen frühen und kalten Winter bedeute. Wenn es in der Erndte-Zeit trübe, aber doch kühle mit iſt, ſo fürchten ſich die Bauren nicht leichtlich vor einem Regen; wenn es aber geſchwül, und die Fliegen haben ein groſſes Geſchwärme, und ſtechen ſehr, ſo wohl auch die Flöhe, ſo befahren ſie ſich eines Regens, und legen die gebundene Garben bald in die Mandeln. Wenn auch der abgehauen-liegende Roggen kniſtert und platzet, als wenn man einen Halm entzwey breche, ſo pfleget ebenfalls bald ein Regen darauf zu erfolgen.

Wegen der Früchte Gedeyen iſt anzumercken, daß der Mehlthau, ſo in dieſem Monat fället, dem Wein und allen andern Früchten, ſonderlich aber der Vieh-Weide und Futter ſehr ſchädlich ſey, und ſolche offt in Grund verderbe: Doch wenn es bald darauf regnet, und der Brand abgewaſchen wird, ſo ſchadet es nicht ſo ſehr. Wenn es in dieſem Monat ſehr heiß, ſo bleibet der Wein klein-körnig; regnet es aber zuweilen, ſo wird er fein groß-körnig. Kalte und naſſe Hunds-Tage ſind dem Weine auch ſchädlich: Denn man ſagt im Sprichwort: Was Julius und Auguſtus am Weine nicht kochen, das wird der September, wenn er auch noch ſo warm wäre, nicht braten. Daher ſind auch die ſpäten Jahr-Gänge insgemein nichts nutz, weil nemlich bey dergleichen ſpäten

Jahr-Witterungen die Trauben zu keiner vollkommenen Zeitigung gelangen mögen, und alſo nothwendig ſchlechten Wein geben müſſen. Wenn es um den Margarethen-Tag, oder das Mittel dieſes Monats, einige Zeit nach einander ſtarck regnet, ſo fallen die welſchen Nüſſe ab, die Haſel-Nüſſe aber werden madig. So pflegen auch, wenn es um Jacobi ſtarck regnet, die Eicheln zu verderben.

Land- und Hauswirtſchaffts-Verricht- und Anmerckungen im Auguſto.

Im Felde hat ein fleißiger Hauswirt die Erndte noch eifrig fortzuſetzen, und den Segen Gottes, ſo viel möglich, trocken und bey Zeiten einzubringen. Sonderlich muß er den übrigen Haber noch bey Zeiten hauen, röſten und einführen laſſen; ingleichen den im Mayen geſäeten Flachs raufen, und denſelben, ſo bald er gerauſſt, rüffeln, oder die Bollen abſtreiffen, und in die Röſte legen, die Knoten oder Bollen aber entweder an der Sonne dörren, oder auf dem Boden abtrocknen laſſen. Den von der Stauche kommenden Flachs ſoll man nicht alſobalden blauen und brechen, ſondern zuvor den Winter über liegen laſſen, damit die ſpröden und harten Stengel fein zähe und gelinde werden, ſonſt ſchläget und brechet ſich viel gutes weg. Der Hanff wird insgemein um oder nach Bartholomäi gerauſſt, und werden Häuflein gemacht und aufgeſetzet, daß die Aehren in die Höhe, und die Wurtzeln auf die Erde kommen. Die Aehren muß man mit Stroh bedecken, damit das Geflügel die Körner nicht abfreſſen und Schaden thun könne. Wenn er alſo acht Tage lang gedörret, wird er aufgebunden und eingeführet. Man muß aber auch den Hanff, wenn er gerauſſt oder ausgezogen, und trocken eingebracht worden, bald dreſchen, denn ſonſten keimet er gleich, und wird gerne zähe. Um Bartholomäi wird auch der meiſte Hirſen reiff, welchen man, wenn er an den Spitzen oder Kolben gelb zu werden beginnet, ſchneiden, und nachdem er alſo in Häuflein drey oder vier Tage gelegen, und auf dem Acker gedörret hat, binden und einführen laſſen muß. Das früh-geſäete Heide-Korn, welches ebenfalls um Bartholomäi reiff, und an Körnern und Stroh ſchwartz zu werden beginnet, mag man hauen, und, wenn es ohngefehr ſechs Tage lang in Schwaden gelegen, aufrechen, binden und einführen. Den Hirſen, das Heide-Korn und den Hanff ſoll man, ſo bald ſie eingeführet, an der Sonne aufbreiten, und vollends trocken und dürre werden laſſen, ſonſten werden ſie bald ſchimmlich. Linſen und Wicken werden gleich denen Erbſen, und im Abnehmen des Mondes abgehauen, und nachdem ſie zween oder drey Tage auf dem Acker gelegen, in Stroh-Seile gebunden, und bey trockenem Wetter eingeführet. Nach der Erndte, oder auch während derſelben zu gelegener Zeit, rühret man die Aecker zur Winter-Saat, und ſollen gute Wirte kurtz nach Bartholomäi damit fertig ſeyn. Den Miſt, ſo um Pfingſten nicht gar iſt auf die Brach-Aecker geführet worden, kan man in dieſem Monat auf die gerührten Winter-Gerſten- Weitzen- und Korn-Aecker ausführen, breiten, und hernach bald unterarbeiten laſſen; ingleichen mit dem Kraut-Blaten fortfahren, und Kraut und Rüben fleiſſig jäten. Man pfleget auch nun das früh-Grummet-Gras zu hauen, und wenn es dörr gemacht, an behörigen Ort bringen zu laſſen; nach dieſem aber müſſen die Wieſen wiederum fleißig gewäſſert werden. In dieſem Monat, bis zu deſſen Ende ſoll man ingleichen das Laub vors Vieh hauen, daſſelbe an der Sonne dörren, und fein trocken einführen; man muß ſich aber damit nicht zu lange ſäumen, denn ſo bald der erſte Reiff fället, ſo bald verdirbet auch das Laub, verwelcket und fället ab, und kan darnach vor das Vieh nicht mehr gebrauchet werden, es ſey denn nur zum Unterſtreuen. Erlen- Bircken- und Eichen-Laub gehöret vor die Schaafe und Ziegen; Eſchen- und Rüſtern-Laub vor die Kühe, das Wein-Laub aber kan vor beyderley gebrauchet werden.

Im Luſt-Garten kan man allen zeitigen Blumen-Saamen fleißig abnehmen und verwahren; die vom Saamen gezogene Nelcken zum andern mal in gut fett Erdreich verpflanzen, und ſolche fleißig begieſſen; ingleichen den Saamen der Orientaliſchen Hyacinthen und Narciſſen ſäen; auch die ſpäten Tulipanen, Königs-Kronen und ander Zwiebel-Gewächſe bey trockenem Wetter ausnehmen, und in einer lufftigen Kammer, bis zur Wieder-Einſetzung verwahren, inzwiſchen aber die Länder zun Tulipanen und andern Zwiebeln mit etwas kurtzen Miſt und Holtz-Erde düngen und umgraben, damit das Erdreich fein lucker werde. Man kan auch nun die Hecken und Buſch-Bäume, wie auch die Kräuter das letztemal beſchneiden, und gegen Bartholomäi allerhand Bäumlein, als Lorbeern, Myrthen, Lorbeer-Kirſchen, Granaten-Bäumlein, Spaniſche Geniſte, und dergleichen junge Bäumlein mehr in gutes Erdreich pflantzen.

In dem Küchen-Garten pfleget man ietzt vor Laurentii oder kurtz darnach den Kapp-Saamen zu Winter-Pflantzen, ingleichen den Winter-Spinat- Steck-Rüblein- Winter-Ci[chorien-] chorien- Rapuntzeln- Peterſilien- Paſtinack- Körbel- und Winter-Rettig-Saamen zu ſäen. Auch ſpäten Salat nachzuſprengen, an Orten da ein anderer ſchon ausgezogen worden. S[o] kan man auch ietzt den Feld-Salat in die Gärten verſetzen, um denſelben über Winter zu genieſſen, und den Holl- oder Jacobs-Lauch gegen den vollen Mond verpflantzen; die Zwiebeln aber im abnehmenden Monden ausheben und ſie auf einen Boden dünne auf ein and[er] ſchütten, daß ſie wohl austrocknen, und zum Aufheben tüchtig werden. Die jungen, ſo [man] künfftigen Frühling zu verpflantzen, wie au[ch] d

die Saam-Zwiebeln ſoll man darunter ausleſen, und den Winter über in einem Säcklein in der warmen Stube aufhängen, bis man ſie zum Verſetzen bedarff. Eben alſo muß auch der Knoblauch um dieſe Zeit ausgenommen und abgetrocknet werden. Was man davon nicht zum Saamen aufhebet, pflegen etliche in einen Reiff zu binden und in Rauch zu hängen. Der Wermut, ſo zum Wermut-Wein und ſonſten dienen ſoll, muß ietzund abgeſchnitten und aufgetrocknet werde. Jngleichen Majoran, Thymian, Salbey, Jſop, Baſilien und dergleichen. Die Melonen, ſo im vorigen Monat noch nicht reiff worden, muß man fleißig warten, und ihnen Steine unterlegen, auch die übrigen Blätter ausbrechen, damit ſolche vollends können zeitig werden. Auch kan man die zeitigen Saamen-Gurcken abnehmen, und an einem lufftigen Ort verwahren, bis man Zeit hat, ſie auszumachen. Endlich ſoll man allen Saamen, der in dieſem Monat reiff zu werden pfleget, als: Zwiebel- Kohl- Möhren- Salat- Fenchel- Dill- Peterſilien- und dergleichen Saamen, bey ſchönem Wetter brechen, reine machen, und im abtrocknen vor den Mäuſen wohl verwahren. Man darff aber eben nicht warten, bis ſie auf dem Stengel gantz zeitig werden, ſondern man muß ſolche, wenn ſie zu zeitigen anfangen, abſchneiden, und an einen ſolchen Ort hängen, da ſie die Sonne vollends zeitigen und trocknen kan. Jn den Gärten blühen nun theils, theils zeigen auch wohl ihren Saamen, oder ſind doch ſonſten in voller Krafft: Das blaue Stern-Kraut, Balſam-Kraut, Fingerhütlein, Zwiebel-Schwertel, Rheinfarn, Wull-Kraut, Stab-Wurtz, oder Cypreſſen-Kraut, Garten-Angelica, Trauben-Kraut, wilder Saffran, Spring-Gurcken, ſonſten auch wilde oder Eſels-Gurcken genannt, Spring-Körner, Majoran, Krauſe-Müntze, Frauen-Müntze, Juden-Kirſchen, breit-blätteriges Wund-Kraut, Korn- oder Klapper-Roſen und Korn-Blumen, Alant-Wurtzel, bunte Bohnen, Erd-Aepffel oder Schweins-Brot, und noch andere, die zum Theil ſchon im vorigen Monat erwehnet worden. Jn Feldern und Wäldern aber ſind nunmehr vorhanden: Gottheil (Braunellein oder Antoni-Kraut,) breit-blätterige oder Wieſen-Diſtel, groſſe Winde, Heyde-Kraut, Mausöhrlein- oder Nagel-Kraut, Wegtritt, glatter Haſen-Kohl, weiſſer und gelber Wieſen-Klee, Waſſer-Nüſſe; item, die kleine wilde Angelica, Schwalben-Kraut, Geißbart, ſonſten auch Johannes-Wedel genannt, Farren-Kraut, wilder Aurin, Lein-Kraut, Katzen-Müntze, beyderley Bingel-Kraut, groſſe wilde Pimpinelle, Engelſüß, Nachtſchatten, Abbiß, ſchmal-blätterig- oder Heydniſches Wund-Kraut, u. a. m.

Jn den Obſt-Gärten ſoll man fleißig nach den Bäumen ſehen, und die ſchadhafften Oerter daran mit Baum-Salbe ſchmieren und verbinden, auch die Wurtzeln vom Unkraut reinigen, und das ausgejätete Unkraut wieder darbey legen; ingleichen auch die Neben-Schoſſe und Waſſer-Reiſer fleißig abnehmen, ſo wohl auch, was neben der Wurtzel auswächſet, hinweg thun. Die vom Obſt ſehr beſchwerte Bäume ſoll man mit tüchtigen Stützen verſehen, damit die Winde die Aeſte nicht abreiſſen, oder die ſchwere Laſt der Früchte ſolche abdrücke. So ſoll man auch die Obſt-Bäume aus ſtillem und faulen Waſſer, wo die Sonne gar zu heiß ſcheinet, und da es nicht regnet, bis in den folgenden Monat hinein, des Abends und Morgens fleißig begieſſen laſſen. Jngleichen die jungen Bäumlein und Pfropff-Reiſer des Abends bey Untergang der Sonne mit eben dergleichen, doch laulichtem Waſſer beſprengen, den Stamm aber, ſo viel immer ſeyn kan, unbenetzet laſſen. Weil in dieſem Monat allerhand Kern- und Stein-Obſt reiff und zeitig zu werden beginnet, als ſoll man das reiffe zum Theil laſſen abnehmen, ſonderlich, was man zum Kochen oder Backen bedarff; was aber abfället, kan man gleichfalls entweder dörren, oder den Schweinen geben.

Jn den **Weinbergen und Gärten** muß man, ſo bald die andere oder Mittel-Hacke, und andere Hefſte verrichtet iſt, ſo fort die Beer- oder Rein-Kraute vornehmen, und die Weinberge von ihrem Gekräutig gäntzlich reinigen. Bey dieſer Gelegenheit können zugleich die Stöcke oder Wein-Hecken etwas entlaubet oder ausgeblatet (das iſt, die überflüßige und überhängende Laub-Rähmen und Blätter ausgebrochen) werden, damit die Sonne die Trauben deſto beſſer beſcheinen und kochen könne; das abgeſchnittene Laub aber kan man Bündelweiſe binden, auf die Wein-Pfähle zu trocknen ſtecken, und als ein ſehr dienliches Winter-Futter vor die Lämmer aufheben. Die ſpäten Reben ſoll man ietzt auch noch einmal abbrechen, denn ſolches Erbrechen macht die Frucht groß, und frühzeitig gut. So muß man ingleichen an den neuen Reben, die viel Frucht haben, die zum Theil allzunah beyſammen hangende Trauben abbrechen, damit die Schoſſen nicht zu dünne, und die Früchte dadurch verderbet oder geringer werden. Mit Ausgang dieſes Monats wird auch wohl ſchon an einigen Orten der Anfang mit der dritten Hacke gemacht, wiewohl ſolche beſſer im nachfolgenden Monat um alt Egidii vorgenommen wird.

Jn dem **Walde** giebt es dieſen Monat über, wegen der vielen Feld-Arbeiten nichts zu thun; nur wird angemercket, daß nach Bartholomäi, oder doch nach dieſes Monats Ende das Holtz zu wachſen aufhöre, dahero in folgendem Monat der Anfang mit Holtz fällen gemachet wird.

Bey der Vieh-Zucht. So bald das Getraide vom Felde, wird nun das Vieh insgemein, als Kühe, Ochſen, Hämmel oder Schaafe, ſo wohl auch die Schweine auf die Stoppeln getrieben. Von Mariä Himmelfahrt an ſollen die Schäfer, ſo lange, als ſie Winters halben ſich forthin behelffen können, im Felde, und nur eine Nacht im Lager bleiben, auch zu Mittags nicht eintreiben. Zu Ende des Monats, oder um alt Bartholomäi, höret man auf die Schaafe des Tages drey mal zu melcken, und melcket ſie

ſie forthin bis gegen Michaelis nur zwey mal. Um dieſe Zeit pfleget man auch die Hämmel zu ſchlachten, oder zum Stich zu verkauffen. So werden auch zu gleicher Zeit, nemlich zu Ende dieſes Monats, die Schweine, ſo die Stoppeln überlauffen, auf die Maſt eingethan, und kan man ſonderlich Roggen- und Gerſten-Spreu einmal von der Mühle lauffen laſſen und denſelben geben; oder ſie auch ſonſten, wo man die Gewohnheit und Gerechtigkeit hat, auf die Mühlen austheilen; oder endlich dieſelbe in die Eicheln und wild Obſt treiben. Die Ferkel, ſo in dieſem und folgenden fünff Monaten fallen, taugen nur in die Küchen, und nicht zur Zucht.

Bey der Pferde-Zucht inſonderheit, hat man in dieſem Monat auf die Pferde fleißig Acht zu haben, und derſelben ſo wohl in der Arbeit als Fütterung und übriger Wart und Pflege wohl wahrzunehmen, weil ſich ohnedem um dieſe Zeit geſchwinde und gefährliche Zuſtände an ihnen ereignen; dahero ſollen die Knechte und Schmidte gute Aufſicht brauchen, und mit Rath und Mitteln, allerhand Zuſtänden ſchleunig zu begegnen, wohl verſehen ſeyn. Im übrigen kan dabey, was bereits im vorigen Monat gemeldet worden, noch ferner beobachtet werden.

Bey dem Feder-Vieh läſſet man die Gänſe noch immerzu auf die Stoppel-Felder gehen, weil ſie davon mercklich zunehmen. Selbige müſſen auch in dieſem Monat geräuffet oder berupffet werden, weil ſie vor Winters noch einmal in dieſe Schule müſſen. Aus den jungen Hahnen kan man noch Capaunen machen; hingegen ſoll man keine Hüner mehr anſetzen, weil die jungen Küchlein im nächſt folgenden Monat, ſonderlich wenn frühe Reiffe entſtehen, leichtlich erfrieren.

Bey der Bienen-Zucht pflegen nunmehro nach vollbrachter Schwarm-Zeit die Bienen den Anfang zu machen, diejenigen Threnen, welche in denen Stöcken oder Körben nichts mehr nütz ſind, auszutreiben, in welchem Krieg man ihnen beyſtehen und nöthige Hülffe leiſten muß. Solches geſchiehet am beſten, wenn man mit einem Meſſer in ſie hinein ſticht, oder ſie halb entzwey ſchneidet, da denn die Bienen noch einſt ſo ſehr auf die Threnen los gehen, ihrer gäntzlich mächtig zu werden. Was nöthig, und dem Stock oder Korb dienlich, deſſen ſchonen die Bienen ſchon ſelbſt; dahero muß man nicht alle, ſondern nur diejenigen tödten, die inſonderheit von denen Bienen verfolget werden.

Bey der Fiſcherey kan man das Angeln mit Grillen und ausgezogenen Krebs-Schwäntzen fortſetzen: man muß aber die Angel-Schnure kürtzer machen, weil die Fiſche ſich ietzt aus der Tieffe erheben, und am höchſten gehen. Auf Bartholomäi hören die Fiſche auf, in die Gröſſe und Länge zu wachſen, iedoch nehmen ſie am Fleiſch und Gewichte zu; dahero hat man ſich nun zur bevorſtehenden Herbſt-Fiſcherey zu rüſten, und darzu die Fiſch-Behälter und Gruben zu ſäubern. Sonſt ſtreichen zwar in dieſem Monat die Karpffen wohl zum vierten mal, iſt aber nur Stoppel-Brut, wie man ſie zu nennen pfleget, und nicht beſonders zu achten. In den Teichen, Flüſſen und Bächen muß man nun das Hanff- und Flachs-Röſten allerdings verbieten, weil es den Fiſchen höchſt ſchädlich iſt; auch keine Rinnen aus den Bächen, als wordurch die Brut abgeleitet wird, verſtatten. Ingleichen ſoll man mit dem Rohr in denen Teichen, und zwar allezeit zu Ende des Mond-Scheins, fortfahren. Sonderlich kan nun das Binde- oder Böttger-Rohr, oder wie es einigen Orten genennet wird, die Schlatten, geſchnitten werden.

Bey der Jägerey und dem Weydwerck gehet nunmehro die rechte Hirſch-Feiſte an, nachdem das Roth-Wildpret im Felde das Getraide genoſſen, und davon feiſt worden. Es werden dahero, nachdem ein oder mehr Hirſche in ihrem Aufenthalt durch den Leit-Hund erkundiget ſind, theils per Force gejaget, theils und nützlicher aber mit dem Zeuge eingeſtellet und geſchoſſen. Zwiſchen beyden Frauen-Tagen, nemlich Mariä Himmelfahrt und Mariä Geburt, deren jener auf den 15den Auguſti, und dieſer auf den 8ten September fället, iſt der Hirſch mit allem was er an ſich hat, ſo wohl zur Artzney, als in der Küche zu gebrauchen, und angenehm zu genieſſen. Das Schwartz Wildpret aber tauget nunmehro nichts, ingleichen Rehe und Haſen, bis zur Herbſt-Zeit, da es nützlicher zu jagen und zu fangen. Das wilde Obſt muß man nun in Zeiten trocken einſammlen, und ſolches zur Schwein-Kirrung, auch im Thier-Garten das Wild damit zu füttern aufheben. Jetzt gehet der Rebhüner-Fang an, wenn der Schnitt vorüber, und ſind ſie ietzund beſſer zu fangen, als nach Michaelis, weil ſie noch nicht ſo weit und ſtrenge fliegen, alſo, daß man ietzt ihren Fall leichter wahrnehmen, und ihnen beykommen kan. Sie werden aber mit dem vorſtehenden Hunde und Tiras, ingleichen auch mit dem Treib-Zeuge gefangen. Nun gehet auch der wilden und Turteltauben Strich an. Sie fliegen mit Hauffen auf den Feldern, da man ſie ſchieſſen oder mit Schlag-Wänden fangen kan. Von nun an müſſen, den Herbſt durch, die Reiger auf den Teichen weggeſchoſſen werden, weil ſie groſſen Schaden an den Fiſchen thun. Wenn die Felder mehrentheils abgeerndtet ſind, und nur wenig Aecker mit Haber, Hirſe oder Heide-Korn ſtehen bleiben, fänget man Wachteln mit Steck-Netzlein, welche nach der Qvere über die Felder gerichtet werden: Man macht aber, daß ſie genau bey der Erden auffliegen, und treibet allgemach die Wachteln mit einem Seil, daran Schellen und Federn allezeit eine halbe Claffter lang von einander gebunden ſind; man muß aber fleißig Achtung geben, daß ſie nicht übereilet werden und aufſtehen. Man traßiret auch ietzt die Wachteln mit einem guten vorſtehenden Hunde, und auf der Hand ſitzendem Lerchen-Fälcklein, ſo ſie ſehr fürchten. Die halb-gewachſenen Wachteln halten den Tiras am liebſten. Weil mit dem Anfang des folgenden Monats der

kleine

kleine Vogel-Fang angehet, ſo muß man allbereit in dieſem Monat darzu alle nöthige Anſtalt machen, Vogel-Leim und Lein-Oel anſchaffen, Ebereſchen Beere ſammlen, Vogel-Herde und Dohnen zurichten, die Garn- und Vogel-Wände ausbeſſern u. ſ. f. Jngleichen muß man die bisher im Finſtern verhaltene Fincken und andere kleine Lock-Vögel wieder allgemach an das Licht bringen, ſo, daß ſie von Tag zu Tag lichter, iedoch nicht an die Sonne geſtellet werden. Jetzo iſt faſt die ſchönſte Luſt mit dem Gereuth Lerchen- oder Gereuth-Vogel-Fang, deren Strich drey Wochen ehe angehet, als der Fincken-Strich, und ſind ſie auch viel beſſer zu eſſen. Der Herd wird mitten auf das Feld gemacht, wo keine Bäume ſind, und die dazu gehörigen Lock-Vögel werden den Sommer über, wie andere Sing-Vögel verhalten. So kan man auch ietzund noch die Lock von andern kleinen Vögeln, als Grünlinge, Stieglitze, Hänflinge und dergleichen frühzeitig auf den Feld-Tennen fangen; oder, wenn ſie auf den Hanff und das Gemäuer fliegen, kan man Leim-Spindeln hinrichten, und ihnen die Flügel hernach mit Aſche reiben, ſo bleiben ſie. Um die Helffte dieſes Monats, oder doch kurtz hernach fänget man ſelten mehr Nachtigallen, weil ſie um dieſe Zeit gemeiniglich ſchon verſtrichen. Sonſten iſt zu Ausgang dieſes Monats und im Anfang des folgenden der Vogel-Fang mit dem Sprenckel am beſten: Denn über ſolche Zeit pflegen wenig Sprenckel-Vögel, ausgenommen Rothkählgen und Meiſſen, hinterſtellig zu bleiben.

Zu Hauſe hat man die Getraide-Böden bey Zeiten zurichten und ſäubern zu laſſen, damit das neu-gedroſchene Getraide auf das dünneſte darauf geſchüttet werden könne. Es muß aber das beſte und reineſte Saam-Getraide beſonders geſchüttet, überhaupt aber alles neue Getraide über den andern oder dritten Tag fleißig umgewendet werden, daß es nicht auf einder erwarme und ſich erhitze, ſondern vielmehr wohl auskühle. Wer aber Mangel an Saam-Getraide hat, oder ſolches nicht ſauber wäre, muß bey Zeiten beſſers einkauffen, denn man hat ſich nunmehro zur Winter-Saat in allem gefaſt zu halten. Von dem ausgedroſchenen Stroh ſoll man iede Gattung, als Futter-Stroh, Heckerling-Stroh, ingleichen was zum Dach-Decken und Stroh-Seilen dienlich, auch das Streu-Stroh beſonders legen, und fleißig Achtung geben, daß das Geſinde dem Vieh nicht das nützliche und gute Futter-Stroh unterſtreue. Wenn man Eyer einlegen, und den Winter über oder ſonſten lange behalten will, ſoll es nun auch in dieſem Monat geſchehen; im Sommer bleiben ſie am beſten in Kleyen oder Aſchen; des Winters aber in Spreuern oder im Korn. So ſoll man auch nun bey dieſer warmen Jahrs-Zeit nicht viel Brot auf einmal backen, weil es iezt insgemein ſchimmlet. Hingegen kan man nun deſto mehr Obſt dörren und im Vorrath aufbehalten. Weil auch iezo die Hämmel, welche die Stoppeln belauffen, etwan bis Michaelis hin am beſten und fetteſten ſind, ſo ſoll ein Haus-Vater darauf bedacht ſeyn, daß er Talch oder Unſchlitt zu Lichtern, und geräuchert Hammel-Fleiſch den Winter über in ſeinem Hauſe habe. Man ſoll ingleichen um dieſe Zeit die übrigen Lager-Biere viſitiren, auch nicht vergeſſen, die Wein-Fäſſer und anderes zur Wein-Leſe gehöriges Geräthe bey Zeiten hervor zu ſuchen, den Preß-Zeug zuzurüſten, und ſonſten Anſtalt zu machen, damit alles zu dem bevorſtehenden Herbſte fertig und gerüſt ſey. Den übrigen Hanff, ſo bald er bey trockenem Wetter heimkommen, ſoll man ausklopffen, ehe er anzeucht und zähe wird. Den Flachs rüffeln und röſten, auch die Bollen, wenn ſie an der Sonnen dürre worden, ausdreſchen. Das Gewand und Bett-Zeug kan man ſönnen und lüfften, auch flicken und ausbeſſern, und endlich bey allen Gebäuden die Dächer, Fenſter, Oefen und anders beſichtigen, und nach erforderender Nothdurfft repariren.

Bey der Küche kan man nun Cucumern oder Gurcken mit Fenchel und Eßig einmachen. Cappes-Kraut, Kohl, Kürbiſſe und Melonen zu allerhand Speiſen zurichten; Erbſen, Hirſen, Gerſten-Graupen ꝛc. aber vor die Tagelöhner verſpeiſen. Item, Pfifferlinge und andere eßbare Erd-Schwämme zubereiten, theils treugen, faſſen und anhängen, um ſolche den Winter hindurch zu gebrauchen. Man kan auch nun anfangen Schnecken in die Schnecken-Gärten einſammlen zu laſſen, und aus dem frühzeitig abgefallenen Obſt Brantewein zu brennen, oder Eßig zu machen, oder auch ſolches zu verkochen.

Zur Artzney und Lebens-Ordnung gehöret, daß man nun, ſonderlich zwiſchen den beyden Frauen-Tagen, (nemlich vom 15 Auguſti bis den 8 September) allerhand Kräuter einſammlet und dörret, als da ſind Angelica, Teuffels-Abbiß, Baldrian, Braunellen, Baſilien, Engelſüß, Heidniſch Wund-Kraut, Gundel-Reben, Hirſch-Zungen, Majoran, Meliſſen, Meer-Hirſe, Poley, Qvendel, Ringel-Blumen, Scabioſen, Tauſendgülden-Kraut, Tormentill, Wohlgemuth, Betonien, Wegwart, Camillen, Beyfuß, Roßmarin, Salbey, Ritterſporn, wilder Saffran, Stab-Wurtz, Trauben-Kraut, Spring- oder Treib-Körner, Jüden-Kirſchen, breitblätterig oder gülden Wund-Kraut, Jſop, Lein-Kraut, Bingel-Kraut, Lachen-Knoblauch, Augentroſt, Leber-Kraut, Odermennig, Bilſen-Saamen, Alant- und Benedicten-Wurzel ꝛc. davon die Kräffte und Wirckungen behöriger Orten bereits gemeldet ſind. Wenn auch die Flieder- oder Hollunder-Beere in dieſem oder folgendem Monat wohl reiff ſind, pflegen gute Hauswirtinnen Safft oder Latwergen daraus zu ſieden; und ſolche iſt der Bauren und armer Leute Theriac, und beſte Artzney vor Gifft und allerley Kranckheiten bey Menſchen und Vieh auf das nützlichſte zu gebrauchen. Von den Himbeeren oder Hohlbeeren kan man ingleichen einen treflichen Eßig machen. So ſind auch nun die Hirſch-Geweyhe, die zwiſchen Mariä Himmelfahrt und Geburt geſchlagen

wer-

werden, in ihrer beſten Krafft. Man kan ietzt noch Kröten aufhencken, und an der Lufft dörren, als ein gutes Mittel vor die Peſt und gifftiger Thiere Biſſe, maſſen ſie auf den Schaden gebunden, allen Gifft ausziehen. Und weil die Hitze dieſen Monat über noch immer anhält, ſoll man ſich des Artzeneyens, ſonderlich Purgirens und Aderlaſſens gäntzlich enthalten, auch alles hitzige Geträncke, Speiſen, Gewürtze und den vielen Schlaff nebſt dem neuen Biere meiden. Hingegen ſoll man gute Diät halten, und ſäuerliche kühle Speiſen, auch anbey kräfftige Magen-Stärckungen gebrauchen, und in das Trincken Odermennige, Benedicten-Wurtz, Poley und Wegbreit legen.

Wegen der Witterung iſt zu mercken, daß um die Mitte dieſes Monats die Herbſt-Winde entſtehen, und nun inſonderheit die Süd-Winde zu wehen anfangen. Um dieſe Zeit fallen auch die friſchen Thaue, wovon das Obſt und andere Früchte reiffen und abfallen, auch wurmſtichig werden. Jngleichen erheben ſich nun, ſonderlich gegen das Ende dieſes Monats die Nebel, die denn ziemlich ungeſund ſind. So pflegen auch ſchwere Regen, mit unterlauffenden ſtarcken Winden, und wohl endlich Reiffe zu entſtehen, wovon das Laub an den Bäumen bleich, und letztlich welck wird. Wenn der Mond im Zeichen der Jungfer iſt, und es es entſtehen ſodenn Donner-Wetter, ſo ſollen viel und groſſe Regen darauf erfolgen.

Wegen der Früchte Gedeyen iſt anzumercken, daß nun ietzt zuweilen ein Thau auf Kraut, Laub, Gras, und andere Gewächſe zu fallen pflege, wovon nicht nur Raupen und anderes Ungeziefer wachſen, ſondern auch die Baum-Früchte gleichſam inficiret werden, daß dahero die rothe Ruhr und dergleichen Kranckheiten entſtehen. Man ſoll demnach um dieſe Zeit kein rohes Obſt von den Bäumen eſſen, es ſey denn zuvor gewaſchen oder geſchälet, oder doch zum wenigſten wohl abgerieben und abgewiſchet worden, weil dieſe Thaue an dem Obſte hängen. Der Auguſtus iſt, wie obgedacht, des Weines Koch-Monat, dahero hoffet man, wenn es um Laurentii und Mariä Himmelfahrt ſchon warm iſt, auf gute Weine; und wenn es gleich bisweilen mit unter regnet, ſo ſchadets denen Trauben doch ſo ſehr nicht, wenn nur die Sonne nicht darein ſcheinet. Findet man um Bartholomäi eine oder andere reiffe Trauben, ſo iſt ſonderlich gute Hoffnung zu gutem Weine. So es aber um ſolchen Tag ſchon reiffet, ſo iſt die ſpäte Saat beſſer, als die Früh-Saat; weil ohnfehlbar wiederum warmes Wetter folget.

Land- und Hauswirtſchaffts-Verrichtungen im September, oder Herbſt-Monat.

Jm Felde fähret man zu Anfang dieſes Monats fort, das Hinterſtellige von dem vorigen Monat gar zu vollenden, und ſonderlich das Heide-Korn gar einzubringen. Um alt Egidii und darnach wird der Hopffen, wenn er hübſch zeitig iſt, ſo, daß er gleichſam ſtäubt und gelblich ſcheinet, bey trockenem Wetter abgenommen und bald gepflücket; nachmals läſſet man ihn auf einem breternen Boden dünne ausſtreuen, damit er recht austrockne und nicht anlauffe, und ſo man ihn wegen der Menge, oder engen Gelegenheit des Ortes, etwas dicker auf einander ſchütten muß, muß er zum öfftern, iedoch behutſam, gewendet werden, damit das Mehl und die Körnlein, als des Hopfens beſte Krafft nicht ausfallen; wenn er nun endlich genug abgetrocknet, kan man denſelben in einem wohl verwahrten trockenen Gemach, darein keine Lufft kommen kan, als welche ihm ſonſt die beſte Krafft ausziehet, aufbehalten. Das Kraut muß man immerfort von den gelben Blättern reinigen und abblaten, auch die Rüben durch Ausgraſen des Unkrauts ſäubern. Man fähret auch fort im Anfang dieſes Monats, den übrigen Miſt auf die Brach-Felder auszuführen, zu breiten und unterzuackern. Die Weitzen- und Korn-Stoppeln werden nun zum Sommer-Gerſt-Feld umgeſtürtzet, iedoch nicht tieff, ſondern, daß es nur bloß von der Erden bedecket werde, damit es vor Winters verfaule und ſich erliege. Darauf gehet die Saat-Zeit an, wie denn drey Wochen vor- und vierzehen Tage nach Michaelis die be- Saat-Zeit iſt. Man fänget wohl an etlichen Orten mit Egidii an zu ſäen, zumal, wer ſich alten Weitzens zum Saamen bedienet, es muß aber ein ieder ſich nach ſeiner Landes-Art, wo er wohnet, richten. Winter-Rüb-Saamen pfleget man insgemein um alt Bartholomäi zu ſäen. Um eben dieſe Zeit ſäet man auch die Winter-Gerſte, den Weitzen aber gemeiniglich etwan acht oder zehen Tage vor Michaelis, oder doch kurtz hernach. Das Korn ſäet man kurtz vor oder um Matthäi, auf die geſommerte Erbis- und Wicken-Felder; auf Mittel-Felder, die mit ſchlechtem Hof-Miſt gedünget, um Michaelis; auf gute warme Felder aber acht Tage nach Michaelis, bis Galli hin; wobey zu mercken, daß man die hochliegenden, und daher trockenen Felder früher, nemlich um und vor Michaelis, die tieff- und in den Thälern liegende Gründe aber ſpäter beſäen ſoll: Denn die Thäler haben, ihrer Natur und Gelegenheit nach, ohnedem genug Feuchte in ſich, da im Gegentheil auf Bergen und Hügeln ſich ſolche bald verlieret. Das Grummet kan man auch noch um und nach Egidii machen; alſo werden auch die Herbſt-Wieſen, die nur einmal Gras tragen, gegen das Ende dieſes Monats gehauen, und ſo fort das Heu gedörret und eingebracht. Die veralteten Wieſen, welche wenig mehr tragen, kan man nun umackern, und ſo es nöthig, mit etwas Gaſſen-Erde, Schlamm oder andern guten Dünger überwerffen, und denn Klee- oder Heu-Saamen darauf ſäen. Desgleichen kan man ietzt im Herbſt-Monate neue Wieſen anrichten, und das unnütze Geſtäude, Dornſträuche, Kletten und Unkraut mit allen Wurtzeln von

von Grund ausrotten laſſen. Und da endlich keine nothwendigere Arbeit vorhanden, in den Straſſen, ſonderlich, wo die Viehtrifft iſt, den Gaſſen-Koth aufheben und zuſammen ſchlagen laſſen, den man denn ferner hin und wieder, und vornemlich in den Gärten gebrauchen kan. Man pfleget auch um dieſe Zeit die Ahorn-Blätter zu ſammlen, und an der Sonnen zu dörren, weil die Trauben darinnen wohl verwahret, und lange aufbehalten werden können. So kan man auch noch Leim zum Ziegelſtreichen, Back-Oefen und Scheun-Tennen graben, und über Winters liegen laſſen.

Im Luſt-Garten ſoll man bey trockenem guten Wetter die Tulipanen und andere Zwiebel-Gewächſe verpflantzen. Die Indianiſchen und andere raren Bäumlein und Gewächſe, ſo die geringſten Reiffe nicht leiden noch erdulten können, nach Bartholomäi, als um welche Zeit die Reiffe zu fallen beginnen, unter Dach und ins Gewächs-Haus bringen und verwahren. Man muß aber vorhero die Indianiſchen Gewächſe, als da iſt Hyacinthus tuberoſus, Ficus indica, Aloe und andere mehr, wenn ſie noch feuchte ſind, mit dem Geſchirr gegen die Sonne auf die Seite legen, damit die Feuchtigkeit ſich heraus ziehe, und ſie fein austrocknen können. Man kan auch nunmehro von allerhand Bäumen und Gewächſen, ſo in Gärten im Lande geſtanden, als Lorbeern, Granaten, Myrthen, Oleaſter, Lorbeer-Kirſchen, Keuſchbaum, Feigen-Bäume und dergleichen mehr, wie auch die gefüllete Levcojen und Nelcken, die noch im Lande ſtehen, wieder in Kaſten zuſammen pflantzen, und ſelbige im Gewächs-Hauſe wohl verwahren. Ebenfalls iſt auch der Roßmarin mit der Erde fein auszuheben, in Kaſten zu verpflantzen, wenn es gefrieret, ins Gewächs-Haus zu bringen. Und endlich allerhand reiffer Blumen-Saamen behutſam abzunehmen und ſorgfältig zu verwahren.

Im Küchen-Garten ſoll man die groſſen zeitigen Saam-Gurcken abnehmen, und in die Lufft ins Trockene legen, ehe es aber gefrieret, den Saamen heraus thun, waſchen und im warmen aufheben. Man kan auch die zeitige Zwiebeln noch immer bey gutem Wetter ausziehen, und etliche Tage zum Abtrocknen liegen laſſen; hingegen aber die kleinen Zwiebeln von denen, welche um oder nach Jacobi ausgehoben worden, zu Winter-Zwiebeln wieder ins Erdreich ſetzen. So muß man auch nun den Endivien, wenn er bereits etwas ſtarck erwachſen, ſo, daß er ſich auf der Erden ausbreitet, bey trockenem Wetter zuſammen binden, damit er inwendig nicht faul werde, ſondern fein ſchön gelb und weiß verbleibe, ſonſten bleibet er dahinten und verdirbet. Man ſäet noch Körbel-Kraut, Rapuntzeln, Spinat, Peterſilien, Mangold und dergleichen Küchen-Kräuter, um ſolche ſowohl des Winters, als auch im Frühling, da ſie bald zeitigen, zu genieſſen. Nicht weniger ſäet man auch in dieſem Monat Möhren- oder gelben Rüben-Saamen, ingleichen Cappes- und andern Kohl, um ſolchen im künfftigen Mertzen oder April wieder zu verpflantzen. Nun muß man den Spargel ſäubern und reinigen, ſolchen mit Hüner-Tauben- oder kurtzen Küh-Miſt überlegen, und zwiſchen den Spargel-Stöcken fein untergraben, hernacher wieder kurtzen Miſt darüber bringen, und alſo liegen laſſen; auch die Artiſchocken-Stöcke ausputzen, die Stengel an der Erde abnehmen, und vom übrigen Kraute reinigen, damit ſie hernach zu rechter Zeit können behacket und zugedecket werden. Bey angehendem Herbſt wird der Calmus ausgehoben, und denn in folgenden Mertzen wieder hinaus verſetzet. So kan man auch ietzt, eben als wie im Martio, die Johannis- und Stachel- oder Rauch-Beer, vermittelſt obenher etwas zugeſtutzter geſchlachten jährigen oder heuer gewachſenen Zweiglein, daran etwas weniges vom fertigem Holtze gelaſſen wird, fortpflantzen. Ebenmäßig kan man die Berberis- oder Saurach-Beere, oder, wie ſie auch ſonſten genennet werden, die Weinſchierlings-Beere, aus den häufig neben-wachſenden jungen Sprößlingen vermehren, und ſolche gar füglich an die Geländere ſtecken, weil ſie nicht nur mit allerley Grund vorlieb nehmen, ſondern auch die Garten-Scheeren eben ſo wohl, als die Johannesbeer-Stauden vertragen können. So laſſen ſich auch die Qvitten auf erſterwehnte Weiſe um dieſe Zeit fortſetzen; ſie müſſen aber an dem Ort, wo ſie abgeſchnitten ſind, ein wenig geklopffet werden, daß ſie Fäſer gewinnen. Ingleichen werden nun die Hecken und lebendigen Zäune zum andern mal geſtutzet. In dieſem ſowohl, als folgendem Monat müſſen die Garten-Beete, darein man künfftigen Frühling wiederum ſäen will, gedüngt und umgegraben werden. So fänget man auch mit dem Ausgang dieſes Monats an, bis in den folgenden hinein, einige Küchen-Gewächſe und Kräuter in die Keller in friſchen Sand oder auch in die beſonders darzu verfertigte Gruben in Verwahrung zu bringen, als: Winter-Endivien, Cichorien oder Wegwarten, Paſtinack, rothe Rüben, Möhren, Steck-Rüben, Haber-Wurtzeln, Peterſilien-Wurtzeln, Rettige, Zucker-Wurtzeln und dergleichen, nachdem ſie zuvor acht oder vierzehen Tage in der Lufft abgetrocknet worden. Aus ſolchen muß man die beſten ausſuchen, und zu Saamen behalten. Ingleichen iſt Zeit, daß man die übrigen nöthigen Kräuter abſchneide, und zu dörren einſammle; denn in dieſem Monat bringen bereits ihren Saamen, die kleinen Kletten, Marien-Diſteln, Speck-Lilien, Wolffs-Milch, Wegerich, Schleen-Sträucher, Roſen, kleine Maßholdern, gelbe Schwertel, Eppich, Korn-Roſen, Pimpernüßlein, Hundszunge, Fenchel, allerley Kürbiſſe, wilder niedriger Kümmel und andere mehr. Sonſten grünen und blühen noch in den Gärten, und zeigen auch wohl zum Theil ihre Früchte, die Siegmars-Wurtzel oder Morgen-Stern, Herbſt-Zeitloſen, Schwein-Brot, Flachs-Kraut, Herbſt-Narciſſen, die groſſe Dürr-Wurtz, krauſe Baſilien, Herbſt-Enzian; item, Dreyfaltigkeits-Blümlein, Eiſen-Kraut, Fünfffinger-Kraut, Qvendel, Nacht-Schatten, Waſſer-

Klee, groſſe Kletten, Braunellen, eine Art von der Stendel-Wurtz, Hahnen-Fuß, wilde Rhapontick, rother Steinbrech, Kreſſe, Hüner-Darm, Abbiß, Majoran, wilde Endivien, Borragen, Camillen, Cardobenedicten, ſtinkender Andorn, Bergmüntz, Gras-Nägelein, Täſchel-Kraut, Ringel-Blumen, Kärten-Diſteln, Pappeln, Sieben-Gezeit, Roßmarin, gelbe Nägelein, wilde Ochſen-Zunge, Farren-Kraut, Lavendel, wilder Lattich, Fenchel rc. In Feldern und Wäldern aber: Die Eber-Wurtz, Feld-Nägelein, Gras-Jſop oder Gras-Poley, ſchmieriger Mangold, Moos von unterſchiedlichen Arten, als: Gemeiner Erd-Moos, Farren-Moos, Corallen-Moos, Baum-Moos; kleine Waſſer-Kolben und andere mehr.

In dem Baum- oder Obſt-Garten hat man nun vornemlich mit Sammlung der Baum-Früchte, und Abnehmung des Obſtes zu thun: Denn es werden nun insgemein Aepfel, Birn, Qvitten, Feigen, Caſtanien, Nüſſe und Flieder- oder Hollunder-Beere abgenommen, und in Verwahrung gebracht; und zwar ſoll man das Obſt ableſen, wenn es wohl reiff und zeitig iſt: Dann dieſes thut am meiſten zur Dauerhafftigkeit; es geſchehe darnach gleich im neuen oder vollen, im abnehmenden oder zunehmenden Mond, nur daß es bey ſchönem trockenen Wetter vorgenommen, und das Obſt nicht zerſtoſſen oder verworffen, noch ſonſten viel mit Händen betaſtet werde. Die Borsdörffer-Aepffel kan man mit abgetrockneter weiſſer Hollunder-Blüthe ſchichtweis in Fäßlein legen, ſo werden ſie einen lieblichen Muſcateller-Geſchmack davon bekommen. Andere Aepffel und Birnen aber, ſo im vorigen und dieſem Monat, zur Verwahrung auf den Winter abgebrochen worden, können in Sägeſpänen von wohlriechendem Holtze verwahret werden; und mag man ſolches auch mit andern Früchten thun, die eine dünne Schale haben. Die Qvitten muß man ebenfalls brechen, wenn ſie recht zeitig ſind. In einem Gemach, wo Weintrauben liegen, faulen ſie gar bald davon. Wenn man ſie aber in Hirſen oder Spreuer legt, kan man ſie lange erhalten. Die welſchen Nüſſe, wenn man ſie abſchläget, werden, damit ſie friſch bleiben, in Moos eingeleget und verwahret. Um dieſe Zeit, oder auch im nächſten Monat, ſammlet oder klopffet man die Wachholder-Beere von den Stauden oder Wachholder-Bäumen. Wenn das Obſt abgenommen, ſoll man den Bäumen mit Abnehmung des obern Theils der Erden, über den Wurtzeln ein wenig Lufft machen, und etwas friſche Bau-Erde dazu legen; oder, man kan den obern harten Theil, doch iedes mal ohne Berührung der Wurtzeln, abräumen, und wohl gefaulten Dünger darüber legen, bey angehender Kälte aber die Wurtzeln mit der weggeräumten Erde wieder bedecken. Nun kan man allerhand Steine und Kerne von Obſt in gutes zugerichtetes Erdreich ſäen oder pflantzen. Man muß aber Ae- … und Birn-Kerne nicht zu dicke ſäen, wei- … e beſſer aufgehen, und nicht ſo leicht mißrathen, als die harten Stein-Obſt-Kerne. Es müſſen aber allerley Sorten von Kernen, man mag ſie gleich auf künfftigen Frühling, oder um dieſe Zeit, einſtecken oder ſäen wollen, bis zu ihrer Steck-Zeit, an einem lufftigen doch trockenen Ort, und vor den Mäuſen wohl verwahret aufbehalten werden. Zu Ende des Monats, wo das Laub bereits abgefallen, kan man ſchon ſo wohl die wilden Stämme, als die von geſchlachten Obſt-Bäumen gezielte Pelzer, auch andere ſchon ſtärckere Bäume verſetzen, doch iſt es beſſer, wenn man es bis in folgenden Monat verſparet; es muß aber allezeit bey ſchönem Wetter geſchehen. In dieſem Monat, um die Tag- und Nacht-Gleiche ſiehet man auch zu den gepfropfften Stämmen, machet ſie zum andernmal auf, reiniget ſie, und bindet ſie ſodenn wieder zu. Endlich iſt es in dieſem Monat beſſer und ſicherer, die Waſſer-Zweige und Neben-Schöſſe an den Bäumen abzuſchneiden, als im Martio, weil die Wunden ietzund viel balder und geſchwinder, als ſonſt zuheilen.

In den Wein-Bergen und Wein-Garten ſoll man, ſobald das Wein-Holtz ein Auge, zwey oder drey von der Erde zu reiffen anfähet, die letzte oder ſo genannte Beer-Hacke verrichten, welche gleichwohl zuweilen gar unterlaſſen wird, wenn nur anfänglich im April um die Stöcke wohl geräumet, und die Plätze über und über wohl aufgeriſſen worden; denn im widrigen Fall kan ſie ſonſt nicht unterlaſſen werden. Man darff auch dieſe Hacke nicht tieff ſuchen, ſondern den Berg nur ein wenig überziehen, damit die Nacht-Fröſte keinen Schaden thun mögen. Nach vollbrachter Beer-Hacke, und wenn das Holtz ſich wohl in das Reiffen gerichtet, werden folgends die Laub-Rähmen von den Wein-Stöcken abgeleſen, und das Wein-Holtz einer Spannen lang über dem Pfahl verhauen, damit die Sonne deſto beſſer wircken könne, und alſo die Beere zur Güte und Zeitigung gefördert werden. Wenn die Arbeit mehrentheils verrichtet, und die Trauben zu zeitigen beginnen, gehet ſodenn das Hüten in den Wein-Bergen und Gärten an. Indeſſen kan man noch bey vorwährender letzter Arbeit die ſchlechten und unfruchtbaren Stöcke zeichnen, damit man ſie nach der Wein-Leſe ausnehmen, und dargegen beſſere an deren Stelle einſetzen könne. Die Zeichnung kan am füglichſten mit durch einander zerlaſſenem Oel und Pech geſchehen. Man kan auch ietzt, ſo es zeitige Trauben giebt, dieſelben abbrechen, ſonderlich die man lange aufbehalten will. Und endlich, ſo man Zeit darzu hat, die Wein-Gärten-Zäune und Hecken ausbeſſern und machen.

In den Wäldern und Gehöltzen kan man nun ſo viel Holtz, als man zur Haus-Nothdurfft und ſonſten bedarff, hauen und fällen laſſen: Denn mit dem Bau-Holtz hat es noch Zeit. Man kan zugleich das Wind-fällige, und dürre oder andere dem Walde hinderliche Holtz wegräumen, und aushauen. Um Mariä Geburt, oder kurtz darnach, werden auch die Wälder beſichtiget, wie die Eicheln, Buch-Eckern oder

das

das wilde Obſt darinnen gerathen, damit man ſich mit der Schwein-Maſt darnach richten könne.

Bey der Vieh-Zucht hebet man auf Crucis oder Creutz-Erhöhung an, die Kühe nur zweymal zu melcken, welches alſo bis Georgii währet. Man muß ſie aber dabey in der Fütterung wohl in Acht nehmen laſſen, damit eine ſchöne Kraut-Butter fallen möge. Sonderlich kan man Heu und Gerſten- oder Haber-Stroh unter einander fürs Rind-Vieh ſchneiden laſſen, und Haber-Spreuer darunter miſchen. Ingleichen ſoll man das Maſt-Vieh, ſo irgend auf bevorſtehenden Winter ſoll geſchlachtet werden, fleißig warten, und kan man auch die Träber vom Preß-Obſt ſolchem Viehe geben laſſen. Wo wenig Stroh, oder man mit demſelben ſonſt ſparſam umgehen muß, kan man dem Vieh Laub unterſtreuen. Man muß auch nun Muſterung unter dem Viehe halten, ſonderlich bey den Kühen, und was nicht tauget oder ſchon alt iſt, ausſondern, damit es nicht den andern das Futter ohne Nutzen wegfreſſe. Man kan dergleichen Vieh vorher mit Füttern ein wenig gut machen, und ſodenn verkauffen. Wo man aber Vieh bedarff, kan man ietzt dergleichen kauffen, weil es nun nach der Winter-Saat am wohlfeileſten. Wer zweyſchürige Schaafe hat, pfleget dieſelbe, nachdem ſie vorher ſauber gewaſchen worden, nunmehro zum andern mal zu ſcheeren, und darff man damit nicht lange verzögern, weil ſie die Wolle ſonſt gerne verlieren, ſonderlich, wenn ſie viel durch Gebüſche getrieben werden. Nach Mariä Geburt hebt man insgemein das Schlacht-Vieh davon aus, etliche laſſen ſie zuvor ſcheeren, etliche verkauffen ſie auch mit der Wolle. Vornemlich aber müſſen auf denen Schäfereyen die Mertz-Schaafe, Hämmel und Lämmer verkauffet werden, damit das Wehr-Vieh deſto beſſer in den Winter komme. Man ſoll auch nun im Herbſt die Schaafe, ſo man im Winter behält, nicht mehr in Stoppeln hüten laſſen, damit ſie nicht zu fett in den Winter kommen: Denn ſie ſollen nachmals als gantz verleckert, nicht wohl beym Winter-Futter dauren. Auch ſoll man ſie nicht in die Haber-Stoppeln, wo der Haber ausgefallen iſt, hüten, weil es ihnen gar übel bekömmet. Um Matthäi oder gegen Michaelis hin ſoll man aufhören, die Schaafe zu melcken. Nach Michaelis um alt Matthäi läſſet man den Stähr oder Widder unter die Schaafe, ſo lammen ſie um die Helffte des Februarii oder um alt Lichtmeß; ſtellet man aber die Unterlaß etwas ſpäter, nemlich um alt Michaelis, an, ſo bringen ſie Lämmer um alt Petri Stulfeyer, oder im Anfang des Mertzens: Denn es träget ein Schaaf ein und zwantzig Wochen. Endlich iſt noch die Schaaf-Rechnung Michaelis zu halten. Die Felle können entweder verkaufft, oder den Gerbern und Kürſchnern vors Haus zu verarbeiten gegeben werden. Die Ziegen muß man von der Winter-Saat abhalten, denn es wächſet ſolche nicht gerne mehr nach ihrem Biß. Nach Egidii fänget man an die Spanferckel und Schweine zu mäſten; und muß man vornemlich zu der Spanferckel-Mäſtung bey Zeiten thun, ehe noch die Kälte angehet. Wo viel wildes Obſt wächſet, pfleget man die Schweine darein zu treiben; oder bald nach Michaelis in die Eicheln zu ſchlagen. Um Michaelis können die Inventaria und Rechnungen über das Rind- und andere Vieh erneuert werden.

Bey der Pferde-Zucht ins beſondere, muß man, ſo lange die Feldbau-Arbeit dauret, und auch ein paar Wochen darnach, die Arbeits-Pferde wohl warten und füttern. Nach vollendeter Arbeit aber, und da ſie ein wenig ausgeruhet, kan man ſelbige mit Antimonio oder Spießglaß purgiren. Zu Ende des Monats ſoll man die Pferde nicht mehr auf die Weide treiben, ſondern in den Gärten hüten. In der Zeit aber, da man ſie noch austreibet, ſoll man die Füllen, ſo bisher mit ausgelaſſen worden, wenn ein Nebel fället, ſo lange derſelbe währet, nicht austreiben. Sonſt werden insgemein um Michaelis die andern jungen Füllen im Vollmond, die aber etwas langſamer gefallen, auf Martini abgeſetzet.

Bey dem Feder-Vieh, muß man die Gänſe nicht auf die Winter-Saat laſſen, weil ſolche von ihrem Biß auch nicht mehr wachſen will. Dagegen ſoll man dieſelben nunmehro in die Maſtung ſtellen. Alte Hüner kan man auch iezo einſtellen und gut machen, und an deren ſtat junge nachziehen. Man muß ingleichen nun die Hüner-Häuſer und Tauben-Neſter zum andern mal ausputzen laſſen, und kan man den Koth davon mit etwas Aſchen in die ausgegraſete Gärten ſtreuen. Die geſammleten Eyer kan man in Aſchen oder Korn einſtecken, da ſie nicht leichtlich verderben. Das übrige Feder-Vieh aber mag man nun anfangen zu verkauffen, hingegen vom guten ſo viel als man vonnöthen, behalten.

Bey der Bienen-Zucht pfleget man nun nach Egidii, oder um Mariä Geburt, wenn es ſchön und warm Wetter iſt, auch die Sonne ſcheinet, und Wind-ſtill iſt, den Bienen das Honig zu nehmen, oder das erſte mal zu zeideln; man kan aber dißmal den Honig etwan nur halb nehmen, das andere aber ihnen laſſen, damit ſie ſich den Winter über davon behelffen und zehren können. Nach dem Zeideln muß man die Stöcke um die Beuten wohl verwahren, damit keine Maus noch ander Ungezieffer hinein komme.

Bey der Fiſcherey muß man noch bey Zeiten die Behälter und Einſätze räumen und zurichten, weil nun die Fiſchereyen in den Teichen allgemach vorzunehmen. Denn um alt Bartholomäi gehet insgemein die Fiſch-Zeit an. Man muß dahero die zum Fiſchen gehörige Netze, Fiſch-Waaden, Hamen, Kitſchergen, Faſſe, Tonnen, Wannen, Körbe, Kannen, Waag und Gewicht ꝛc. hervor ſuchen, und alles auf das genaueſte viſitiren, damit, wo etwas daran zerriſſen oder zerbrochen, ſolches in Zeiten ausgebeſſert oder von neuem angeſchaffet werden könne. An denenjenigen Orten, wo man im April Fiſch-Reuſſen in Flüſſen und Bächen ſetzen will, kan man ietzt hinter den Fiſch-Körben von Steinen, Sträuchern und Stöcken einen Fall voraus machen, daß die Hechte, welche bey ſolchem

ſolchem Geräuſch und Schäumen gerne ſind, lieber eingehen. Nach Michaelis gehen die Fiſche wieder in die Tieffe, daher man ſich mit der Angel-Schnure darnach richten, und dieſelbe etwas verlängern muß. Es gehet nemlich ietzo der Fiſch insgemein eine Elle niedriger im Waſſer, als im vorigen Monat, wornach die Angel-Schnure zu bekielen: im October noch eine halbe Elle niedriger; die übrige Zeit im Jahr aber bis wieder in den Frühling hinein, gehet er auf dem Grunde. So wird auch in dieſem Monat bis wieder hinauswerts das Krebs-Fangen eingeſtellet.

Bey der Jagd- und dem Weydwerck. Zu dieſer Zeit ziehet ſich meiſtens das bishero vertheilte Wildpret aus denen hin- und wieder liegenden Höltzern nach groſſen Wäldern und Gehägen zuſammen, der Hirſch aber, nachdem er ſich gut und feiſte befindet, tritt in die Brunft, dahero man nunmehro Brunft-Hirſche ſchieſſen oder pürſchen kan, weil ſie anfänglich noch feiſte, ehe ſie von Nieren abgenommen. Die Dächſe ſind nun auch feiſte, und geben des Abends meiſtentheils auf die Felder, wo Rüben ſind, und wenn Obſt geräth, in die Feld-Gärten, dahero ihnen ietzo am beſten des Nachts mit Hunden beyzukommen. So iſt auch ſonſten ietzt die gelegenſte Zeit zum Hetzen und Jagen, weil nun die Dächſe von Laurentii bis Thomä, die Füchſe von Michaelis bis Lichtmeſſe, die Haſen von Jacobi bis Matthiä, die Marder von St. Michaelis bis den erſten Martii, und die Biber von Michaelis bis Oſtern zu jagen, zu ſchieſſen und zu fangen erlaubet ſind. Nun muß ſich der Vogel-Fänger von Egidii oder alt Bartholomäi an, bis vierzehen Tage oder drey Wochen nach Michaelis, täglich auf dem Vogel-Herde finden laſſen, dabey denn zu mercken: Wenn es einen trockenen Sommer giebet, ſo giebet es auch einen guten Vogel-Fang; iſt aber der Sommer naß, ſo ertrincken viele Junge in den Neſtern, ſonderlich die Lerchen und alle Vögel, ſo auf der Erden brüten. Von alt Crucis an müſſen auch die Maſchen oder Dohnen zum groben Vogel-Fang zugerichtet und eingebeeret ſeyn; ſonderlich richtet man in den dunckeln Thälern um dieſe Zeit die Henck-Bogen auf die Droſſeln und Amſeln. Vierzehen Tage vor Michaelis fangen die Lerchen an zu ſtreichen, welche auf den Feldern, wo es viel Haber-Halme und andere Stoppeln giebet, fortfliegen, und über Nacht darauf bleiben, da ſie denn mit denen ſogenannten Kleb- oder Tage-Netzen wohl zu fangen ſind. Im Neu-Monden ſind ſie am beſten zu fangen, ie dunckler es iſt, ie beſſer es iſt. Man fänget auch nun die Lerchen mit dem Nacht-Netze, es muß aber dunckel und der Mond-Schein unter der Erde ſeyn. Vierzehen Tage vor und nach Michaelis iſt der beſte Fincken-Strich, und geſchiehet deren Fang auf zweyerley Art: Entweder in Gärten und kleinen Wäldlein, oder auf freyem Feld nach Art des Gereuth-Vogel-Fangs, welches letztere auch viel beſſer iſt, zumal man auf dieſe Weiſe, nebſt denen Fincken, Emmerlinge, Qväcker, Kernbeiſſer, Grünlinge, Stieglitze, Hänfflinge, und andere Vögel mehr fangen kan; da man hingegen bey den Garten-Herden ſich bloß über die Fincken mit Emmerlingen und Qväckern begnügen muß. So gehet ingleichen in dieſem Monat der Amſel- und Droſſel-Strich an. Man fänget auch durch dieſen Monat die wilden Tauben und Turtel-Tauben; ſo hält ſich auch der Wachtel-Fang in dieſem Monat noch gut, denn ietzt ſind ſie feiſt; nach dieſem verſtreichen ſie bald aus dem Lande. Gleicher Geſtalt kan man in dieſem, wie in vorigem Monat, mit der Karren-Büchſe, oder dem Schieß-Karren auf die wilde Gänſe ausgehen, denn ietzt verſammlen ſie ſich zum Abzug. Man fähret auch fort Rebhüner zu fangen, weil ſie aber nun ſtarck zu werden und weit zu fliegen beginnen, da man ihren Fall nicht wohl beobachten kan, als iſt nun, weil ſie ohnedem den Tiraſſen nicht mehr halten, und in die Steck-Garne ungerne eingehen, der allerbeſte und luſtigſte Fang mit dem Hoch-Garne vorzunehmen. Daſſelbige wird ohngefähr anderthalb hundert Schritt lang, und achtzehen Schuh hoch an den Ort gerichtet, wo man weiß, daß ſie aus dem Holtz bey gantz ſpätem Abend auf den grünen Saamen, oder bey anbrechendem Tage von der Saat wieder gegen dem Holtz und anderes Gebüſche zufallen. Dabey iedoch ein geſchickter Jäger, wenn er nicht etliche mal umſonſt ſtellen will, zuvor erforſchen muß, ob die Hüner in ihrem Fall nicht einen Umſchweiff nehmen, nemlich nicht gerade zu auf den Saamen, ſondern vorher einen andern Weg hinaus auf das Feld niederfallen, und erſt von dort aus auf den Saamen zuſtreichen, als welches ſie an etlichen Orten zu thun pflegen, da denn das Garn anders gerichtet, und ſie ungeachtet ihres Umſchweiffes betrogen werden müſſen. Endlich ſchieſſet man auch in dieſem Monat die Haſel-Hüner mit dem Pfeiflein wie im Martio, kommen aber nicht ſo gerne, weil ſie nicht geil, ſondern Kütt- oder Volckweiſe beyſammen ſind. Man kan ſie in den Wäldern, wo viele Brombeer- und Ebereſchen-Beere ſind, welche ſie gerne freſſen, aufſuchen.

Zu Hauſe muß man vor allem noch fleißig zu Saamen dreſchen, daß daran kein Mangel ſich ereignen möge. Hiernächſt gehet ietzt die Flachs-Arbeit recht an, denſelben zu röſten, zu dörren und zu brechen. Die Bollen oder Knoten werden an die Sonne auf Tüchern ausgebreitet, und nachmals bey Gelegenheit gedroſchen. Nicht weniger hat man ietzt den Hanff zu brechen und zu hecheln; auch Heide-Korn und Hirſen ſtampfen; ingleichen Häckerling vors Rind- und Zucht-Vieh ſchneiden zu laſſen. Nun muß man die Obſt-Preſſe mit ihrer Zugehörung zurichten, und die Säcke zu gedachter Preſſe vorhero zeitlich rein auswaſchen laſſen, damit man das wilde, wie auch das andere ſchlechtere ausgeklaubte Obſt bey Zeiten preſſen könne. Das übrige Obſt an Aepffeln, Birnen, Pflaumen und dergleichen, ſo nicht liegen will, auch nicht kan zu Gelde gemachet werden, läſſet man nun dörren oder backen, und giebt ſolches eine gute Speiſe vors Geſinde. Man kan auch

aus

aus den Pflaumen ein wohlgeſchmacktes, und nutzbares Mus ſieden. Jetzo iſt es hohe Zeit, die Preſſen und Kelter zu der bevorſtehenden Wein-Leſe zuzurüſten, und ſonderlich die dazu gehörigen Fäſſer, Kuffen und andere Gefäſſe zu binden und auszuſäubern. Gleicher Geſtalt muß man an denen Orten, wo nur über Winter gebrauet wird, das Brau-Gefäſſe wieder anrichten, und in guten Stand ſetzen; auch die Kraut- und andere Gefäſſe in der Haushaltung binden laſſen; ferner die Keller ausräumen, ſäubern, und da es nöthig, mit gutem Räuchwerck ausräuchern, ingleichen die Wein- und Bier-Läger zubereiten und abtrocknen. Den Wein ſoll man bey trockenem Wetter, oder wenn der Weſt- oder Nord-Wind wehet, und dabey noch im abnehmenden Monden ablaſſen. Der Oſt- und Süd-Wind, wie auch der Vollmond, ſind zu dieſer Arbeit gantz und gar nichts nütze: Denn die Weine, ſo zu dergleichen Zeit angezapffet werden, halten ſich nicht. So muß man auch zu Kraut und Rüben ſehen, ob ſie des Abſäuberns und Putzens bedürffen. Inſonderheit hat man ſich nun auf kommenden Winter mit allerley Vorrath in die Küchen und Keller zu verſehen; zu welchem Ende ein guter Hauswirt das darzu benöthigte Geld in Vorrath haben ſoll, damit er ſeine Haushaltung mit aller Nothdurfft, (ſo er ſie nemlich ſelber nicht hat) als mit allerley Getraide, Mehl, Grieß, Küchen-Gemüſe, Obſt, Fleiſch, Flachs, Unſchlitt oder Talch, Kohl, Rüben, Kraut, Saltz, Schmaltz, Holtz, Honig, Gewürtz, Oel, und andern Victualien mehr, deren er das gantze Jahr durch bedürfftig und benöthiget iſt, bey Zeiten verſehen könne, denn nun iſt faſt die beſte und wohlfeilſte Zeit im gantzen Jahr, darinnen alle Nothdurfft am beſten zu bekommen. Nun pfleget man die benöthigten Unſchlitt-Lichter in Vorrath zu ziehen. Gleicher Geſtalt muß man nun allerley Leder und Felle zur Haus-Nothdurfft bey den Gerbern und Kürſchnern arbeiten laſſen; Item zuſehen, ob die Oefen in denen Vieh-Stuben noch gut ſeyn, auch ob die Keſſel, Pfannen und Blaſen noch halten, damit, wo es nicht wäre, der Mangel bey Zeiten und noch vor Winters ausgebeſſert und erſetzet werden könne. Nicht weniger muß man noch die Ciſternen und Waſſer-Leitungen räumen und zubereiten. Es iſt auch noch in dieſem Monat vor der herbſtlichen Tag- und Nacht-Gleiche gut, lebendiges Brunnen-Waſſer zu ſuchen und zu graben. Sonderlich kan man nun die Qvellen am beſten probiren, ob ſie auch recht waſſerhältig ſind, wenn ein dürrer Sommer geweſen, und die Erde kein Regen-Waſſer in ſich hält. Ingleichen muß man nun ſehen, ob nichts an Gebäuden fehle und abgehe, um den Winter über die behörige Nothdurfft zu verſchaffen, und zeitlich Bau-Leute zu beſtellen, auch alles vorhero wohl überlegen und aufzeichnen, was künfftiges Jahr zu bauen und anzurichten. Man ſoll auch ietzo einen Uiberſchlag machen: Wie viel man von ieglicher Frucht ins Haus brauche; wie viel man verkauffen könne, und wie viel man irgens auf einen einfallenden Mißwachs in Vorrath behalten ſolle. Eben alſo hat man den gehörigen Uiberſchlag zu machen, was man für Holtz zum Gebäue, Haus-Nothdurfft, Ziegel- und Kalck-Oefen bedarff, und die nöthige Verordnung darnach zu thun; ingleichen die Abrechnung der gethanen Frohn-Dienſte mit denen Fröhnern zu halten; und endlich insgemein die Inventarien und Verzeichniſſen über das Vieh, das ſämtliche Haus-Geſchirr und Werckzeug, auch ſonſt allerhand Fahrniſſe zu collationiren und verneuern.

In der Küche kan man nun Burretſch oder Borragen und Ochſen-Zungen im Salat und Speiſen genieſſen; item friſche Weinbeer vor dem Winter aufhängen; auch aus denen Früchten und Gewächſen, welche die Gärten und Aecker um dieſe Zeit in groſſer Menge hervor geben, allerhand Speiſen zubereiten.

Wegen der Artzney und Lebens-Ordnung muß man zuvörderſt ingedenck ſeyn, daß man nach ausgeſtandener Sommer-Hitze wiederum in dieſem Monat den Magen und deſſen Dauung ſtärcke; man mag auch wohl artzneyen, iedoch nicht eher, als wo es die Noth erfordert: Welches ingleichen bey dem Aderlaſſen zu beobachten. So kan man auch nun wiederum Köpffe ſetzen oder ſchrepffen, und iedoch nicht allzu warm baden, ſonderlich aber den Leib des zukünfftigen Winters wegen purgiren. Von Kräutern und Wurtzeln ſammlet man nun Borragen, Nachtſchatten, Majoran, Lavendel, Eiſenkraut, Fenchel, Süßholtz, Entzian, Angelica, Tormentill, Meiſterwurtz, Alantwurtz, und allerley andere Kräuter und Wurtzeln, ſo vom vorigen Monat her noch in guten Kräfften ſind. Gleicher Geſtalt werden nun die Wachholder-Beere eingeſammlet, und Calmus eingemacht. Zum Geträncke mag man Wermut-Bier, Wermut-Wein, Ziegen- und Schaaf-Milch gebrauchen, als welche in dieſem Monat eine ſonderliche Artzney ſind. Hingegen hat man ſich noch vor vielem Trauben- und Obſt-Eſſen zu hüten.

Die Witterung betreffend, weilen dieſer Monat das Ende vom Sommer, und hingegen der Anfang vom Herbſt iſt, ſo iſt er zwar im Anfang gemeiniglich noch ziemlich heiß, aber im Mittel läſſet er allgemach nach, und wird endlich kühl; ſonderlich pfleget um die Zeit, da der Herbſt heran nahet, eine merckliche Veränderung des Gewitters, dem Aprillen-Wetter nicht ungleich einzufallen; daher es alsdenn, wegen der geſchwinden Veränderung der Lufft und vielen Regens, insgemein eine ungeſunde Zeit, und zu vielen Kranckheiten geneigt iſt. Der Landmann hält ſich insgemein an folgende Wetter-Regeln: Nemlich zu Anfang dieſes Monats tritt der Hirſch in die Brunſt; wenn er nun an einen ſchönen Tag eintritt, ſo halten ſie davor, daß er auch bey ſchöner Zeit wieder daraus treten, das iſt, vier Wochen nach einander ſchön Wetter ſeyn werde; tritt der Hirſch aber im Regen-Wetter ein, ſo werde man eben dergleichen bey ſeinem Austritt haben. Und ſo der Hirſch etwas langſamer, als ſonſten insgemein jährlich geſchiehet, in die Brunſt tritt, ſo

hält man es vor ein Zeichen, daß es auch langſamer werde Winter werden. Jngleichen, wenn er eher, als ſonſt gewöhnlich iſt, brunſtet, ſoll es auch einen frühen Winter bedeuten. Wenn es um Michaelis ſchön Wetter iſt, ſo ſoll ſolch Wetter noch vier Wochen dauren. Alſo, wenn es zu Anfang dieſes Monats, und ſonderlich um alt Egidii gut Wetter iſt, ſo hoffet man einen guten Herbſt und Wein vor dies Jahr. Es pflegen auch die Wein-Händler auf die Fröſte und Reiffen vor Michaelis Achtung zu geben, denn davon wollen ſie erfahren, wie nachmals die Morgen-Fröſte beſchaffen ſeyn werden; nemlich, ſo viel Fröſte vor Michaelis kommen, ſo viel ſollen deren auch künfftig nach Walpurgis oder Philippi Jacobi fallen; und darnach richten ſich auch manche Winzer mit der Aufhebung des gedeckten Wein-Holtzes. Donner-Wetter um Michaelis ſollen groſſe Winde bedeuten. Und wenn die Vögel vor Michaelis, oder vor der erſten Woche des folgenden Monats noch nicht wegziehen, ſo wird vor Weihnachten kein harter Winter vermuthet, ſondern man will ſich wohl eher eines gemäßigten Wetters verſehen; insgemein aber, wenn es einen ſchönen Herbſt giebt, ſo pfleget ein windiger Winter zu folgen. Herentgegen auf einen warmen und doch feuchten Herbſt folget gemeiniglich ein langwieriger Winter, und mag man ſich ſodenn bey Zeiten um Futter umthun. Alſo wenn die Blätter nicht gerne von den Bäumen fallen, ſo hat man gleichfalls *einen* harten Winter zu gewarten.

Wegen des künfftigen Frucht-Wachſes und Jahr-Ganges hat man folgende Vermuthungen: Wenn es um St. Matthäi Tag ſchön iſt, ſoll es künfftiges Jahrs viel Wein geben, weilen die Reben und das Holtz wohl wachſen und zeitigen kan: Denn ein guter warmer Herbſt iſt dem Weine ſehr gut. Sonſten hat man auch folgende Regel: Warme Nächte bringen ſüſſen Wein, aber ſie ſind ungeſund: kühle Nächte bringen ſauren Wein, die aber geſund ſind. So es in dieſem Monat noch donnert, will man auch folgends ein gut und fruchtbares Jahr in allen Früchten gewarten. Wenn es zu Ende dieſes Monats viel Zweyfalter oder Wein-Vögelein giebet, ſo werden das folgende Jahr die Bäume und andere Gewächſe groſſe Noth von denen Raupen haben: Weilen die vielen Zweyfalter auch eine ſtarcke Brut hinterlaſſen.

Land- und Hauswirtſchaffts-Verricht- und Anmerckungen im October oder Wein-Monat.

Jm Felde muß man zuvörderſt, was im vorigen Monat beſchrieben, und wegen Verhinderung nicht geſchehen können, noch verrichten; ſonderlich hat man, da aus ein oder anderer Urſache bishero die Herbſt-Saat vom Weizen und Roggen hat müſſen aufgeſchoben bleiben, dieſelbe in dieſem Monat bey Zeiten vorzunehmen; und ſonderlich die Gerſten- und andere Aecker noch bey gutem Wetter ſtoppeln zu laſſen. Nach verrichteter Winter-Saat muß man die Furchen zwiſchen denen Beeten mit dem Pfluge behörig ausſtreichen, und die Waſſer-Furchen, wohin das Feld den Hang hat, quer über die Beete fein tieff ausfahren, und die Erde mit einer Schauffel rein auswerffen: Damit im Winter das Waſſer nicht auf der Saat ſtehen bleibe. So pflegen auch etliche, die viel Felder haben, die Haber-Aecker dieſen Monat durch, oder gegen deſſen Ende umzureiſſen, und ſäen ſodenn folgendes Früh-Jahr bald den Haber hinein; und ſolches iſt, wenn man es vor anderer Arbeit thun kan, gar gut, denn ein ſolcher Acker erlieget ſich fein über Winters, und wird viel mürber, als der im Frühling erſt umgeriſſen wird, doch leidet ſolches nicht aller Orten die Landes-Art. Man führet nun den Miſt auf diejenigen Aecker, darauf man künfftigen Frühling Sommer-Korn, Gerſten, Erbſen, Hirſe, Hanff, Lein und Heide-Korn ſäen will, (doch wo die Aecker ſchon vorhero gedünget worden, darff man ſie nicht noch einmal düngen) und wird der Miſt ſo bald gebreitet und untergeſtürtzet, und bleiben die dermaſſen geſtürtzten Aecker über Winter alſo liegen, damit der Miſt faulen kan, die Aecker aber davon fein mürbe werden. Den Hopffen, der zu Anfang dieſes Monats noch nicht zeitig geweſen, pfleget man gleich nach *Michaelis*, ehe die ſcharffen Reiffe kommen, von den Stangen zu nehmen, läſſet ihn pflücken, und *ins* Trockne legen. Hierauf müſſen die Hopffen-Stöcke umhacket und mit Erde zugedecket, auch die Gruben ſo fort mit Miſt beführet und im alten Monat gedünget werden; da ſie denn alſo bis in den Martium hinein liegen bleiben. Die Möhren und weiſſe Rüben gräbet man nach Galli oder um alt Burckardi aus dem Acker, führet ſie ein, ſchneidet das Kräutig oben ab, und lieſet dabey die Saam-Rüben und Saam-Möhren, wie auch die welcken Rüben darunter aus, ohne denen erſtern das Gekräutig abzuſchneiden, weilen ſie ſonſt nicht auswachſen würden. Die abgeſchnittene Rüben verwahret man an einem Ort, da ſie nicht gefrieren können. So wird auch das Kraut um dieſe Zeit abgehauen, eingeführet, und die Häupter von denen Strüncken abgeſchnitten, und zum Einſchneiden oder Einlegen reine gemacht. Etliche harte, feſte, und ohnſchadhaffte Häupter werden an denen Strüncken gelaſſen, und den Winter über in einer Sand-Grube oder einem Keller vor dem Froſt und Mäuſen verwahret. Was man von dem Kraut- und Rüben-Land nicht zur Gerſte und Lein will liegen laſſen, mag man alſobald umackern und Korn darein ſäen. Auf den Wieſen muß man das Grummet vollends gar dürre machen und einbringen laſſen. Und ſoll man ſo denn, wenn die Felder bereits überpfercht ſind, und es des Winters halber geſchehen kan, die Hürden auf die magern oder dürren Wieſen ſchlagen, oder ſolche ſonſten wohl düngen. Man muß auch in dieſem Monat

nate die alten unfruchtbaren Wieſen vom Gemöſe ſäubern und reinigen, und mit Aſche beſtreuen; die höckerichten und unebenen Wieſen aber eingleichen und eben machen. Im übrigen hebt man dieſen Monat an den Miſt, nechſt den Feldern auch vor die Weinberge auszuführen, wie man denn auch die folgende Winter-Zeit allwege thut, wenn man müßig iſt, und des Winters halben fortkommen kan. Endlich kan man nun auch Gräben und Teiche ſchlämmen, und die ſchadhafften Ufer an Flüſſen und Bächen mit tüchtigen Eingebäuden von Weiden- und Erlen-Holtz ausbeſſern, und vor weiterm Abreiſſen verwahren.

Im Luſt-Garten kan man noch die Zwiebel-Gewächſe, ſo vom vorigen Monat zurücke geblieben, in gute luckere Erde pflantzen; die zarten Gewächſe aber, ſo man in den Garten gepflantzet, wieder ausnehmen, und in die Geſchirre ſetzen, daß ſie im Winter im Gewächs-Hauſe können verwahret werden. Dahinein man nun auch die übrigen ausländiſchen Gewächſe bey ſchönem Wetter zu bringen hat. Man kan noch alle Thüren und Fenſter offen laſſen, bis der Reiff einfallen will, alsdenn muß man bedacht ſeyn, zuzuſchlieſſen. Was man vor Gewächſe den Winter durch will im Garten ſtehen laſſen, als: Agnus Caſtus, Arbor Judæ, Geniſta Hiſpanica, Ciſtus und dergleichen mehr kan man mit Stroh dicke bebinden, und ſtarcke Pfähle darbey ſtecken, um die Wurtzel aber muß man ſie mit langen Pferde-Miſt beſetzen, ſo bleiben ſie gut. Die Feigen-Bäume umbindet man rings mit Stroh, leget ſie hernach in die Erde, und decket ſie ferner mit langem Pferde-Miſt zu, ſo bleiben ſie auch gut; doch muß man Acht darauf geben, daß ſie wohl feſte damit eingebunden werden, damit die Mäuſe nicht darzu kommen, und die Rinde abfreſſen. Etliche Arten Roſen, als: Herbſt-Roſen, Monat-Roſen, Damaſcener-Roſen werden auf langen Pferde-Miſt niedergeleget, und ferner damit bedecket, ſo bleiben ſie auch im Winter gut. Endlich kan man nunmehr die Blumen-Felder von den dürren Stengeln und Kraut reinigen, und die Beete, ſo es nöthig haben, mit kurtzem Miſt bedüngen, auch dieſelben umgraben laſſen, damit das Erdreich durch den Froſt fein mürbe werde.

Im Küchen-Garten kan man noch ein paar oder mehr Beete düngen, und mit gelben Rüben-Saamen beſäen, damit man im Frühlinge hinaus frühe Möhren habe. Um Simonis und Judä iſt es Zeit, den weiſſen Kopff-Kohl abzuſchneiden; etliche Häupter kan man mit ſamt der Wurtzel ausgraben, und im Keller zum Saamen in den Sand ſetzen. Nun bringet man den Paſtinack, Rüben, rothe Rüben, Kohlrabi, Blumen-Kohl, Werſich- oder Welſch-Kohl, Winter-Endivien, Cichorien, Zucker-Wurtzeln, Scorzonera, Peterſilien-Wurtzeln, Seleri, Tartuffeln, Erd-Aepffel und dergleichen in den Keller in friſchen Sand. Man ſoll aber das Kraut an den Peterſilien-Wurtzeln, Cichorien und rothen Rüben nicht zu genau abſchneiden, damit es wieder auswachſen, und im Winter zu Salat gebrauchet werden kan. Die Endivien, ſo bald ſie aus der Erde genommen, leget man zuvörderſt, eine Staude von der andern abgeſondert, acht Tage in ein lüfftig Gemach, daß ſie etwas welcken, benimmt ihnen alsdenn die unreinen Blätter, ſo auſſen herum ſind, ſchneidet die Spitzen der übrigen Blätter oben weg, und bringet ſie alſo in den Sand. Man pfleget auch nun den im Frühling angebauten Knoblauch zu verſetzen. Ingleichen noch immerzu Saam-Gurcken abzunehmen, und den Saamen aufzuheben. Nicht weniger den im vorigen Monat noch nicht bedeckten Spargel vollends mit kurtzem Miſte zu belegen, auch die Artiſchocken oben bis ans Hertze abzuſchneiden, ſolche mit Erde zu behäuffen, Stroh-Stürtzen darüber zu decken, und hernach mit langen Pferde-Miſt umher zu bedecken, ſo bleiben ſie gut. In dieſem Monat kan man noch allerley Wurtzeln in Gärten und Feldern zur Artzeney und anderem Gebrauch graben laſſen. So muß man auch die leeren Kraut- oder kleinen Garten-Beete noch immer vor Winters düngen, und gehörig umgraben laſſen, ehe es gefrieret. Von Kräuter-Gewächſen blühen nunmehr in den Gärten und auſſerhalb denſelben noch etliche, die bereits im September erzehlet worden, als: Nägelein, Borragen, Ringel-Blumen, Dreyfaltigkeits-Blumen, Scabioſen, Wieſen-Zeitloſen, Storchenſchnäbel, Prunellen, Haſenfuß, Rettig, Senff-Kraut, Baſilien, Garten-Hederich, Schierling, Koſtwurtz und dergleichen. Ihren Saamen aber zeigen der Miſtel, Kürbiſſe, Wachholder, gelbe Rüben, Rauten, Wegwarten, Pfeffer-Kraut und andere mehr.

In den Obſt- und Baum-Gärten pfleget man nach Michaelis das ſpäte, und ſonderlich das meiſte Lager-Obſt abzunehmen, auszuleſen, und behörig zu verwahren. Die Stützen und Stangen, damit man die ſchwerträchtigen Bäume unterſtützen müſſen, ſoll man, ſo bald das Obſt von den Bäumen, wieder ausziehen, und an einem trockenen Ort, zu künfftigem weiterem Gebrauch wohl verwahren, was aber davon zerbrochen oder faul, zerhauen und in die Küchen verbrauchen. Man mag noch ferner dieſen Monat durch von allerley edlen Obſte die Kerne ſammlen, und vor den Mäuſen an einem temperirten Orte aufbehalten. Solche Sammlung aber muß bey fruchtbaren Jahren geſchehen. So werden auch noch allerhand Obſt-Kerne geſtecket. Die Obſt-Bäume muß man, wenn die Früchte davon, umhacken und düngen; um die andern alten und erwachſenen Bäume aber, die in Gras-Gärten oder Wieſen-Gründen ſtehen, den Raſen über der Wurtzel aufheben, das übrige Erdreich mit Kuh-Miſt vermengen, und alſo den geräumten Fleck ſo lange, bis es kalt wird, offen liegen laſſen, damit der Regen ſich wohl darein ziehen könne, als welches denen Wurtzeln trefflich gut iſt; und wenn endlich die Fröſte herzu nahen, decket man ſie mit dem ausgehobenen Raſen wieder zu. Aepffel- Birn- Kirſchen- und andere Obſt-Bäume werden nun, wenn ſie ihr Laub abgeworffen,

am beſten verſetzet; nur nicht im Vollmond, ſonſten gilts gleich, wenn es geſchiehet; und wenn man ſie verſetzet, da ſie noch Laub haben, ſo verderben ſie leichtlich. So läſſet man nun auch die Wildlinge oder Wild-Stämme verſetzen: Wenn man aber ſelbſt eine Kern-Schule hat, ſo kan man nun die jungen Stämmlein ſo wohl Stein- als Kern-Obſt anderthalb Schuh weit in die ordentliche Baum-Schule verpflanzen, ſo werden ſie viel beſſer und geſchlachter, als jene fortwachſen. Sonſten kan man noch in dieſem Monat die Bäume beſchneiden, behauen, und von denen Räubern, Waſſerſchoſſen und andern überflüßigen Zweigen, befreyen und entledigen; die Wunden aber mit Baum-Salbe beſtreichen. Eben alſo kan man auch, wenn man das Gras oder Raſen um die Wurzeln der Bäume aufhauet, die aus den Wurzeln herfür kommende Sproſſen fein ſittſam abſchneiden, und die Erde mit gutem Kuh-Miſt vermenget, wieder drüber decken, daß die Feuchtigkeit des Miſts fein hinein zu den Wurzeln komme. Im Frühling hernach mag man ſie um die Wurtzeln ein wenig lüfften, ſo wachſen ſie ſehr hübſch; man darff ſie aber im Frühling nicht wieder miſten. Die Ameis-Hauffen muß man nun bey feuchtem kalten Wetter, oder doch vor Tages, ehe die Sonne aufgehet, als zu welcher Zeit die Ameiſen fein beyſammen ſind, mit Stöſſeln oder groſſen Schlägeln zerſtoſſen und zuſammen ſchlagen.

In den **Weinbergen** und **Wein-Gärten** ſoll man das Herbſten oder Wein-Leſen bey gutem Wetter, ſo viel ſichs thun läſſet, anſtellen, ohne auf die Beſchaffenheit des Monden einige Abſicht zu machen, wenn nur die Trauben ihre völlige Zeitigung haben. Insgemein pfleget man die Wein-Leſe anzuſtellen, wenn die Beere zuvor durch etwan ein paar Reiffe, nach Gelegenheit der Witterung, gezwungen und dünnſchäligt worden, als welchen Falles man mehr und ſüß-geſchlachten Wein bekömmet. Wenn man beym Regen-Wetter lieſet, bekommet man einen wäſſerigen Wein; da im Gegentheil, wenn die Leſe bey trockenem und ſchönen W tter geſchiehet, es einen edlen und herrlichen Moſt abgiebet, weilen alsdenn keine fremde Feuchtigkeit weder von der Erde, noch vom Regen dabey, ſondern wie der Reben-Safft an ſich ſelbſten gewachſen iſt. Alſo, wenn der Wind um die Leſe-Zeit hefftig und ſtarck iſt, und ein naſſer Sommer zuvor geweſen, ſo ſchläget der Wind die Trauben und Beere, ſonderlich des rothen Weines ſehr ab, und wenn denn das Häutlein an den Beeren nur ein wenig verletzet worden, ſo läuffet er aus, und die Winde ſaugen ihn auch ſehr aus, daß die Beere nur ſchlaff und welck werden, ſonderlich die rothen: Da muß man denn den rothen Wein, als der ohnedem ehe reiff wird, und bald zu faulen anfänget, zum erſten laſſen und befehlen, daß die abgefallenen Beere und Trauben fein rein aufgeleſen werden. Wie denn auch ſonſten, durchgehends die Trauben ſauber abzuleſen, und gute Achtung zu haben, daß die verdorbene faule und unzeitige Trauben oder Laub nicht mit in die Butten geworffen werden. Das geſtreiffte oder abgeblatete Wein-Laub und Wipffel-Futter kan man zu Hauſe an einem ſaubern und trockenen Orte aufſchütten, weil es im Winter den Kälbern, Kälber-Kühen, Lämmer-Schaafen, Lämmern und Ziegen gar dienlich iſt.

In **Wäldern** und **Holzungen** ſoll man nun, nach geendigter Feld-Beſtellung, recht anfangen, das nöthige Brenn-Holtz, ſo wohl an Scheit- als Reis-Holtz in Vorrath zu fällen. Wo man ſehr viel Bau-Holtz bedarff, kan man ietzt das ſchlechtere im Abnehmen des Monden fällen, das andere aber in den Wäldern zeichnen: Denn die ſtarcken Bäume, ſo zu Schwellen, Unterzügen und dergleichen dienen ſollen, können beſſer hernach im December und Januario, iedoch auch im abnehmenden Monden gehauen werden. Man muß aber auch vorher die Wälder wohl beſichtigen, wo das Bau- und Brenn-Holtz am beſten abzuhauen, damit nicht alles ohne Unterſchied zur Verödung der Wälder und Vertreibung des Wildes ausgehauen werde. Ingleichen kan man nun Kohlen brennen laſſen, ſo viel man in die Schmieden oder ſonſt bedarff. In dieſem Monat zeuget man auch junge Bircken. Auf Galli ſind die Eicheln und Buch-Eckern zeitig und reiff zum Saamen zu ſammlen.

Bey der Vieh-Zucht, weil um dieſe Zeit öffters ungeſunde, ſtinckende und ſchädliche Nebel zu fallen pflegen, die dem Viehe auf der Weide höchſt nachtheilig ſind, als ſoll man denſelben zur Verwahrung des Morgens Theriack und Butter auf einem Stücke Brot zu freſſen geben. Man muß auch daſſelbe, wenn die Nebel zu ſtarck, etwas ſpäter austreiben. Inſonderheit ſoll man nun das Vieh auf keine naſſe Wieſen treiben: Denn ſie machen nicht nur durch ihr ſchweres Eintreten Löcher und Gruben darein, ſondern es iſt ihnen auch das feuchte Gras ohnedem ſehr ungeſund, ſonderlich, wenn die Reiffe anheben zu fallen. Man muß es aber noch nicht einſperren, oder viel dabeyme laſſen, vornemlich bey warmen Wetter, weilen es gar leichte vor Sehnſucht kranck wird. Sondern man ſoll es vielmehr bey ſchönem Wetter auf erhabene trockene Gras-Böden austreiben, damit ſie ihre Sehnſucht büſſen können; zu Hauſe aber muß man die Kühe in der Wartung vor andern wohl verſorgen, damit man ſie bey dem Kraut und Rüben noch etwas melcken möge. Man muß auch an Kraut und Rüben dem Maſt-Vieh zur Fütterung nichts ermangeln oder Noth leiden, ſondern vielmehr Eckern vor daſſelbe leſen laſſen, als welche zur Maſtung ſehr dienlich, ſonderlich den Schweinen; und kan dadurch manches Viertel oder Scheffel an Getraide erſparet werden, den man ſonſten zur Maſt hätte hergeben müſſen. Denn nun iſt die rechte Maſt-Zeit vor Ochſen, Schweine und anderes Vieh, ehe denn die groſſe Kälte kömmet. Endlich iſt zu mercken, daß man nicht zu viel Schaaf-Vieh in den Winter ſchlage, damit man mit dem Futter auskommen könne. Wie man denn derentwegen insgemein

mein um dieſe Zeit von allerhand Vieh, das man nicht zur Zucht aufbehält, wegzugeben pfleget.

Bey der Pferde-Zucht insbeſondere muß man nun den Pferden die Mäuler räumen laſſen, und zwar, wie einige wollen, im abnehmenden Monden. So muß man auch Acht haben, ob die Füllen nicht die Kehlſucht kriegen; und ihnen wöchentlich ein dienliches Roß-Pulver eingeben. Ingleichen pfleget man nun das Erbſen- und Wicken-Stroh, welches wohl eingebracht worden, und unſchadhafft iſt, den Pferden, das übrige vom Jahr durch, unter das Futter zu mengen, weil es die Würme vertreiben ſoll. Auch kan man noch ietzo die jungen Füllen wallachen oder verſchneiden.

Bey dem Feder-Vieh pfleget man den Hünern geſottenen Haber zu geben, damit ſie deſto eher legen. So ſtellet man auch nun die Maſt-Gänſe ein. Ingleichen kan man ietzo alte Hennen einſtellen und gut machen, und an deren Stelle junge nachziehen. Wie man denn auch insgemein alles übrige Geflügel, ſo man nicht zur Zucht oder der Haus-Nothdurfft bedarff, hingeben und verkauffen ſoll.

Bey der Bienen-Zucht fangen die Bienen in dieſem Monat an, wenn ſie nach dem Zeideln das abgelauffene und auf den Stand geronnene Honig wiederum hinauf getragen, die Stöcke zu verhartzen, die Ritzen und Löchlein zu vermachen, und ſich gegen den Winter und ſeine Kälte ſicher zu ſetzen. Ohngeachtet deſſen aber muß man die Stöcke ſowohl, als die Körbe abermal verſchmieren, und ſie alsdenn ſchon an Ort und Stelle rücken, woſelbſt ſie den Winter über ſtehen ſollen. Es muß aber, wenn man die Stöcke zumacht, nebſt dem Blechlein, welches für das Flug-Loch muß vorgeſchoben werden, denenſelben, damit ſie nicht erſticken, noch genugſame Lufft gelaſſen werden, weil man ſonſt bey Aufmachung des Stockes gegen den Frühling die Bienen über die Helffte todt auf dem Boden antreffen wird. Dieſem aber fürzukommen, muß man ein Lufft-Loch und zwar bey den Körben, unten zwiſchen dem Korb und zwiſchen dem Bret; bey denen Stöcken aber am Ende des untern Beuten-Bretes, der Länge nach, eines Fingers lang, aber nur einer Meſſerſpitzen breit, machen, damit bey ſo engen Raum keine Bienen durchſchlupffen können.

Bey der Fiſcherey fänget man um Galli und gegen Simonis und Judä an, die Teiche zu fiſchen. Es pfleget dabey die Eintheilung folgender Geſtalt gemacht zu werden, daß man allezeit die nechſt an einander gelegene Teiche, in der Ordnung, wie ſie folgen, fiſche, und der Fiſchzeug nicht weit hin und wieder geſchleppet werden dürffe. Mit denen Fiſchen muß man ſäuberlich umgehen, und ſie nicht grob hin und her werffen, damit ſie nicht die Schuppen abſtoſſen, und hernachmals von denen Fiſch-Händlern unter dem Vorwand, als ob ſie nicht vor Kauffmanns-Gut zu halten, ausgeſchoſſen werden mögen. Was man vor ſich ſelbſten zu Wiederbeſetzung der Teiche, oder in die Küche bedarff, wird in abſonderliche Hälter und Fiſch-Häuſer gethan. Wenn in einem Teich ſchöne Karpffen gefangen werden, ſoll man etliche wohl-gewachſene Rögner ausſuchen, um ſolche zu Laichern, oder Streich-Karpffen zu gebrauchen. Um Galli läſſet man auch die Streich-Teiche ab, und beſiehet, ob die Karpffen darinnen geſtrichen haben, und ob es auch Hechtlein darinnen gebe, als welche man, ſo wohl als die Karpffen heraus fangen muß: Denn, wenn dieſes nicht geſchähe, ſo würden das andere Jahr, wenn die Karpffen noch einmal ſtreichen, der einfache Strich und zweyjährige Saamen unter einander vermenget ſeyn, die Hechte aber, wenn ſie ſolten darinnen gelaſſen werden, den Strich auffreſſen und zu Schanden machen.

Bey der Jägerey und dem Weydewerck, währet die Hirſch-Brunfft noch, nach deren Endigung die Hirſchlecken oder Wildpret-Sultzen erneuet werden müſſen. Nun gehet die Zeit an die wilden Schweine zu fällen oder zu hetzen, und kan man ihnen bey denen Moräſten und Suhlen, wo ſie ſich einwühlen, auf den Bäumen unterm Wind aufpaſſen, und ſie von dort aus ſchieſſen. Die Haſen retiriren ſich ietzo in die Kraut- und Rüben-Aecker, und werden ſie entweder gehetzet, oder gepürſchet, oder mit Netzen gefangen. Man kan auch des Nachts die Dachſen mit groſſen Spür-Hunden auffſuchen und hetzen, ſonderlich, wenn es viel Obſt hat; man muß aber auch ſtarcke Gabeln und Dachs-Zangen dabey haben. Und endlich kan man auch noch Wolff- und Fuchs-Gruben machen laſſen. Ingleichen mit der Fuchs-Pürſche den Anfang machen: Denn nun ſind die Bälge gut. Nun kan man Vogelbeere und dergleichen bey ſchönem Wetter brechen, und an einem trockenen lufftigen Orte aufhängen und verwahren laſſen, um ſolche im ſpäten Herbſt und Winter auf den Herden und zu den Dohnen zu gebrauchen. Zum Rebhüner-Fang muß man nun den Treib-Zeug gebrauchen, weil die Steck-Garne keine Dienſte mehr thun. Noch vierzehen Tage gehen die Haſelhüner in dieſem Monat gerne auf die Lock, hernach verſtreichen ſie aus einander, und gehen paar-weis in ihr Winter-Lager, in die dick-verwachſene Haſel-Büſche oder Buch-bäumene Wälder. Dieſen gantzen Monat durch iſt auch der beſte Schnepffen-Fang: Denn nun fliegen ſie aus den Wäldern um Abend-Zeit auf die Sand-Aecker, wo ſie ihre Nahrung ſuchen, weilen ſie ietzt mehr auf die Bau-Aecker, als auf die Wieſen kommen: Da muß man denn zu Abend, wenn man zum Gebet oder Feyerabend lautet, zwiſchen den Wäldern und Feldern, wo man ihren Strich gewahr wird, den Ort wohl mercken, wo ſie fliegen, und ein Hoch-Netze darnach richten; und alſo kan man, wenn man einen Flug gefangen, des andern Tages Abends wieder auf einen andern Strich, wo man etwas vernimmt, richten, weilen der Schnepff ſeinen ordentlichen Flug hin und wieder in den Wald hält. Vor allen Dingen taugt die Schnepffen-Panthera dazu, welche eine halbe Manns-Höhe von der Erde, ſonſten aber

gantz frey hänget, wie die Klebe-Garne, und die man über Nacht kan aufgerichtet ſtehen laſſen; doch muß die Nacht ſtill und finſter ſeyn. Vor dem Ende des Monats ſtreichen die Schnepffen auch gerne auf denen Wieſen, wo es viele Kuhfladen giebt, darinnen ſie ihre Nahrung ſuchen, wie auch an ſumpfigen Orten, wo röthlicher Schlamm iſt, da ſtreichen auch fremde Schnepffen um Mitternacht hin, und kan man an ſolchen Orten die Panthera überaus wohl anbringen, wenn man etliche Stücke neben einander, nachdem die Wieſe breit iſt, auf viertehalb Claffter hohen ſtarcken Stangen richtet. Man kan die Schnepffen auch in Wäldern, wo Bircken-Geſträuch und ſumpfiger Boden iſt, mit Steck-Netzen fangen, oder ihnen Maſchen richten. Nach St. Galli-Tag haben die Krammets-Vögel, Miſtler und Kernbeiſſer ihren Strich, und werden ſonderlich mit ſechs Claffter-langen Schlag-Wänden, darzu man Ruhr und Lock gebraucht, oder mit Leim-Ruthen, oder auch in Mäſchen oder Dohnen gefangen. Ingleichen fänget man in dieſem Monat die Amſeln und Droſſeln am beſten, denn, wenn die Wälder und Gebüſche ſchon bloß ſind, thuts nicht mehr gut. Hingegen macht man Lauff-Bögen durch die Zäune, und in Mehl-Beer-Wachholder-Schlehen- und Hunds-Beer-Geſträuche, an welchen Orten ſie ſich ſo denn am liebſten aufhalten, wenn ſie Weide finden, und nicht mehr in den Wäldern, da ſie die Raub-Vögel mehrers fürchten müſſen. In dieſem Monat fängt man auch auf den kleinen Tennen oder Herden, Stieglitze, Grünlinge und Hänflinge, bis gegen des Monats Ende der Strich auch ein Ende nimmt; und alſo hat es auch mit den Finken und Emmerlingen eine gleiche Bewandniß. So wird auch der Lerchen-Fang dieſen Monat durch fortgeſetzet: Denn ietzt werden ſie von Tag zu Tag fetter und angenehmer zu eſſen. Nun iſt ein luſtiger Fang mit denen Sperlingen anzuſtellen, welche ietzt im Strich gehen, und offt zu etlichen tauſenden in nahe bey Städten gelegenen Feldern meiſtens an den Fuhr-Straſſen einfallen. Wenn ſie daſelbſt aufgejaget werden, ſetzen ſie ſich auf die nächſte Stauden, welche man denn nur mit zwey bis drey hundert guten Leim-Spindeln belegen, und die Sperlinge auf dem Feld, gegen ſolche Staude zu, auftreiben darff, ſo kan man deren etliche hundert nicht ohne Beluſtigung auf einmal erhaſchen.

Zu Hauſe muß man nun, was noch rückſtändig an Zubereitung der Preß-Nothdurfft gar zu rechte machen; Item, den Keller mit gutem Räuchwerck ausräuchern, und wenn alle Fäſſer wohl zugedeckt, die Spinnen abkehren und tilgen, auch die Wände und Geläger mit trockenen Lappen abwiſchen; nicht weniger die Fäſſer, ſo noch im Keller, wohl ſäubern und rein machen, wo es nicht eher geſchehen. Von den Wein-Treſtern kan man Lauer vors Geſinde machen. Die Treſter mag man ſo denn entweder zum Brantewein-Brennen gebrauchen, oder vor das Vieh, ſonderlich die Schweine, den Winter über aufheben. Den neuen Moſt ſoll man in denen Kuffen wohl zudecken, daß er nicht verrauche oder etwas unrechtes hinein falle, auch nicht zu lange darinnen ſtehen laſſen, ſondern bald einfüllen. Die damit gefüllten Fäſſer muß man bey warmer Lufft nicht lange heraußen ſtehen laſſen, ſondern bald in die Keller thun. An denen Orten, wo nur den Herbſt und Winter über gebrauet wird, fänget man wiederum an zu maltzen, und friſches Bier zu brauen. Das Kraut ſoll man einhacken, oder einſchneiden und einſäuren laſſen, die ſchlechten Kraut-Blätter und das Rüben-Kräutig aber auf gedielte Böden vors Vieh zu trocknen, ſchütten, und im Winter unter derſelben Siede oder Geſöde mengen. Auch um dieſe Zeit das übrige Obſt dörren oder backen, ſo man nicht verkauffen will. Ingleichen den Hanff und Flachs gar brechen und hecheln laſſen, ehe denn es kalt wird. Nicht weniger die Kraut-Butter und Herbſt-Käſe beſonders und alleine aufheben. Nach Galli mag man ſicherlich ſchlachten, denn es wird ietzt kein Fleiſch leicht mehr von der Wärme ſtinckend: und gehet alſo das Fleiſch räuchern und einpöckeln an. Man muß ſich dahero zeitlich mit gutem Saltze verſehen, alles Fleiſch aber, das in den Rauch ſoll kommen, in dieſem Monat bey abnehmenden Monden einſaltzen, das darzu gehörige Saltz vorhero wohl trocknen, und alle Feuchtigkeit von dem Fleiſche abwiſchen. Kertzen und Lichter bey ſchönem Wetter ziehen, wo es nicht im vorigem Monat bereits geſchehen. So kan man auch einen Anfang machen, Federn zu ſchlieſſen; item, Schöbe binden zu laſſen, die Dächer damit auszubeſſern. Ingleichen noch vor Winters alles, was an Ställen und andern Gebäuden baufällig, zuzukleiben und zu repariren. Nicht weniger muß man auch, ſo es in vorigen Monaten noch nicht geſchehen, die Brunnen und Ciſternen ausſchöpffen und räumen; ſoll erheiſchender Nothdurfft nach alle zwey oder drey Jahr geſchehen. So kan man auch noch Brunnen graben laſſen.

In der Küche kan man nun allerley Wildpret und Geflügel und dergleichen verſpeiſen, auch vor dieſelbe Senff machen.

Wegen der Artzeney und Lebens-Ordnung iſt zu mercken: Daß man nun allerley Kräuter-Weine: Als Alant, Roßmarin, Salbey, Wermut, Zittwer, Löffel-Kraut, Quitten-Wein, und dergleichen mehr von dem neuen Moſt zu machen pflege. Doch iſt der neue Moſt und junge Wein an ſich ſelbſt dem Menſchen nicht geſund, daher man denſelben nicht zu viel trincken ſolle. Man kan noch allerhand Wurtzeln, als Bryonien oder Zaun-Rüben, Entzian, Alant, Eibiſch, Calmus, Galgant, Haſel-Wurtz ꝛc. zur Artzeney graben laſſen. Auch in dieſem Monat wiederum allerley Artzeney und ſonderlich gelinde Purgantien gebrauchen. Item, gute gewürtzte Speiſen genieſſen, um den Magen zu ſtärcken, doch ſoll man nicht zu viel thun.

Wegen der Witterung. In dieſem Monat fänget allgemach die Winter-Witterung

mit durch einander gehenden wilden Winden, Regen, Schnee und Kälte an. Wenn die Eicheln und Buch-Eckern wohl gerathen, ſoll ein langer und ſchwerer Winter mit vielem Schnee folgen. Und eben dergleichen beſorget man, wenn das Laub in dieſem und folgendem Monat nicht gerne von den Bäumen fället. Alſo, wenn man des Abends die Schaafe nicht wohl von der Stelle bringen kan, und ſie mit Gewalt heimtreiben muß, ſo ſoll es Regen oder Schnee bedeuten. Von den wilden Schnee-Gänſen ſagt man: Wenn dieſelbigen wegfliegen, ſo komme der Winter. Man will auch offt erfahren haben, daß, wenn man von dem Tage an, darinnen der erſte Schnee gefallen, gezehlet, bis zum nächkünfftigen neuen Monden, ſo viel Tage derſelben gezehlet worden, ſo offt ſey darnach im folgenden Winter das Wetter aufgegangen und aufgethauet. Andere aber ſagen alſo: Man ſolle die Tage vom erſten Schnee-fallen zehlen, bis auf den vorhergehenden Neu-Monden, wenn derſelbe eingetreten, und ſo viel ſolcher Tage ſeyn, ſo viel Schnee ſollen denſelbigen Winter fallen. Wiederum andere ſehen darauf, wenn in dieſem Monat ein Schnee fället, ob er viel oder wenig Tage lieget, denn nachdem ſoll auch der Winter hart oder gelinde folgen. Aber dieſes alles iſt noch ſehr ungewiß; gewiſſer und richtiger ſcheinet die folgende Regel von der Wein-Leſe zu ſeyn: Nemlich, wenn der Mond in dieſem Monat in einer ſchönen Zeit neu wird, ſo ſey auch ſchöne Leſe-Zeit zu hoffen.

Wegen des künfftigen Jahr-Gangs vermuthet und beſorget man nächſtkommendes Früh-Jahr viel Raupen und Geſchmeiß, wenn das Laub in dieſem Monat nicht gerne von den Bäumen fället.

Land- und Hauswirtſchaffts-Verricht- und Anmerckungen im November oder Winter-Monat.

Im Felde kan man zu Anfang dieſes Monats noch zur Winter-Saat ſäen, nemlich, wenn die Kälte nicht zuwider, und leidentlich Wetter iſt, und zwar ſonderlich Korn, welches denn auch meiſtentheils noch wohl geräth. Alſo auch, was zur Sommer-Saat, als Sommer-Korn, Gerſte, Sommer-Rübſen, Sommer-Weitzen ꝛc. auch Kraut und dergleichen im vorigen Monat nicht gedünget, und untergeſtürtzet werden können, das kan noch in dieſem Monat, woferne es der Witterung halber ſeyn mag, geſchehen. Ebener maſſen kan man nun die zähen und rauhen Felder und Laiten (Leeden) die man im Frühling mit Haber beſäet, vor Winters umreiſſen laſſen; auch, wo es nicht ſchon verrichtet worden, den Hopffen decken laſſen; und, wenn man ſonſten Zeit hat, noch Miſt und Dünger, ſonderlich in die Wein-Berge ausführen; ingleichen Gaſſen-Erde, oder wohl erlegenen Schlamm auf die Wieſen ſchaffen. Nun ſoll man auch Eicheln und Buch-Eckern einſammlen, um die Schweine damit zu mäſten; um dieſe Zeit rechen oder harcken auch etliche, die nicht Stroh genug haben, die von den Bäumen fallende Blätter zuſammen, und ſtreuen damit dem Vieh, und machen auch Miſt davon; ſoll aber wenig düngen, und die Aecker nur ſauer und geringe machen, nach dem bekannten Sprichwort: Laub macht das Feld taub, aber Stroh macht den Acker froh. Beſſer iſt es, wenn man Schilff und Rohr, wo es zu hauen, einführet, damit dem Vieh unterſtreuet, und Miſt davon machet. Endlich kan man auch nun Weiden hauen, künfftighin zu Reb-Haltern und Reb-Bändern zu gebrauchen.

Im Luſt-Garten läſſet ſich nun in dieſem Monat nichts beſonders mehr ausrichten, als daß man die an der Mauer, Spalieren, oder ſonſten in den Hecken ſtehende Bäumlein, mit Stroh vor dem Froſte bebinde, und wenn es kalt Wetter iſt, die Gewächs-Stuben einheitze, und fleißig nach denen Gewächſen ſehe, damit denſelben kein Schade geſchehe. Man kan auch, wo es nöthig iſt, die Beete vollends bedüngen und umgraben laſſen, und einige Gewächſe, die es nöthig haben, als Anemonen, Narciſſen, Hyacinthen, Ranunckeln, Irides oder Schwertel-Lilien und dergleichen fleißig mit Mooſe bedecken, damit ſie nicht erfrieren.

In dem Küchen-Garten kan man noch die Beete mit kurtzem Miſt bedüngen, und ſo bald es der Witterung halber ſeyn kan, umgraben laſſen, um den Dünger mit der Erde wohl zu vermiſchen. Man muß nun langen Pferde-Miſt und gute Erde auf Hauffen führen laſſen, ſolche zu rechter Zeit zu denen Miſt-Beeten zu gebrauchen; ingleichen kan man ietzt zwey Schuh-breite, und eben ſo tiefe Gruben machen, die Melonen-Pflantzen im Frühling darein zu ſetzen; man muß aber ſolche zuvor mit gutem Pferde-Miſt ausfüllen, und zwo quer Hände hoch gute Erde darauf bringen. Die weiſſen und gelben Rüben muß man nunmehro vollends aus der Erde nehmen, von den Blättern reinigen, und ſodenn in Sand-Gruben legen, ſie vor Froſt und Kälte zu verſichern. Oder man kan ſie ſchälen und gleich einhauen oder ſtampffen, auch in Fäſſer alleine oder mit dem ſauren Kraute einmachen; ſo viel man nemlich ins Haus bedarff; vom Uiberreſt kan man Schweine, Ziegen, Gänſe und anderes Vieh füttern und mäſten. Die Rüben-Schalen kan man auf breterne Böden dünne aufſtreuen, ein wenig abwelcken laſſen, und hernachmals des Winters dem Vieh unter die Siede mengen; welches auch mit den Rüben- und Rettig-Blättern angehet. Das übrige Wurzelwerck, ſo noch im Lande ſtehet, und ſonſten alles, was von Gewächſen, Froſts halber in den Gärten nicht bleiben kan, muß man nun ausgraben, und in die Winterungs-Keller oder Gewölbe in den Sand ſetzen und einlegen; was aber bereits darinnen befindlich, fleißig beſehen, ob etwan die Mäuſe dabey kommen; und wenn einige anfaulen, ſolche wegthun und reinigen. Endlich kan man noch die lebendigen

Zäune und Garten-Hecken ſtutzen. Sonſten blühet nunmehro nicht leichtlich einiges Kräuter-Blumwerck mehr, es wären denn etwan die Wieſen-Zeitloſen, und das ſogenannte Schweins-Brot, Cyclamen autumnale; wiewohl man nun auch zuweilen ſpäte Blumen an den Topff-Nägelein, Ringel-Blumen, Borragen, Scabioſen ꝛc. findet.

In dem **Obſt-Garten** iſt es um Martini noch Zeit, allerley Obſt-Kerne, ſonderlich aber Pferſich-Kerne, zu ſtecken und einzulegen: Ingleichen die fruchtbaren Bäume, ſonderlich von Aepffel- Birnen- und andern Garten-Obſt-Bäumen, zwey oder drey Tage nach dem vollen Licht zu verſetzen. Man muß ihnen aber im Ausnehmen die Hertz-Wurtzeln nicht beſchädigen, und falls es ja ohngefehr geſchehen wäre, ſolche beſchneiden, auf daß ſie nicht nachmals in der Erden faulen. Wie man denn auch beym Einſetzen keine Baum-Blätter bey die Wurtzeln kommen laſſen ſoll, weil ſie leicht eine Fäulung verurſachen können. So iſt auch nunmehro gut, diejenigen Stämme zu verſetzen, darauf man im nächſt künfftigen Frühling, oder über ein Jahr darnach, pfropffen will. Man muß aber vorhero in Zeiten die Gruben oder Löcher dazu machen, iedoch ſolche nicht zu lange offen ſtehen laſſen, weil ſonſten Sonne und Luft die Feuchtigkeit der Erden verzehren, und dieſelbe unfruchtbar machen würde. Wenn man wegen Froſtes in die Erde kommen kan, ſoll man noch allerhand Wildlinge aus dem Holtze, ingleichen andere Stämme anſchaffen, und ſolche in die Baum-Schule ſetzen, über zwey oder drey Jahr darauf zu pfropffen, oder zu oculiren. Auch kan man allerhand Bäume, als Linden, Buchen, Rüſtern, Ahorn, Eſchen-Bäume ꝛc. ingleichen allerhand Heckenwerck, als Hagedorn, Rhein-Weiden und dergleichen in die Alleen und Luſt-Wälder pflantzen. So kan man auch noch die jungen Obſt-Bäume lüfften, oder unten um die Wurtzeln umhacken oder umgraben, um die alten aber die Raſen wegnehmen, und ſie düngen, wie im vorigen Monat bereits gemeldet worden. Man ſtutzet um dieſe Zeit die Pfropff-Reiſer, welche gar zu viele oder gar zu hohe Aeſte haben, und verſtreichet ſie mit Pfropff-Wachs; ſäubert auch noch die Bäume insgemein von allen unnützen und überflüßigen Zweigen, und beſtreichet den Ort ebenfalls, mit erſtgedachtem Wachs, oder aber mit unter einander gemiſchten Leimen und Küh-Koth. Ferner kan man noch in dieſem Monat bey feuchtem Wetter, da es am beſten angehet, von den Obſt-Bäumen das Moos mit einem beſonders dazu verfertigten Eiſen oder mit einem ſtumpffen Meſſer abkratzen und abſchaben; zu den jungen Bäumlein braucht man nur ein grobes härenes Tuch. Ingleichen kan man nach Allerheiligen die Bäume raupen, die dürren Aeſte abſägen, und alles Geſchmeiß an Blättern abbrechen. Die jungen Bäume werden nun mit Stroh, und auſſen herum mit Dornen verbunden, damit weder der Haſe ſie beſchälen, noch die Kälte ihnen [illegible]den zufügen könne. Endlich pfleget man auch ietzt alles untüchtige und ſchädliche Gewächſe in den Gärten mit den Wurtzeln auszurotten, und endlich noch Gärten, Wieſen und Obſt-Bäume, mit Laug- oder anderer Aſche, morſchen Weiden oder anderm faulen Holtz, auch Hüner- und Tauben-Miſt zu düngen.

In den **Wein-Bergen und Gärten** iſt nach verrichteter Wein-Leſe wenig mehr zu beſtellen und zu arbeiten, als daß man die Wein-Pfähle ausziehet, und fein ordentlich an gehörigem Ort zuſammen bringet. Nach dem Herbſten oder Wein-Leſen ſoll man auch die Wein-Gärten, als die von den Trauben-Leſern ſehr zertreten ſind, wieder hacken, damit die Regen dieſer Zeit fein zu den Wurtzeln hinein dringen mögen; ſo verdirbet auch das Unkraut deſto eher, wenn deſſelben Wurtzeln zeitlich ausgehauen und von den Reiffen folgends verderbet werden. Ferner dünget man die Stöcke in den Gruben, und ſencket wieder, wenn das Holtz reiff iſt und ſichs ſonſten thun läſſet. Zu mercken iſt auch, daß diejenigen Reben, ſo nach dem Herbſten oder der Wein-Leſe geſchnitten werden, treflich edle Schoß und Wurtzeln geben: hergegen giebet dasjenige, was man in dem Frühlinge ſchneidet, mehr Früchte. An vielen Orten, wo es nemlich gebräuchlich iſt, pfleget man auch noch in dieſem Monat, wenn ſonderlich feine warme und trockene Tage einfallen, die Wein-Reben zu decken.

In den **Wäldern und Gehöltzen** kan man vom Mittel dieſes Monats, bis zu Ende des nächſt folgenden Januarii, bey gutem trockenen Wetter, und, wie einige wollen, allezeit im Abnehmen des Monden, das benöthigte Bau-Holtz fällen, weil es ſolcher Geſtalt am beſten und dauerhafftigſten bleibet. Sonderlich läſſet man in dieſem Monat das zu Ausbeſſerung der Mühlen-Gebäude benöthigte Holtz, Böttcher- und Schirr-Holtz fällen und einführen. Die Latten, Leiter-Bäume und Hopff-Stangen muß man allein an den Orten, wo das Holtz dicke wächſet, aushauen, damit nemlich dem andern Lufft gemacht, und doch auch nichts ausgeödet werde. Wenn man ſonſten der Witterung halber nichts anders thun kan, und die Wege anbey gut, ſoll man Brenn-Holtz im Vorrath anſchaffen und einbringen. Man muß aber dabey wohl Achtung geben, daß unter dem Brenn-Holtz kein tüchtiges Bau- und Zimmer-Holtz, oder das zu einer oder der andern Kunſt-Arbeit tauglich iſt, gefället und zerhacket werde. In denen Gehöltzen, wo man Wild hat, etwas dickes gegen die Straſſen ſtehen laſſen, damit das Wildpret ſeinen Stand haben möge. So ſoll man auch mit den Windbrüchigen und Wipffel-dürren Stämmen bald aus dem Walde eilen, und die liegenden Klötze ausräumen. Das Laub-Rechen in denen Wäldern muß man auſſer denen Wegen und Fußſteigen nicht leicht, mit ſcharffen oder eiſernen Rechen aber gar nicht verſtatten, weil der junge Nachwuchs dadurch ausgeriſſen und verderbet wird.

Bey der Vieh-Zucht hat man nun vornemlich mit der Fütterung vorſichtig und

ſpar-

ſparſam umzugehen, und daher das ſchlechteſte und was am wenigſten bleibet, doch daß es nicht allzu genau, und ohne Nachtheil des Viehes geſchehe, zuerſt zu verfüttern. Das Rind-Vieh aber muß man in der Wartung wohl verſorgen, damit die Kühle bey Kraut-Blättern, Kraut-Strüncken und Rüben noch etwas Milch geben: Denn vier oder fünff Wochen vor und ſo lange nach Weihnachten, muß man, nach der alten Bauer-Regel, das Rind-Vieh wohl warten. Bey fleißiger Fortſetzung der Vieh-Maſt muß man nun auch nach Allerheiligen die Maſt-Ochſen einſtellen. Die junge Ferckleins, ſo in dieſem Monat fallen, ſind gemeiniglich nicht geſund, und dahero nicht rathſam, ſelbige zur Zucht zu behalten. Die Schaafe kan man, wenns gefroren, und doch kein Schnee lieget, auf die Saat treiben; auch noch den Widder zu den Schaafen, und den Bock zu den Ziegen laſſen. Die Ställe insgemein muß man wider die herannahende groſſe Kälte wohl verwahren, und gut ausfüttern laſſen, ſonderlich kan man die Schaaf-Ställe wohl mit Schilff verſetzen, damit die Schaafe fein warm darinnen liegen können.

Bey der Vieh-Zucht inſonderheit, muß man nun denen Wagen- oder Arbeits-Roſſen (wie auch von Rechtswegen allem Vieh, ſo mit Heu gefüttert wird) gutes Heu geben laſſen, damit ſie fein ſtarck in den Winter kommen, und nicht ſo bald mager werden. Man kan auch nun den Pferden zuweilen gedörrten wilden oder gemeinen Wermut mit Saltz unter dem Futter geben, weil es ihnen ſonderlich gut und gedeylich iſt. Die Stuten, welche man trächtig zu ſeyn vermuthet, ſoll man nun nicht mehr zum Anſpannen gebrauchen.

Bey dem Feder-Vieh fähret man fort die Gänſe auf Martini zu mäſten. Die Zucht-Gänſe muß man auch wohl warten, damit ſie deſto eher anfangen zu legen, doch muß man ſie nicht zu fett machen. Jngleichen ſoll man ietzt die Hüner, oder nur etliche, wo es nicht mit allen ſeyn kan, in die Stuben ſetzen, und ſie mit dürrem Haber, und zuweilen mit Brot ſpeiſen, damit ſie ebenfalls deſto zeitlicher zu legen anfangen: doch muß man ihnen auch nicht zu viel geben, denn ſie werden ſonſt allzu fett davon, und legen nicht. So muß man auch ietzt anfangen, den Tauben Futter zu geben, weil ſie auf dem Felde nichts mehr finden: und noch immer zu das übrige Geflügel, ſo man den Winter über nicht behalten will, verkauffen.

Bey der Bienen-Zucht muß man nun die Bien-Stöcke vor der Kälte wohl verwahren. Einige thun ſolches mit Stroh, und verbinden ihre Stöcke und Körbe damit ſo wohl oben als unten, wenn ſie aber im Frühling die Beuten eröffnen, ſo finden ſie eine Menge ihrer Bienen, weil ſie nicht genugſame Lufft gehabt, todt und erſticket; anietzo nicht zu gedencken, daß die Mäuſe ſich gerne in das Stroh machen, der Wärme des Flug-Loches nachgehen, in die Stöcke und Körbe dadurch hinein brechen, und Roos- und Wachs-Tafeln verderben. Solchemnach iſt die Vermachung wider die Kälte mit Strohe nicht viel nütze. Beſſer verwahret man die Bienen bey kalter Zeit, wenn man, nachdem das Blechlein vorgeſchoben, und das bey dieſem Articel in vorigem Monat erwehnte Lufft-Loch gelaſſen, nur bloß ein breites Bret, welches etwas breiter, als der Korb und Stock ſeyn muß, vorſetzet, daß die Kälte ſo ſehr nicht hinan ſchläget: Denn die Bienen, die ſich ſchon von ſelbſten Wärme genug machen können, erfrieren nicht; es ſey denn, daß ihrer wenig wären, und eine gantz ungewöhnliche und grimmige Kälte einfiel, da man ſie wohl mit alten Decken und Kleidern, aber nicht mit Stroh, vermachen kan.

Bey der Fiſcherey kan man noch aus den Teichen den Karpffen-Satz und Brut fiſchen laſſen, und ſolche in gute Winter-Behältniſſe in Verwahrung bringen. Nach geendigter Fiſcherey ſoll das gebrauchte Zeug fleißig gewaſchen und geſcheuret, und wenn es an der Lufft wohl getrocknet, in die behörigen Zimmer gebracht und verwahret werden. Die Teiche, welche bereits gefiſchet, und nicht über Winter beſetzet werden, ſoll man völlig ablaſſen, damit ſie austrocknen; auch die Rinnen, Ständer, Rechen, Fluder und dergleichen beſehen, und, was da eingegangen, wieder zurichten und ausbeſſern laſſen. Nach Simonis und Judä ſoll man keine Forellen, ſie ſeyn groß oder klein (jedoch die Lachs-Fohren ausgenommen) den gantzen Monat hindurch weder fangen, einſetzen, noch verkauffen. Jn den Bächen kan man, ſo bald es gefroren, die Tümpffel ausfiſchen laſſen. Auf den beſetzten Teichen und Háltern aber muß man, ſo bald es vonnöthen thut, fleißig aufeiſen, und um die Rinnen räumen, damit das Waſſer ungehindert ablauffen könne. So kan man auch alsdenn das Geröhricht auf dem Eiſe abſtoſſen.

Bey der Jagd und dem Weydwerck gehet nunmehro die Schwein-Hatze vollkommen recht an, weil das ſchwartze Wildpret oder die Sauen, von der vielfältigen Maſt vorigen Monats in der beſten Feiſte begriffen, nachmals aber im Chriſt-Monat in die Brunfft treten. Sie werden, wenn alle Maſt aus denen Wäldern von zahmen und wilden Thieren verzehret worden, bey langen Nächten, mit aufgehobenen und in Vorrath geſammleten Eicheln, Buchecker, wild Obſt, Maltz und Fiſchgen, von weitem her zuſammen gekörret, und einige Zeit erhalten. Wenn es nun gefällig, wird, ehe ſie es mercken, entweder vorher auf denen Kirr-Plätzen recognoſciret, oder beym friſchen Schnee eingekreiſet, mit Zeuge eingeſtellet, und entweder in Tüchern auf den Lauff vorgejaget, dieſelben mit dem Fang-Eiſen anlauffen zu laſſen, oder ſie werden nur mit Sau-Netzen umſtellet und gefangen, meiſtens aber eintzeln im Streiff-Jagen mit flüchtigen Hunden und Sau-Rüden gehetzet, von dieſen angepacket und gehalten, und mit dem Hirſchfänger gefangen. Die Rehe, welche anietzo auch feiſte, werden theils bey ſolchen umgeſtellten Tüchern mit auf den Lauff gejaget, im Lauffen geſchoſſen, mit Wind-Hunden gehetzet, oder in Reh-Netzen beſon-

beſonders geſtellet und gejaget. Bey Lieferung der Rehe aber wird von einem Hauswirthlichen Jäger allezeit nur der Bock geſchoſſen, weil die Ricke iedesmal ſich einen andern Bock holet. Das Fuchs-Fangen mit dem Eiſen durch die Witterung wird in vorigem und dieſem Monat, weil es noch nicht ſonderlich in die Erde gefroren, und der Balg bereits gut iſt, mit Nutzen vorgenommen. Man kan ſie auch auf den Grentzen, gleich den Haſen mit Nutzen wegfangen: Denn, nun iſt die beſte Zeit, den Haſen zu jagen, weil er weiter nicht mehr ſetzet, aber von dem Sommer-Getraide, und anderer vielfältigen Nahrung feiſte worden und gut iſt. Die wilden Katzen, Marter, Iltiſſe, Otter und Biber, werden nun auch mit Fall-Eiſen, wie die Füchſe, gefangen; Sie müſſen aber mit groſſer Vorſichtigkeit gebraucht und gelegt werden, damit kein Menſch oder zahmes Thier darein kommen und ſich verderben möge. Die Wölffe werden ietzt mit ſtarcken eiſernen Fallen oder in Wolffs-Gruben gefangen. Nach vollbrachten Jagen wird das Jagd-Zeug, Tücher, Garne, Netze und Lappen, iedes an behörigem Orte und ſeiner Stelle aufgehoben, wenn es vorhero getrocknet und ausgebeſſert worden. Dieſen Monat werden die Rebhüner mit dem Treibe-Zeug gefangen. Bisweilen fänget man ſie auch noch mit dem Nacht-Garn, ſo aber ſelten geſchiehet. Man kan nun den Faſanen ſchütten und räuchern. Ingleichen kan man auch noch in dieſem Monat die Schnepffen an mooſigten Orten bekommen, ſo balden es aber anfänget zu ſchneyen, ſo verlieren ſie ſich alſo bald und ſtreichen davon. Bis auf Martini fänget man noch die Lerchen mit dem Nacht-Garn, denn mit den Klebe-Netzen iſt es nicht mehr der Mühe werth. Die Zipp-Droſſeln und Amſeln ſind faſt verſtrichen; hingegen fänget man ietzt mit den Lauff-Bögen Krammets-Vögel, Miſtler und Wein-Droſſeln. Man machet auch viereckigte, dick- in einander geflochtene Hecken oder hohle Büſche von Wachholder-Stauden, und läſſet nur einen oder den andern Zugang darinn alleine offen, die überziehet man mit einem ſtarcken Bind-Faden, und hänget etliche Maſchen daran, hinein aber in die Mitte ſtreuet man häufig Wachholder-Beere; wenn dieſe der Vogel anſiehet, und darauf los gehet, wird er im Hineinpaßiren gefangen. Jetzo iſt auch eine groſſe Luſt mit dem Miſtler-Stich zu haben, und kan man leicht eines Tages über zwantzig Stücke fangen.

Zu Hauſe muß man nun mit dem Dreſchen recht fortfahren laſſen, und auf die Dreſcher gute Achtung geben, daß ſie fein fleißig und reine ausdreſchen. Das beſte und längſte Stroh ſoll man zu Dach-Schöben und Stroh-Seilen ausſondern, und alleine legen, auch die Uiberkehr und Spreu fleißig abtragen und aufheben laſſen. Den neuen Wein, wenn er gnug vergohren und ſich geläutert, ſoll man abfaſſen und in die Keller bringen. So kan man auch ſonſten um Martini die andern jungen Weine abziehen und aufrühren, ſo werden ſie nicht leicht zähe; ingleichen noch Kraut in die Ständer zu einem Vorrath einlegen; die Kraut-Blätter und das Rüben-Kräutig aber noch ferner vor das Vieh auf den Boden abtrocknen. Die Haus-Mutter kan nunmehro den Vorrath an Butter und Käſen betrachten, und ſo viel, als man den Winter über ſelber in die Haushaltung zu brauchen gedencket, davon aufheben, daß kein Mangel erſcheine, die Ubermaſſe aber verkauffen und zu Gelde machen; den Flachs und Hanf gar brechen und hecheln, auch die Mägde den Anfang wieder mit dem Spinnen machen, oder mit dem Federſchleiſſen fortfahren laſſen: nicht weniger allerhand Haus-geräth, und ſonderlich Säcke aus der groben Haus-Leinwand verfertigen, und das Haus-Gefäſſe, da es noch nicht geſchehen, binden; item, noch die Ochſen und Küh-Häute gerben und zubereiten, oder, wie es eigentlich heiſſet, gar machen laſſen, und das Arbeits-Geräthe, als Korn- und Graſe-Sicheln, Senſen, Schüppen, Spaten, Hacken, Reich-Gabeln, Rechen und andere dergleichen Bedürffniſſe fleißig aufheben; auch alſo die Schaaf-Hürden und Pfähle zu Hauffen führen laſſen, damit ſolche nicht muthwillig zeriſſen und zu nichte gemachet werden. Die Camine und Feuer-Mäuern, (Schlöte oder Schorſteine) ſoll man, ſo wohl ietzt, als nachmals den Winter durch, fleißig kehren laſſen, und iedesmal nachſehen, wie es gethan, und ob auch der Rus wohl abgeſcharret und abgenommen werde. Man ſoll auch nun die Röhr-Brunnen und Waſſer-Künſte vor der Winter-Kälte mit langem Stroh und Pferde-Miſt verbinden und vermachen, und ſie ſolcher Geſtalt vor dem annahenden Gefröſte verwahren. In dieſem und folgenden drey Monaten fähret man fort, noch allerhand Vieh zu ſchlachten, einzuſaltzen und zu räuchern. Auch muß man zu Anfang dieſes Monats, Mehl in Vorrath, daß man den Winter über daran habe, mahlen, und wohl verwahren laſſen, denn es hält ſich ſolches Mehl nicht nur lange, ſondern es iſt auch mißlich, ſpäter hinaus zu warten, weil bey heran rückender Winter-Kälte die Mühlen leichte eingefrieren können. Nicht weniger mag man nun Lein- Nuß- Mandel- und andere Oele preſſen laſſen. Und endlich noch zu den eingeſammleten Artzeney-Kräutern ſehen, daß ſelbige keinen Schaden nehmen oder verderben mögen.

Bey der Küche iſt in dieſem Monat eine wohlgemäſtete gebratene Gans ein trefliches Gerichte, von welcher nun das Schmaltz aufzuheben. Man pfleget aber auch ietzt Gänſe aufräuchern zu laſſen, ingleichen Rinds-Zungen. So kan man auch Hagen- oder Hahne-Butten zu Salſen oder Tuncken einmachen, ſonderlich, da nun nicht vielmehr aus denen Gärten zu holen, auſſer dem Blat-Kohl, Winter-Kreſſe, Winter-Rapuntzel, Spinat und Körbel-Kraut; Derentwegen muß man nun bereits die in die Keller gebrachten Früchte und Gewächſe allgemach angreiffen, um die Küche damit zu verſehen.

Die Artzney und Lebens-Ordnung betreffend, ſoll man nun, weilen das Geblüte in den menſchlichen Cörpern wiederum abnimmt,

nach

nicht leichte Ader laſſen, auch keine Schweiß-Bäder gebrauchen, indem ſolche um dieſe Zeit nur die Flüſſe des Haupts erregen, auch gerne Augenwehe und Verdunckelung des Geſichts verurſachen. Hingegen ſoll man ſich warm halten, auch ſo viel möglich, die Morgen-Nebel meiden, wo es aber nicht ſeyn kan, zum wenigſten nicht nüchtern ausgehen, ſondern zuvor eine gute gewürtzte Suppe zu ſich nehmen. Sonſten werden nun Gerſte, Reiß, Ziegen-Milch und davon gemachte Müſer, auch zu Zeiten Meth und Honig vor ſehr dienlich erachtet; und anbey ein guter abgelegener Wein, oder von Zimmet zu trincken, ſonderlich recommendiret. Jetzo pfleget man die Scabioſen-Wurzel zu graben, ſolche länglicht von einander zu ſpalten, und ſo denn an einen Faden angereihet aufzuhängen. Item, die Miſtel von den Eich-Bäumen abzunehmen, und an einem trockenen und reinen Orte zu verwahren. Nicht weniger pfleget man auch noch um dieſe Zeit die Schnee- oder Zaun-Königlein zu fangen, als eine Artzeney vor den Stein und andere Zufälle.

Die Witterung betreffend, dieweil der Sonnen Wärme um dieſe Zeit mehr und mehr ſchwach wird, und die Kälte hingegen eindringet, als beginnet gleichſam alles abzuſterben, und der betrübte Winter allgemach heran zu nahen. Der Bauren Sprichwort: Allerheiligen bringe noch einen gewiſſen Sommer, trifft gemeiniglich ein, ob gleich nur ein kleiner und wenig Tage währender Sommer daraus wird. Wenn es nach alt Martini, oder, dem neu-verbeſſerten Calender nach, um Mariä Opfferungs-Tag naß und gewölckigt Wetter iſt, will man davor halten, daß ein unbeſtändiger Winter folgen werde; ſo es aber um ſolche Zeit hell und klar Wetter, ſoll ein harter Winter zu beſorgen; und herentgegen, wenn es neblicht, auch ein dergleichen Winter zu vermuthen ſeyn. So gläubet man auch insgemein, wie dieſer Monat, und ſonderlich deſſen letzte Helffte wittert, ſo werde es auch im nechſtkünfftigen Mertzen verwittern. Die Bauren haben wegen Beſchaffenheit des nechſtkünfftigen Winters ſich zweyerley Anmerckungen gemacht: 1) Sie gehen nemlich zu Anfang dieſes Monats in das Holtz, und häuen von einer Buche oder Tanne einen ziemlichen Span: Iſt ſolcher inwendig bis auf den Kern trocken, ſo vermuthen ſie einen gelinden Winter; ſo aber das Holtz ſafftig und feuchte, ſo beſorgen ſie ſich eines harten und kalten Winters. 2) Oder, ſie betrachten, wenn ſie ihre Martins-Gans eſſen, an dem Bruſt-Knochen, (Sprenckel oder Hüp-uff) ſo wohl das obere und untere Theil, als die Farben deſſelben; die braune Farbe ſoll groſſe Kälte, die weiſſe aber Schnee und Regen, auch das obere Theil die Zeit vor Weihnachten, das untere Theil aber die Zeit nach Weihnachten andeuten. Alſo, wenn die kleinen Vögel, und ſonderlich die Zaun- oder Schnee-Königlein in dieſem und nachfolgendem Monat nahe an die Häuſer, oder wohl gar hinein fliegen, iſt gleichfalls, und zwar mit etwas beſſerm Grunde, Kälte zu beſorgen.

Wegen künfftigen Frucht-Wachſes und Jahr-Ganges pfleget man zu beobachten: Ob auch um dieſe Zeit das Reb-Holtz wohl gewachſen und vollſtändig gezeitiget, und da ſolches ſich alſo befindet, (als welches man an der fein-braunen Farbe erkennen kan) ſo iſt gute Hoffnung künfftighin zu vielem Wein; und kan man alsdenn auch die Abſchößlinge wohl nachwachſen laſſen, wenn der Stock ſtarck iſt. Wenn das Laub bald oder bey Zeiten von den Bäumen abfället, ſoll man eine frühe Frühlings-Saat zu gewarten haben; fället es aber langſam und ſpät, ſo ſoll auch eine ſpäte Saat folgen. Wenn es in dieſem Monat hinein, ſonderlich in der letzten Helffte deſſelben regnet, und bald darauf ein Froſt fället, thut ſolches der Saat mercklichen Schaden, und ziehet gemeiniglich eine Theurung nach ſich. Gleichergeſtalt wollen etliche beobachten haben, daß, wenn der erſte Schnee im Winter auf ein naſſes und beregnetes Erdreich fället, dadurch künfftiges Jahr eine geringe und ſchlechte Erndte angedeutet werde; fället er aber auf ein hartes und gefrornes Erdreich, ſo hoffen ſie eine reiche Getraid-Erndte.

Land- und Haus-Wirtſchaffts-Verricht- und Anmerckungen im December oder Chriſt-Monat.

Auf dem Felde. Wer einen ſtarcken Feldbau hat, kan nun Miſt auf die Felder führen, und Zeilen-weiſe auf Hauffen ſchlagen laſſen. Man muß auch nun die Felder offt beſuchen, um das Schnee-Waſſer, ſo ſich um dieſe Zeit von vielem Regen oder Schnee zu ſammlen pfleget, abzulaſſen, oder demſelben zum Ablauff zu räumen. Gleicher Geſtalt kan man um dieſe Zeit denen Waſſer-Güſſen an Abhängen fürbauen, daß dieſelbe das beſte Erdreich nicht wegführen, oder die Felder ausöden, wie ſonſten derſelben Gewohnheit iſt, ſondern, daß ſie in gewiſſen Löchern, oder den äuſſerſten Enden und Gräben das gute Erdreich vielmehr zurücke laſſen müſſen; zu welchem Ende man an gehörigen Orten, wo es vonnöthen, Bäume über zwerch legen und verpfählen kan, welche die Erde vor ſich behalten, und das leichte Waſſer dennoch über ſich ablauffen laſſen. Jetzt kan man Brau- und Maltz-Holtz anführen, auch ſonſten die nothwendigſten Bau-Fuhren bey guter Winter-Bahn verrichten laſſen. Und endlich noch die Zäune und Gehäge ausbeſſern. Die dazu gehauene Weiden-Ruthen bindet man Büſchel-weiſe zuſammen, ſtellet ſie auf, und läſſet ſie alſo drey Wochen an einem trockenen Orte ſtehen; wenn ſie denn genug angezogen und zähe worden, werden ſie wieder eingeweichet und verbrauchet.

Im Luſt-Garten muß man nun immerzu

fleißig

fleißig auf das Gewächs-Haus, und die darinnen befindliche Bäume und Gewächſe ſehen, damit, wo etwan an einem oder dem andern Schaden entſtehet, ſolchem bey Zeiten wieder geholffen werden möge. Damit ſie auch nicht erfrieren, muß man bey kaltem Wetter einheizen, und dahero eine Schüſſel voll Waſſer dabey ſetzen, wenn ſolches frieret, ſo iſt es Zeit einzuheitzen. Bey einfallendem gelinden Thau-Wetter aber kan man am Tage etwan drey oder vier Stunden die Fenſter öffnen, damit friſche Lufft hinein gehe. Wenn noch einige Gewächſe das Begieſſen nöthig haben, kan man mit lauem Waſſer die Erde nur ein wenig, doch unberühret den Stamm und Zweige, benetzen; oder kan Schnee darzu legen. Wenn die Nelcken-Stöcke oder andere Gewächſe mit rauhem Schimmel überzogen, ſoll man denſelben bald wegmachen, weil ſie ſonſten leichte verderben. Man kan auch noch die Blumen-Saamen vollends aus- und reine machen, und an gehörigen Orten verwahren.

In den Küchen-Garten mag man nun gute Erde und den benöthigten Dünger anführen. Um den Advent kan man noch, wenn das Wetter dazu tauglich, Kreſſe und Peterſilie ſäen, damit man ſolche im nächſten Frühling bey Zeiten haben könne. Gleicher Geſtalt verpflantzet man noch, da es die Witterung zuläſſet, allerley Wurtzeln, um im nächſten Jahre Saat und Saamen davon zu haben. Man muß auch in dem Keller fleißig nach den eingeſetzten Garten-Gewächſen ſehen, was zu faulen anfänget, ausnehmen, reinigen, und nach und nach in der Küche verbrauchen, oder auch zum Theil wieder anders einlegen. Wenn zuweilen gelindes Wetter iſt, ſoll man die Lufft-Löcher im Keller öffnen, daß friſche Lufft hinein gehe. So muß man auch denen Mäuſen, da deren vorhanden, fleißig wehren. In dieſem Monat blühet die Chriſt-Wurtzel oder ſchwartze Nieß-Wurtzel, und auch noch zu Zeiten die Ringel-Blumen und Borragen. Im übrigen kan man nun allerley Garten-Zeug, was etwan mangelt, einkauffen, ausſchleifen und verbeſſern laſſen.

In dem Obſt-Garten muß man dasjenige, was bey Aushau- und Ausputzung der Bäume in dem vorigen Monat zurück geblieben, nun vollends verrichten. Wenn die Haſen in den Baum-Garten kommen können, ſoll man die jungen Bäume, wie bereits im vorhergehenden Monat gedacht, ſo wohl vor denſelben, als vor der Kälte noch wohl verwahren. Denen Bäumen, welche ſonſten nicht feuchte ſtehen, kan man nun Schnee beyſchlagen, wenn vorhero der Raſen umher geöffnet, und ein wenig guter Baum-Miſt darauf geſtreuet worden; doch muß es im Februario und Martio hinaus, wenn der Schnee zergangen iſt, wieder geebnet werden. Jetzt pfleget man auch noch die Gruben in denen Gärten zu machen, worein man die Wildlinge im Frühling einſetzen will. Sie werden drey Schuh breit, und drey Schuh tieff gemachet, und zwey Schuh tieff mit guter Gaſſen-Erde, faulem Holtz und ausgepreßten Obſt-Träbern, ſo mans hat, unter einander gemenget, angefüllet. In dieſem und folgenden zwey oder drey Monaten muß man ſonderlich die Raupen-Neſter, und das überbliebene noch an denen Aeſten hängende Laub von den Bäumen abzunehmen gefliſſen seyn. Man ſoll aber auch ſolches Laub fleißig zuſammen rechen, und, was von den Raupen beſchmeiſſet, entweder ſtracks verbrennen, oder ins Waſſer werffen, das andere kan man zum Unterſtreuen gebrauchen; ja, welches recht ſauber und trocken zuſammen kommen, dienet den Ziegen und Böcken auch des Winters zur Nahrung. Bäume, ſo vom Alterthum oder ſonſten moosig ſind, kan man auch noch bey feuchtem und nicht allzu kaltem Wetter gehörig abſchaben und ſäubern. Im übrigen muß man noch immer der Kern-Sammlung von allerley gutem und edlen Winter-Obſt ingedenck verbleiben, und ſolche an einem temperirten und luftigen Ort wohl verwahren.

In den Weinbergen und Wein-Gärten mag man, wo es noch nicht geſchehen, bey offenem Wetter miſten und ſencken. Bey Froſt-Wetter aber die Pfähle ſchärffen oder ſpitzen, auch den Abgang mit neuen erſetzen. So können auch den Winter durch, ehe der Schnitt in den hohen oder ungedeckten Gebirgen angehet, die Steine geleſen und ausgetragen werden; Weilen die Mäuſe, Jltiſſe, Hamſter, Wieſel und anderes Ungezieſer ſich darunter aufzuhalten, und den Weinbergen groſſen Schaden zu thun pflegen.

In den Wäldern und Holtzungen wird nun das Bau-Holtz am beſten in dieſem Monat gefället, ſonderlich, wenn der Mond unter der Erden iſt, zwey oder drey Tage vor dem neuen Licht, denn es ſoll daſſelbe von keinem Wurm angegriffen werden, ſondern allezeit beſtändig bleiben. So ſoll auch nun ein guter und vorſichtiger Haus-Wirt alle ſein Brenn-Holtz, das er das gantze Jahr hindurch an Claffter-Scheiten und Buſch-Holtz für ſein Haus bedarff, zu recht hauen, und nach und nach an gelegenen Tagen, wenn der Erdboden fein hart gefroren, einführen, auch ein iedes, nachdem er es zum Einheitzen, Braten, Fiſchſieden, Brauen, Backen und Kochen bedarff, ſpalten, und an ſeinen beſondern Ort legen laſſen, damit man nach Nothdurfft dazu gehen, davon nehmen und gebrauchen könne. Das benöthigte Schirr-Holtz kan man noch nach Nothdurfft in Vorrath hauen und anführen laſſen.

Bey der Vieh-Zucht muß man, falls es noch nicht geſchehen, nun vor allen die Ställe vor der Kälte wohl verwahren, und ſonderlich alle Löcher und Ritzen derſelben mit Moos, Stroh oder Heu verſtopffen und vermachen, damit das Vieh den Winter über fein warm ſtehe; ſo auch gleichfalls bey den Pferden wohl zu beobachten. So ſoll man auch nun dem Vieh insgemein zu rechter Zeit ausmiſten, und demſelben reine Streue, wie ſichs gehört und gewöhnlich iſt, machen; inſonderheit muß man den Schweinen, wenn es ſehr kalt iſt, viel

Stun

Streu einwerffen, damit ſie ſich wohl darein wühlen und warm liegen können. Dem Rind-Vieh kan man nun geſchnittenes Haber- und Gerſt- oder Roggen-Stroh geben, und etwas von geſchnittenem Heu-Futter darunter miſchen; wenn man es hat, kan man noch etwas klein-geſtampffte Rüben und ſchlechtes Kraut darzu zu thun. Was man vom Rind-Vieh mäſten will, dem wird noch überdiß ein wenig gutes Heu, und wer es hat, auch Wein-Gart-Wipffel darnach gegeben, und zuweilen eine Hand voll Saltz auf die Fütterung geſtreuet. Denen Kälber-Kühen pfleget man Grummet oder ſüſſes Heu, denen Kälbern aber kurtzes grünes Heu zu geben. Sonſten iſt zu mercken, daß nun das Vieh insgemein, ſonderlich bey groſſer Kälte fleißig zu warten, und mit Futter und Nahrung wohl zu verſehen iſt. Von dieſem Monat an, bis Tag und Nacht im nächſten Frühling gleich werden, läſſet man die Schweine ſich mit dem Eber belauffen, ſo werffen ſie nachmals im Sommer, oder auch ſchon im Frühling, welches die beſten Würffe ſind. Denen Schaafen pfleget man in dieſem Monat weiſſes Erlen-Laub vorzulegen; welche nun nicht davon eſſen wollen, ſind vor ungeſund zu halten und zu verkauffen, weilen ſie ſchwerlich den Winter überleben werden. Man kan auch das andere Laub, ſo man vor die Schaafe eingeſammlet, denſelben nunmehro vorlegen.

Bey der Pferde-Zucht inſonderheit ſoll man nun den Pferden gut Futter geben, und wenn es gefroren und glatt oder ſchlüpfferig worden, denenſelben die Eiſen fleißig ſchärffen, oder ſcharffe Nägel aufſchlagen, damit ſie, wenn ſie ſtarck ziehen, oder ſonſt gehen und lauffen ſollen, nicht fallen und Schaden nehmen. Die trächtigen Stuten ſoll man in einen Stall zuſammen ſtellen, und zu Nachts ein Licht, darinnen in einer Laterne halten, auch einen Knecht dabey bleiben laſſen.

Bey dem Feder-Vieh ſoll man ein- und andere Woche vor Ausgang des Jahres noch der Gänſe wohl warten; aber mit dem Anfang des neuen Jahres muß man ihnen unvermercket abbrechen, damit ſie zum Legen nicht zu fett werden.

Bey der Bienen-Zucht muß man, ſo lange der Schnee liegt, die Stöcke und Körbe ohneröfnet laſſen, denn die Bienen, ſo in den Schnee fallen, ſind verlohren.

Bey der Fiſcherey muß man nun alle Morgen, wenn es hart gefrieret, auf denen Teichen, Fiſchhältern und Einſätzen, unterſchiedliche Löcher in das Eis hauen, oder, wie die Fiſcher reden, Wuhnen machen, damit die Fiſche Lufft bekommen und unter dem Eis nicht erſticken. Den gantzen Winter über ſoll man die Teiche immerzu ein wenig gehen laſſen; ſtärcker aber, wenn Thau-Wetter iſt, und das Schnee-Waſſer das Eis ſehr drücket. Sonſten kan man nun auch, und in den nächſten Monaten unter dem Eiſe fiſchen. Im übrigen laichen nun die Quappen oder Aalraupen.

Bey der Jägerey und dem Weydewerck iſt iezt das Jagen auf die Rehe, wilde Schweine, Wölffe, Füchſe und Haſen am beſten, weil ihre Spur nun im Schnee, ſonderlich, wenn er neu gefallen, am leichteſten zu finden, und die Bälge iezt am beſten ſind. Aniezo iſt auch das zeitige Futter in Thier-Gärten, wegen der abgebrunfften Hirſche, bey einfallendem harten Froſt, nicht zu vergeſſen, und was am Wild über den gewöhnlichen Beſatz überflüßig, mit Gelegenheit unvermerckt auszuſchieſſen. Nun ſoll man die Wald-Herde auf die Krammets-Vögel fleißig beſuchen, ſonderlich, wen tieſer Schnee gefallen, ſie wohl kehren, und mit Wachholder- oder Vogelbeeren wohl anrichten. Dieſen Monat fänget man noch die Miſtler auf denen eicheuen Miſteln in den Stich-Häuslein. Den Habichten, welche iezt bey den Häuſern und Höfen groſſen Schaden thun, und die Tauben und Hüner ſehr hinweg fangen, muß man nun mit allem Fleiß nachſtellen, und ſie zu vertilgen trachten. Bey groſſem Schnee kan man iezt und den gantzen Winter durch die Reb-Hüner mit dem Schnee-Garn am beſten fangen. Im übrigen kan man in dieſem, wie auch folgenden Monaten auf die heimlichen Hüner-Fänger und Haſen-Diebe noch fleißige Acht haben.

Zu Hauſe ſoll in dieſem und denen folgenden beyden Winter-Monaten ein ieder ſorgfältiger Haus-Wirt allerhand nöthiges Werckzeug, Gefäſſe, Schiff und Geſchirre, durch den Schirr-Meiſter und Handwercks-Leute ausbeſſern und von neuem machen laſſen, auch das benöthigte Eiſenwerck an Senſen, Sicheln, Spaten, Schüppen, Beilen, Aexten, Radehacken, Spitz-Hacken, Hämmern und dergleichen, in Vorrath anſchaffen. Fiſch-Netze und Vogel-Garne von neuem ſtricken, und die alten ausbeſſern; auch allerley Körbe und Fiſch-Reuſſen von feinen Weiden-Zähen machen laſſen. In den Scheunen muß man mit dem Dreſchen fortfahren, inſonderheit aber um Weihnachten die Erbſen ausdreſchen laſſen, damit das Stroh denen Kühen und Lämmern um ſolche Zeit gegeben werden könne. Das Getraide muß man auf den Böden fleißig wenden; die Keller und Gewölbe vor der Kälte verwahren; die Fäſſer, wenn der Moſt oder neue Wein verjohren, abwiſchen und reine machen; die ſchwachen Weine im Abnehmen des Monds, und wenn der Wind von Mitternacht wehet, ablaſſen; mit dem Maltz-Machen und Brauen fleißig fortfahren; das Obſt alle vierzehen Tage beſehen und durchleſen, auf daß eines von dem andern nicht angeſtecket werde. So hat man auch nun gute Achtung auf Feuer und Licht zu geben, ſonderlich in den Ställen. Ein verſtändiger und kluger Haus-Vater oder Haushalter hat endlich nunmehro bey Schlieſſung des Jahrs den gehörigen Uiberſchlag zu machen, was er im Vorrath an Geld und Getraide übrig hat, auch zuzuſehen, wo bey Ereignung die Uibermaſſe oder der Mangel ſtecken möchte.

Vor die Küchen kan man nun Wachholder-Brantewein brennen, auch Schleben-

Bran-

Branteweiu und Schleen-Eßig machen, die auch zur Artzeney dienen können.

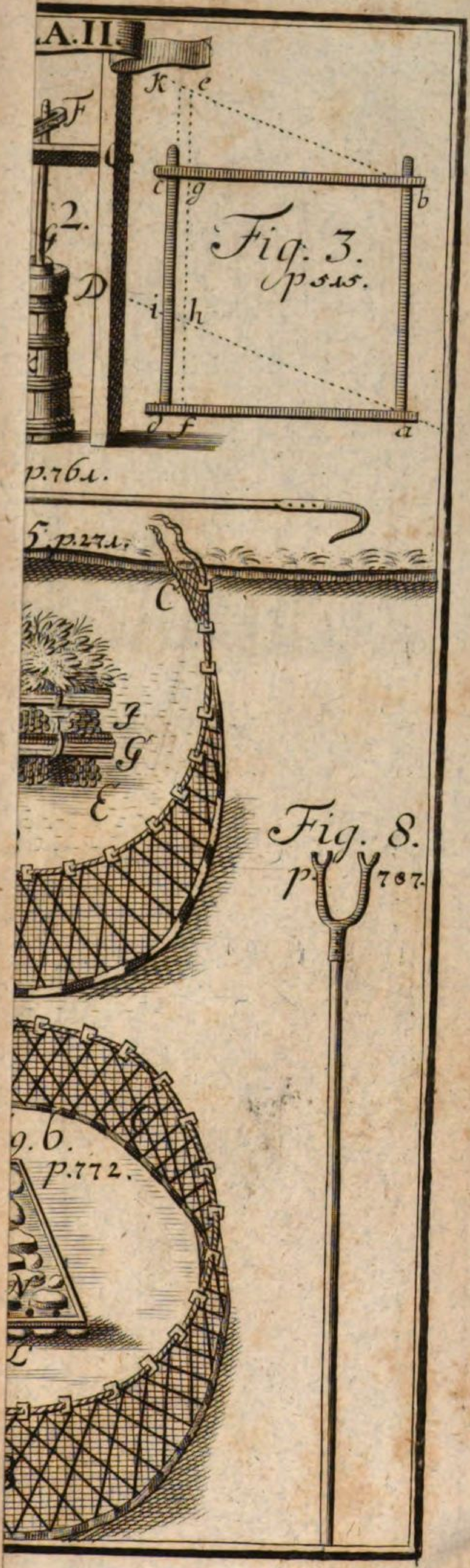
Die Artzney und Lebens-Ordnung betreffend. In dieſem Monat ſoll man ſich fein warm halten, warme wohlgewürtzte Speiſen, auch allerhand das Hertz und den Magen ſtärckende Kräuter und Wurtzeln gebrauchen; ingleichen ſich des Kalb- und Ziegen-Fleiſches, junger Tauben, Hechte, Gründlinge und dergleichen bedienen; hingegen vor ſtarcken unverdaulichen Speiſen, ſonderlich Fiſchen, ſo ein weich Fleiſch haben, hüten; auch allzukaltes Getràncke meiden, und dagegen öffters guten alten Wein oder ſonſten gut rein gewärmtes Getràncke trincken, doch demſelben nicht zu viel thun.

Die Witterungs-Vermuthungen ſind folgende: So es in dieſem Monat donnert, ſoll das Jahr viel Winde haben. Gelindes Wetter um Weihnachten iſt ein Vorbote, daß die Kälte lange hinaus währen werde; daher ſagt man im Sprichwort: Wenns nicht vorwintert, ſo nachwinterts gerne. Die Fiſcher haben von der Hecht-Leber dieſes Merckmahl, welches ziemlich genau eintreffen ſoll: Wenn dieſelbe gegen dem Gallen-Blàslein zu, das iſt, von hinten breit, von vornen aber ſpitzig und ſchmal iſt, ſo bedeutet es einen langen und harten Winter. Was im übrigen der Chriſt-Tag, nachdem er auf die Wochen-Tage fällt, vor Bedeutung geben ſoll, ſolches alles iſt ungereimt, und von der Tagewählerey ſo verdächtig, daß es keiner Erzehlung werth iſt.

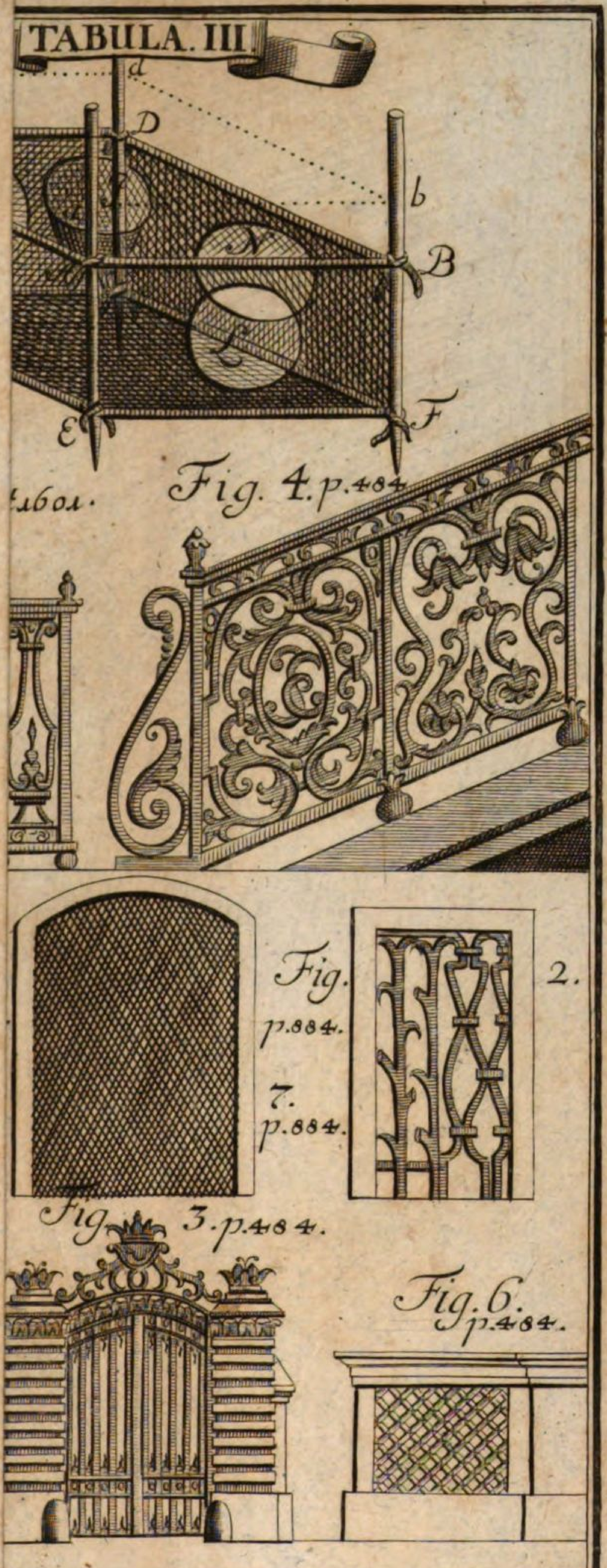
Anmerckungen von dem künfftigen Jahr-Gang und Gedeyen. Wenn in dieſem Monat die Milch-Straſſe ſchön weiß und hell ſcheinet, ſo hoffet man künfftig ein gutes Jahr. Die Urſache iſt, weil ein kalt und trockner Chriſt-Monat der Saat, Kraut- und Baum-Gärten nützlich iſt. Vor Weihnachten thun die Regen ſonſten nicht groſſen Schaden, aber nachgehends ſehr viel, wenn nemlich die Kälte recht kommt, und die naſſen Gefröſte einfallen, dadurch die Wurtzeln erfrieren. Grüne Weihnachten und weiſſe Oſtern gehen ſelten ohne Gefahr der Saat ab. Einige wollen berichten: Als ob in der Chriſt-Nacht die Weine in den Fäſſern ſich bewegen, und ſo ſie übergehen, ſoll ein gutes Wein-Jahr künfftig zu hoffen ſeyn. Die Wahrheit ſtehet auf der Erfahrung. Der Aberglauben von denen ſo genannten zwölff Nächten, da man die künfftige Jahr-Witterung daraus ſchlieſſen will, iſt ohne Grund.

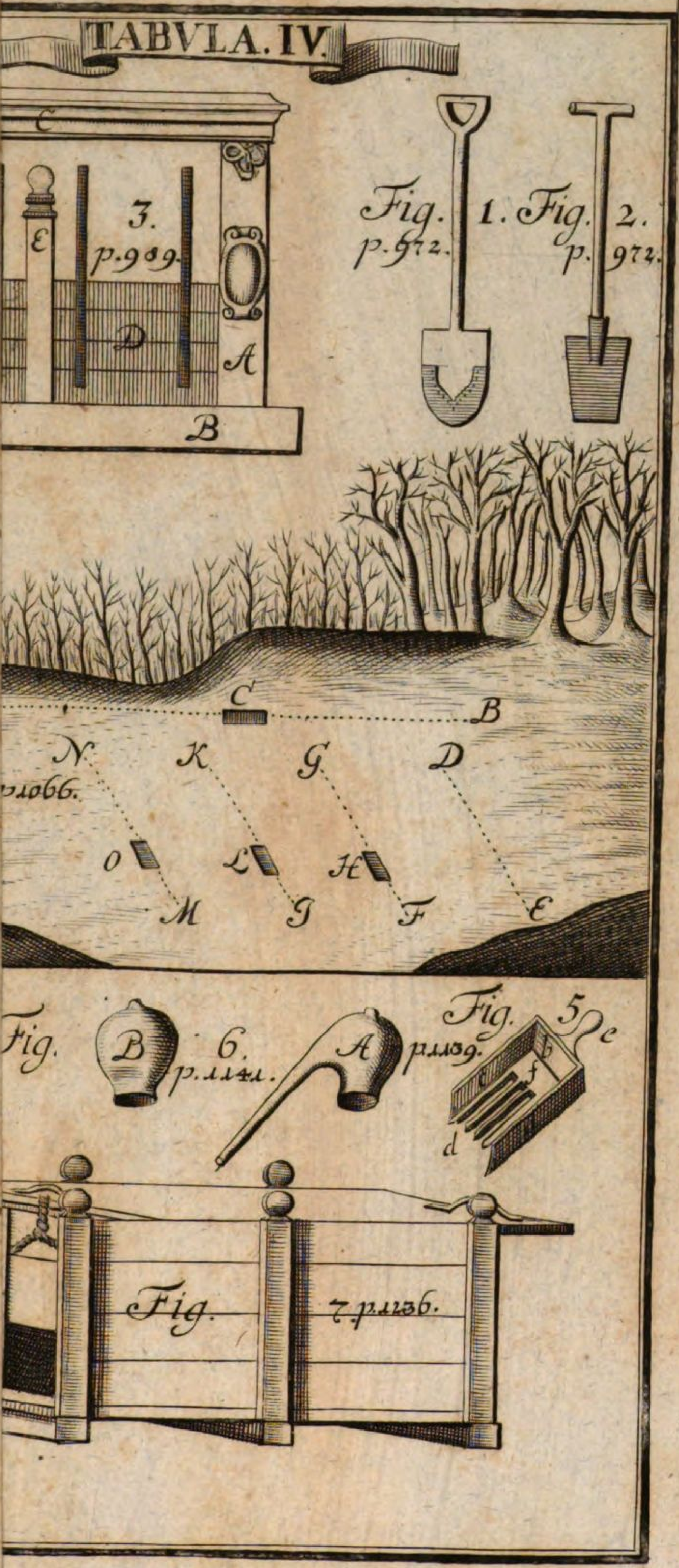
E N D E.

p. 51. 52.
n. 1.
n. 2.
ab
ab
Fig. 3. p. 132
a
C
a
n. 1.
n. 3.
n. 2.
A
n. 4.
Fig. 4. p. 208.
n. 5.
B
n. 6.
C
8.
n. 9.
n. 10.
Fig. 5. p. 208. 209.
d
B
f
f
e
A
C
a
a
a
Fig. 9.
p. 408.
c
b
c

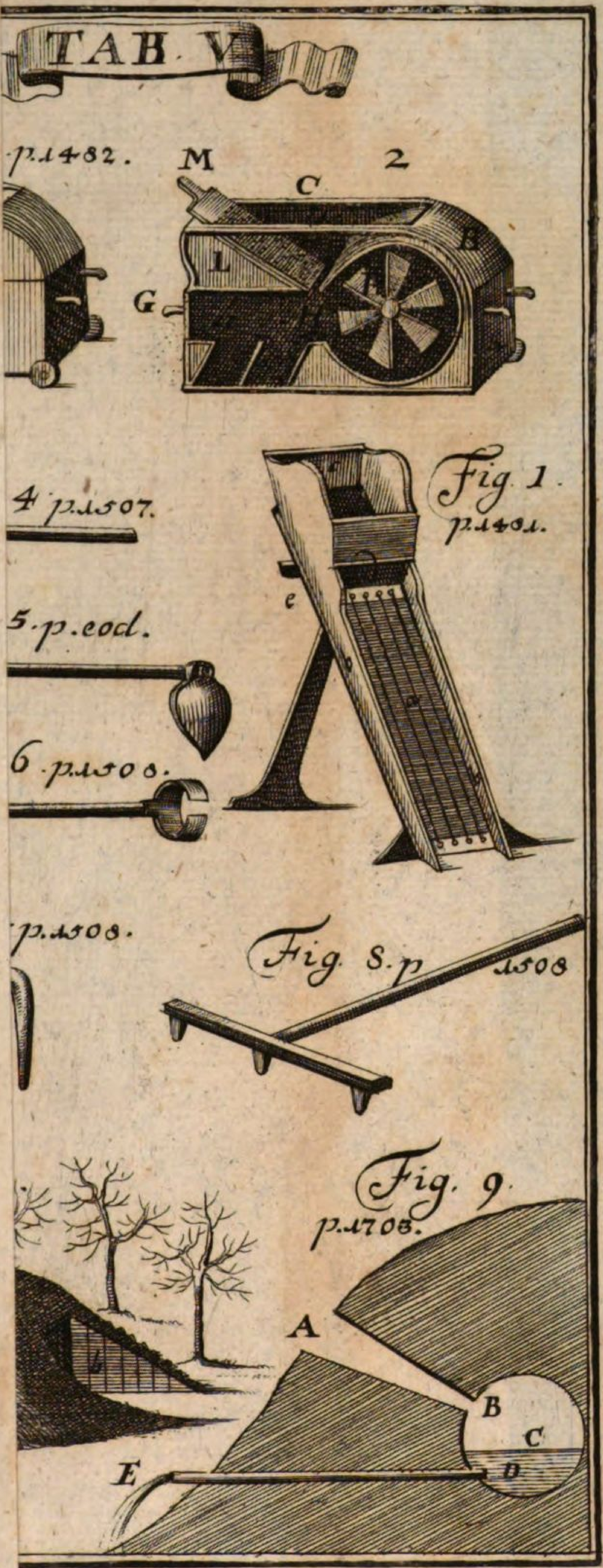


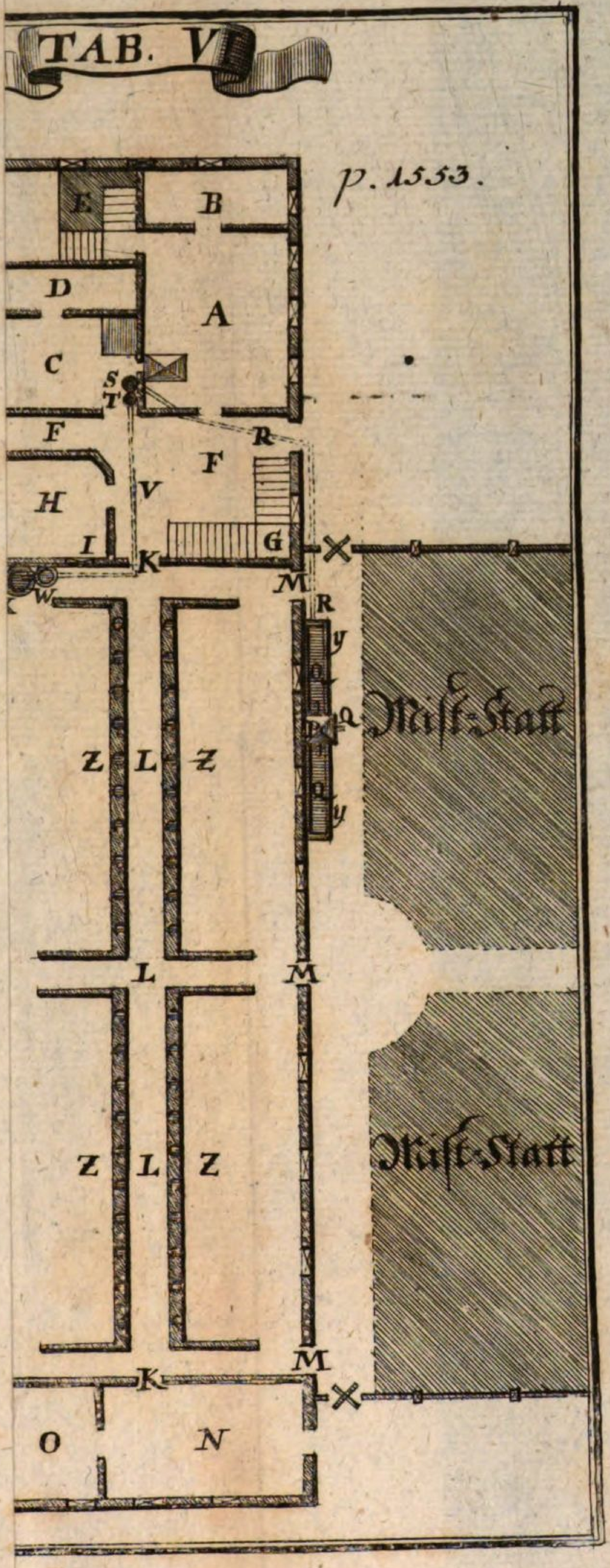
A.II.
Fig. 3.
p.515.
K e
c g b
D i h
d f a
2.
F
p.761.
5.p.271.
C
G
E
Fig. 8.
p.787.
9.6.
p.772.
N
L

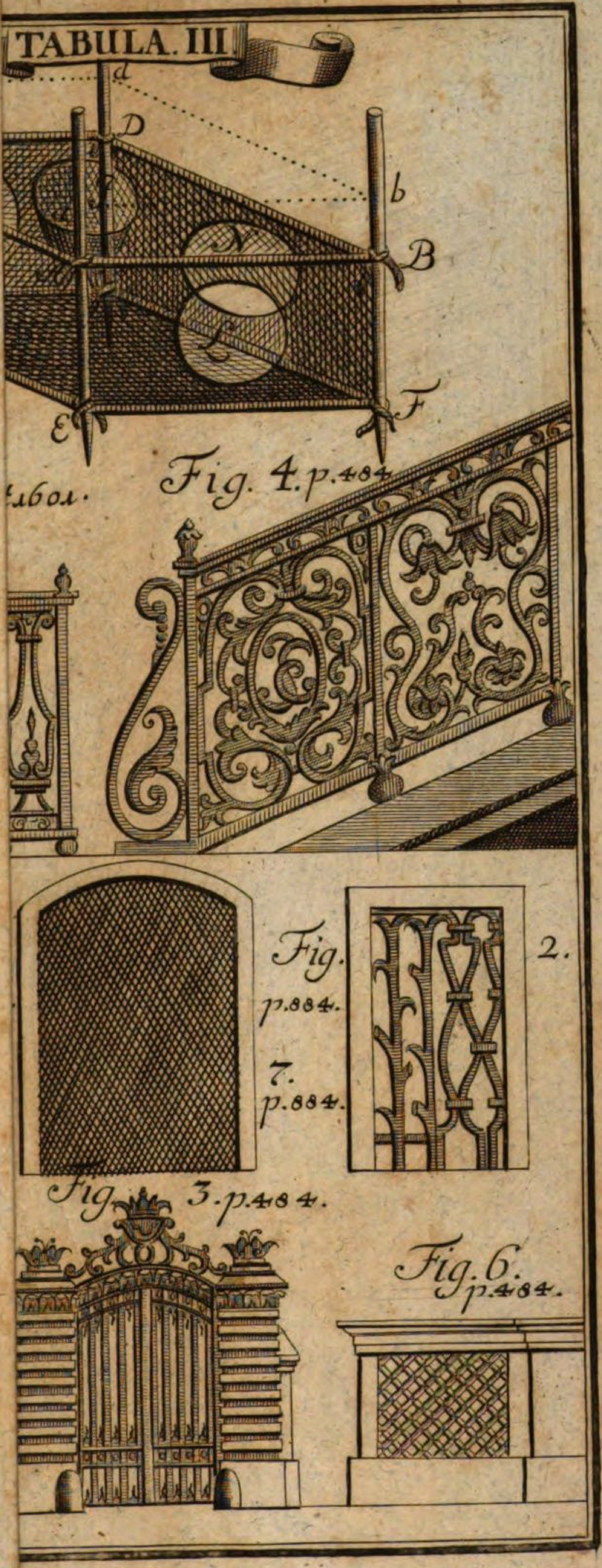

TABULA. III
d
D
b
B
N
L
E
F
Fig. 4. p. 484
Fig. 2.
p. 884.
7.
p. 884.
Fig. 3. p. 484.
Fig. 6.
p. 484.



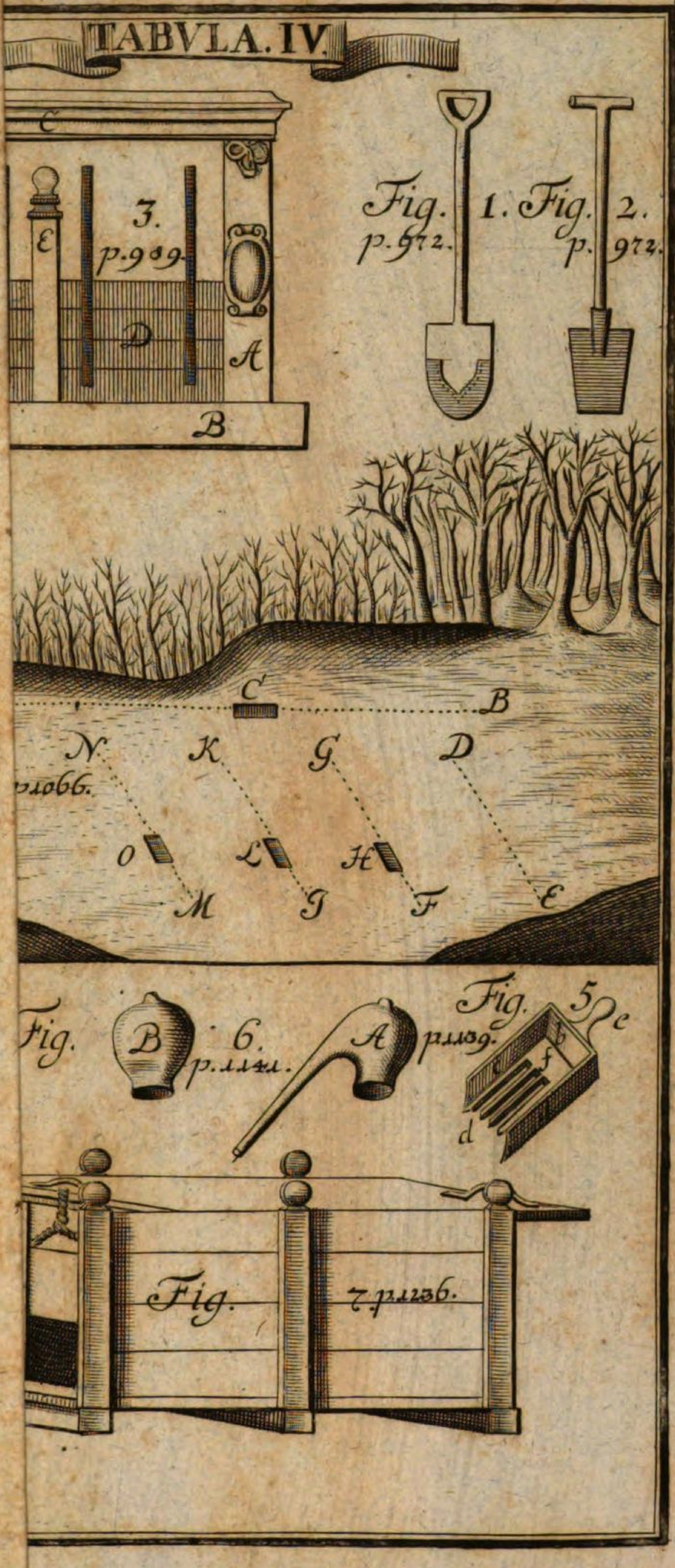
TABVLA. IV.
Fig. 1. p. 972.
Fig. 2. p. 972.
3. p. 989.
C
E
D
A
B
C
B
N
K
G
D
p. 1066.
O
L
H
M
I
F
E
Fig. 5 p. 1139.
b
c
f
d
Fig. 6. p. 1141.
B
A
Fig. 7. p. 1136.

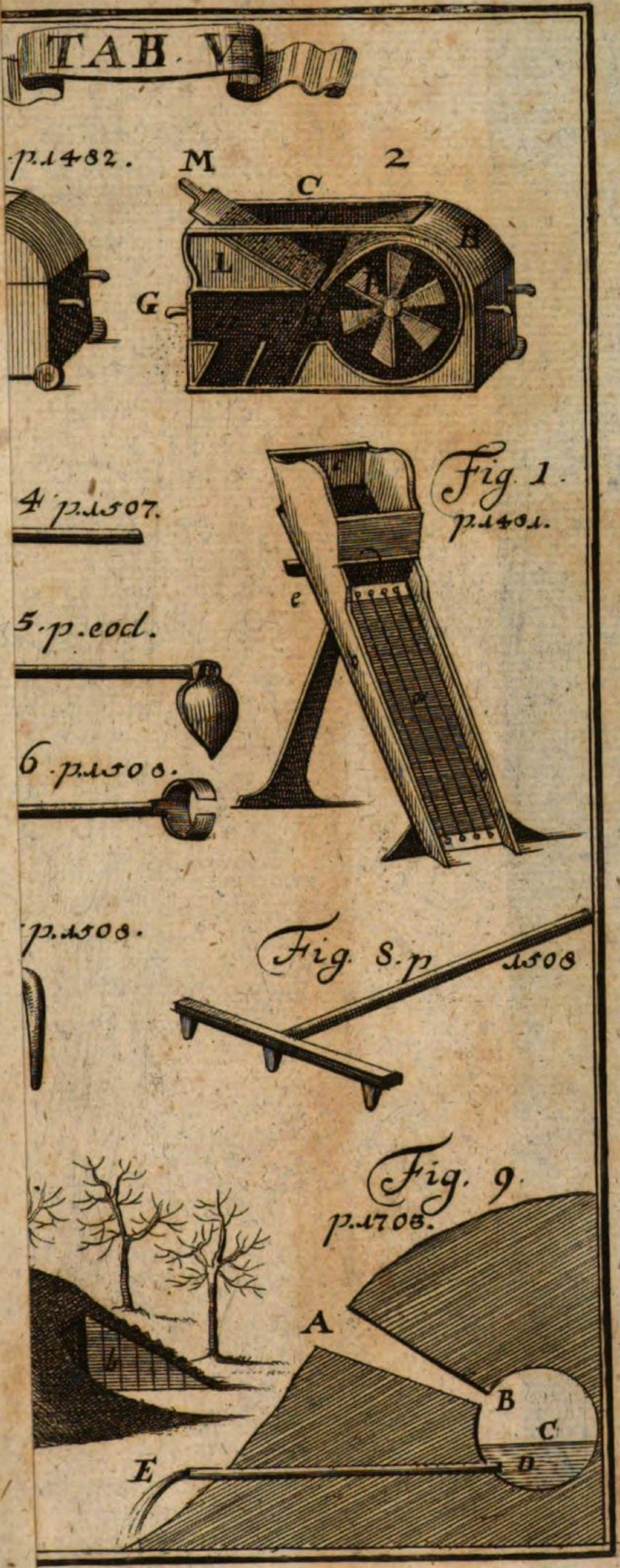

TAB. V.
p.1482.
M
2
C
B
L
G
Fig. 1.
p.1401.
4 p.1507.
e
5. p. eod.
6. p.1500.
p.1508.
Fig. 8. p 1508
Fig. 9.
p.1708.
A
B
C
D
E
b

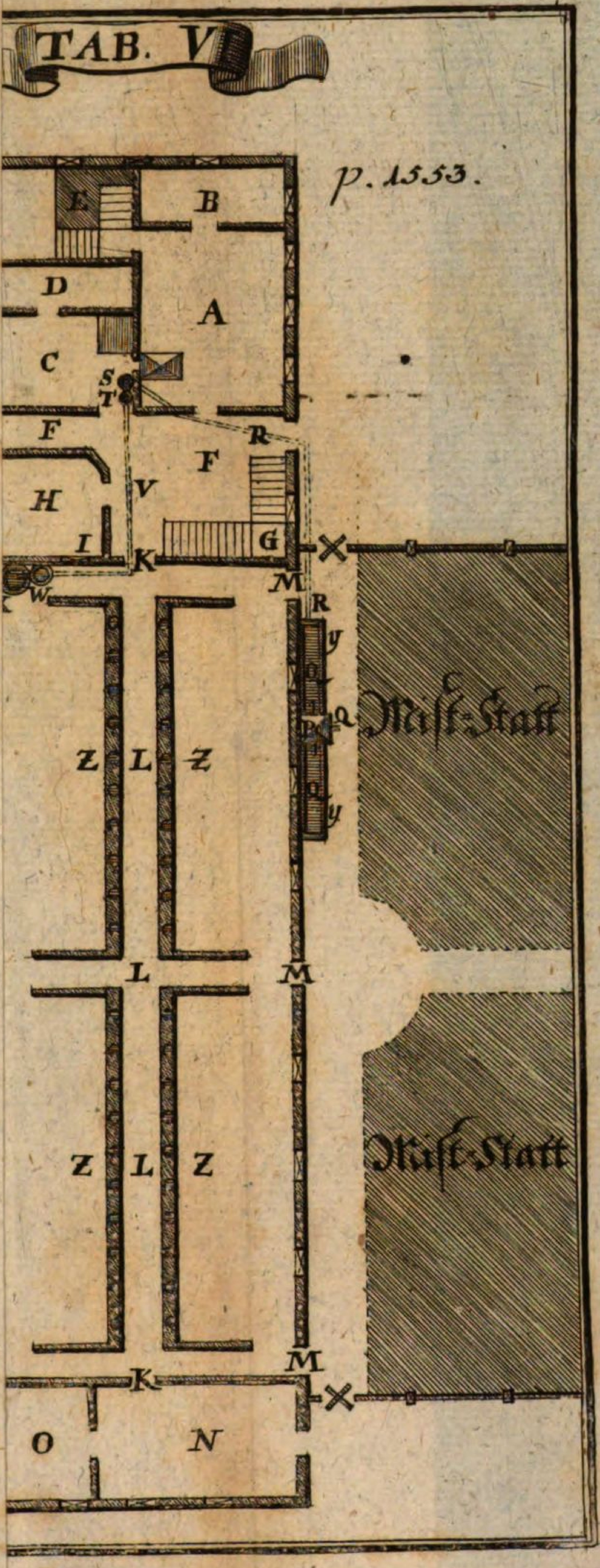

TAB. VI
p. 1553.
A
B
C
D
E
F
F
G
H
I
K
K
L
L
L
M
M
M
N
O
R
R
S
T
V
W
Z
Z
Z
Z
Miſt-Statt
Miſt-Statt

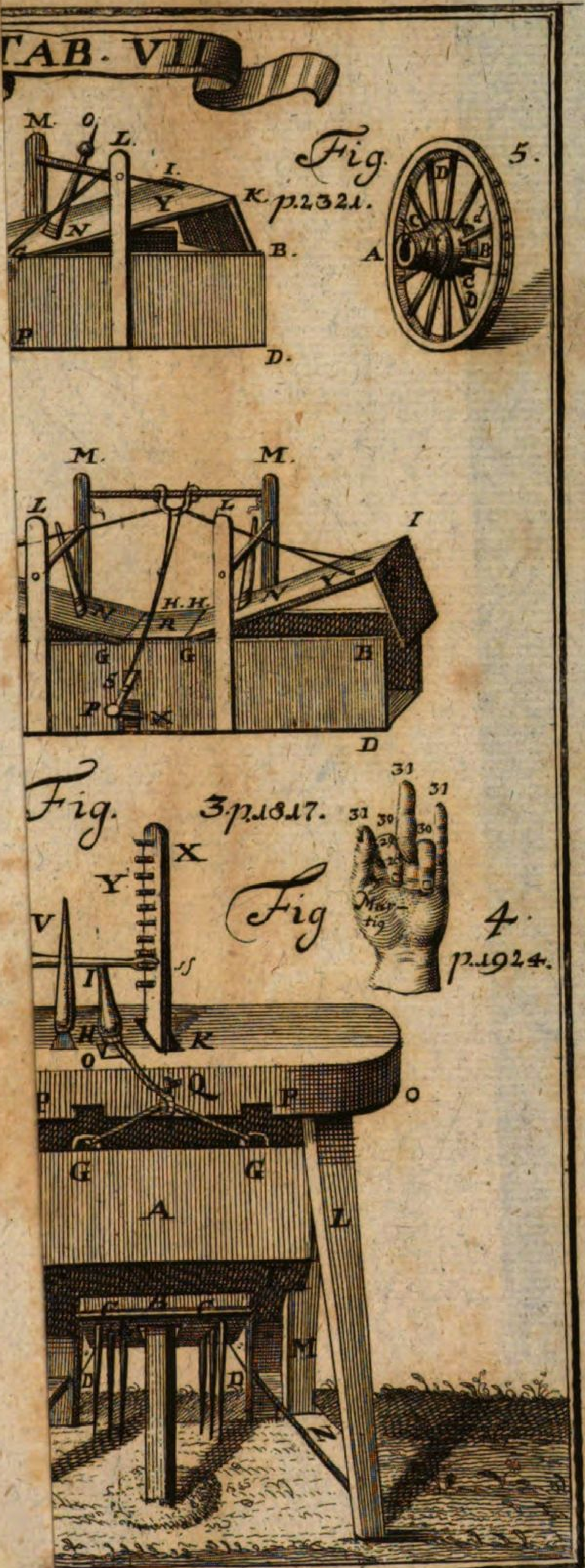


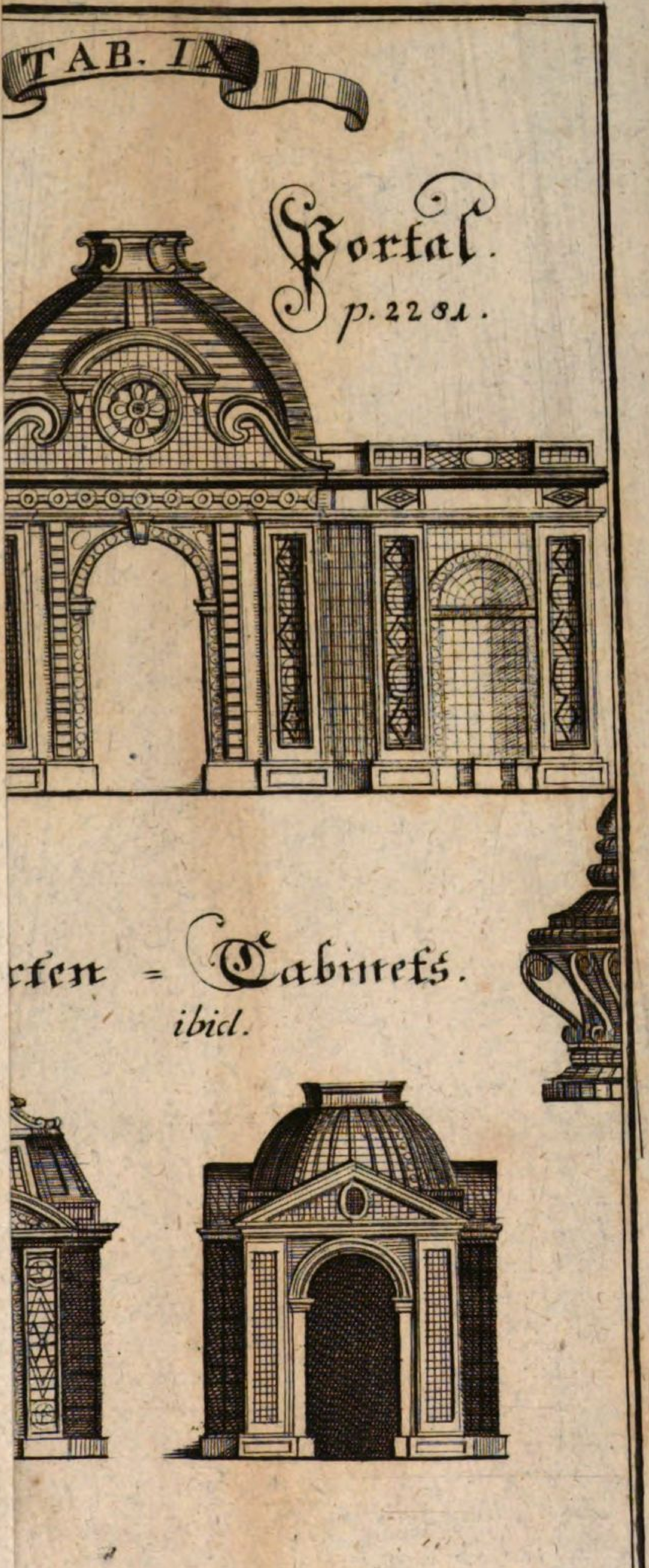
TABULA. III
d
D
b
B
E
F
Fig. 4. p.484
Fig.
2.
p.884.
7.
p.884.
Fig. 3. p.484.
Fig. 6. p.484.


TABVLA. IV.
Fig. 1. p. 972.
Fig. 2. p. 972.
3. p. 989.
C
E
D
A
B
C
B
N
K
G
D
p. 1066.
O
L
H
M
I
F
E
Fig. 5 p. 1139.
b
e
f
c
d
Fig. 6. p. 1141.
B
A
Fig. 7. p. 1136.


TAB. V.
p.1482.
M
2
C
B
L
G
Fig. 1.
p.1401.
e
4 p.1507.
5. p. eod.
6. p.1508.
p.1508.
Fig. 8. p. 1508
Fig. 9.
p.1708.
A
B
C
D
E


TAB. V
p. 1553.
E
B
D
A
C
S
T
F
R
F
V
H
G
I
K
W
M
R
y
Q
y
Miſt-Statt
Z
L
Z
L
M
Z
L
Z
Miſt-Statt
M
K
O
N


TAB. VII
Fig. 5.
p.2321.
Fig. 3. p.1817.
Fig. 4. p.1924.

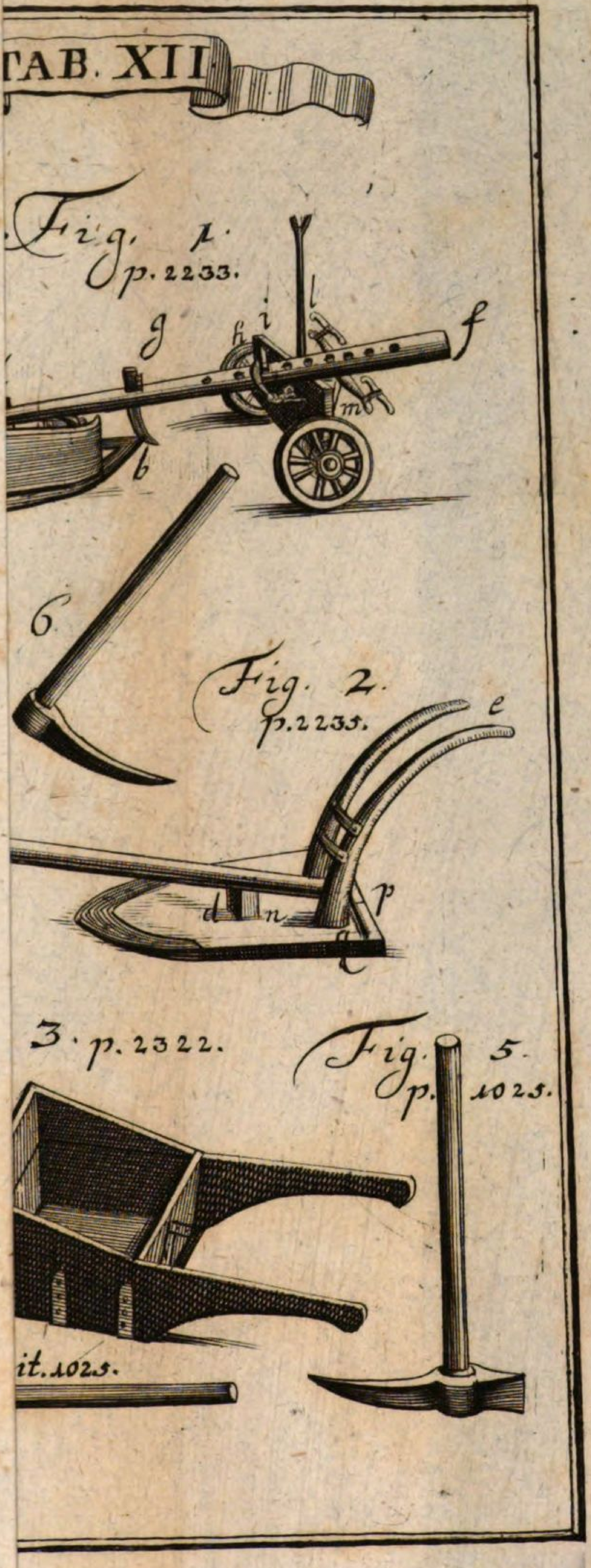

TAB. IX
Portal.
p. 2281.
rten = Cabinets.
ibid.

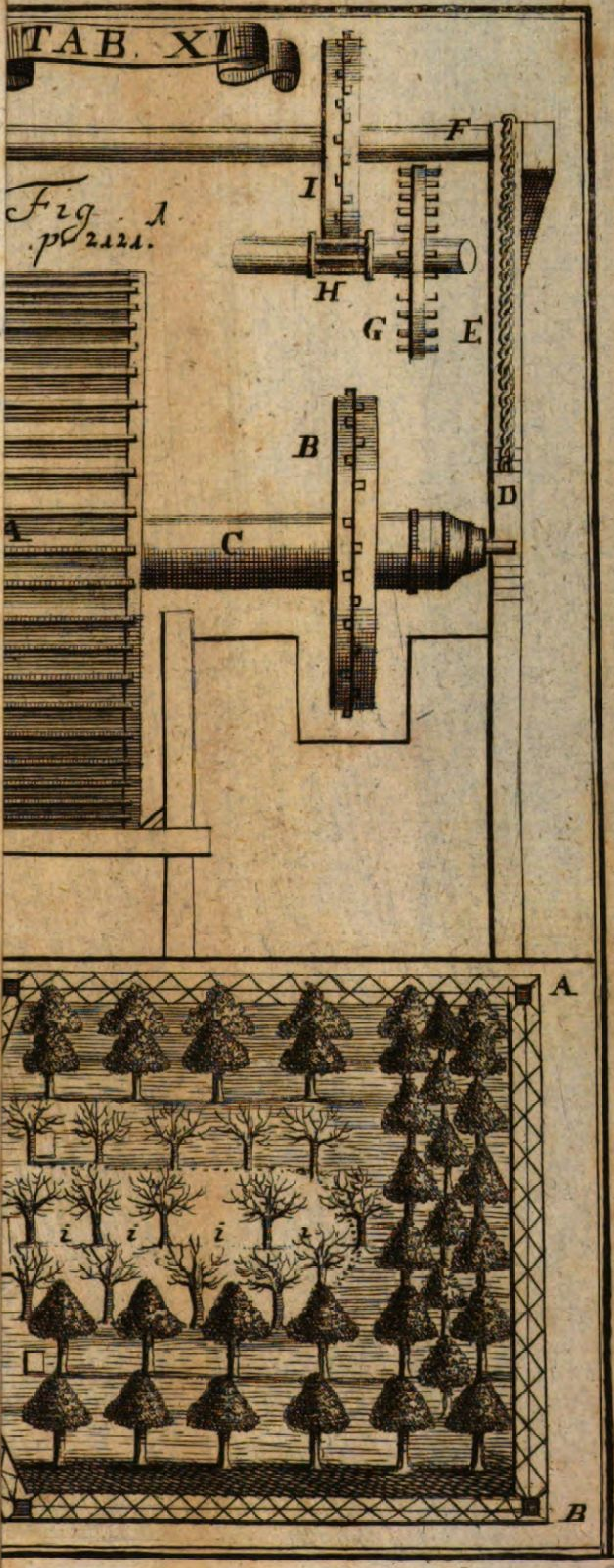
TABVLA X

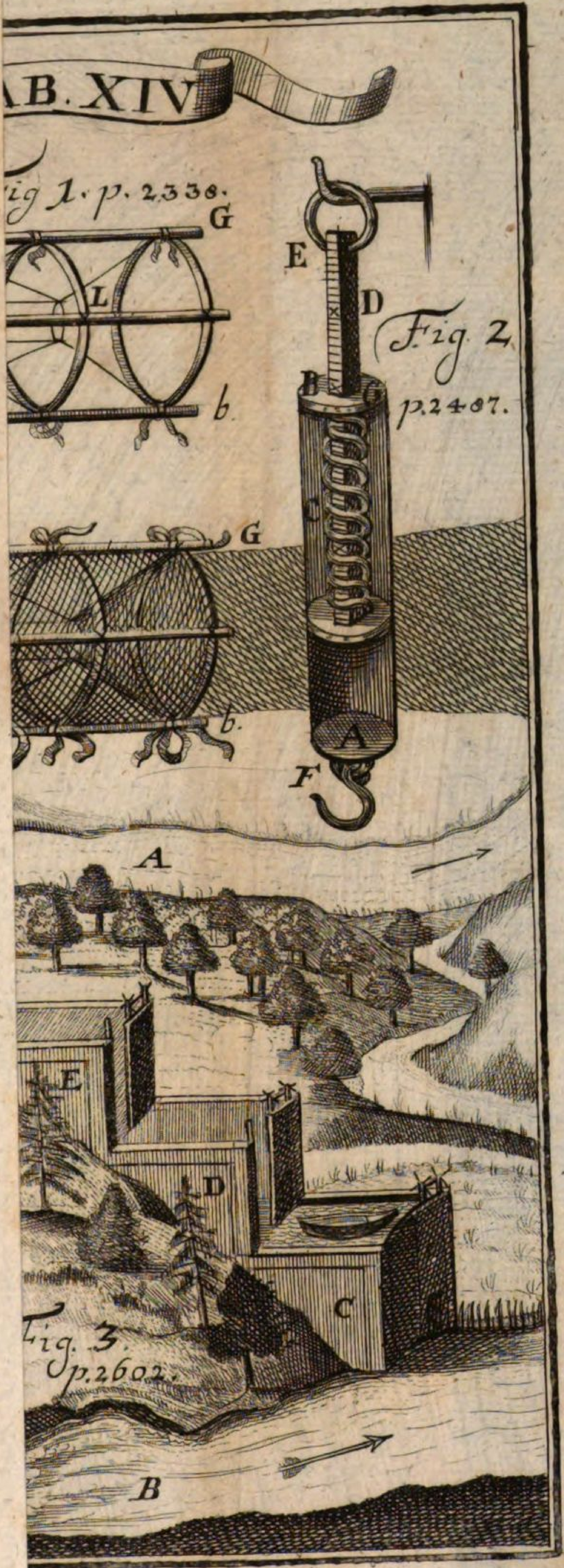
2 p. 2090.

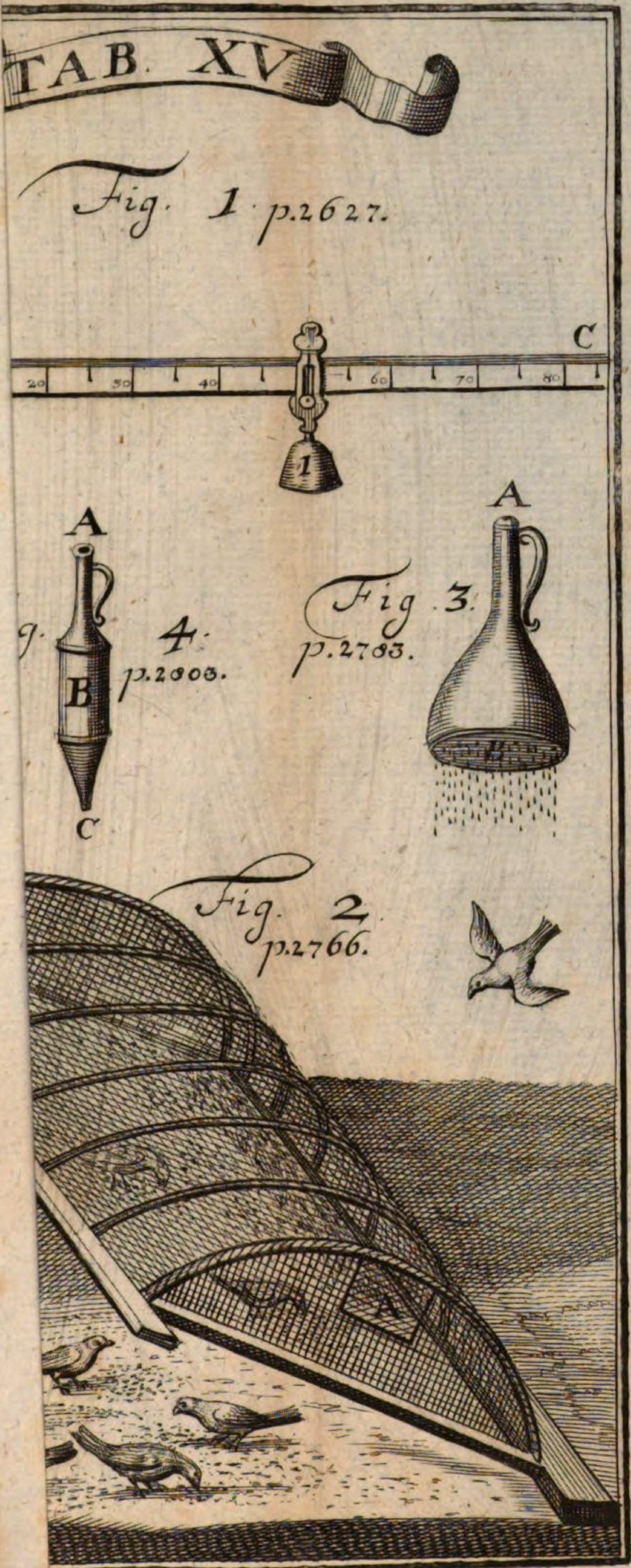
TABVLA X

2 p.2090.


TAB. XII
Fig. 1.
p. 2233.
g
h
i
l
f
m
b
6
Fig. 2.
p. 2235.
e
p
d
n
3. p. 2322.
Fig. 5.
p. 1025.
it. 1025.

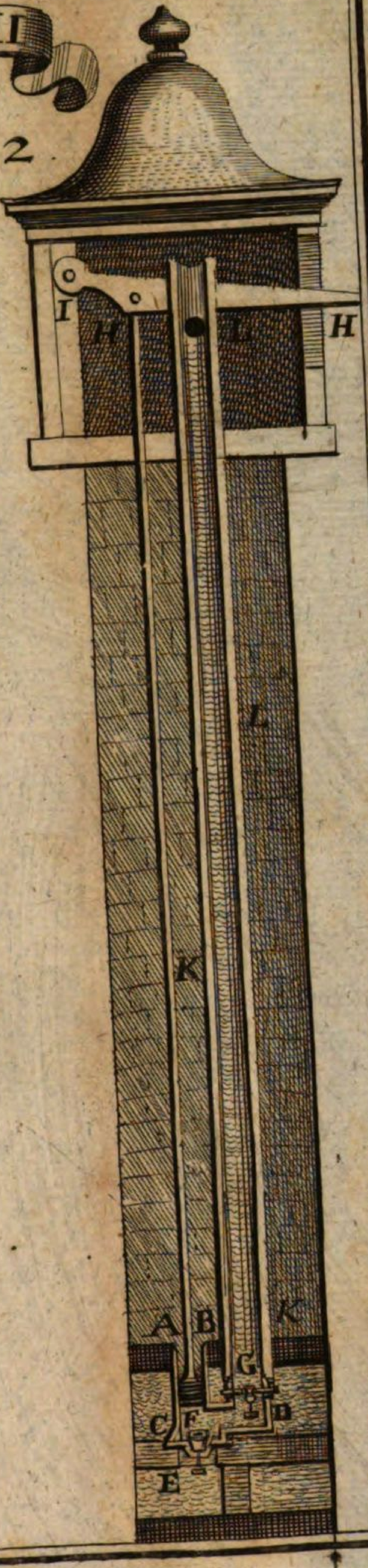

TAB. XI.
Fig. 1
p. 2121.
F
I
H
G
E
B
D
A
C
A
i
i
i
i
B

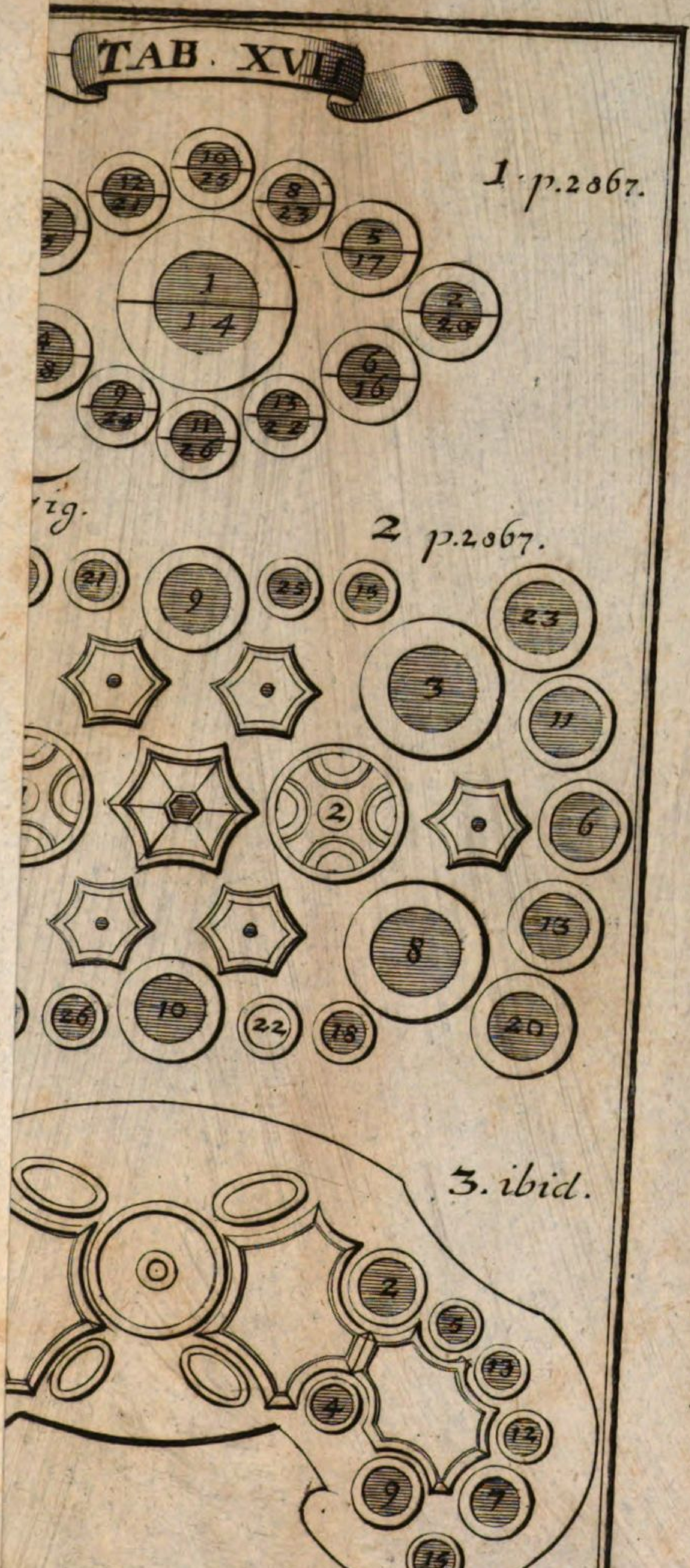

AB. XIV
ig 1. p. 2338.
G
L
b.
E
D
Fig. 2
p.2487.
G
b.
A
F
A
E
D
C
ig. 3.
p.2602.
B

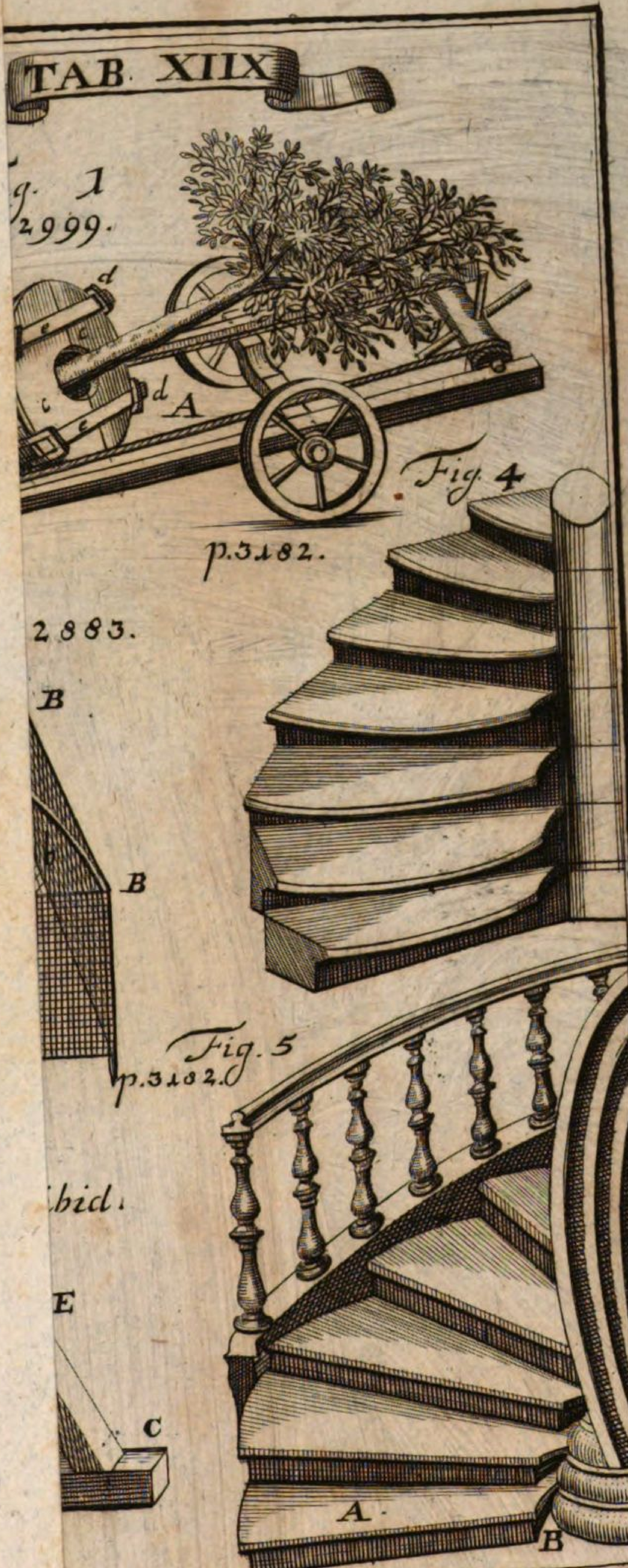

TAB. XV
Fig. 1. p.2627.
C
20
30
40
60
70
80
1
A
Fig. 3.
p.2783.
A
g. 4.
p.2803.
B
C
Fig. 2.
p.2766.
A

TAB. XIII

Fig. 2.
p.2306.




TAB. XVI
1. p.2867.
Fig.
2 p.2867.
3. ibid.


TAB. XIIX
g. 1
2999.
d
c
e
i
d
A
e
Fig. 4
p.3182.
2883.
B
B
Fig. 5
p.3182.
ibid.
E
C
A.
B

TAB. XVI.
Fig. 1 p.2840.
a
d
d
2 p.2840.
Fig 3.

TAB. XVI

1 p.2867.

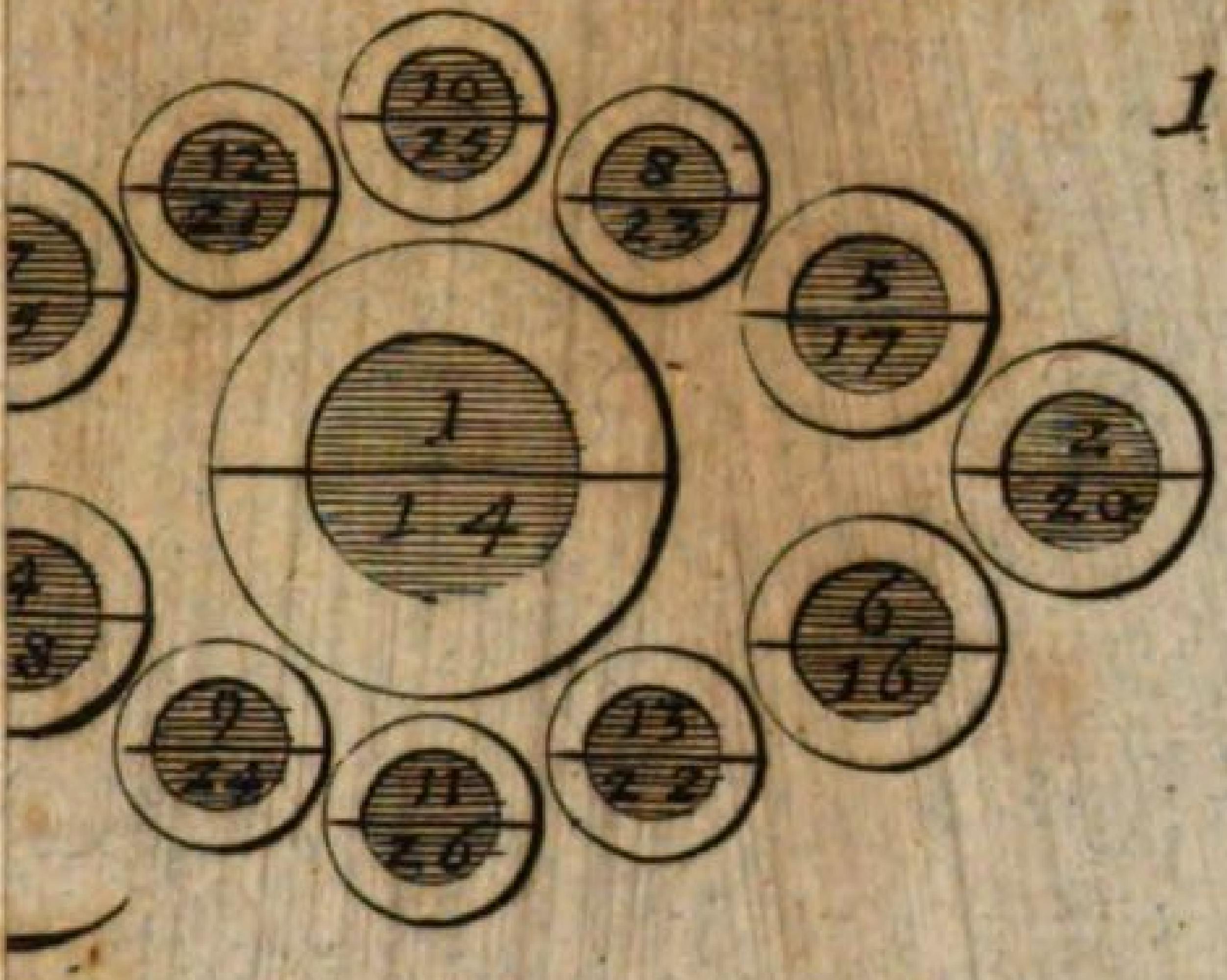
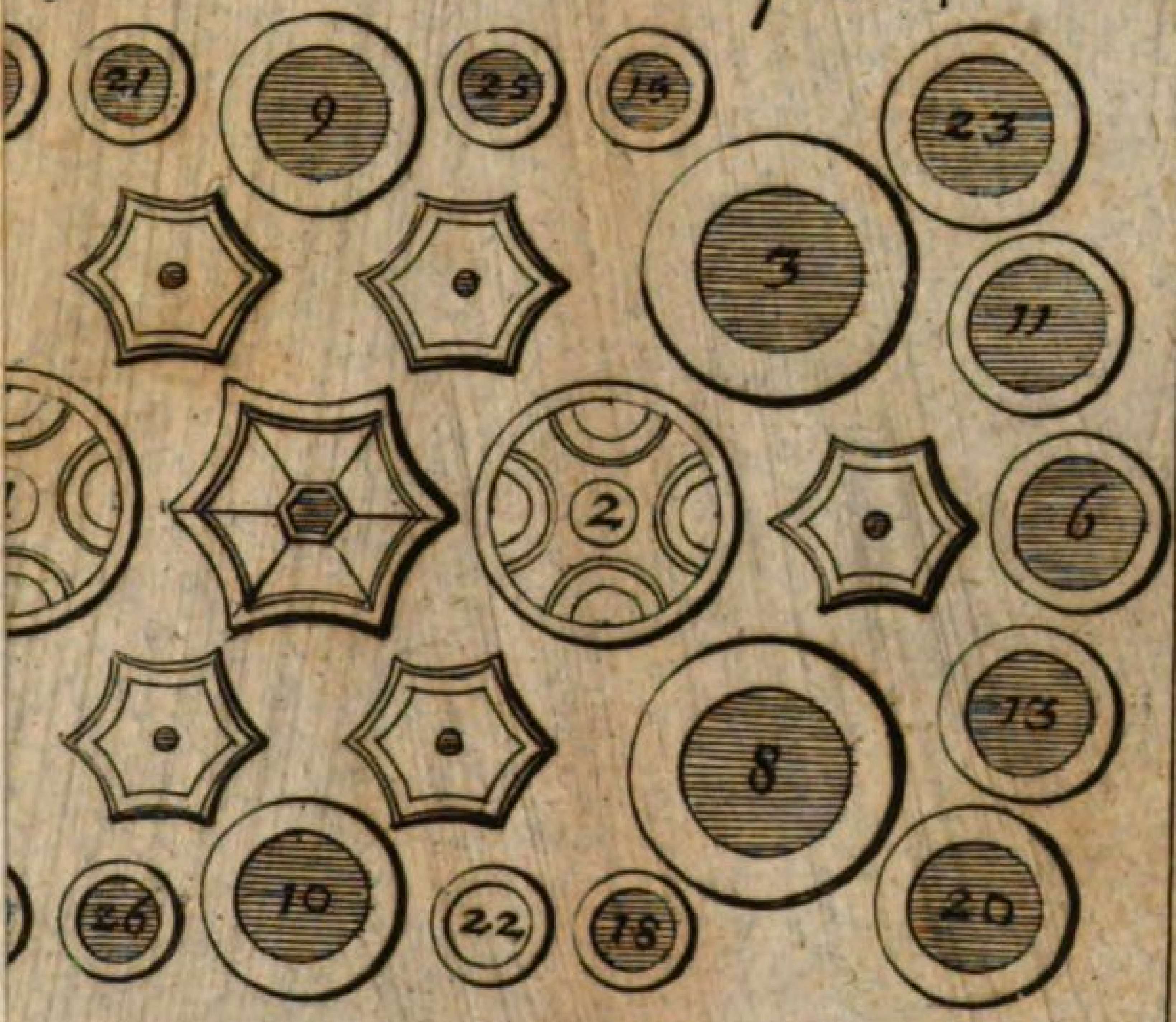
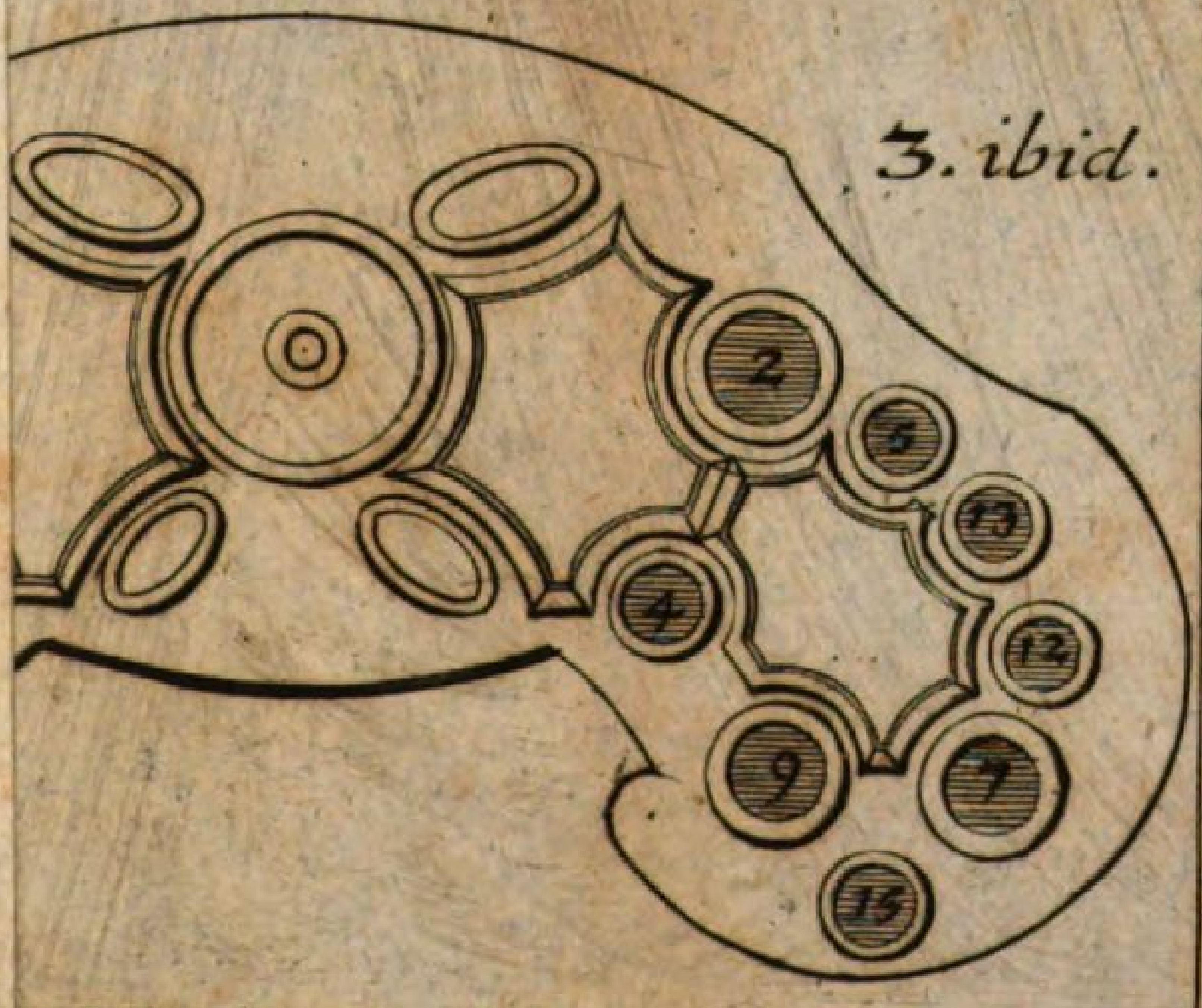
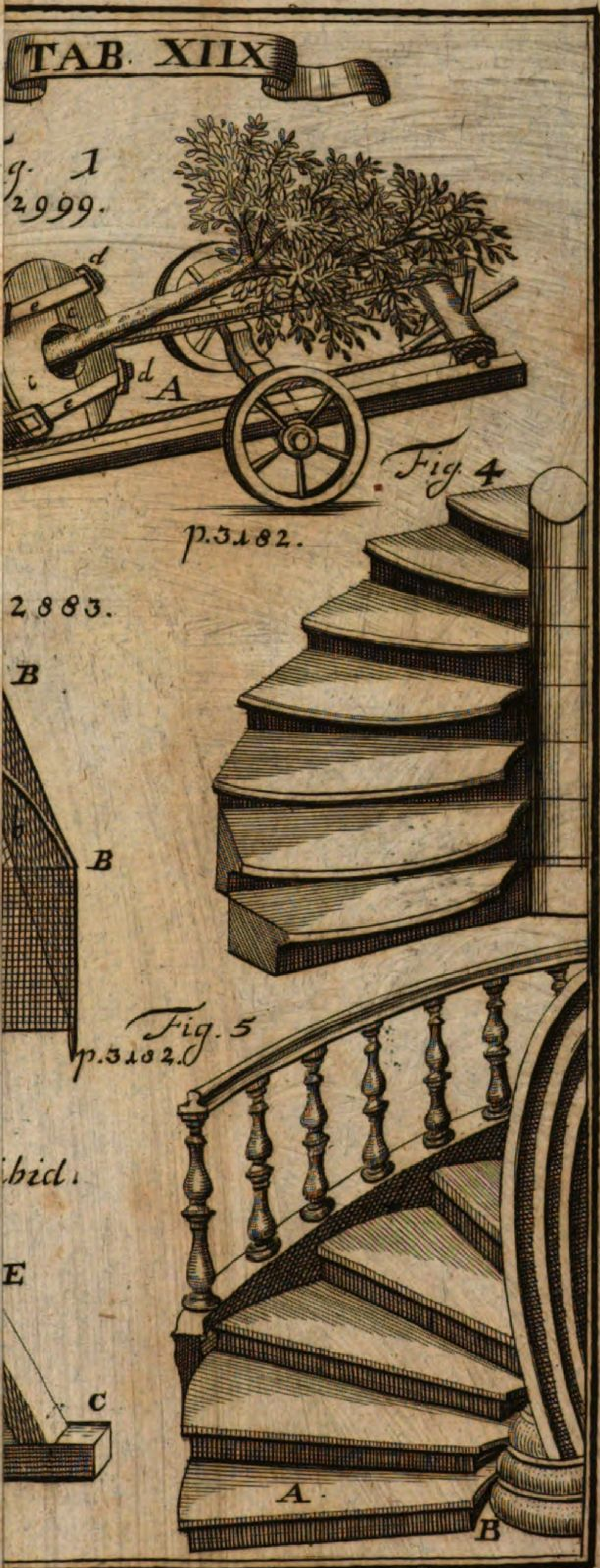


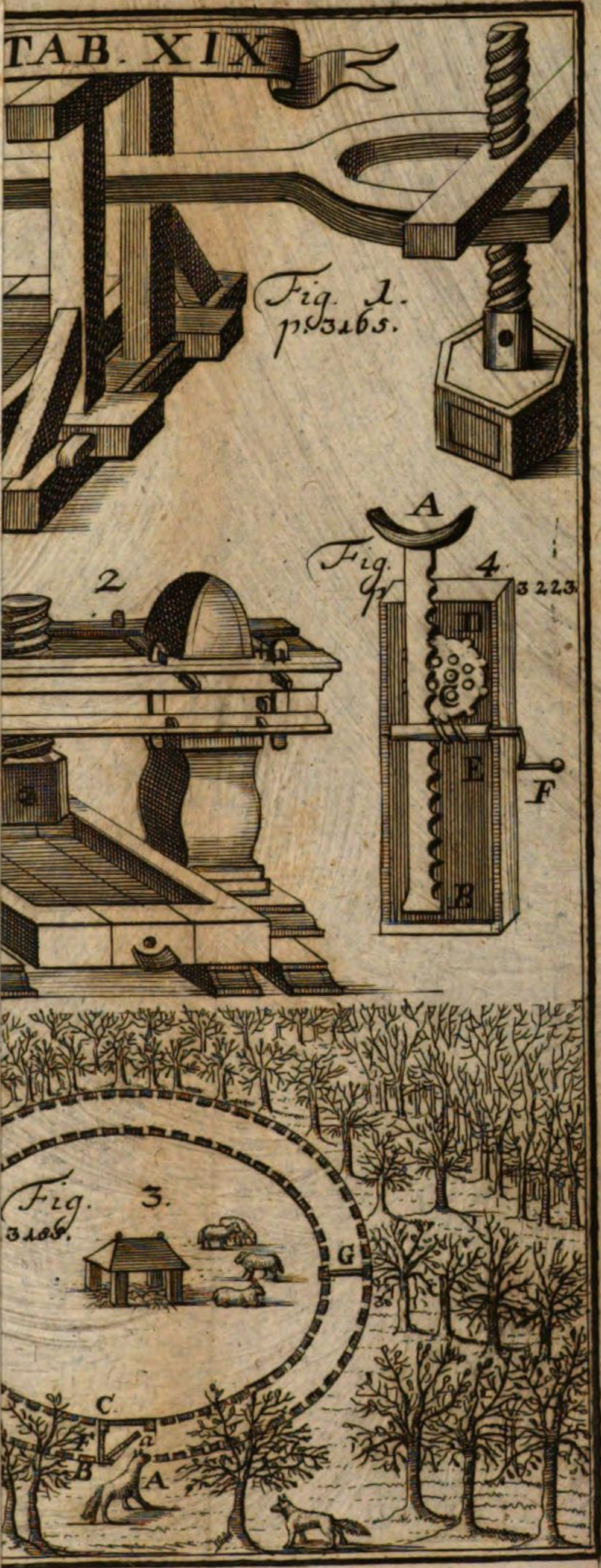
fig. 2 p.2867.

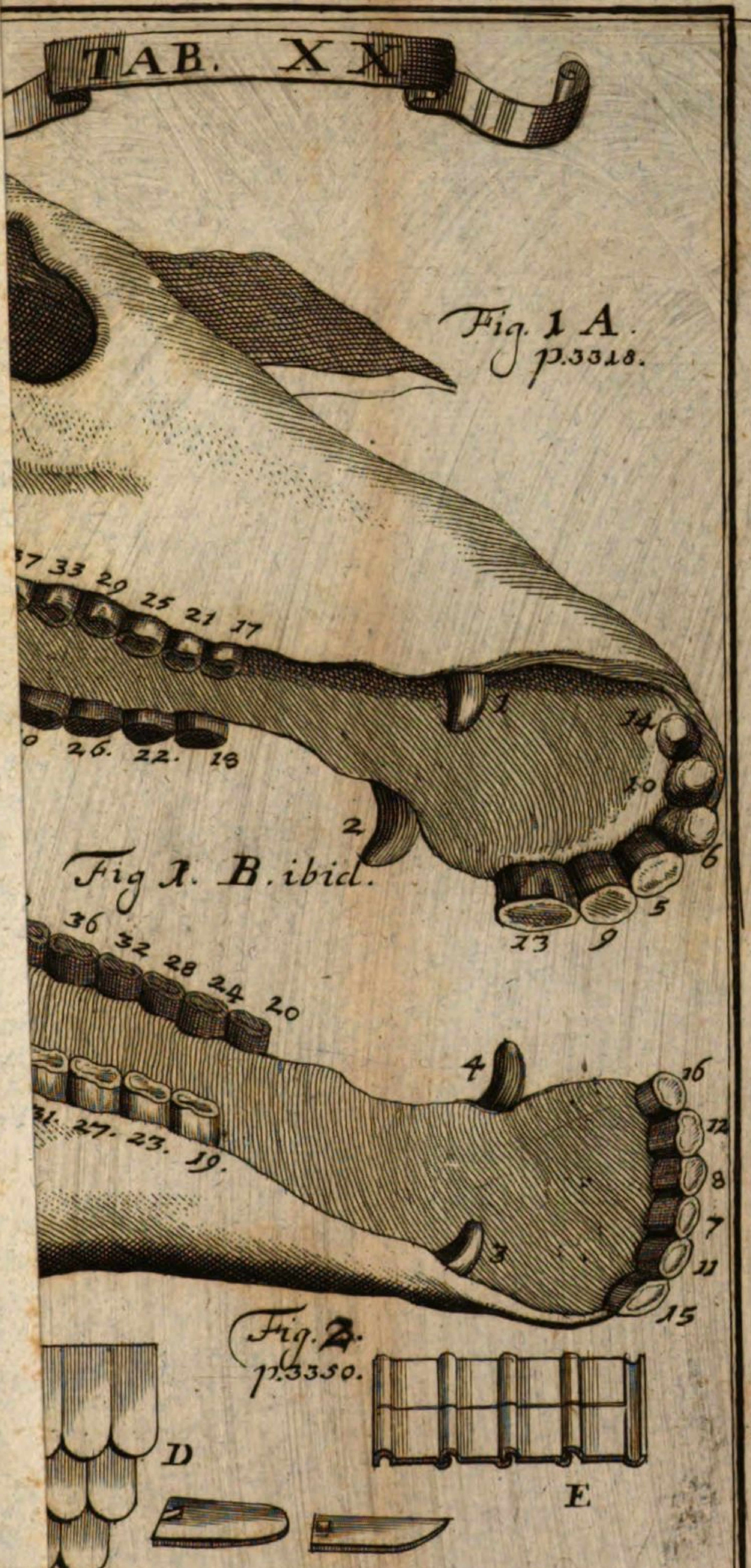


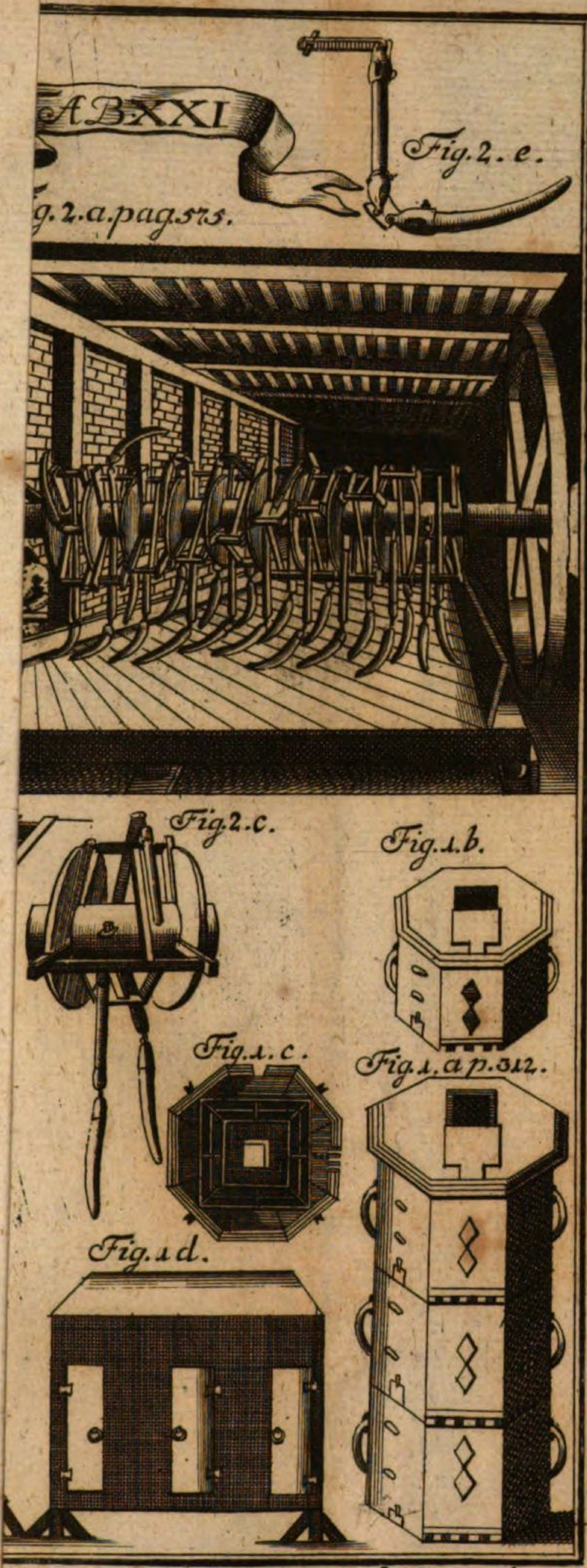
3. ibid.



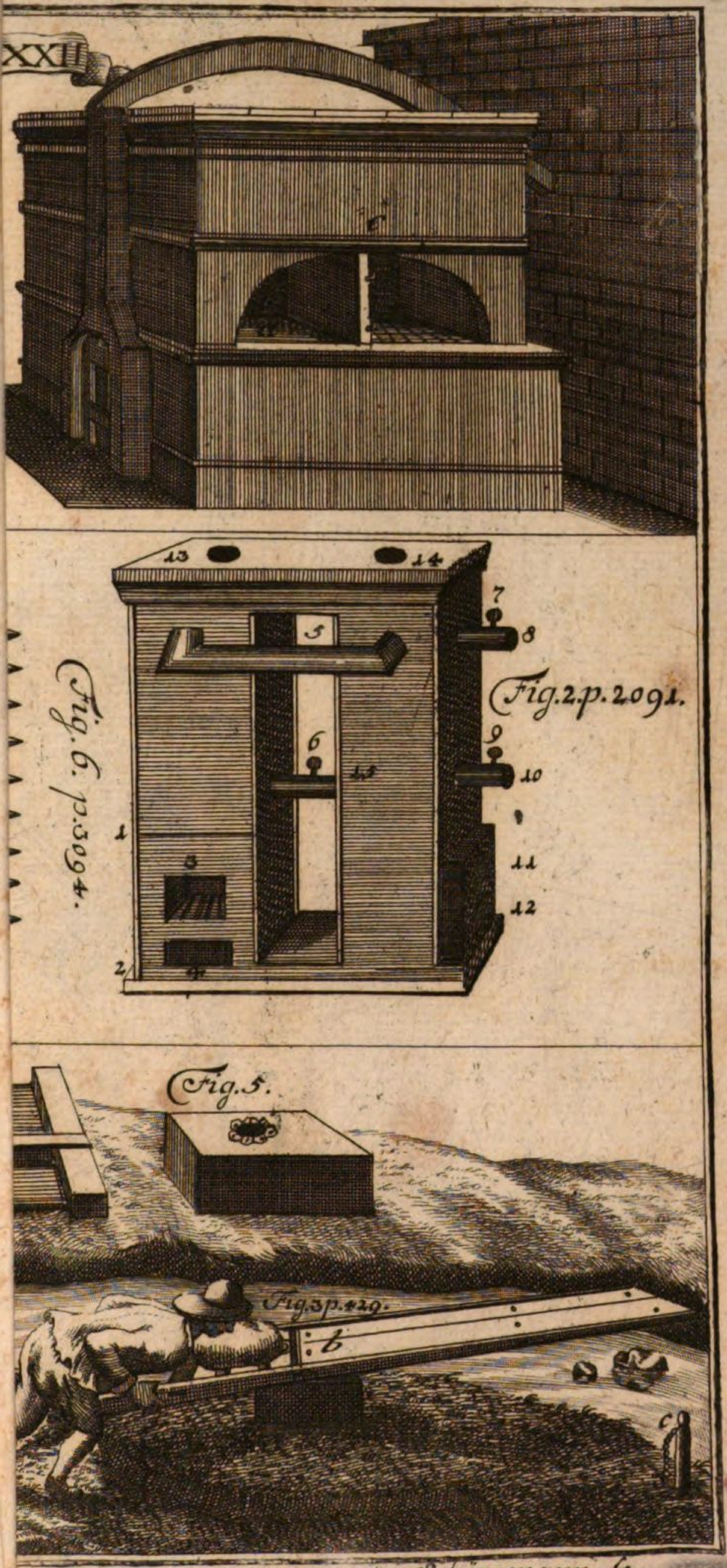

TAB. XIIX
g. 1
2999.
d
A
Fig. 4
p.3182.
2883.
B
B
Fig. 5
p.3182.
ibid.
E
C
A.
B


TAB. XIX
Fig. 1.
p. 3165.
2
A
Fig. 4
p. 3223.
D
E
F
B
Fig. 3.
3168.
G
C
a
B
A


TAB. XX
Fig. 1 A. p.3318.
Fig 1. B. ibid.
Fig. 2. p.3350.
D
E



Schönemann ſc.



Schönemann. ſc.

XXXX (1121) X1122

BSB Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Zincke, Georg Heinrich,

Allgemeines Oeconomisches Lexicon Darinnen nicht allein Die Kunst-Wörter und Erklärungen dererjenigen Sachen, welche theils in der Oeconomie ü berhaupt, theils insonderheit in einer vollständigen Landwirtschafft und Haushaltung von Acker- Feld- Holtz- Hopffen- Obst- Wein- und Garten-Bau, Wiesewachs, Fischerey, Jägerey, Bierbrauerey, Brantweinbrennerey, Viehzucht, ja auch bey diesen allen von der Stadt-Wirtschafft insgemein zu wissen nöthig; ingleichen was hiernächst vom Bauwesen bey Anlegung gantzer

Leipzig 1744

Oecon. 1935-2
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10299855-0
VD18 1073211X-901